

平成28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28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28年2月4日(木)から3月4日(金)まで

2 周知方法

意見募集用のリーフレットを市役所、各区役所・支所、各保健センター、衛生環境研究所、図書館などにて配布。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、京都市ホームページの意見募集フォームなど

4 募集結果

18名の方と2団体から41件の意見が得られた。

なお、上記18名の方の構成比と全意見の内訳については次のとおり。

(1) 年齢別件数

	20歳未満	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代以上	合計
男性	0	1	3	3	3	3	1	14
女性	0	1	0	1	0	2	0	4

(2) 居住地等区分別件数

市内在住	市内通学通勤	合計
17	1	18

(3) 項目別（意見数）

項目	意見数
計画全般	5
監視指導	5
リスクコミュニケーション	6
アレルギー対策	4
食中毒対策	3
食品表示法	1
収去検査	6
HACCP及び京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度	6
その他	5
合計	41

5 主な市民意見と京都市の考え方

(1) 計画全般

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ 「肥料の成分偽装」「廃棄食品の不正流通」「鶏肉の産地偽装」など、食品の安全安心に係る様々な問題が相次いで発生しており、消費者の食に関する不安、不信は依然高いものがあります。市民の健康を守るための食品安全行政は、一層重要になっており、予防対策を含めた京都市の食の安全安心に関する施策と体制を弱めることなく一層充実強化していただくよう要望します。</p>	<p>食品衛生監視指導計画は、食品衛生法の規定に基づき各自治体が作成する、飲食店等に対する監視指導や流通食品の検査等の実施計画です。</p> <p>本市では、食の安全安心に関する様々な問題に的確に対応するため、観光都市である本市の地域特性や、策定期間の社会情勢を踏まえ、同計画を策定しています。</p> <p>平成28年度においても、食の安全性を確保し、市民の皆様が安心できる食生活を実現するため、本計画に基づく取組を着実に進めてまいります。</p>
<p>○ 計画案に異論ありません。</p>	
<p>○ 期待を裏切らないようにオール京都で取り組む必要があると思います。食中毒やアレルギー対策は当然のことながら、特に企業や名店などの不正や不祥事に視線を向けるべきかと思います。(脱税、ブラック、偽装、使いまわし、期限超再販、etc)ほとんど確信犯で「ばれたら言い訳と弁明すれば終わり」の世相風潮となり、世間もそれで良しとしているように見える。</p> <p>毎月1度(又は最小でも年1度)、不正と不祥事一覧表を発表し、新聞掲載しないと姿勢は改まらないし、繰り返される。</p> <p>社名・店名、業種、本社地、不正違反内容 etc、記事のみでなく一覧でも念押しするのが必要。行政の安易な温情は再犯や続犯を助長する以外の何ものでもないと思います。</p>	<p>また、監視指導において違反食品を発見した場合は、違反食品が流通、販売されないよう、速やかに回収・廃棄命令等の行政処分や再発防止指導等の適切な措置を講じ、危害の拡大防止を図っています。</p> <p>なお、危害が広域に及ぶ場合や、更に拡大するおそれがある場合には、速やかに報道機関に情報を提供し、公表します。</p> <p>また、事業者が自主的に不良品等を回収する場合に届出を義務付けている自主回収報告制度に基づく届出があった場合は、本市HPで公開しております。</p>
<p>○ 効能・効果を標榜する、いわゆる「健康食品」類が多数存在します。いわゆる「健康食品」といわれるものの中には、医薬品医療機器等法や景品表示法に違反するのではといった苦情・相談が消費者団体に寄せられていますので、「適正な表示」の徹底に向けての監視指導を強めてください。</p> <p>○ いわゆる「健康食品」広告については、新聞で1ページ全面を使ったもの、折込みチラシによるもの、またインターネットでの展開などがすすみ、全広告中にしめる「健康食品」についての割合も年々高くなってきています。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、新聞折込みチラシ、インターネット等について調査を実施することを計画に明記してください。</p>	<p>いわゆる「健康食品」に関する不適切表示問題では、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(旧薬事法)」、「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り、適正な表示がなされるよう努めてまいります。</p>

(2) 監視指導

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ 最近、廃棄されたはずの食品がスーパーで転売されていたことが発覚するなど、食の安全安心を脅かす事件が発生している。消費者は、安全だと思って食べていても、実際は不良品が販売されているとは考えてもないだろうし、行政には、しっかりと業者の取り締まりや検査を行い、食の安全と安心を守ってほしい。</p>	<p>平成28年度においても、食の安全性を確保し、市民の皆様が安心できる食生活を実現するため、本計画に基づく食品等事業者への監視指導や検査等、適切な取組を着実に進めてまいります。</p>
<p>○ 全国的には毎年学校給食施設が起因する、食中毒や異物混入が発生しています。本市ではこの間発生を見ていませんが、これらの施設に対して随時抜き打ち的な検査を実施し、施設管理者への注意喚起を行うとともに、このような施設こそHACCPシステムの採用を積極的に働きかける必要があります。何よりも、それらのことを市民に積極的に情報発信していくことが大切だと思います。</p>	<p>近隣自治体において給食施設等での異物混入事案等が発生していることから、平成28年度においても、給食施設の管理者に対し、必要な衛生指導や注意喚起を実施してまいります。</p> <p>また、併せて、食品の安全性の更なる向上が期待できるHACCP方式による衛生管理や「京・食の安全衛生管理認証制度」の普及推進を図ります。</p>
<p>○ 計画的な監視指導はしっかりと継続していただき、緊急時は素早く対応できるよう、職員の育成をお願いします。</p>	<p>監視指導については、本計画に基づき切れ目なく監視するとともに、本市では、監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し、各種研修会等を通じた、食品衛生に関する専門的かつ最新の情報提供を図る他、緊急事態を想定したシミュレーション研修や事例研修を行い、人材の育成と資質の向上に努めており、平成28年度においても同様の取組を実施してまいります。</p>
<p>○ 飲食店で袋入りの野菜を洗わずに調理しているところがありました。大丈夫なのか不安でした。飲食店への指導をお願いします。</p> <p>○ お祭りのお店の取り締まりをしてほしい。衛生的でない店が多い。</p>	<p>本市では、過去の食中毒や違反の発生状況、食品の製造・提供数、食中毒の危険性が高い食品の取扱状況などを総合的に勘案したうえで、効率的かつ効果的に監視指導を実施しているところです。</p> <p>平成28年度においても同様の取組を行い効率的かつ効果的な監視指導の実施に努めてまいります。</p> <p>なお、本市では、各保健センターにおいて食品衛生に関する市民の方からの相談や届出等を受け付けておりますので、最寄りの保健センターにご相談ください。</p>

(3) リスクコミュニケーション

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ 情報配信どんどんお願いします。</p>	<p>平成28年度においても、市民や観光旅行者等へ向け、様々な媒体を活用して、京都市や食品等事業者の食の安全性の確保に係る取組等について、更なる発信をしてまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ 意見交換会に関して、行政機関と消費者、生産者、食品等事業者、などが個別に開催するだけでなく、「4者が一堂に会し相互に理解を深める取り組み。」という点で重要と考えます。開催に向けての検討を希望します。</p> <p>また、消費者・生産者・食品等事業者との個別の意見交換会については、各行政区でそれぞれ複数回開催の努力をされることを望みます。</p>	<p>本市では、市民、学識経験者、食品関係団体、消費者団体の代表者等から構成される「京都市食の安全安心推進審議会」を設置しており、当該審議会において、本市の食の安全安心に係る重要施策について御審議いただいているところです。</p> <p>また、市民、食品等事業者及び京都市等の関係者間で、食の安全安心情報の普及と意見交換を進め、相互理解と信頼を深めていただくため、リスクコミュニケーションを推進してまいります。</p> <p>リスクコミュニケーションの推進に当たっては、一方的な情報提供だけでなく、食品工場見学を通じて食の安全安心に関する意識の向上を図ったり、身近なスーパーや百貨店で実際に「食品工場見学会」や、より地域に密着した、スーパーや百貨店で実際に販売されている食品の表示等を見学して理解を深めていただくなど、行政区の特性に応じた参加型の取組を推進してまいります。</p>
<p>○ 消費者、事業者、行政等の関係者に専門家も加わり、食の安全安心についての情報を共有し、相互理解と信頼を深めるためにリスクコミュニケーションの推進は大変重要です。</p> <p>2015年4月から「食品表示法」がスタートしたとともに、新たに「機能性表示食品」制度が創設され、「機能性表示食品」が販売されるようになりました。また、食材を加熱したときにできる「アクリルアミド」など、食に関する新しい情報にたいして不安を感じている消費者がいます。複雑で分かりにくい食品表示や食に関する様々な情報について、消費者、生産者、食品事業者等が正確に理解できるように、リスクコミュニケーションや啓発・広報事業の一層の充実を要望します。</p>	<p>食の安全安心を確保するためには、行政や食品等事業者の取組のみならず、市民の皆様にも必要な知識を持っていただき、その重要性について理解を深めていただくことが不可欠であると考えます。</p> <p>本市では、市民の皆様が食品の安全性についての理解を深めていただくため、市民の皆様と情報や意見を交換し、食品等事業者の取組を知っていただく「食品工場見学会」や「体験型手洗い講習会」など市民参加型のリスクコミュニケーションを実施しており、平成28年度も継続してまいります。</p> <p>また、講習会等について要望があった場合は、必要に応じて、庁内他部局とも連携して取り組んでまいります。</p>
<p>○ 今回の計画でも、参加者が体験学習を通じ、相互に意見を発言しあう、参加型リスクコミュニケーションを重点に置かれている点は大切なことだと思います。なお一層の積極的な開催を求めます。</p> <p>特定保健用食品の広告について、消費者庁から事業者へ勧告がなされました。「食品広告とどう向き合うか」など市民が考え行動する必要がある事案についても、講習会のテーマとして取り上げて頂きたいと考えます。その際、消費生活総合センターなど庁内他部局とも連携して取り組むことを求めます。</p>	

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ 若年層で食中毒事例が多いのは、家庭での食に関する教育が不足していることが原因とも考えられます。今回の計画では食育と連携することが記載されており、より充実して取り組んでいただきたいと思います。</p>	<p>平成28年度においては、「健康長寿のまち・京都食育プラン」に基づく食育事業（地域における料理教室等の体験学習等）と連携した、食の安全安心に関する取組を実施し、若年層への食中毒予防啓発を実施してまいります。</p>
<p>○ リスクコミュニケーションなどの講習会を多くしてもらい、受講回数に応じてそれぞれ色の違うステッカーなどを発行するなんてのはいかがですか。</p>	<p>御意見につきましては、若年層へのリスクコミュニケーション事業を推進していく際の参考とさせていただきます。</p>

(4) アレルギー対策

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ アレルギー表示は誤ると人の生死に関わる極めて重要な事柄です。収去検査だけでなく、市民からの通報・相談が受け付けられる仕組みについて積極的に市民に広報し協力を求めることが必要だと考えます。特にレストラン等での表示については、日々変わることが想定されます。この場合の対処法についても検討下さい。</p>	<p>加工食品へのアレルギー表示は、食品表示法に基づく表示が義務付けられている一方、ホテルやレストラン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は努力目標となっております。</p> <p>国においても、平成26年度から「外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会」を設置し、検討されているところです。</p>
<p>○ 観光客・修学旅行生が多く訪れる京都市の実情を踏まえ、「ホテル・レストラン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向けた取組を抜本的に強める」ことについても計画に明記してください。</p>	<p>本市においては、輸入食品も含め、市内を流通する食品のアレルギー検査を実施しており、アレルギー物質に係る食品表示が適切に行われているか確認を行い、健康被害の発生未然防止に努めるとともに、店頭における表示についても指導しています。</p>
<p>○ 乳幼児から成人まで、特定の食物が原因でアレルギー症状を起こす人が増えています。なかには、死に至るほど重篤な症状のかたもおられます。食物アレルギーを抱える人にとっては、アレルギー物質の混入や正しく表示されているかどうかなどについては大きな不安があります。</p> <p>これらへの対応として、検査を実施する義務表示7種類に加え、表示が勧められている推奨品目や市内で流通する輸入食品の検査の実施についても検討ください。</p>	<p>また、店頭でのアレルギー表示やエネルギー表示等に取り組まれているお店を登録し、紹介する「京の健康づくり応援店制度」を設けており、引き続き、本制度の普及を図ってまいります。</p> <p>なお、義務表示以外の推奨品目の検査については、今後、状況を注視し、検討してまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ 保育所、小学校に通っている子供の中には食物アレルギーの子供がいるが、自分で食物アレルギーであることを訴えられないことがある。職員が親御さんから子供のアレルギーに関する情報を正確に聞き取り、それらの情報を職員間で共有することが大事だと思います。</p> <p>食物アレルギーへの対応は保育所によって違うようですが、いずれにしても、食物アレルギーを持つ子供に適切な食事を提供ができるよう、京都市も保証していかなければならないでしょう。</p> <p>小学校では、食物アレルギーがどのようなものか等、教職員、栄養教諭から話してもらうことが必要と思います。</p>	<p>本市では、食の安全安心情報の普及と意見交換を進め、相互理解と信頼を深めるため、小学生及びその保護者を対象に、夏休み期間中に家庭内食中毒予防体験学習の実施や、親子で学んでいただく機会を設け、春休み期間を利用した食品工場見学会など、次世代を担う若年層へのリスクコミュニケーションを推進しています。</p> <p>また、保育、学校教育に係る内容については、関係機関と情報共有を行い、引き続き適切に対応してまいります。</p>

(5) 食中毒対策

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ 高齢者の方々が入所する老人ホーム等の介護福祉施設で食中毒が発生した場合、高齢者の方の健康・生命に影響を与えるため、人員面・施設面で食中毒対策を行うことが必要でしょう。</p> <p>介護福祉施設で働く介護職員は労働条件が厳しく、どの施設も質の高い介護サービスを保持することが難しいと思われませんが、全職員に対し、食中毒予防対策の研修等を行い、日常業務での実践にあたっていただければと思います。</p> <p>また、日頃から介護職員や調理員の健康に気を付け、無理のない業務計画をたてることが大事です。</p>	<p>近年、鶏肉の生食や加熱不足に起因するカンピロバクター食中毒や、調理従事者が食品を汚染することによるノロウイルス食中毒が増加傾向にあります。</p> <p>このため、飲食店等に対し収去（抜取り）検査を実施し、カンピロバクター食中毒を引き起こす可能性がある生や加熱不十分な鶏肉の提供を控えるよう、注意喚起を行うとともに、消費者に対してもこれらの喫食の危険性について、啓発を推進してまいります。</p> <p>また、ノロウイルス食中毒が多発する冬期を迎える前に、高齢者施設や宿泊施設、大規模調理施設に対し、重点的に注意喚起を行い、従業員の健康管理や施設の衛生管理の徹底について指導してまいります。</p>
<p>○ カンピロバクターをはじめとした食中毒対策のことについて、そのとおりだと思います。近年、カンピロバクターやノロウイルスを原因とする食中毒が全体の6割を超えています。それはカンピロバクターによる食中毒は鶏肉の生のものや加熱不足が原因とされていることが多いからです。保健所の方が徹底して検査をして、人々が安心して食べていける環境にもっていくことが大切だと思います。</p>	

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ 食中毒発生予防の注意喚起及び啓発事業では、事業者の衛生管理徹底はもちろんですが、消費者の理解が不十分であったり、間違っして認識していることが原因で自家中毒が発生するケースがあります。消費者にも正しい知識を持って行動する啓発事業を、食育の取り組みと合わせて効果的・積極的に開催されることを求めます。</p>	<p>食品による健康被害を未然に防止するためには、事業者の取組は当然のことながら、消費者の皆様が正しい知識を持ち、適切に対処していただくことも重要です。</p> <p>本市ではリスクコミュニケーション事業や他の様々な媒体を活用し、積極的な情報提供を行い、正しい知識の普及に努めてまいります。</p> <p>また、「健康長寿のまち・京都食育プラン」に基づく食育事業（地域における料理教室等の体験学習等）と連携した、食の安全安心に関する情報発信等を実施することで、効果的かつ効果的な啓発事業を実施してまいります。</p>

(6) 食品表示法

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ 事業者への食品表示制度徹底については、目標を持って取り組む必要があります。経過措置期間終了までに全ての業者に伝わるよう説明会等を計画して下さい。</p>	<p>本市では、本計画に基づき、市内の食品関連施設に対する監視指導を行っており、当該監視指導の際に新たな食品表示制度について周知徹底を図っているところです。</p> <p>また、各保健センター等が実施する講習会等の各種手段を活用し、周知を行ってまいります。</p>

(7) 収去（抜取り）検査

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ 京の食文化を支える食品の検査について指導計画の特色でトップ項目に掲げられていますが、検体数が昨年よりも大幅に減少しています。全体の減少数に占める割合が半数近くになっています。</p> <p>入浴する観光客は増加しており、食文化の安全性確保を重視する以上、検体数の確保を求めます。</p> <p>○ 日本の食生活は、輸入食品なくして成り立ちません。2014年度の輸入届出件数は約222万件、輸入届出重量は約3,241万トン、輸入届出の約20万件を検査、検疫所でのモニタリング検査実施数は96,580件（厚生労働省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全部発行パンフレットより）といわれています。食の安全を確保するための重要な課題として、国にたいして輸入食品の安全性確保の取組について一層充実、強化することを要望していただくことに加え、京都市内に流通している輸入食品の安全確認検査を一層強めていただくことを要望します。</p>	<p>検体の種類及び検体数については、従前からの検査結果や、近年の社会情勢を踏まえて精査しております。</p> <p>御意見のあった和食、和菓子の検体数につきましては、検体数は減少させたものの、一部の検査において1検体当たりの検査項目数を増やした他、検体数を減少させた代わりに、京都市において消費量が多いパンや、京都を代表するブランド品が増えてきた洋菓子の検査を新たに実施するなど、京都の特色を踏まえた計画としました。</p> <p>また、輸入食品の検査につきましては、引き続き、食の安全性を確保し、市民の皆様が安心できる食生活を実現するため、継続してまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ 東日本大震災から5年が経過します。福島原発事故による食品に含まれる放射性物質に対する不安は、これまでの迅速な検査結果の公表やリスクコミュニケーションなどの結果、一定落ち着いてきていますが、いまなお不安を感じている消費者のみなさんがおられます。引き続き安全確保と不安解消のため放射性物質の検査の継続と迅速な公表を要望します。</p>	<p>従前からの検査結果を踏まえて、検体数を精査したうえで、放射能検査及び検査結果の迅速な公表につきましては、引き続き実施してまいります。</p>
<p>○ スーパー等に並んでいる食品が本当に安全なのか、業者を信用していいのか心配です。抜打ち・不定期の抜取り検査を強化した方がいいと思います。</p>	<p>収去（抜取り）検査につきましては、引き続き、食の安全性を確保し、市民の皆様が安心できる食生活を実現するため、計画的かつ効率的に実施してまいります。</p>
<p>○ 抜き取り検査の数が多いと、取られる事業者は大変なので、本当に必要なものに絞るべき</p>	<p>また、検査の種類や検査数につきましては、従前からの検査結果や、近年の社会情勢を踏まえて、適宜、精査いたします。</p>
<p>○ 京都は名水（井戸水）が多いですが、行政での検査はされているのか不安です。</p>	<p>井戸水を使用して食品を製造・調理等する場合、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」の規定により年2回以上の水質検査が義務付けられていることから、平成28年度においても引き続き、井戸水を使用する食品等事業者に対して、適切に監視指導を行ってまいります。</p>

(8) HACCP 及び京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ 「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」については、府の「きょうと信頼食品登録制度」との一体化が必要です。同様の制度でありながら認定基準が異なり、二重行政となっている点は指摘しなければなりません。府とも協議され基準を統一し二重行政の解消を求めます。</p> <p>また、消費者にも見える化し、事業者のメリットが追及できる仕組みをつくることも併せて実施することが必要だと思います。</p>	<p>本市の「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」は、原材料の仕入から製造・調理及び提供にいたるまでの全工程を対象とし、それぞれの記録が適切に行われているかを評価し、「施設の衛生管理」を認証するものです。一方、京都府の「きょうと信頼食品登録制度」は、「製品」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が、目的は同じであり、平成28年度には本市認証制度を見直す予定としており、見直しに当たっては、京都府とも十分協議を行ってまいります。</p>
<p>○ 京・食の安全衛生管理認証制度をもっと普及できるようにすれば良いと思います。</p>	<p>京・食の安全衛生管理認証制度については、平成28年度において、食品等事業者による自主衛生管理の更なる推進を図るため、自主衛生管理の状況に応じたランク分けや、業種毎に到達目標を明確化するなどの必要な見直しを行うとともに、本市ホームページでの情報発信や施設を紹介したマップの配布、各種イベント等での啓発等を通じ、普及に努めてまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ 事業者がHACCPシステムを導入してよかったと実感できるメリットがない。そもそもHACCPとは何かが市民にほとんど認識されていない。市民を対象にしたHACCPの理解を得る取組を実施し、食品の安全を担保するうえで必要な手法であることが知られてこそ、事業者も導入に踏みきれぬ。消費者も、HACCPシステムを導入している事業者から商品を購入する行動が進む。</p>	<p>国においては、将来的にHACCPの義務化を見据え、中小事業者に対するHACCPを導入するための手引書や動画を作成するなど、HACCP導入を目指す事業者への支援事業を積極的に展開しております。一方、本市では、平成27年3月に「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」を改正し、食品等事業者が遵守すべき基準として、危害分析・重要管理点（HACCP）方式による衛生管理を導入いたしました。</p>
<p>○ 京都市内の食品加工・製造等事業者の多くが、中小・零細規模である実情を踏まえるならば、事業者に対するHACCP方式による衛生管理の必要性等の知識の習得機会や個別指導等による丁寧な支援事業が必要です。また、HACCPについては、消費者の中ではあまり知られていないと思われまふ。消費者向けの学習会等の機会を設け、理解が進むように啓発・広報活動を積極的に行っていただくことが必要です。これらの事業者への支援事業や消費者への啓発活動を通して、効果的で有効に導入促進が進められるようになることを要望します。</p>	<p>平成28年度においては、食品等事業者による自主衛生管理の更なる推進を図るため、自主衛生管理の状況に応じたランク分けや、業種毎に到達目標を明確化するなどの必要な見直しを行う予定としています。また、HACCPの普及に当たっては、事業者のみならず、市民の皆様への認知度の向上も重要であることから、引き続き、国の動向も注視しつつ、HACCPによる衛生管理の推進を図ってまいります。</p>
<p>○ 食の安全安心の確保については、一般的衛生管理に加え、HACCP方式による衛生管理の普及推進は今後避けられなくなると考えまふ。京都市においても、HACCP方式による衛生管理の推進を図ることで、食品による健康被害の未然防止に役立てることについては大いに期待してまふ。</p>	
<p>○ HACCPの義務化は慎重にしてほしい。特に小さい事業所ではマンパワーも不足しており、いますぐ取り入れることは難しいので考え直してほしい。</p>	

(9) その他

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ 廃棄食材を横流しすると言う事件が発覚しました。消費者をはじめ食品事業者にも影響を及ぼす事柄であり、生産から消費までのしっかりとした情報の提供が不可欠であると認識してまふ。市の廃棄物監視部局とも連携し、市内での処理状況を確認するとともに、内容をマスコミ等も利用し積極的開示されることが、市民の安心にも繋がると思ひまふ。</p>	<p>本市では、今年度発生した廃棄食品の不正転売事案を受け、廃棄物行政担当部局と情報共有を行い、連携してまいりました。今後、同様の事案が発生した場合にも、担当部局と連携し、必要に応じて、報道機関に情報を提供し、公表することで、市民の皆様の不安の払しょくに努めまふ。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>○ 無農薬・低農薬の野菜，添加物の入っていない加工品などを求めるために情報を得ているところですが，子供が食べる菓子類も種々の添加物が入っている（有名な店の商品）状況で安心して食べさせられないなど思っています。</p> <p>危険な食品リストに上がっている化学物質入りの食品が安心して食べられるように願っています。</p>	<p>本市では，食の安全性を確保し，市民の皆様が安心できる食生活を実現するため，市内に流通する食品の収去（抜取り）検査を実施し，添加物の使用状況等を含めて効率的かつ効果的に監視・指導しているところであり，平成28年度も継続してまいります。</p> <p>なお，食品添加物については，我が国では，食品安全委員会による安全性の評価を受け，人の健康を損なうおそれのない場合に限り，成分の規格や，使用の基準を定め，使用が認められているものです。</p>
<p>○ おにぎりや巻き寿司の市販の品に pH調整剤が入っていることがあるのですが何なのでしょう？入れる必要がわかりません。漬物や寿司は保存性があるはずなのに添加物が入れられているのが多いのは？</p> <p>他，農薬等の添加物があふれている。</p>	
<p>○ 食品加工時等に食中毒を予防するための衛生管理やアレルギー物質の確認，表示，異物混入の予防が必要です。</p> <p>特に食品の大量調理施設では，一つ一つ調理工程の中で異物が混入しないよう，施設面や運用面を確認しておくことが大事でしょう。</p> <p>また，調理従事者等の体調管理について，本人はもちろん，職場の責任者も気を付けなければならないと思います。</p> <p>労働条件に対する不満や日々の業務に対する疑問を心の中にためないよう，常に話しやすい和やかな職場環境づくりも大切であると思います。</p>	<p>本市では，食の安全性を確保し，市民の皆様が安心できる食生活を実現するため，従前から食品等事業者に対して監視・指導を行っております。</p> <p>平成28年度においても，食品等事業者に対し，必要に応じて，衛生管理の徹底等について指導してまいります。</p>
<p>○ 外食の食材にも店が気をつけてほしい。</p>	