

令和2年度京都市食品衛生監視指導計画（案）に関する
市民意見募集の結果について

「令和2年度京都市食品衛生監視指導計画」（案）に関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。

1 実施期間

令和2年1月27日(月)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市役所、各区役所・支所、医療衛生センター、各医療衛生コーナー、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

13名の方と2団体から36件の意見が得られた。

なお、上記13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歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代以上	合計
男性	0	1	2	2	0	0	5
女性	1	3	2	2	0	0	8

(2) 居住地等区分別件数

京都市在住	京都市内に通勤・通学	その他	合計
12	1	0	13

(3) 項目別（意見数）

項 目	意見数
1 計画全般について	1
2 計画の特色について	18
(1) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	6
(2) 効率的・効果的な監視や検査の実施	5
(3) 京の食文化を支える食品の安全・安心の確保	3
(4) 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応	1
(5) リスクコミュニケーションの推進	3
3 計画の各取組について	12
(1) 監視指導の実施	6
(2) 食品等の試験検査の実施	3
(3) リスクコミュニケーションの推進	2
(4) その他	1
4 その他御意見	5
合 計	36

5 主な御意見と京都市の考え方

(1) 計画全般について

意見の要旨	京都市の考え方
<p>よくまとまっており，イラストも散りばめられていて良いと思う。</p>	<p>本市食品衛生行政について，御理解いただきありがとうございます。</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社会情勢を踏まえ，本計画に基づき，飲食店等の施設に対する監視指導や流通食品の検査等，各取組を着実に実施し，食の安全安心の確保に努めてまいります。</p> <p>今後も，イラストやイメージ図等を用いた，わかりやすい情報発信に努めてまいります。</p>

(2) 計画の特色について

意見の要旨	京都市の考え方
① 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	
<p>食品事業者の自主的な衛生管理を推進すること自体は賛成だが，HACCPについて保健所の助言や協力をお願いしたい。</p>	<p>HACCPに沿った衛生管理は，規模（従事者50人未満）や業種（飲食店等）等を要件とした，一定の営業者（以下「小規模な事業者等」という。）については，HACCPそのものではなく，各業界団体が作成する手引書に沿った，簡易な方法による衛生管理が可能とされています。</p>
<p>HACCPについて，全ての食品事業者が対象とあるが，1人で営業しているような個人経営の店などでは，記録などできるのか疑問を感じた。大手チェーン店ならば可能かもしれないが，こうした小規模な店はたくさんあると思うので，特例基準などを設ける方が良いと思う。</p>	<p>市内の食品等事業者は，ほぼ全てが小規模な事業者等に該当し，業界団体に属していない事業者もいることから，令和2年度中に市内の食品等事業者に対し，郵送により改正法の周知及び導入方法の案内文書を送付することとしています。</p>
<p>知り合いの飲食店経営者と話をしたところ，HACCPという言葉も知らなかった。関係団体に加入している事業者は，支援を受けやすいと思うが，未加入の事業者等は，法改正すら知らないことが多いと思われる。HACCP導入にあたり，関係団体との連携は不可欠だが，団体に属さない事業者へも周知や支援が必要だと思う。</p>	<p>また，本市ホームページにおいても導入のための資料等を掲載するとともに，講習会の開催や，監視指導における対面での説明等を通して，事業者自らがHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう，必要な支援を実施します。</p>
<p>HACCPに沿った衛生管理について，とりわけ小規模事業者等に対する導入支援の困難が予想されます。認可，認定ではなく事業者や業界団体の自主的な取り組みとして行われる以上曖昧さが残り，思うような効果が得られない心配があります。衛生管理の質の向上を図るのであれば，一定のセルフチェック項目を定め，どこまで出来ているかの申告制（強制力を持たせる持たせないは別）にして，どれだけの事業者がどこまで到達しているか？など把握をした上で到達度に応じた支援を実施する事を求めます。</p>	<p>小規模な事業者が実施する「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」については，業界団体の作成する業種別手引書を利用した，衛生管理計画の作成と記録等の実施が認められています。市内の食品等事業者は，ほぼ全てが小規模な事業者に該当することから，まずは手引書を参考に衛生管理を実施し，その検証を行うことにより，原材料や製造工程，施設の状況等に応じて手引書に記載されている内容を適宜修正して，衛生管理を実施することを指導してまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>HACCP方式による衛生管理の導入支援について、国内においても制度化されることになりました。そのことを踏まえて導入支援事業を具体的な手立てを含め、事業者団体と連携していくことが不可欠です。効率的・効果的にすすめていくためにも、取り組みの内容が消費者に見える形で実施されることを要望します。</p>	<p>「HACCPに沿った衛生管理」の実施主体は食品等事業者の皆様になることから、本市では、業界団体の皆様とも連携を図りつつ、施設への監視指導や講習会の開催等、必要な支援を行うことにより、食品等事業者の皆様の取組の後押しを図ってまいります。</p> <p>消費者の皆様への「見える化」につきましては、国が、店舗のよく見える場所に衛生管理計画の写しを掲示することを例示している他、どのような対応が可能か検討することとしており、引き続き動向を注視してまいります。</p>
<p>食中毒が心配なので、事業者には法律をしっかりと守らせて欲しい。</p>	<p>食品等事業者におけるHACCPに沿った衛生管理の実施状況については、営業許可の更新時や通常の定期立入等の際に確認することとなります。令和2年度においては、過去の食中毒・違反の発生状況や、食中毒のリスクが高い施設等、総合的に勘案したうえで、年間を通じ、効率的・効果的な施設への監視を実施し、法律の遵守を指導してまいります。</p>
<p>② 効率的・効果的な監視や検査の実施</p>	
<p>カンピロバクターによる食中毒の対策として、特に患者の多い若年層への啓発について、核家族化が進み、「鶏肉の加熱不足を食さない」ことを家庭で教育することが期待できなくなっている現在、小中学校からの教育現場での指導、また、保護者向けの「加熱不十分の鶏肉、特に若年層が食べると危険」と言った啓発が有効ではないかと考えます。SNSでの情報発信では、フェイスブックやツイッターよりも若者は、ラインやインスタグラムを活用しているため、かわいいオリジナルラインスタンプを活用したキャンペーンを行うなどし、京都市からの若者に向けた有益な情報提供を実施していけば良いと思います。</p>	<p>カンピロバクターによる食中毒対策については、飲食店等施設において、科学的根拠に基づく監視指導を実施するとともに、特に患者の多い若年層への啓発を重点的に行うこととします。</p> <p>また、市民の皆様への啓発にあたっては、講習会やSNS等、より効果的な情報発信が実施できるよう努めてまいります。</p>
<p>リスクに応じた収去（抜取り）検査等の実施やカンピロバクターやノロウイルスをはじめとする食中毒予防対策（特にカンピロバクター患者の多い若年層への啓発）、京の食文化を支える食品の安全・安心の確保を図られることに賛成します。</p> <p>ただし、どの時期にどのように検査や啓発をされるのか広報を強めて頂くとともに、実施された結果について「見える化」を図って頂くことを要望します。</p>	<p>本市食品衛生行政について、御理解いただきありがとうございます。</p> <p>本監視指導計画は、毎年度、食品衛生法に基づき、3月末までに公表するとともに、計画に基づく収去（抜取り）検査や啓発の実施結果については、翌年度の6月末までに公表しております。</p> <p>なお、監視や収去（抜取り）検査等により違反が判明し、危害拡大の恐れがある場合には、本市ホームページでの公表や報道機関への情報提供等を通じ速やかに公表してまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>カンピロバクターやノロウイルスの食中毒が多いので、対策をしっかりとって欲しい。</p> <p>※同様の意見が1件</p>	<p>カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉の生食や加熱不足が原因であることが多いため、飲食店等における鶏肉の収去（抜取り）検査を実施し、事業者に対して科学的根拠に基づいた監視指導を実施してまいります。</p> <p>また、ノロウイルス食中毒対策として、ノロウイルス食中毒が流行しやすい冬季に飲食店の重点監視を実施し、効率的・効果的な監視指導を実施してまいります。</p>
<p>食の安全について、事業者の衛生管理が徹底できているか、しっかりと監視して欲しい。</p>	<p>食品等事業者に対する監視指導については、過去の食中毒・違反の発生状況や、食中毒のリスクが高い施設等、総合的に勘案したうえで、年間を通じ、効率的・効果的な監視を実施してまいります。</p>
<p>③ 京の食文化を支える食品の迅速かつ柔軟な対応</p>	
<p>和食・和菓子等の安全・安心を図るため、検査をしっかりとって欲しい。</p> <p>※同様の意見が1件</p> <p>この項目を他の安全・安心の確保と分けて考える意味がよくわからない。「京の食文化」というカテゴリーで他にはない安全確保の困難性や注意点があるのであれば、そこを重視すべきであるが、計画からは読み取れません。</p>	<p>「京の食文化」を支える食品（和食・和菓子等）については、市民の皆様のみならず、京都を訪れる観光客の皆様にも親しまれており、広く喫食されていること等から、観光都市である本市の地域特性を踏まえ、重点的に収去（抜取り）検査を実施し、安全安心の確保に努めてきたところです。</p> <p>令和2年度につきましても、本計画に掲げる各取組を着実に実施し、京の食文化の安全安心の確保に努めてまいります。</p>
<p>④ 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応</p>	
<p>広域的な食中毒事案が発生した場合などの広域連携は大変有効だと思います。年に1度、定例でも開催されると聞きましたが、有効性を高めるためには、日常的なコミュニケーションが重要です。災害時の対応窓口なども含め、いざと言う時の対応のために日常的な情報交換を求めます。</p>	<p>本市食品衛生行政に御理解いただきありがとうございます。</p> <p>広域的な食中毒事案発生時に適切に対応できるよう、近畿府県市の自治体を構成員とする「広域連携協議会」において、必要な情報交換を行ってまいります。</p> <p>併せて、本市では、平常時から緊急管理体制を整備し、食中毒発生時や違反発見時等の非常時には、全市で1つの拠点に集約化した医療衛生センターのスケールメリットを活かした、迅速かつ柔軟な対応を図ってまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
⑤ リスクコミュニケーションの推進	
<p>食の安全に興味があり、食品工場見学会に参加して、事業者の取組みを知ってみたい。</p>	<p>本市食品衛生行政について、御理解いただきありがとうございます。</p>
<p>そもそも「リスクコミュニケーション」とは、リスクについて関係主体間で共有し、相互に意思疎通を図ることを言います。「参加型リスクコミュニケーション」の説明に違和感があります。内容については、手洗いチェッカーを活用した手洗い講習会など、効果的な取り組みだと思えます。さらに多くの市民や、商店など小規模な事業者にも体験してもらおうと良いかもしれません。</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必要であると考えております。</p> <p>そのため、本市では、リスクコミュニケーションを効果的に実施するため、講習形式に加え、「食品工場見学会」や「体験型手洗い講習会」のような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」のリスクコミュニケーション事業を進めているところです。</p>
<p>食品の安全性確保に向けた行政や食品等事業者の取組みについて、ホームページ、市民しんぶん、SNS等を用いて積極的に情報発信し、市民が自ら食品の安全性について考え、理解を深める機会を充実させることに賛成です。市民向けと食品等事業者向けの講習会や意見交換会の開催について、きめ細かく実施して頂くことを要望します。</p>	<p>なお、事業の企画に当たっては、対象や目的等を踏まえ、よりきめ細かく、効果的に実施できるよう、周知方法や時期等について配慮してまいります。</p>

(3) 計画の各取組について

意見の要旨	京都市の考え方
① 監視指導の実施	
<p>監視の際には、衛生管理の取組みの参考となるものを示してほしい。</p>	<p>小規模な事業者等が取り組む「簡易な方法による衛生管理」については、各業界団体が作成する手引書に沿った衛生管理が可能とされています。</p>
<p>食中毒などの事故防止の観点から、大規模施設への重点監視は大事だと思うが、HACCP導入にあたっては、小規模な事業者や関係団体未加入の事業者等への指導も必要であると思う。</p> <p>SNS等の発信型普及啓発も必要だが、それらに馴染みがない高齢者やSNSを利用しない事業者については、行政による丁寧な指導を実施して欲しい。</p>	<p>本市においては、令和2年度中に市内の食品等事業者に対し、郵送により改正法の周知及び導入方法の案内文書の送付を予定しています。あわせて、本市ホームページにおいても導入のための資料等を掲載するとともに、講習会の開催や、監視指導における対面での説明等を通して、事業者自らがHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう、必要な支援を実施してまいります。</p>
<p>健康危機管理業務を担う医療衛生センターを信用しているので、今後も監視指導を徹底して欲しい。</p>	<p>食の安全安心を確保するためには、食品等事業者自らが、自覚と責任感を持って安全な食品を供給することが重要であり、「食品衛生法」や「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」において、食品等事業者の責務を規定し、食品の安全性を確保するために必要な措置を適切に講じるよう、引き続き指導してまいります。</p>
<p>祭りなどの露店で、素手で商品を扱っており、不衛生に感じました。しっかり指導して欲しい。</p>	<p>いわゆる「子ども食堂」については、関係部局と連携を図り、リーフレット等を活用した食品衛生に関する必要な知識の普及啓発を行うとともに、規模や形態等に応じた適切な指導を実施してまいります。</p>
<p>子ども食堂等の善意の活動を行っている事業者に対し、食中毒事件により活動が下火にならないよう、衛生管理についてしっかり監視して欲しい。</p>	<p>本市食品衛生行政に御理解いただきありがとうございます。</p> <p>収去（抜取り）検査や啓発の実施結果については、監視指導結果として、食品衛生法に基づき、翌6月末までに公表しております。</p> <p>なお、監視や収去（抜取り）検査等により違反が判明し、危害拡大の恐れがある場合には、本市ホームページでの公表や報道機関への情報提供等を通じ速やかに公表してまいります。</p>
<p>大量の調理がなされる集団給食施設や宿泊施設等、大規模な食中毒が発生する可能性が高い施設に対し、重点的に監視指導されることに賛成です。ただし、どの時期にどのような監視指導をされるのか広報を強めて頂くとともに、実施された結果について「見える化」を図って頂くことを要望します。</p>	<p>市内で製造又は流通する食品等の安全性を確保するため、食品ごとの健康被害のリスクや過去の違反等の発生状況等を勘案し、効率的かつ効果的な収去（抜取り）検査を実施してまいります。</p>
② 食品等の試験検査の実施	
<p>食品検査をしっかり実施してほしい。</p> <p>※同様の意見が1件</p> <p>子どもが卵アレルギーをもっているため、とても不安がある。アレルギーに関する検査を重点的に行って欲しい。</p>	<p>市内で製造又は流通する食品等の安全性を確保するため、食品ごとの健康被害のリスクや過去の違反等の発生状況等を勘案し、効率的かつ効果的な収去（抜取り）検査を実施してまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>③ リスクコミュニケーションの推進</p> <p>大学生などの若者の間では、生肉などに対して抵抗感がなく、みんなが食べているから大丈夫だと考えているものは少ないと思う。家庭での教育にも限界があるため、大学等での教育にももっと力を入れていただきたい。</p> <p>食の安全安心に関する情報発信をしっかりして欲しい。</p>	<p>カンピロバクターをはじめとする生肉や加熱不十分な食肉に起因する食中毒対策については、飲食店等施設において、科学的根拠に基づく監視指導を実施するほか、特に患者の多い若年層への啓発を重点的に行うこととし、大学生向け講習会やSNS等、より効果的な情報発信が実施できるよう努めてまいります。</p>
<p>④ その他</p> <p>改正された食品衛生法の周知について、食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し等がおこなわれることになりました。改正法の内容を周知していくために、施設への監視指導時はもちろんのこと、講習会での案内やホームページ、市民しんぶん、SNS等を活用した広報等、きめ細かく実施して浸透を図っていただくことを要望します。</p>	<p>令和2年度においては、市内の食品等事業者に対し、郵送により改正法の周知及び導入方法の案内文書を送付することとしています。</p> <p>また、本市ホームページにおいても、導入のための資料等を掲載するとともに、講習会の開催や、監視指導における対面での説明等を通して、事業者自らがHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう、必要な支援を実施してまいります。</p>

(4) その他御意見

意見の要旨	京都市の考え方
食品衛生の講習会を開催してほしい。	<p>令和2年度においては、食品等事業者自らが実施する「HACCPに沿った衛生管理」の導入推進を図るため、市内で特に施設数の多い飲食店事業者を対象とした講習会の開催を予定しております。</p> <p>また、本市では、食品等事業者の皆様や市民の皆様からの御要望に応じて、食品衛生講習会への講師派遣を行っております。講師派遣の依頼にあたりましては、医療衛生センターへ直接お申込みいただくほか、「京都市政出前トーク」を御活用いただき、本市ホームページからお申込みいただくことも可能です。</p>
食品工場見学や体験型手洗い講習会の実施などがありますが、実際に体験してみても初めて理解できることがあるため、ぜひ続けて欲しい。	<p>食品工場見学会などの市民の皆様が参加いただける事業については、食品事業者の皆様の自主的な衛生管理の取組について市民の皆様を理解を深めていただくことができる、重要な取組の一つと考えております。</p> <p>令和2年度においても、様々な立場や年齢層の方々に御参加いただけるよう、食品等事業者の皆様の協力も得ながら、開催日等を工夫して進めてまいります。</p>
法律が変わり、転換期を迎えている中、大変な時期だと思われるが、頑張ってください。	<p>本市食品衛生行政について、御理解いただきありがとうございます。</p> <p>令和2年度においては、改正法の施行に向けた国の動向を注視するとともに、食品等事業者自らが実施するHACCPに沿った衛生管理の導入推進について、施設への監視指導や講習会等の機会を活用し、周知を徹底してまいります。</p>
おあがりスについて、せっかく可愛いキャラクターなので、もっと宣伝した方がよい。	<p>おあがりスは、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、食の安全安心情報の発信媒体となるよう、平成25年に作成いたしました。</p> <p>今後も、市民の皆様や観光旅行者の皆様へ食の安全安心情報を発信する際は、積極的に活用し、より親しみをもっていただけるよう、努めてまいります。</p>
広域連携協議会との連携、特に京都府と京都市とが緊密に連携をして共に成果をだされることを期待します。	<p>本市では、健康危機事案発生時において、全市で一つの拠点に集約化した医療衛生センターのスケールメリットを活かした、迅速かつ柔軟な対応を行うことを図ります。</p> <p>同時に、京都府を含めた、複数の自治体が関連する広域的な事案につきましても、国や関係自治体で早期の調査方針の共有や情報交換を行い、効果的な原因調査及び適切な情報発信等を図ってまいります。</p>