

令和3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3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3年2月5日(金)から3月8日(月)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

10名の方と2団体から30件の意見が得られた。

なお、上記10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	不明	合計
0	2	4	1	2	0	1	10

(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	不明	合計
5	3	1	1	10

(3) 項目別（意見数）

項 目	意見数
1 計画全般について	4
2 計画の特色について	8
(1) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	2
(2) 効率的・効果的な監視や検査の実施	1
(3) 京の食文化を代表する食品の安全・安心の確保	2
(4) 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応	2
(5) リスクコミュニケーションの推進	1
3 計画の各取組について	15
(1) 監視指導の実施	9
(2) 食品等の試験検査の実施	0
(3) リスクコミュニケーションの推進	6
(4) その他	1
4 その他御意見	2
合 計	30

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>健康に影響を及ぼさないために徹底的に指導すべきだと思います。</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>コロナ禍において、平時では想定できなかったワクチン供給の問題や保健医療体制の強化が必要とされていることを痛感しました。まさに安全安心の分野では、よほど注意深く体制を整えておくことの重要性を感じています。食の安全安心においても同様のことが言え、科学見地から効率的効果的な取り組みに集中する事は否定しませんが、その上でなお、体制の強化を求めます。</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>また、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>
<p>新型コロナ感染拡大により新規感染者が減少するも再び増加するかもしれませんし、重症患者さん新型コロナウイルス陰性後の体力が弱っている患者さんがおられたりします。病院などの医療機関の負担を減らす為にも飲食店や病院、学校、介護福祉施設などの給食、食品製造業の食品衛生の徹底やHACCPに沿った衛生管理が大切ですが、自分を含め、市民1人々々の自己管理も必要です。</p>	
<p>例年行われてきた京都市食品衛生監視指導計画と違い、新型コロナウイルス感染拡大による飲食店の食事提供も形態が変更されたり、(店内飲食からお弁当、お持ち帰りの増加)、ウーバーイーツなど飲食物の配達サービス、大手企業を中心に在宅勤務が増えた事などで食品衛生監視指導計画を変更しなければなくなるでしょう。</p> <p>地域の感染状況に合わせて臨機に対応していただきたいです。</p>	<p>本市食品衛生行政について、御理解・御協力いただきありがとうございます。</p> <p>引き続き、観光都市である本市の地域特性や策定時期の社会情勢等により起こりうる食品の提供形態の多様化に対応した柔軟な取組を展開し、食の安全性の確保を図ってまいります。</p>

(2) 計画の特色について

意見の要旨	京都市の考え方
<p>① 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進</p>	
<p>HACCPに沿った衛生管理の導入及び定着促進に期待します。懸念事項として、最近地下鉄駅構内で、HACCP対応を支援する事業者の広告を見ますが、中小規模の食品事業者が不必要なシステム導入で高額な費用負担をすること無いようにしてほしい。アプリやシステム導入をしないでもHACCPに沿った衛生管理は出来ることをしっかりと対象事業者伝えて下さい。</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、</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>HACCPに沿った衛生管理の導入を効率的・効果的に進め、かつ定着させていくことについて食品関係団体と連携していくことが不可欠である。</p> <p>取り組みの内容が事業者同士はもちろんのこと、消費者にも見える形で実施されることを要望する。</p>	<p>自身の施設に合った衛生管理を実施することを指導してまいります。</p> <p>また、本市ホームページにおいても導入のための講習会動画や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、必要な支援を継続してまいります。</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>また、HACCPに沿った衛生管理の定着状況につきましては、第3期京都市食の安全安心推進計画における施策の実施状況でもあることから、毎年度、食の安全安心推進審議会からの評価を得た後、公表していきます。</p>
② 効率的・効果的な監視や検査の実施	
<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>
③ 京の食文化を代表する食品の迅速かつ柔軟な対応	
<p>和食、和菓子等の安全・安心を図るため、監視指導や検査をしっかりして欲しい。</p> <p>同様の意見が一件</p>	<p>「京の食文化」を代表する食品（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、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3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>
④ 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応	
<p>食中毒をはじめとする健康危機管理について、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図ることは大切なことですが、具体的にどのような対応をされるのか明文化されることを望みます。</p>	<p>市内11行政区を4方面に分け対応しておりますが、複数の事業が同時に発生した場合や50人以上の大規模食中毒等が発生した場合等、一方面担当のみで対応が難しい場合には、直ちに他方面担当から応援職員を動員し、迅速な対応に努めております。</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>食品の安全性確保に向けた行政の取組みや食の安全・安心に係る情報について、ホームページ、市民新聞、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（体験型手洗い講習会など）を設けることに賛成です。市民向け（特に若年層）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する。</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>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、「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>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>
<p>最近、街中でキッチンカーを見かけるようになりました。キッチンカーでの飲食物提供でも従業員の方の手洗いや消毒など食品衛生の徹底、さらにお客さんに対しても飲食物をお買い上げの後には、早く食べるよう意識するために、ホームページ発信で食品衛生の取組の情報を知らせていただきたいです。</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、本計画におきましても、HACCPに沿った衛生管理の推進を重点項目の一つとして食品等事業者に指導を行ってまいります。</p> <p>また、令和2年度は新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、テイクアウトやデリバリーを実施する食品等事業者、またそれらを利用する消費者が急増したことから、両者に向け、本市ホームページやSNSで利用時の注意事項を発信しました。</p> <p>引き続き、より効果的な情報発信に努めてまいります。</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>鶏肉の食中毒について、店で見出されているものや、生食用として販売されているものに対しては大丈夫だと思ってしまうがちなので、生食用としての基準があるわけではないこと、生食用と書かれていても菌が存在する可能性があることなどを周知していくことが重要だと思います。</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ってまいります。</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に努めてまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>生の鶏肉にリスクがあることを知っていても、お店が出すメニューは安全だと思っている人もいます。もっと消費者に啓発が必要ではないでしょうか。</p> <p>それと、お店をもっと厳しく取り締まれないのでしょうか。</p>	
<p>事業者にとってHACCPを導入することは簡単ではないので、行政がしっかりサポートしてあげてほしい。</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、自身の施設に合った衛生管理を実施することを指導してまいります。</p> <p>また、本市ホームページにおいても導入のための講習会動画や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、必要な支援を継続してまいります。</p>
<p>観光客などの人出が戻ってくるまでに、すべての飲食店がHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう手厚い支援をお願いします。</p> <p>また、その衛生管理が維持されるよう、継続的な監視指導をお願いします。</p>	
<p>年間を通じて施設の監視を行う中、特に細菌性の食中毒が多発する夏期及び食品の流通量が増加する年末については重点的に監視指導を実施することや近年利用者が急増している配達及び持ち帰り弁当の調製・販売を行う事業者に対し、監視指導を行い、食中毒の防止を図ることに賛成です。これらについて取組みの内容が事業者同士はもちろんのこと、消費者にも見える形で実施されることを要望します。</p>	
<p>新型コロナウイルス感染拡大によりテイクアウトを実施する店舗が増えた。</p> <p>食中毒や品質の劣化防止などに気をつけ、特に温度管理に注意していただきたい。</p> <p>同様の意見が一件</p> <hr/> <p>自転車やバイクによる調理済み飲食物や食品の配達も多くなっている。</p> <p>温度管理、包装はされていると思うが、改めて食品衛生に注意して配達をしていただきたい。</p> <p>同様の意見が二件</p>	
<p>② リスクコミュニケーションの推進</p>	
<p>10代20代の若者が興味を持つような情報発信をもっとしたほうが良いと思います。</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必要であると考えております。</p> <p>このため、リスクコミュニケーションは、</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>インターネットで紹介されているレシピや低温調理器のレシピには、ちゃんと中まで火が通るのかあやしいものもありますが、大丈夫なんでしょうか？</p> <p>世の中は正しい情報ばかりではないので、消費者自身が賢くならなければいけないと思います。</p> <p>食品衛生の知識について、色んな所で目にするようになれば、意識するようになると思うので、情報発信に努めてください。</p>	<p>目的や対象を踏まえ、伝える内容や方法を工夫するなど、効果的に実施してまいります。</p> <p>また、幅広い世代の必要な人に必要な情報が届くよう、年代ごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、様々な媒体を複合的に活用して食の安全安心に関する情報発信に努めてまいります。</p>
<p>外食すると加熱が十分ではないメニューが非常に目につきますし、テレビのグルメ番組でも芸能人が生や生に近い肉をおいしそうに食べるシーンをよく見かけます。何度も目にとするとそれが当たり前のように消費者が誤認します。</p> <p>テレビに負けない情報発信は難しいと思いますので、幼少期からの教育を徹底することが大切だと思います。</p>	
<p>多数が集まる従来の効率的なリスクコミュニケーションが困難な情勢ですが代替え法はどの様なものを検討されていますか？</p>	<p>新型コロナウイルス感染症の動向も踏まえつつ、対面式の事業が困難な状況下においては、ホームページ、SNS、動画配信等の非対面式の情報発信に注力してまいります。</p>
<p>市民や事業者からの求めに応じて開催するというのはいいことだと思います。なぜなら、やはり、市民や事業者からの意見を聞かないと、人々はどう思っているのかわからないので、前に進めないと思います。意見を聞いて初めて、これからどうやって進めていくのか決められると思います。</p>	<p>講習会は、直接、食品等事業者や市民の皆様への疑問や不安を感じていることを聴取でき、また、食の安全安心に係る情報が発信できる貴重な場として考え、本市では、これまでから、参加していただいた皆様に、より食の安全安心に係る知識を深めていただくとともに、飲食に起因する健康被害の未然防止に資するよう、目的や対象等を踏まえた実行力のある講習会の開催に努めてきたところです。</p>
<p>遺伝子組換えやゲノム編集食品について、またアレルギー表示についても不安に思う市民も多くいると思います。このようなテーマでもリスクコミュニケーションを企画してほしいと思います。</p>	<p>令和3年度につきましても、頂いた御意見を踏まえ、きめ細やかな講習会等の開催に努めてまいります。</p>

(4) その他御意見

意見の要旨	京都市の考え方
<p>ホームページのリンクが複雑です。過去の監視指導計画の結果等も一部の年度で途切れているようです。出来れば検索しやすいようにしていただけると助かります。</p>	<p>食品衛生法により、食品衛生監視指導計画に基づく取組の実施結果については、翌年6月末までに公表することとされており、本市においても、2019年度の実施結果を令和2年6月に公表しているところです。</p> <p>過去の監視指導結果につきましても、まとめて御確認いただけるよう、ホームページの構成を検討してまいります。</p>
<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>	<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とともに、京都府を含めた、他自治体が関連する広域的な事案につきましても、国や関係自治体と連携し、適切に対応してまいります。</p>