

令和４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４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取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４年１月２５日（火）から２月２５日（金）まで

２ 市民意見募集リーフレットの閲覧場所

京都市ホームページ上に掲載

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２９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歳未満	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	0	2	2	2	2	0	2	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
8	2	0	0	10

（３）項目別（意見数）

項 目	意見数
１ 計画全体について	6
２ 計画の特色について	11
(1) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	5
(2) 効率的・効果的な監視や検査の実施	1
(3) 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応	1
(4) リスクコミュニケーションの推進	3
(5) その他	1
３ 計画の各取組について	7
(1) 一斉監視の実施	2
(2) 食品等の試験検査の実施	1
(3) リスクコミュニケーションの推進	3
(4) その他	1
４ その他御意見	5
合 計	29

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
食中毒対策をはじめ、食品衛生の取組がしっかりと記述されており、行政に対する信頼を感じます。 食品衛生に関しては、これまで行政や事業者などの長い積み重ねにより、基本的な考え方や対策ができていていると思います。 本計画はそれらの基本に忠実に策定されていると思われますので、確実な実行を期待します。	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。 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。 HACCPに沿った衛生管理については、ホームページに資料等を掲載するほか、定期的な立入調査や営業許可の更新時等の機会を利用した説明や医療衛生センターにおける相談受付等、必要な助言や指導を実施しております。
この様な計画を作成していること、初めて知りました。haccp とやらは難しそうでよく分かんが、居酒屋の大将ができるのか心配。 この様なことも保健所はやっているのかと感心した。地味な仕事だが頑張っている。	
全体的に現在の計画と大きな違いが見つけられず、これまでの方針を継続・強化していくという印象を受けました。	
コロナ禍において、平時では想定できなかった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、よほど注意深くその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、科学的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、その上でなお保健所などの体制の強化を求めます。	緊急を要する大規模な食中毒事件等が発生した場合は、調査等の実務を担う本市保健所医療衛生センターのスケールメリットを活かして柔軟に人員を投入するなど、健康危機事案に対応できる体制を整えています。
食品衛生の監視指導をするためだけに、こんなに分厚い計画が必要なのか疑問を感じる。 記載されている取組も他都市と似たり寄ったりの内容で、わざわざ計画としてまとめるほどの特色も感じられない。 この計画を策定するための無駄な人員があるのなら人員を削減すべきではないか。	食品衛生監視指導計画は食品衛生法第24条に基づき、策定が義務付けられています。 そのうえで、従前の計画から簡略化を図り、わかりやすさの向上を目指すとともに、策定に係る業務の効率化に努めました。 また、HACCPに沿った衛生管理など、全国的に推進すべき取組について他都市の計画と類似する部分はある一方、京の食文化を代表する「和食」等の製造施設への監視指導やこれらの抜き取り検査（収去検査）など、観光都市である本市ならではの取組も掲げております。 今後も本市食品衛生行政に御理解いただきますようよろしくお願いいたします。

(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	
食品衛生法が改正されHACCPに沿った衛生管理が義務付けられても、まだまだ浸透していない事業者も多いと思います。 大手企業や業界団体に属している事業者などは理解が進んでいると思いますが、それ以外	HACCPに沿った衛生管理の制度化については令和2年度に全ての許可施設に郵送周知するとともに、その後も営業許可に係る相談時や申請時、定期的な立入調査や営業許可の更新時等、

意見の要旨	京都市の考え方
の事業者への理解促進が課題かと思えます。 大小さまざまな業態があると思えますが、それぞれの理解度に応じた細やかな指導が必要と思えます。 HACCPの衛生管理は小規模な事業者には難しいので、事業者に寄り添った丁寧な指導をお願いしたい。 京都市から、5年間かけて事業者に徹底していくと説明がありましたが、既に先進的に取り組まれている事業者によると、「取り組む前は負担を感じていた従業員も定着し始めると、記録を取るなどの作業を行わないと不安だ」という声を聴きます。目的の周知がまず重要です。京都市におかれましても、導入支援やその後のフォローアップの仕組みを充実させて下さい。	あらゆる機会を利用して周知を図ってまいりました。 HACCPに沿った衛生管理が令和3年6月1日から義務化されたことに伴い、今後は実施状況の確認に焦点を当てて監視指導を実施してまいります。 引き続き、ホームページにおいても導入に向けた講習会の動画や資料等を掲載するとともに、監視指導時における対面での説明等、必要な助言や指導を継続してまいります。 なお、医療衛生センターでは相談を随時受け付けておりますので、御不明な点があればお気軽に御相談いただきますようよろしくお願いいたします。
ホームページやSNSを自在に扱える営業者ばかりではないと思えます。すべての営業者が法改正に対応できるよう、手厚く支援してあげてください。	HACCPに沿った衛生管理の制度化を含む今般の法改正については、ホームページに資料や動画等を掲載しています。 一方、ホームページ等を利用できない食品等事業者は、医療衛生センターで個別に相談することも可能です。 さらに、定期的な立入調査や営業許可の更新時等の機会を利用して法改正に関する周知を図っています。 引き続き食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理をはじめとする法改正に円滑に対応できるよう、助言や指導を継続してまいります。
原則として全ての食品事業者に、HACCPに沿った衛生管理を行うことが義務付けされました。HACCPに沿った衛生管理で求められる衛生管理計画の策定と計画に基づく衛生管理の実施、実施状況の記録と保存状況を確認し、必要な助言・指導を行うとうたわれています。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します。	食品等事業者毎に指導内容が異なりますので個々の取組みについて見える形でお示しすることは困難ですが、監視指導の取組の概要については、監視指導結果として実施の翌年度の6月末までに公表いたします。
② 効率的・効果的な監視や検査の実施	
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ィ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）、食品の安全・安心の確保を図られることに賛成します。 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（ホームページ、市民新聞、SNS等）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。また、路上での弁当販売をよく見かけますが、製造や販売についての許可や資格について不安を感じています。路上での弁当販売業	路上で販売される弁当については、気温が上がり特に食中毒が懸念される夏期に販売場所や弁当の製造施設に対する一斉監視を行い衛生管理の状況等について監視指導を実施します。 また、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、計画に基づく監視指導や収去（抜取り）検査、啓発の実施結果については、実施の翌年度の6月末までに公表いたします。

意見の要旨	京都市の考え方
者への指導実態についても報告をいただきたく思います。	
③ 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応	
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。また、複数の自治体に関連する広域的な食中毒事案が発生した場合に「広域連携協議会」において緊密な情報共有等を行い、迅速かつ適切な対応を図られることに賛成します。	食中毒調査等の実務を担う保健所医療衛生センターは、通常は市内11行政区を4方面に分け対応しております。 例えば食中毒が発生した場合は、患者の調査や疑われる施設の調査、検体の搬送など多岐にわたる業務が伴いますが、大規模食中毒など、方面内で対応しきれない場合等には、スケールメリットを活かして他の方面から応援人員を投入し、迅速に対応できる体制を整えています。 また、広域的な食中毒事案が発生した場合には、「広域連携協議会」において国や関係自治体と連携し、効果的な調査や指導を実施いたします。
④ リスクコミュニケーションの推進	
コロナ禍により、コミュニケーションの取り方にも課題があります。オンラインも活用しつつ、どなたでも参加のしやすい市民とのリスクコミュニケーションを活発に行って欲しいと思います。	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。 新型コロナウイルス感染症の収束が見えない中では、まずは非対面である情報発信に力を入れることとし、情報収集手段の多様化に対応するため、SNS、動画配信サイト等様々な媒体を活用して、情報発信を行うことを考えております。
次世代を担う若年層へのリスクコミュニケーションの推進を図り、食中毒予防の啓発を行うこと、またSNS、動画配信サイト等様々な媒体を活用し、情報発信を行うことに賛成です。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します。	また、感染状況が落ち着けば、感染防止対策を徹底したうえで、講習会や意見交換会等、対面式や参加型のリスクコミュニケーションも進めていきたいと考えております。
カンピロバクターによる食中毒など若年者に向けた啓発に苦慮されているとお聞きします。大学での消費者講座やSNSの効果的な利用など、様々な形で京都市と消費者団体の協力関係をさらに築きながら若年層への啓発につとめて下さい。	本市におけるカンピロバクター食中毒は依然として上位を占め、患者は若年層に多くみられます。このため、市内の大学に御協力いただき、若年層に向けたカンピロバクター食中毒に係る予防啓発動画を今年度作成いたしました。 令和4年度も引き続き、関係者の皆様の御協力をいただきながら、若年層への食中毒予防啓発に努めてまいります。
⑤ その他	
どの取組も特色という程のものではない。他都市と似たり寄ったりの内容でしかない。この程度のもので特色があるというのなら大きな驕りである。	HACCPに沿った衛生管理など、全国的に推進すべき取組について類似する部分はある一方、京の食文化を代表する「和食」等の製造施設への監視指導やこれらの抜き取り検査（収去検査）など、観光都市である本市ならではの取組も掲げております。

(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	
コロナが落ち着いたら飲食店に客が戻ると思うので、食中毒を起こさないようしっかり指導してほしいです。	飲食店への重点監視等、計画に基づく各取組を着実に実施し、食中毒の未然防止に努めてまいります。
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。	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。 飲食店等の施設に対する監視指導や流通食品の検査等の取組の内容を定める本監視指導計画は、食品衛生法に基づき3月末までに公表するとともに、実施結果については、実施の翌年度の6月末までに公表します。
② 食品等の試験検査の実施	
検査はしっかりやって、違反品を摘発してほしい。	食品等の試験検査については引き続き、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、計画的かつ効果的に実施してまいります。 なお、検査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。
③ リスクコミュニケーションの推進	
リスクコミュニケーションの推進についてです。 食中毒の未然防止を図るためには、消費者に衛生に関する知識をもってもらい、それを実践してもらうことが重要。 新型コロナウイルスの感染拡大により、対面による啓発がやりにくくなっていると思いますが、やり方を工夫し、効果的な啓発事業を実施してください。	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だけではなく、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。 このため、新型コロナウイルス感染症の発生状況を踏まえ、まずは令和3年度に引き続き動画配信やホームページ、SNS等による情報発信を中心に啓発を実施することといたします。
食品衛生の確保には行政、事業者がいくら努力しても消費者が食品の扱いを誤れば製造から流通までの努力が無駄になり、消費者側に過失があっても事故になった食品を提供したということで事業者はその責任が問われることもあります。 このようなことにならないよう、消費者も食品衛生に関する正しい知識を持つべきであり、リスクコミュニケーションは大いに推進してもらいたいと思います。 また、事業者、消費者双方に対し、細やかな指導ができる幅広い知識とスキルを持った食品衛生監視員の育成を実施していただきたいと思います。	感染状況が落ち着けば、感染防止対策を徹底したうえで、講習会や意見交換会等、対面式や参加型のリスクコミュニケーションも進めていきたいと考えております。 食品衛生監視員の育成に関しては、職員を国等が開催する研修へ派遣することで知識や技術の向上を目指すとともに、受講した職員から他の職員へ伝達講習を行うことにより、職員全体のスキルアップに努めてまいります。

意見の要旨	京都市の考え方
昔は鶏肉や豚肉などの肉類は中までしっかりと火を入れるようにと親から教えられた。ところが今、居酒屋に行けば鶏肉の刺身、タタキ、さらに牛肉のお寿司や丼ぶりなど生や生に近い状態の肉類が提供されている。インスタではこのような写真が氾濫し、若い人たちは、このような生や生に近い状態の肉類に全く抵抗がないのではないかと思います。本当に大丈夫なののでしょうか。 家庭での教育に期待ができないのであれば、学校での教育に期待するしかありません。居酒屋に指導するだけではなく、学生にも食中毒のリスクをしっかりと教育する必要があります。学校への働きかけをお願いします。	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だけではなく、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。 このため、令和3年度には若年層に対する啓発の一環として、市内の大学に御協力いただき、若年層に向けたカンピロバクター食中毒に係る予防啓発動画を作成いたしました。 引き続き、関係者の皆様の御協力をいただきながら、若年層への食中毒予防啓発に努めてまいります。
④ その他 シンプルに分かりやすくまとめられていると感じますが、年代的にSNSなどを見られない方も多いと思いますので、結果報告についてはあらゆる方法を用いて広く周知してほしいと思います。	監視指導結果については、実施の翌年度の6月末までにホームページ等で公表するほか、必要に応じて講習会や監視指導等の機会にも周知し、食中毒予防啓発等に活用してまいります。

(4) その他御意見

意見の要旨	京都市の考え方
これからも京都の食の安全安心を守るため、様々な取組が展開されることを期待しています。	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。
これまでの業務の蓄積、ノウハウがあれば、それを活かして職員自身が監視指導の計画を立てることができると思われる。この計画の策定に当たり、市民意見募集を行う理由は何か。市民にどういう意見を期待しているのか。市民参加条例に基づいて市民意見募集をしなくてはならないという事務都合であれば本末転倒である。	食の安全安心は、行政による取組のみならず、市民や食品等事業者の皆様が役割と責務を果たしてこそ実現できるものであり、さらに皆様との協働が不可欠です。 市民や食品等事業者の皆様の御意見をもとに必要な点は修正を行い、より実効性の高い計画にするためにも、御意見をいただく機会を設けることは非常に重要であると考えます。
「食品安全担当」の職員の皆さんには申し訳ない気もしますが、今コロナ対策の中心を担っている医療衛生企画課にあっては、今年度のパブリックコメントは省略してコロナ対応に力を注ぐべきだったと思います。	また、食品衛生法においても、食品衛生監視指導計画の策定に当たっては、広く住民の意見を求めなければならないとされています。 なお、コロナ対策には医療衛生企画課のみならず、全庁を挙げて取り組んでおりますので、御理解いただきますようよろしくお願いいたします。

意見の要旨	京都市の考え方
計画自体はよくまとめられている印象を持ちますが、コロナ禍により市民生活は大きく様変わりしており、それによって新たな業態も大きく成長しています。 例えば飲食店の営業自粛により配達を専門に行う業者を街中でもよく見かけます。これらの事業者は食品衛生法上の許可に該当しないのかもしれませんが、食品の衛生確保に大きくかかわるものと思います。 このように法律で規制されない業態は京都市の監視指導計画の対象にはならないかもしれませんが、配達業者に限らず、ライフスタイルの変化に伴い新しい視点を加えてもいいかと感じました。	食品の配達行為については、その業態により食品衛生法の規制が難しいものも見受けられますが、配達においても温度管理等、適切な衛生管理が必要であるため、「持ち帰り弁当販売重点監視」等の機会を活用して、衛生管理の責任を担う営業者に対して、必要な指導を行ってまいります。
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，共に成果をだされることを期待します。	京都府を含め，他自治体が関連する広域的な食中毒事案が発生した場合には，必要に応じて「広域連携協議会」を活用し，国や関係自治体と連携して，適切に対応してまいります。