

## 第 2 回 次期京都市食の安全安心推進計画策定検討部会

### 1 開催日時

平成 27 年 7 月 28 日（火） 10 時から正午まで

### 2 開催場所

京都市役所寺町第 4 会議室

### 3 出席者（敬称略）

委員 7 人，事務局 4 人

委員 家原 知子

〃 栗山 圭子

〃 左中 樹太郎

〃 西村 伸枝

〃 原 強

〃 宮川 恒

〃 山岡 祥子

保健福祉局保健衛生推進室生活衛生担当部長

中谷 繁雄

〃

保健医療課健康危機対策担当課長

中村 正樹

〃

食品安全係長

日野 唯行

〃

食品安全担当

小谷 晃史

### 4 次第

(1) 開会

(2) 京都市挨拶

(3) 議題

ア 次期計画策定に向けた課題の整理，対策の検討

イ 次期計画における重点的な取組事項について

ウ その他

(4) 閉会

### 5 会議録

「次期計画策定に向けた課題の整理，対策」及び「次期計画における重点的な取組事項」について，事務局から説明し，以下のとおり御意見をいただいた。

#### <食に関する「安全」と「安心」の考え方について>

##### ○委員

食の「安全」と「安心」の考え方については，上手くまとめていただき，内容についても納得している。「安全」と「安心」の定義の仕方は様々であるが，「信頼」という語句を用いている点も納得できる。

他の自治体での語句の定義として，東京都と札幌市の計画から引用されているが，他の自治体でも食の「安全」と「安心」を定義付けしている計画はあるのか。

目指すべき姿は，前回の議論を踏まえ，整理していただいた。

資料 7 の「施策の柱」では，2 つの柱がどちらも「～の確保」で終わっているが，例

えば、「安心できる食生活の実現」などとしてはどうか。

○委員

個人的には、「安全」という大きな円の中に、「安心」があるというイメージである。配付資料にある文章からは、「安全」と「安心」は別物であるととらえてしまう。

●事務局

食の安全・安心に関する計画は、他の自治体でも策定されているところがあり、大半の計画で「安全」と「安心」の定義付けがされている。

手元にある福岡市の計画でも、「安全」は客観的なもの、「安心」は主観的なものと定義付けされている。

今回、東京都と札幌市の計画を引用したのは、いずれも平成27年に作成された計画であり、他の計画と比べ新しいものであったためである。

現行の計画では、「安全」と「安心」の定義付けが明確でないため、次期計画ではこれらの概念は整理したいと考えている。

また、「安全」がある前提に「安心」は存在するものと考えている。「安全」の中に「安心」があるのか、「安全」という土台の上に「安心」があると整理するのがよいかは検討させていただく。

○委員

「安全」と「安心」の語句の定義にあたっては、「客観的」「主観的」「信頼」という3つの言葉がキーワードになる。

京都市が示した語句の定義は、他の自治体の説明と比べ若干難解であると感じる。食品安全委員会の説明では、ポンチ絵を用いている点が分かりやすい。京都市でも、これらのキーワードを活用しつつ、市民に分かりやすく説明していただきたい。

●事務局

言葉で表現すると文字数も多くなるため、次期計画ではポンチ絵等も併記しながら分かりやすく説明していきたい。

○委員

京都市の他の計画では、安全と安心が併記されているものがある。これらの計画でも語句の整合性を図っていただきたい。

●事務局

御指摘のとおり、他の計画でも安全と安心が使用されているものがある。

食品の立場からすると、安全性の確保は科学的な根拠に基づく規制など、比較的説明がしやすいこともあり、まずは、食品に関する「安全」と「安心」の概念を整理させていただきたい。

○委員

札幌市の計画では、「理解」という語句も使用しつつ、食の「安心」を説明している。

○委員

食の安全を「理解する」とするのは一般消費者からするとハードルが高いため、「情報を得る」などの表現がよいのではないか。

○委員

個人的には、「理解」という語句を含んでもよいと考える。理解することは難しいが、情報を与えても、本人が理解できなければ意味がないし、信頼も生まれない。消費者に安心して頂くためにも、理解することは必要であると考え。これはリスクコミュニケーションを重点的に実施していく理由付けにもなる。

○委員

安心の説明には「納得」という言葉も大事である。理解は理性的に情報を受け止め、納得は感性である。例え、そのものが危険を含んでいたとしても信頼できれば安全に繋がる。

○委員

理解することは重要である。理解していないと、主観的なものであっても、自分の中に落とし込むことができない。

十分に情報を得ることも大切だが、正しい情報を得ることがより重要である。

○委員

例えば、手術の同意を得るためにインフォームドコンセントを行うが、客観的な事実に基づき説明し、これを理解いただけるまで繰り返している、一種のリスクコミュニケーションである。対象者が理解され、納得されて初めて手術を受けられるという点は、食品の現場においても共通するものがあり、納得することは必要である。

○委員

頭では理解できても、心では納得できないという表現をよく聞く。納得することは必要であると考え。

○委員

事務局には、これまでに出来た「理解」「納得」「信頼」というキーワードを上手く活用しながら文言修正をしていただきたい。

<京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の今後のあり方について>

○委員

認証制度の改正について、「販売施設」、「飲食店」、「製造施設」のそれぞれでランクを分けているが、共通する「ステップ1」の基準は同じなのか。

●事務局

具体的な内容については今後検討する必要があるが、「ステップ1」については、各業種に共通する基準としたい。

○委員

認証制度の改正を行った場合、現行の基準よりも難易度は上がるのか、下がるのか。

●事務局

認証を取得している事業者の自主的な衛生管理の取組状況は様々であり、一概に上がるのか、下がるのかは施設によって異なると思われる。従来型基準プラスアルファの取組

を少しでも評価し、事業者にとってインセンティブを与えられるよう制度改正を行いたい。

#### ○委員

京都市と京都府の制度の共有化であるが、京都府が登録した食品を扱っている施設は、京都市の認証を取得できるということになるのか。

#### ●事務局

京都府が食品を登録する際の基準と、京都市が施設を認証する際の基準の一部に類似する点があるため、基準が合致するようなレベルにある場合は、認証を取得できるなど共有化を図っていきたい。

#### ○委員

京都府の登録は食品ごとに行っているが、1つの施設で製造しているにも関わらず、登録されている食品と登録されていない食品が混在するケースはあるのか。

また、HACCPを導入しているが、包装されていない食品を取り扱う場合はあるのか。

#### ●事務局

京都府の制度において、食品の製造ラインが異なる場合は、同一の施設で製造された商品であっても、すべての食品が登録を受けない場合もある。

#### ●事務局

HACCPは製造された食品を全数保障するという考え方のため、基本的には包装された食品が対象となる。

京都市の認証制度は、施設の衛生管理に重きを置いており、結果として食品の衛生管理にもつながるため、食品を登録する京都府の制度とも一部共有化が図れるものと考えられる。

京都市の認証を取得していただく場合でも、京都府の登録を受けている商品を取り扱っているだけでは認証を取得できるものではなく、食品の温度管理等の衛生管理を行っている場合に認証することとなる。

なお、京都府の制度では、販売施設は登録の対象外となる。

#### ○委員

制度を改正することは、消費者にとってわかりやすくなりよいことである。しかし、事業者にとって認証取得に繋がるメリットがないと、なかなか施設数の増加には繋がらないと考える。配布資料に「認証取得によるメリットを充実させ」と記載されているが、どのようなメリットを想定されているか。

#### ●事務局

事業者が求めるメリットは、利益に繋がることである。過去に認証を取得している事業者を実施したアンケートによると、認証が普及することは望ましいものの、誰でも取得できる低いレベルにあるなど、どんな施設でも取得できるものと誤認されることを危惧する意見が多かった。

しかし、事業者の共通認識として、広く認証が周知されることは望まれていた。認証の取得が、安全や信頼、安心感に繋がる制度であることを重点的に周知していきたい。

また、認証制度のランク分けにより、認証取得の間口が広がり、より多くの事業者が

取得でき、結果として市民の目に付きやすくなる。ステップ2やステップ3を創設し、より高いレベルの自主的な衛生管理を目指していただくことで、事業者のモチベーションに繋がることも期待している。

#### ○委員

京都市の認証取得施設で製造された商品に、認証マークを付けることが可能か。

また、ランク分けを行うことはリーズナブルであり理解できる。しかし、すべての施設が同じマークを使用すると、混乱も生じるため、ランクや業種に応じて認証マークの色を変えるなどの工夫が必要である。

認証制度を普及させたいがために基準を緩和し、安売りしすぎると、その施設で食中毒等の食品事故が発生した場合、認証制度自体が信頼を失うことも懸念される。

#### ○委員

制度改正については、違和感はない。

1995年にHACCPが食品衛生法に規定されたが、国が承認したHACCP導入施設において大規模な食中毒事件が発生し、当時、HACCP制度の信頼が失われている。

HACCPを推進する際には、HACCPは安全である、ということも積極的にアピールして欲しい。

認証を取得することが事業者にとってメリットに繋がるものとなるよう、事業者のみならず消費者側の認識も変える必要がある。

認証取得の際には、どの程度の手続きが必要なのか。例えば、ステップ1を取得するのであれば、保健所の指導に従っていれば、ほとんどの施設で取得できるレベルなのか。もしそうであれば、認証は取得していて当たり前である、という雰囲気になれば、より市民に認知される制度となる。

環境マネジメントシステムであるKESは、KES学校版を策定するなど普及に力を入れていた。

例えば、学校の給食施設は強制的に認証を取っていただくような仕組みとすれば、より広く多くの施設に周知されるのではないか。

#### ○委員

観光客対策としても、飲食店に掲示された認証マークが安心の証であると認識されるようになることが理想である。

#### ○委員

例えば、ミシュランガイドで紹介されている施設は多くの人を訪れるし、食ブログなどで多くの星が付いている施設は人気にも繋がっている。食の安全の観点とは少し異なるかもしれないが、観光の分野とも連携しながら制度周知を図れば、より効果的と考える。

これまでの議論をまとめると、ランクや業種を分けることについては賛同いただけている。ただし、事業者にとってのメリットは十分に検討する必要がある。

### <リスクコミュニケーション>

#### ○委員

資料5のライフステージの説明において、「乳児期」ではなく「幼児期」である。ま

た、「大学生」に加え、「専門学校生」が必要である。

#### ○委員

これまで、リスクコミュニケーションの手段や方法について議論を進めているが、具体的に内容やテーマについてはどのようにしていくのか。

次期計画では、現行の計画で重点的に取り組まれていなかったリスクコミュニケーションの推進が重要であるとする。

#### ●事務局

リスクコミュニケーションの具体的な内容については、対象となる年代に応じて内容が変化するものである。次期計画では、対象や目的を明確にしたリスクコミュニケーションの展開を重点的に実施したいと考えているので、その内容についても御意見をいただきたい。

#### ○委員

先日、小学校で「おあがりす」が記載された食中毒啓発パンフレットを配布され、子どもが持ち帰ってきた。学校では、パンフレットに関する説明が特になくそのまま配布されたようである。

最近の小学生はカリキュラムも多く、他の分野からの取組を盛り込むことが難しい。小学校との連携を図るのなら、やり方を工夫する必要がある。

リスクコミュニケーションの内容としては、小学生自らが正しい情報を活用できる人材として育成できるような取組としていただきたい。

#### ○委員

消費者は、テレビなどの動画から食に関する情報を得ることが多い。例えば、おあがりすを活用した啓発用の動画を作成し、ホームページなどで公開してはどうか。

#### ○委員

情報番組から知識を得る機会も多いため、KBS京都などのテレビ報道とも連携を図ってはどうか。

#### ○委員

百貨店では、ポスターを掲示したり、音楽を流したりして消費者への情報発信を行っている。

SNSの活用については、「情報を流す」と「情報を取りに行く」という2種類の場合がある。

消費者は、自分に有益な情報でないと積極的にSNSから情報を得ようとしない。このため、消費者にメリットが感じられる情報でないと、事業者から情報を発信したとしても、受け取っていただけない場合が多い。

#### ○委員

配付資料にある京都府のアンケート結果は、対象者が食に関して関心の高い人であるので、一般的な結果とは言えないかもしれない。

食に関する意識の高い人は、自ら講演会やシンポジウム等に参加され情報を得ている。関心の低い層への情報を伝える手段が課題である。

情報を伝達する際に、文字数が多いと印象に残らないため、いかにコンパクトに伝えるかが重要となる。情報を伝える際にはポイントを絞った伝え方を考える必要がある。

○委員

情報を伝えるタイミングも重要である。例えば、小学生であったら授業中よりも給食の時間に情報を与えるとより効果が期待できる。

○委員

内容を凝縮しポイントを絞って伝えることは、素人ではなかなか難しい。費用はかかるがイベント業者などと協力を図ってはどうか。

<その他>

○委員

食中毒の傾向としてはノロウイルスよりもカンピロバクターが多いのか。

●事務局

近年は、カンピロバクター食中毒が最も多い。ノロウイルスによる食中毒は数年前に京都市で多発したが、事業者の予防意識が高まったためか、去年はそれほど発生していない。

○委員

食中毒に流行はあるのか。

●事務局

近年は、季節による食中毒の発生に偏りはなく、一年を通じて発生している。しかし、食品の取扱に特に注意が必要な夏場や、ノロウイルス感染症が流行する冬場は、啓発時期として有効であると考えており、京都市においても対象施設の一斉監視を実施している。

○委員

福島原発の事故は予測することが難しかったが、予め予測可能な食に関する危険性が考えられる場合は、事故が起こる前に未然に防止が図れるような取組が実施できればよりよい。

○委員

緊急時の対策も次期計画では盛り込む必要がある。

○委員

他部局との連携は必要である。

京都市の消費者部局が策定した計画の概要版が参考資料として配布されているが、消費者部局が考える食に関する認識と、衛生部局が考える食に関する認識は異なっている。食の監視指導計画では、他部局の連携についても記載されており、次期推進計画についても、このあたりはしっかりと記載する必要がある。

○委員

食のアレルギー対策についても計画に盛り込んではどうか。

○委員

法律で定められたアレルギー表示以外の取組も京都市は取り組んでいるのか。

●事務局

本市では、法的に表示義務のない飲食店等で提供されるメニューの抜き取り検査を実施しており、事業者が意図しないアレルギー物質が混入していないかどうかを確認している。

このような検査を実施していることを広く周知することも、食の安心に繋がると考えている。

(以上)