

第12回 京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

平成26年3月18日（火）午前10時から正午まで

2 開催場所

京都市文化市民局消費生活総合センター 研修室
(中京区車屋町通御池下ル梅屋町358アーバネックス御池ビル西館4階)

3 出席者(敬称略)

委員10人, 事務局7人

会長 宮川 恒

副会長 家原 知子

委員 池本 周三

委員 毛川 敦子

委員 中川恵美子

委員 西村 修次

委員 原 強

委員 水口 靖彦

委員 山岡 祥子

委員 渡辺 徹志

事務局 保健福祉局保健医療・介護担当局長

瀧本 章

〃 医務監・保健所長

玉井 渉

〃 保健衛生推進室生活衛生担当部長

土井 直也

〃 保健医療課健康危機対策担当課長

太田 眞一

〃 課長補佐

小原 孝浩

〃 食品安全担当

佐伯 宏子

〃

小谷 晃史

4 次第

(1) 開会

(2) 京都市挨拶

(3) 報告事項

・食の安全安心に係る取組状況について

・リスクコミュニケーション事業の実施状況について

(4) 議題

・平成26年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について

(5) 閉会

5 会議録

(1) 報告

食の安全安心に係る取組状況及びリスクコミュニケーション事業の実施状況について、資料1及び資料2に基づき事務局から説明し、以下のとおり御意見をいただきました。

【京都市における食中毒について】

○委員

今年度の食中毒は、食堂やレストランで発生しているのか。

●事務局

カンピロバクター食中毒については、すべて飲食店で発生している。また、生の鶏肉を喫食していたことが分かっている。

○委員

それは飲食店側が鶏肉を生で食べられるとして提供していたということか。それとも、学生など客が自らの判断で生のまま食べていたのか。

●事務局

これらの事件は、メニューの中に、「鳥のたたき」などの表示がされていた。鳥の生食については、牛のレバーのように禁止の規定はないものの、施設の監視を行うなかで提供をしないよう指導しているところである。

○委員

平成25年度は、ノロウイルスによる食中毒が比較的少なく、素晴らしいことだと思う。通常ノロウイルスは数個のウイルスで感染が広がり、浜松市の事例でも、数百、数千人単位で患者が発生しているが、逆に食中毒が発生していないということは、京都市の飲食店等への監視指導がうまくいったのではないかと評価できる。

○委員

食中毒がどの場所で発生しているかという統計の取り方はしていないのか。表に出ない食中毒（家庭内食中毒）なども発生していると思う。

●事務局

家庭内食中毒の情報は行政が把握するのは難しい状況にある。腹痛などの食中毒様症状を呈した方の多くは、直近に食べた外食を疑うのが一般的である。京都市が遡り調査を実施していく中で、自宅で食事をされている場合は、原因を特定することは大変難しい。近年、京都市が家庭内食中毒であると断定した事例はないものの、過去には毒キノコによる家庭内食中毒として断定した事件は発生している。このような情報を的確に把握することは困難ではあるが、今後の課題だと考えている。

○委員

カンピロバクターは過去5年間で約6割の鶏肉から検出されているが、この結果をどのように活用されているのか。

●事務局

この検出率については、各保健センターが鶏肉販売店等から抜き取り検査を実施した結果に基づいている。国においても検査を実施しているが、同程度検出していると聞いている。今後とも、これらの結果をもとに、飲食店等の監視指導を実施する際には、検査結果データを示しながら鶏肉の生食の注意喚起を図ってまいらる。

●事務局

生の鶏肉を提供する飲食店への監視指導も重要ではあるが、食べる側への情報提供も行っていかなければならないと感じている。今回の4件のカンピロバクター食中毒のうち、3件が若い世代が喫食したものであった。これらの世代に対しても情報提供を図らなければならぬと感じている。

○委員

アメリカでは、鶏肉は細菌に汚染されているのが当然であり、生で食べられないと考えるのが一般的であるが、日本では、グルメブームのせいもあってか、生で食べるのが食通であるという認識があるようだ。昔は、豚肉は必ず加熱しなければならないと教えられたものだが、今の若い世代はこの意識が希薄になってきているようなので、啓発は重要であると考えている。

○委員

京都市中央卸売市場では、過去食中毒等の事故が起こったことはない。事故を起こすとお店の管理責任が問われるため、事業者は食べても大丈夫なものか的確な自己判断を行っている。今後は、消費者も事業者もより一層自己責任のもとに自己管理をしなければ、食中毒に繋がっていくと考えている。市場の流通品は、京都市でも検査を実施しており、食材由来というよりは飲食店等での衛生管理が不十分であると食中毒が発生しやすいため、しっかりと監視指導していただきたい。

●事務局

近年、魚の腸炎ビブリオ等による食中毒は減少している。しかし、アニサキスなど寄生虫による食中毒が増えている。これらの食中毒は、店での管理が不十分な場合に発生するので、今後ともしっかりと指導を実施してまいる。

○委員

クドアによる食中毒はどのようなものか。微生物ではないのか。

●事務局

クドアは、ヒラメなどに寄生する寄生虫である。目で見ることにはできず、逆にアニサキスは肉眼で確認することができる。

○委員

クドアによる食中毒は、ヒラメ100万匹に1匹程度といわれている。仕入れの段階で発見することはできない。

○委員

平成25年度は、カンピロバクター食中毒が4件29人と資料に記載されているが、その内訳はどのようなものか。

●事務局

7月に6名、9月に4名、12月に14名、2月に5名の合計29人である。

○委員

鶏肉のカンピロバクター汚染率は約6割と掲載されているが、牛レバーのO157などの汚染率はどれくらいであるのか。また、細菌等は目に見えないものであり、実際にどの程度怖いものなのかイメージが付きにくい部分がある。もう少し、例を用いるなどわかりやすく説明できればよいと思う。

●事務局

カンピロバクターもO157も少量の菌数で食中毒を発症する。京都市でも食中毒事件等が発生した際に、施設に残っている類似食品の抜き取り検査を実施しているが、菌数が少ないためか、なかなか検出するには至っていない。

カンピロバクターに罹患した場合は、希にギランバレー症候群を発症しての重篤化や、O157の場合は腎不全等を発症し、死亡に至る事例もある。

○委員

O157等の大腸菌による食中毒の場合は、ベロ毒素を出し、これが脳や腎臓に付着し死亡に至る事例が多い。子供でも年配の方でも発症するため、とくに注意が必要である。カンピロバクターは、大腸菌と比べると死亡事例は少ない。また、老人ホーム等でのノロウイルスによる死亡事例も発生しているが、脱水によるものがほとんどである。このことから、命に関わる危険性からいえば、牛肉のO157など大腸菌によるものがより重要であると考えている。

○委員

京都市の食中毒発生状況は、全国でみると多いのか。

●事務局

平成25年度は現時点で930件の事件が発生しており、本市では10件が発生している。患者数は、全国が2万人強となっている。

【リスクコミュニケーション事業の取組状況について】

○委員

事業の参加者が少なく感じる。

●事務局

事業の参加者については、定員を設けている。あまり多すぎると施設側の衛生管理に不具合が生じるため、各20名としている。募集人数は、定員を超える方から応募をいただき、毎回抽選している。

○委員

市場でも様々な取組を行っており、食の流通拠点を担っていることから、市場を対象としたバスツアー等イベントを開催してはどうか。

●事務局

市場は普段、一般の方が入れる場所ではないため、市民の方も関心の高いことだと考えている。今後、検討させていただく。

○委員

京都市としての取組だけでなく、市場や事業者が実施する取組に協賛するという方法もよいと思う。

○委員

認証マップには、認証を取得した事業者が製造している食品などの情報を掲載した方が喜ばれると思う。どのような方が、どのようにこのマップを活用されるのかが分かりづらい部分がある。

●事務局

今後は、マップに食品の写真を掲載するなど、より観光者などにもわかりやすいマップを作成できるよう、検討させていただく。

○委員

この認証制度は施設を認証するものであり、商品を認証するものではない。観光客に認証施設で製造された商品が京都のお土産になるよう、施設を掲載することは難しいと考えている。

(2)議題

京都市食品衛生監視指導計画（案）について資料3及び資料4に基づき事務局から説明し、以下のとおり御意見をいただきました。

○委員

パブコメの実施方法についてであるが、京都市が実施している他の事業を見ると、意見募集用リーフレットがカラフルで、数百件単位で意見募集があるなど、本パブコメに比べ、より多くの方から御意見をいただいている事業もあるようだ。

監視指導計画の意見募集数は、昔と比べると増えてはいるが、まだまだ意見が少ないと思う。市民の皆様に、計画を周知し、自ら考えていただくことが大切であるため、パブコメの実施方法についても今後工夫する必要があると思う。

また、計画の内容については、食品衛生法のみならず、食の安全安心の観点から計画を策定している点が評価できる。またリスクコミュニケーション等についても述べている。テーマも絞っている点も評価できる。

今後、食の安全安心についての消費者教育が重要であるため、関係機関と密に連携・調整を図りながら事業を実施していただきたい。

●事務局

パブコメの件数については正直少ないと感じている。今後は少しでも多くの方から意見

がいただけるよう、スーパーなど、より市民の方の目にとまる場所で配布するなど、工夫しながら実施していきたいと考えている。

また、監視指導計画の基となっている食の安全安心推進計画については、平成27年度に見直す予定としている。その際には、本審議会及びパブコメを実施して、皆様から意見を頂戴したいと考えている。

また、消費者教育につきましては、文化市民局等とも連携を図りながら進めたいと考えている。

○委員

地産地消を推進していく旨、本計画に盛り込むことはできるか。

また、事業者が新たに認証を取得するにはハードルが高い部分もあるので、例えば経済的な支援など助成制度があってもよいかと思う。

●事務局

地産地消については、京都市食の安全安心推進計画において、生産から消費段階についての計画を定めている。この中でも農業振興の観点から地産地消について目標値を定め取り組んでいる。なお、監視指導計画に地産地消を盛り込むことはすぐには難しいと考えている。

認証制度については、数年前に申請手数料を無料化するなど、事業者の皆様がより申請しやすく制度改正を行っている。

すぐに融資制度を設けることは難しいが、各保健センターでは認証取得に向け助言や手助けを行っているので、引き続き、事業者の皆様と協力していければと思う。

○委員

やはりパブコメの件数が少ないように感じる。現在の方法では受け身であると感じられるので、件数を増やしたいのなら、より積極的に、例えば食品に関する分野を専攻されている学生への配布や、市民しんぶんに掲載などすれば件数は増加すると思う。

アレルギー検査については、積極的に検査を実施しているが、実際に事件が起こっているのは小学校等なので、保護者等に対するアレルギーに関する教育も重要であると思う。

○委員

学生等に対して、本リーフレットを配布して意見を求めることはなかなか難しいところがある。イベント等において気軽に答えられるアンケート等を実施すると多くの意見が頂戴できるかと思う。

●事務局

本パブコメ用のリーフレットは大学へも配布しているが、なかなか御意見を頂戴するに至っていないのが現状である。パブコメだけを宣伝するのではなく、普段の京都市の取組を皆様に知っていただくことも大切であると考えているので、御意見いただいた提案は今後の参考にさせていただく。

○委員

食の安全安心に係る施政の取組などの動画は作成されていないのか。

京都市のホームページに掲載するなどして、よりPRに努められてはいかかがか。

●事務局

現在、認証制度を紹介する動画は、youtubeに掲載しているが、まだまだPR不足であることはいなめない。

今後は動画に限らず、より本市の取組をPRできるような啓発方法を模索してまいらる。

○委員

放射能問題については、まだまだ風評被害が残っており、消費者等への情報提供を引き続き図っていただきたい。

●事務局

京都市では流通食品について放射能検査を実施しているが、近年、基準を超過した検体

はない。今後とも風評被害防止に向け啓発に努めてまいる。

○委員

近年、予算削減が行われている中で、計画の内容を安易に拡充してしまうことは、本来食品に含まれているリスクに見合った監視指導が実施できない気がする。

今回の場合では、ユネスコの無形文化遺産に登録された和食を対象とする際に、和食にどれくらいリスクがあるのかを確認したうえで計画を策定することが望ましいと考える。

本来、手を回さなければならない部分が手薄にならないようにしていただきたい。

●事務局

京の食文化を代表する和食については、観光都市京都として、和食を楽しみに来られる方も多く、このような施設で一度食中毒が発生したら京都市としても痛手になるので、来年度は食中毒防止を図るため、対策を強化することとした。

また、食品検査は、重点的に実施する部分と、それ以外の部分についてメリハリのつけた検査を今後も継続し実施してまいる。