

第13回京都市・食の安全推進協議会 摘録

京都市では、平成15年12月16日に食品の安全を確保するため、各分野の学識経験者や公募市民で構成する「京都市・食の安全推進協議会」を設置し、本市の食品衛生に係る様々な施策を実施するにあたり、本協議会にて食の安全・安心について論議・評価・提言をいただき、本市の食品衛生行政に反映させていきます。

■ 開催日時

平成19年12月17日（月）午後2時から午後4時まで

■ 開催場所

京都ホテルオークラ 3階 曲水の間

■ 出席者（敬称略）

委員長 大東 肇 （京都大学名誉教授）
副委員長 矢部 千尋 （京都府立医科大学大学院医学研究科教授）
委員 青木 勲 （市民委員）
委員 伊藤 伸一 （社団法人京都微生物研究所 社団企画事業部長）
委員 伊藤 義浩 （社団法人京都市食品衛生協会 専務理事）
委員 岸本 麻津美（市民公募委員）
委員 藤田 正 （全国農業協同組合連合会京都府本部 副本部長）
委員 三好 悦子 （京都市地域女性連合会 常任理事）
委員 横山 輝昭 （株式会社ジェイアール西日本伊勢丹 営業総括部食品・総合サービス営業部長）
委員 吉川 雅之 （京都薬科大学教授）
事務局 保健衛生推進室長 松井 祐佐公
事務局 保健衛生推進室部長 河村 俊夫
事務局 保健衛生推進室生活衛生課担当課長 土井 直也
事務局 保健衛生推進室生活衛生課食品衛生係長 辻 尚信
事務局 保健衛生推進室生活衛生課担当係長 今江 清朝

■ 次第

- 開会のあいさつ（保健福祉局保健衛生推進室長）
- 委員の委嘱式、委員長の選出及び各委員の自己紹介
- 議題
 - 1 食品表示について
 - 2 京都市における食品の安全・安心のための施策について
 - 3 平成20年度京都市食品衛生監視指導計画について
 - 4 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度について
- 閉会のあいさつ（保健福祉局保健衛生推進室部長）

■ 会議概要

- 各議題について事務局から説明
- 質疑応答

事務局からの説明

1 食品表示について

■食品に関する偽装事件について

商品等	内 容	発覚	措置等
不二家	期限切れの牛乳や卵を使用して菓子を製造	1月	食品衛生法に基づき改善報告書を提出
ミートホープ	牛ひき肉に豚肉等を混入させ、牛ひき肉として販売	6月	不正競争防止法違反(虚偽表示)として逮捕
「白い恋人」	返品商品の賞味期限を改ざんし再出荷	8月	JAS法に基づき報告書を提出
「赤福餅」	冷凍保存品や売れ残り商品を再包装し、製造日及び消費期限を偽装	10月	食品衛生法に基づく営業禁止処分
比内地鶏	燻製の肉や卵に他の鶏を使用	10月	不正競争防止法に基づき捜査中
船場吉兆	期限表示を改ざん 牛肉加工品の原産地偽装	10月	不正競争防止法に基づき捜査中

■食品表示に関する法令

法令	食品衛生法	JAS法	不当景品類及び不当表示防止法(景表法)	不正競争防止法
目的	食品安全確保のため	商品選択のため	公正な競争確保のため	事業者間の公正な競争と国際約束の的確な実施を確保のため
表示対象	公衆衛生の見地から表示が必要な食品及び食品添加物	一般消費者向けに販売される飲食物品	各業界が表示に関するルールを規定(食品; 32規約)	人の業務に係る氏名、照合、商標、標章、商品の容器若しくは包装その他の商品又は営業を表示するもの文字やマークに限らず、視覚によるものにも限られない。
所管	厚生労働省	農林水産省	公正取引委員会	経済産業省

■食品製造施設に関する本市への通報状況

・通報件数

21件

・通報方法

電話、ハガキ・封書、電子メール

・通報内容

商品の再利用、期限表示の貼替、期限表示の改ざん疑いなど

質 疑 等

【委員長】

食品表示について、協議会として京都市の監視指導に対して提案等できればと思いますが、ご意見はありませんでしょうか。

【事務局】

新聞報道で、農林水産省では「食品Gメン」を創設し、悪質な違反事例が発生した場合に、より迅速に対応できるような体制を検討されているようです。

本市では、食品衛生法に基づき、市内11区保健所の食品衛生監視員が、日常的に食品関係施設に立入り、食品表示のチェックを行なっておりますが、来年度の「京都市食品衛生監視指導計画」において、「食品表示についての監視」を重点監視事項として掲げています。

【委員長】

京都市の監視指導体制とその規模は今までどおりでよいのでしょうか、それとも増員等が必要と考えているのでしょうか。

【事務局】

各11区保健所衛生課 課長以下65人、第一検査室8人、第二検査室12人の食品衛生監視員が設置されており、市内の食品関係施設の立入監視を行なっていますが、現在の人員で業務が停滞しているということはありません。しかし、人数が多ければ、より行き届いた監視が行なえるものと思われませんが、限られた財源の中、直ちに増員することは困難です。現在の体制で、より効果的な監視指導を実施していけるような監視指導計画を工夫し、運用していきたいと考えています。

【委員長】

食品表示の偽装は、監視や通報で探知し、発覚するものと考えられますが、後者の比重が大きいのではないのでしょうか。

こうした通報があった場合、どのように対応しているのでしょうか。

【事務局】

本市における今年度の食品に関する苦情件数は前年度同時期より100件近く増えています。およそ1.5倍の苦情の届出件数となっています。

それだけ、市民の食品に関する関心が高まっているためと思われる。

即座に食品衛生監視員が立入調査していますが、偽装が行なわれている現場に遭遇する可能性は低く、施設に関係する方からの通報は貴重な情報提供であると考えております。

【委員長】

ご意見はございませんでしょうか

【委員】

罰則を強化した方が、それが引き締めにもなり法令遵守につながるものと考えます。

現在、京都市食品衛生協会には約100人の食品衛生指導員の方がおられ、市内の飲食店等の施設に対し、巡回監視指導をしています。しかし、保健所食品衛生監視員のように権限がないため、監視指導には限界があります。

【委員長】

表示について、食品衛生法ではどこまでの処分等が行なえるのでしょうか。

【事務局】

食品衛生法第19条、第20条で食品表示及び虚偽表示について規定されていますが、これまで、同法同条が適用され、処分される事例はあまりありませんでした。また、違反により処分されても罰則も軽いものでした。

しかし、平成15年の食品衛生法の改正により、懲役年数や罰金額等の罰則が厳しくなり、本市では、平成19年7月、そうざいの期限表示シールの貼替えにより、食品衛生法第19条第2項違反として、当該製造施設に対して2日間の営業停止処分を命じました。

【事務局】

食品衛生指導員の皆様には年間1から2回、業界内の監視を行なっていただいております。保健所食品衛生監視員と協同で、指導を行なっていくことも必要であると思います。

食品表示の違反に対する罰則の強化というご意見がございましたが、JAS法や食品衛生法は罰則が適用されることはほとんどありません。

船場吉兆の食肉加工品の原材料の産地を偽装していた問題では、「但馬牛」のブランドを侵害したとして不正競争防止法により警察による捜査が及んでいます。

JAS法等の食品表示に関する法令の中で、不正競争防止法の罰則がもっとも重いものとなっている点からも同法が適用されているのではないかと考えられます。

今年1月に発生した不二家に対して、食品衛生法に基づき、改善報告書の提出を指示する旨の処分がなされました。もし、不二家に対して営業停止等の厳しい処分を行っていただければ、食品業界に対して抑止効果となり、その後の相次ぐ食品表示の偽装事件は防止できたのではないかと考えてまいります。

消費者の立場に立った厳しい処分が求められている中、違反に対する処分を決定する上で、行政の姿勢が問われていると真摯に受け止めております。

【委員】

こうした事件が明るみになるのは、内部告発によるものと思われるのですが、京都市ではこうした貴重な情報源とも言える、通報者を保護していくような制度はあるのでしょうか。

【事務局】

条例で、公益通報者を保護する制度を設けております。

通報の中には、同業者からの根拠のないものもあり、通報者や通報内容の確認が重要となります。

本市では、食品衛生監視員が施設に立入り、通報内容を調査・確認し、その結果を通報者に報告しております。いかに通報内容の真偽が確認できるかが重要と考えております。

【委員】

市民としては、こうした問題は「氷山の一角」ではないかと思うと、非常に不安を感じます。

赤福餅では期限切れであっても食べてもわからないし、人体に危害が生じるものでもないと思います。

【事務局】

平成7年頃までは、食品には製造年月日表示が義務付けられていました。しかし、先付け表示をしたり、輸入食品にあっては、輸入年月日の記載となり、国産品に比べ古いイメージを与えることから食品販売競争上、不利になるということなど、さまざまな理由から期限表示が採用されることとなりました。

【事務局】

業者に対しては、捨てる勇気を持つことも重要であると指導しております。

餡などの再利用の問題については、業界と協議し、安全で安心できる期限設定のための基準のようなものを構築していくことができると考えています。

【委員】

本協議会で、京都市の監視指導に対して何か提案ができればと思います。

例えば、返品された生菓子を再利用することについてですが、製造量、販売量、返品量について記載させ、食品衛生監視員がその記録を確認したり、問題が発生した場合には記録を提出させる。

また、原材料産地の偽装を確認するための対策として、どこの地方のものを、どのくらい仕入れて、どのくらい出荷しているかを記録から確認できるようにする。

このように食品の出入を記録させ、チェックするという監視方法が有効ではないかと思っています。

【事務局】

返品伝票や出荷伝票で確認をしています。

委員がおっしゃるように、記録による継続的な監視方法の有効性を重視し、本市では、食品事業者自らが行なう自主衛生管理を推進する事業として「京・食の安全衛生管理認証制度」を創設し、普及啓発に努めているところです。

本認証制度は、各作業工程において記録を作成する等、独自のマニュアルを作成し、自主管理を推進していく制度ですので、食品表示の偽装対策としても認証制度の普及が急務と考えております。

事務局からの説明

2 京都市における食品の安全・安心のための施策について

今回、新しい委員の委嘱を受け、パワーポイントを用いて、本市における監視・検査体制及び京都市・食の安全推進協議会のこれまでの取組みについて紹介しました。

■紹介内容

- 1 京都市における食品衛生事務の組織構成
- 2 保健所、衛生公害研究所（臨床部門、第一検査室、第二検査室）の業務
- 3 食中毒事件発生状況
- 4 これまでの「京都市・食の安全推進協議会」の取組み
 - ア 京都市長との「錦市場」の視察
 - イ 「みんなで考えよう！食の安全安心」シンポジウム
 - ウ 協議会委員による「食品の収去（抜き取り）体験」

事務局からの説明

3 平成20年度京都市食品衛生監視指導計画について

食品衛生法の規定により、本市の地域特性を勘案し、毎年度「京都市食品衛生監視指導計画」を策定しています。

つきましては、平成20年度の「京都市食品衛生監視指導計画」を策定するにあたっての基本方針を次のとおりまとめました。

■平成20年度食品衛生監視指導計画の重点項目

- ・監視指導について
- ・収去（抜き取り）検査について
- ・食品衛生意識の向上

■監視指導について

- (1) 適正な食品表示に向けての徹底した監視の強化
 - ※ 関係行政機関と連携した食品表示の総括的監視
 - ア 食品製造施設や飲食店で使用されている原材料表示のチェック
 - イ 食品製造及び販売店での製品表示のチェック
- (2) 食中毒予防対策
 - ア ノロウイルスによる集団胃腸炎の発生・まん延予防対策
 - イ 食肉の生食等を原因とする食中毒発生防止（O157、カンピロバクターなど）
生食用牛肉、鶏肉提供施設に対する監視指導の強化

■収去（抜き取り）検査について

- (1) 輸入食品の検査の強化
 - ア 残留農薬
野菜や果物等を検査し、基準値を超える食品の流通を防ぐ。
 - イ 食品添加物
使用基準が遵守され、添加物の表示が適正に行なわれているかを確認する。

■食品衛生意識の向上

- (1) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進
「京・食の安全衛生管理認証制度」の普及啓発
- (2) リスクコミュニケーション（意見及び情報の交換）の充実
 - ア 「京都市政出前トーク」による出張講習会
自治会等へのアプローチ（食中毒予防、食品表示）
 - イ 食品関係団体に対する出張講習会
 - ウ 「健康危機管理情報電子メール」（みやこ健康・安全ねっと）や「保健所ホームページ」等による市民への情報発信

質 疑 等

【委員長】

次回2月開催予定の協議会で、平成20年度京都市食品衛生監視指導計画を最終的に議論していくようです。

何か、同計画についてご意見等はありませんでしょうか。

【委員】

今回、提示していただいている計画（案）に「京都市政出前トーク」とありますが、食中毒予防や表示についてなどお話ししていただけるのでしょうか。また講師も派遣していただけるのでしょうか。

【事務局】

地域的な講習会でも、組合など全市的な規模の講習会であっても、保健所もしくは生活衛生課にお問い合わせいただければ、ご対応させていただきます。組合や支部ごとの要請でも応じさせていただきます。

【事務局】

また、1月10日から1月末頃まで、平成20年度京都市食品衛生監視指導計画についてのパブリックコメントを聴取する予定です。

パブコメまで期間がありますので、本日計画（案）をお持ち帰りいただきご意見、ご提案等がございましたら、ご連絡をお願いいたします。

【委員長】

委員の皆様、同計画については、次回の協議会の協議事項でもあるということですので、よろしくをお願いいたします。

事務局からの説明

4 京・食の安全衛生管理認証制度について

平成18年度に、食品事業者による自主的な衛生管理を図るため創設した「京・食の安全衛生管理認証制度」の概要及びこれまでの進捗状況について

■京・食の安全衛生管理認証制度の概要

(1) 平成18年6月創設、同年10月申請受付開始

- ア 食品事業者の自主的な衛生管理を評価する仕組みとして創設
- イ 衛生管理の基準を満たす施設を認証し、市民のその情報を提供する
- ウ 衛生水準の向上はもとより、多発する食品表示の偽装の防止の一助となる

(2) 認証制度の進捗状況

- ・ 平成18年2月 食品関係事業者への説明会
- ・ 同年 6月 認証基準制定
- ・ 同年 7月 認証マーク決定（189作品の応募）

- ・ 同年 9月 認証マーク受賞者表彰式等の開催
- ・ 同年 10月 認証申請受付（漬物製造，菓子製造，豆腐製造，酒類製造，飲食店）
- ・ 同年 12月 市バス・地下鉄広告掲載（第1回）
- ・ 平成19年1月 第1回認証審査委員会で3施設認証
- ・ 同年 3月 第2回認証審査委員会で4施設認証
市バス・地下鉄広告掲載（第2回）
- ・ 同年 5月 第3回認証審査委員会で5施設認証
- ・ 同年 8月 認証マークの商標登録完了（19.8.12 登録第5071080号）
- ・ 同年 10月 第4回認証審査委員会で5施設認証
- ・ 同年 11月 市バス・地下鉄広告掲載（第3回）

(3) 今後の取組み

- ア 保健所食品衛生監視員が相談窓口となり，認証取得に向けてのマニュアル作成に関して積極的に助言
- イ 施設の衛生管理から認証の取得ためのマニュアル作成に関して助言・相談できる「民間のアドバイザー」等の参画を検討
→認証取得のための負担の軽減となり，認証施設の増加につながる。
- ウ 旅行者に対するパンフレット等への掲載依頼

質 疑 等

【事務局】

今回，皆様にご協議いただきたい事項として，本認証制度において，民間の業者等による「アドバイザー制度」の導入についてです。

現在，食品関係業者が保健所食品衛生監視員と協力し，独自のマニュアルを作成し，認証申請しています。しかし，認証を取得したいという業者であっても，日々の営業に追われてマニュアル作成にまで手が回らなかったり，保健所職員も監視業務等により，マニュアル作成等に関して十分な助言をすることができていない状態です。

そこで，アドバイザー制度を導入し，衛生管理の助言，マニュアル作成及び認証申請に至るまで，専門のアドバイザーに委託することで，認証取得の負担は軽減されます。

認証を取得する施設が増加すれば，本市全体の衛生水準が向上が期待できることになると考えます。

【委員長】

アドバイザー制度について何かご意見はありませんでしょうか。
非常に前向きな考え方であると思いますが。

【委員】

結構な制度だと思います。

業界だけで，衛生管理の向上を図ることは難しいと考えます。

できる限り多くの業者が参加し、本認証制度が広く普及していくことは、市民の食に対する安心につながっていくものと思います。

【委員長】

本日の議題についてすべて終了いたしましたので、これをもちまして、第13回京都市・食の安全推進協議会を閉会させていただきます。