

第13回 京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

平成26年6月17日（火）午前10時から正午まで

2 開催場所

ホテル本能寺 5階 『雁』
(中京区京区寺町通り御池下ル下本能寺前町522番地)

3 出席者（敬称略）

委員11人，事務局8人

委員 家原 知子

委員 池本 周三

委員 後藤 直正

委員 斎藤 紀子

委員 中川恵美子

委員 西村 修次

委員 西村 伸枝

委員 原 強

委員 宮川 恒

委員 山岡 祥子

委員 山本 隆人

事務局 保健福祉局保健医療・介護担当局長

西田 哲郎

〃 医務監・保健所長

谷口 隆司

〃 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

太田 眞一

〃 食品安全係長

日野 唯行

〃 健康危機対策係長

福本 智也

〃 食品安全担当

佐伯 宏子

〃

小谷 晃史

4 次第

(1) 開会

(2) 委員等紹介

(3) 京都市挨拶

(4) 会長選出，副会長指名

(5) 報告事項

ア 食の安全安心に係る取組状況について

イ 平成25年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について

(6) 議題

ア 京都市食の安全安心推進計画の進捗状況等について

(7) 閉会

5 会議録

(1) 報告

食の安全安心に係る取組状況及び平成25年度京都市食品衛生監視指導結果(案)についてについて、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。

ア 食の安全安心に係る取組状況

○委員

HACCP 導入型基準については、まず現行の条例がどのようになっているか示していただきたい。また、従来の基準と新たな基準の相違点について説明いただきたい。

現行の認証制度の普及率は低く、今後の認証制度や条例のあり方についてはどのように考えているのか。

●事務局

現在の条例で定める基準は HACCP の手法を取り入れておらず、施設の設備や構造に関するものである。HACCP は海外ですでに広く取り入れられた手法であり、日本においても積極的に導入するため、今般、ガイドラインが改正されたものである。中小零細企業の飲食店等や製造所ではこの HACCP 型の基準を導入することは難しいかもしれないが、本ガイドラインでは従来の基準と HACCP 型の基準を選択できるようになっている。

国は今年度中に本基準を盛り込んだ条例化を進めるよう各自治体に要請しており、本市においても検討する必要があると考えている。

また、本市が独自に定める認証制度については、従来から HACCP の概念を取り入れた制度としているものの、認証取得施設が少ないのが現状である。今後はこの認証制度について、ガイドラインが示す HACCP 型の基準との整合性を図るなど、制度の見直しも必要ではないかと考えている。

HACCP という言葉自体が聞きなれないため、本市でも積極的に広報するなどして周知を図る必要があると考えている。同様の認証制度を設けている他の自治体でも、HACCP 型基準との整合性をどのように図っていくかが課題となっており、他の自治体の状況も踏まえつつ、本審議会の意見も聞きながら判断していきたい。

○委員

夏場の路上弁当の販売は温度管理など衛生管理が難しいと考えるが、指導は行っているのか。

●事務局

路上での弁当販売者に対しては、主に夏場に現地調査を実施し、適切な温度管理がなされているか等の衛生指導を実施している。また、弁当を製造する施設に対しても、保健センター職員が弁当製造施設への立入調査を実施している。

○委員

水産物の衛生対策として、京都市中央卸売市場では放射能検査を実施するなど対策を講じているが、ヒラメのクドアによる食中毒は発生頻度こそ高くはないものの、どうすれば防げるのか。

●事務局

クドアは目視では確認できず、出荷者や営業者は冷凍処理や加熱調理以外の予防策を講じることは難しいと考える。本市ではクドアによる食中毒が発生しても、原因が除去され被害拡大の恐れがない場合には営業停止等の処分は行ってはいない。ただし、原因究明のため遡り調査を行い、産地の特定を行っているところであり、関係者の方には御理解御協力をいただきたい。

○委員

本日配布されたウエルシュ菌による食中毒予防のリーフレットには、具体的な予防策や対応方法が記載されていないので、記載してはどうか。

○委員

ウエルシュ菌はチャーハンやピラフなどを作り置きし、翌日加熱して喫食した際に食中毒になるケースがある。

家庭向けのリーフレットを作成するのなら、どのような食事が多く事件が起こっているか具体的なメニューを記載したほうがより消費者に伝わるのではないか。

○委員

ウエルシュ菌は味噌汁などでも発生する。一度芽胞を形成してしまうと加熱しても食中毒を防ぎようがないため、いかに菌を増殖させないかが食中毒予防のうえで重要である。

○委員

食品を煮沸しても死なない菌がいることに変参考になった。

●事務局

今後リーフレットを作成する場合の参考にさせていただく。

○委員

緊急立入調査の対象として、1日に300食以上を製造している施設を対象とした理由は？

●事務局

国が定める「大量調理施設マニュアル」の大量調理施設の定義に則した施設を対象とした。

イ 平成25年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について

○委員

中央卸売市場の鍋祭りには大変多くの方に参加していただけた。今後とも市場としてもしっかりと衛生管理を行っていく。

京都市以外の自治体から流通してきた食品の安全性はどのように確保しているのか。

●事務局

市外から市内に流通する食品については、すべてではないものの、収去（抜き取り）検査を実施し、食品の安全性を確認している。

○委員

去年は5件、違反食品が確認されているが、残留農薬違反事例や動物用医薬品の違反事例については、生産者の指導も含め適切な衛生指導をしていただきたい。

●事務局

残留農薬や動物用医薬品の違反事例では、他部局と連携しながら、生産者の衛生指導も実施している。

また、平成25年度から新たに実施したアレルギー検査では、2件の不適切な事例が確認されており、これらの事例については、製造工程を含め原因を究明させるとともに、衛生指導を実施した。

○委員

アイスクリームから大腸菌が検出されているのは、どのような事例だったのか？また抜き取り検査は抜き打ちで行うのか？

●事務局

アイスクリームは飲食店等でソフトクリームの機械で製造された「ソフトクリーム」

のことである。製造には殺菌済みの原料を使用することが一般的で、機械が汚染されていることが想定されるため、機械の洗浄等を指導した。また検査は抜打ちで実施している。

○委員

監視指導件数等において結果が単年度しか記載していないものは、年次変化がわからないため、前年度分も掲載したほうが良い。

○委員

リスクコミュニケーションについて、多くのイベントを実施しているようであるが、市民の目に触れる機会が少ないと思われる。メール配信サービスや、リスクコミュニケーション事業への申し込み状況はどの程度あるのか。

●事務局

メール配信サービスでは約3千件程度の登録があると聞いている。

リスクコミュニケーション事業については、協力施設の受け入れ容量の問題もあり、あまり多くの方を対象として開催することができないものの、毎回、定員の約2倍程度の申し込みがある。

○委員

現在の認証施設は112施設で、平成25年度には21施設が新規取得しているが、目標値と比べて多いのか少ないのか。

また、食の安全を確保するための取り組みには、設備投資などコストがかかるため、中小零細企業への支援など、関係団体も巻き込むとともに予算措置も必要ではないか。

昨今、若い人たちは食に対する免疫力が弱まっているとも聞いており、食育分野とも関連し計画を進めていくのも必要かもしれないと考える。

●事務局

認証を取得できる対象施設は、約3万施設であり、まだまだ制度自体が十分に浸透していないのが現状である。これまで以上に取得することによるメリットを前面に押し出し周知するなど、さらに多くの施設に取得していただけるよう取り組みを進めて行く予定である。

また、現推進計画においても、食育分野と連携したものとしており、引き続き連携しながら取組を進めて行く。

(2) 議題

平成25年度食の安全安心推進計画進捗状況について、資料3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

消費生活部局との連携も是非行っていただきたい。

●事務局

現行計画と同様に、次回計画策定時には文化市民局とも連携しながら策定を進める予定である。

○委員

どの食品が安全で安心かという情報が消費者まで届いていないのが現状ではないか。消費者が食品を購入する場合に、より伝わりやすい言葉で食品に説明があると、より興味を持つことができると思う。

●事務局

本市としても、市民の皆様がより安心して食品を購入することができるよう、情報の発信方法を工夫するなどしていきたい。

○委員

事業者の立場からすると、近年、消費者の食の安全に関する関心が高まっており、事業者の注意意識も以前より高くなっている。

○委員

本計画は5年計画であるため、一部現状にそぐわない部分が見受けられる。改訂時には現状に見合った内容とできるよう工夫していただきたい。

○委員

京都府は食の安全計画と監視指導計画を別の部局が作成している。このため、監視指導計画にはリスクミに関する内容は盛り込まれていない。

しかし京都市は食の安全計画と監視指導計画の双方が連携しているのでいいと思う。

食の安全計画は盛り込まなければならない内容は法律等で定められているのか。

●事務局

食の安全計画は市の条例に基づいているため、盛り込むべき内容は法律で定められている監視指導計画と異なり、条例の範囲内で本市で判断すればよいものである。