

第14回 京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

平成27年1月9日（金）14時から16時まで

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8人，事務局7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 西村 伸枝

委員 三嶋 吉晴

委員 原 強

委員 宮川 恒

事務局 保健福祉局保健医療・介護担当局長

西田 哲郎

” 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

野村 剛

” ”

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

(4) 議題

平成27年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）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について，資料1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

HACCP導入型基準は，国が方向性を示し，京都府でも条例の改正を検討している。個人的には導入しても構わないという認識を持っている。

しかし，過去にHACCPを導入していた乳類製造業者が大規模な食中毒事故を起こしたように，HACCPを導入しても，適切な運用が行われないことを懸念する。

京都市はどのようにHACCP導入施設を把握していくのか。また、京都市は中小零細企業が多く、HACCPによる衛生管理を直ちに導入することは難しいため、京都市版HACCP（京・食の認証制度）が設けられているが、HACCP導入型基準との整合性はどうか。

○委員

HACCPという用語は、専門家でもあまり馴染みがないため、市民の方に十分伝わっているのか疑問である。

○委員

HACCPという用語は、本審議会に参加して初めて聞いた用語であり、消費者のための制度でもあるにも関わらず、馴染みがない。チラシ等を作成し周知されても、内容が難しいため伝わりにくい。

○委員

HACCPを導入していても食中毒事故は発生している。導入しているから事故が起これないというものでもない。

○委員

HACCPの導入は、コスト的にも事業者負担がかかるのではないかと。

●事務局

本市としても、HACCPによる衛生管理をすべての事業者が導入することは難しいと考えている。特に、一般的な飲食店が導入するには、コストの面も含めハードルは高いと考えている。

HACCP型基準の導入推進は国主導で進められており、海外輸出の条件になる場合もあることから、事業者の選択肢の一つとして条例でHACCP型基準を位置付けたいと考えている。会社の規模や取扱う食品の内容に応じ、従来の基準かHACCP導入型の基準かの、どちらかを選んでいただきたい。

また、本市独自の認証制度は、御指摘のとおりHACCPの考え方に基づいているため、HACCPの導入が難しい場合、まずこの認証を取得していただければと考える。

○委員

京都市は認証制度を設けているので、HACCP型基準の制度を設けないという選択肢はないかと。

●事務局

先述のとおり、HACCPは海外輸出の条件になることが想定されるので、事業者の選択肢の一つとして、条例を改正しHACCP導入型基準を設ける必要はあると考える。

○委員

条例案にある「食品等事業者」とはどのような事業者か。一般的な飲食店も含まれるのか。

●事務局

「食品等事業者」とは国の指針にある文言を引用しており、一般的な飲食店も含む。

○委員

異物混入が発生した際に報告の対象となる具体例はどのようなものか。金属片は例示されているが、ゴミブリやビニール片などは対象となるのか。事業者が健康被害に繋がらないと判断した異物混入事例については報告しなくていいのか。髪の毛の混入などは散見される事例と考えられるが、この程度なら報告しなくてもいいと考える事業者もいるのではないかと。

●事務局

最終的には事例毎の判断にはなるが、ビニール片の混入であっても、他の製品への混入や小さなお子さんが喫食した場合には健康被害の可能性も考えられるため、報告の対象であると考えられる。報告しなくても被害の拡大が無ければいいが、万一、被害が拡

大した場合は、事業者の信用失墜にも繋がるため、条例の主旨を十分に周知させていただく。

○委員

豆あじへのフグの稚魚の混入問題について、卸売業者が異物排除のために検品を行うには限界があるため、スーパー等の小売店でしっかりとした管理を行っていただきたい。

●事務局

フグの稚魚の中には、毒物であるテトロドトキシンが致死量混入している可能性が否定できないため、事業者が自主回収を行うことになる。また、御指摘のとおり卸売業者がすべての商品で検品を行うことは難しいので、小売店等については、十分な検品をしていただくよう指導している。

○委員

食品の自主回収の問題を考えた場合、一件異物混入などの違反が見つかったからと言って、すべての食品を回収し廃棄するには違和感を覚える。特に食糧自給率が低い日本では、もったいないとも考えられる。

○委員

客には、焼きレバーとして提供しているにも関わらず、客が自らの判断で生のまま食すケースがあると耳にした。

●事務局

近年の食中毒の傾向として、法律で規制されていない、生の鶏肉の喫食を原因とするカンピロバクターによる食中毒が増加傾向にある。食品を提供する事業者のみならず、消費者に対しても食中毒予防の啓発を続けていきたい。

○委員

リスクコミュニケーション事業では、実施した後に事業者へ結果のフィードバックを行っているのか。

●事務局

事業実施後には、参加者にアンケートを行い、その結果を御協力いただいた事業者へ報告するとともに、今後の事業展開の参考とさせていただいている。

○委員

中央卸売市場での衛生管理が原因となった食中毒事故は、過去起こってはいない。一方で、家庭での食品の衛生管理が不十分であることを原因とする食中毒は発生している。一般消費者への啓発を十分にさせていただきたい。

○委員

応募者を募るバスツアーなどの事業やブースでの予防啓発では、興味のある方しかなかなか参加されず、受け身になりがちである。

行政から、小学校などのPTAが関与する場において講習会を開催し、よりわかりやすく、おもしろく家庭内食中毒の予防啓発などを実施すれば、参加者はこれまで以上に身近なものとして食の安全を捉える機会となるのではないか。

●事務局

バスツアー等の事業では、受入れ施設の事情もあり、参加いただける人数に限りがある。可能な限り多くの方々に参加いただけるよう様々な機会を捉え啓発を進めていきたい。

●事務局

京都市では、市民の方からの依頼に基づき、現地に職員を派遣し、本市が実施している様々な取組を説明させていただく「出前講座」という制度を設けている。

学校のみならず、町内会等からの依頼にも応じているため、是非御活用いただきたい。

○委員

「出前講座」のメニューも沢山あるため、興味のある方でなければ申込が行われにく

い。各種のイベントでブースを設けていただく方が、興味のない方への食の安全安心の周知に繋がると考える。

(2) 議題

平成27年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）について、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。

○委員

平成27年度の計画の特色は、平成26年度の計画と同じであるのか。

路上弁当については、夏場などは販売施設での温度管理が重要になってくるが、京都市として食の安全性を担保する取組をしていただきたい。例えば、弁当販売時に、販売者が自身の氏名や連絡先を掲示するような制度を設けてはどうか。

景品表示法については、近年のメニュー表示の偽装問題を受け、消費者庁が課徴金制度を設けるとともに、消費者庁から都道府県知事に立入等の権限が委譲されているようだが、これは市長への権限委譲とはならないのか。

京都市でも調査権限を有することができるのではないのか。

●事務局

平成27年度の計画は、昨年度と大幅に変更するのではなく、平成26年度に京都市ならではの取組として重点的に監視等を行っていた京の食文化を代表する食品である和食の安全確保などを、平成27年度も引き続き実施し、京の食文化の安全安心を訴えていきたいと考えている。

路上弁当対策としては、「路上弁当一斉監視」として、夏場に一斉監視を行うこととしている。路上弁当販売者は、京都府条例に基づく「食品行商の届出」が必要となり、また、弁当は、営業許可を取得した施設で製造された商品しか販売することはできない。消費者が販売者を確認できる取組については、他の自治体の取組状況も踏まえ検討させていただきたい。

なお、景品表示法に基づく立入権限については、現在、市長には権限が付与されていないが、関係部局と連携し、他の自治体の状況も踏まえ、今後の参考にさせていただく。

○委員

年間立入調査回数について、BやCのランクの施設はもっと立入を行うべきではないか。

●事務局

京都市では、約3万5千の許可施設があり、各保健センターの衛生監視員の配置にも限りがある。一般監視のみならず、突発的な食中毒等の緊急監視も実施しているため、例示した立入回数を行うことが限度であると考えている。限られた時間、職員数の中で効率的な監視を実施していきたい。

○委員

認証取得施設はDランクであり年1回の立入回数であるが、認証を取得したことによるアドバンテージを有しているため、年1回としているのか。

また、認証の有効期間及びA～Dの施設に該当しない施設とは、どのような施設か。

●事務局

認証施設に対しては、年1回の立入において、施設で実施している衛生管理の運用状況を確認することとしている。また、年1回の立入となることは、認証取得のインセンティブの一つとしても捉えていただければと考える。

認証の有効期間は5年である。

A～Dの施設に該当しない施設は、一般的な飲食店である。

○委員

過去の食中毒発生施設や違反施設へ複数回の監視を行う意図は分かるが、これらの施設は逆に食中毒等に対する意識が高いため、違反が発生しにくいのではないかと。

●事務局

過去に同一の施設で複数回の食中毒等が発生している施設もあるため、複数回の立入りは必要と考えている。

○委員

卸売市場で有毒部位の処理が行われたフグを原因とする食中毒は発生していないが、他の自治体の施設で処理されたフグを原因とする食中毒は発生している。

京都市には、市場の食の安全性や衛生管理について、積極的にアピールしていただきたい。

また、市場ならでの取組として、市場から出荷した食品については、「安全・安心」のラベルを貼って出荷しており、小売店でもラベルを貼って販売するよう呼びかけているところである。

市場外流通の食品については、市場でも衛生環境研究所でも検査できないため、こちらを重点的に監視してはどうか。

●事務局

フグの取扱については、重篤な事故にも繋がるため、京都府条例に基づき保健所の認証を受けた施設でしか処理することは認められていない。

京都市内で市場でのフグの不衛生な取扱による食品事故は、知る限り発生していない。フグの安全性のみならず、市内に週通する食の安全性の周知を図っていきたい。

○委員

すべての飲食店を監視しているように思われるが、実績としてはどうか。

実際に監視指導できた割合等を計画に割合として示していただくと分かりやすい。

一般的な飲食店については、年1回立入を実施できていると考えてもよいか。

●事務局

監視指導の実施結果については、毎年度取りまとめを行い、結果を公表している。昨年度の実績では、約7万件の監視指導を実施した。

飲食店については、概ね年1回の立入を達成できているが、実施結果を公表する際には、わかりやすく公表したいと考えている。

立入施設のランク分けは、平成27年度から行おうとするもので、これまでは対象施設しか記載していなかったものを、よりわかりやすく、メリハリをつけた形で実施していきたい。

○委員

Cランクの施設にカキ等の2枚貝の取扱施設があるが、複数回立入を行う理由は。

●事務局

カキには生食用のものもあり、消費者への情報提供や取扱が適切に実施されているか監視を行っている。カキを原因食品とするノロウイルス食中毒は減少傾向にはあるものの、取扱のない飲食店と比べると食中毒のリスクは高いと考えられるため、複数回の立入とした。

○委員

収去検体の検体数が昨年度より減少している理由は。

●事務局

昨年より約70検体減少しているが、これまでの検査により、一定の安全性が確認できた和食などについては、検体数を減少させているものの、アレルギー検査など重要な項目は検体数を増加させ、計画にメリハリをつけた。

○委員

市場での収去検査検体数は含まれているのか。

●事務局

含まれている。

○委員

放射能検査の検体数が減少している理由は。

●事務局

放射能検査の結果は、毎日、京都市のホームページで更新しているところであるが、近年の傾向として、農産物や牛肉で放射性セシウムが検出された例はほとんどない。

水産物については、基準を超過しないものの、放射性セシウムが微量検出される検体があるため、平成27年度は水産物に重点を置き検査を行う予定である。

○委員

東北で水揚げされた水産物については、十分な検査が現地で行われているため、検査検体数を減少させることについては理解できる。

○委員

放射能が検出された水産物は、缶詰や冷凍食品などの加工食品になり出荷されるなどの噂を聞いたことがあるが、そのようなことはあるのか。

○委員

東北地方では、国の検査機器などを導入し検査を実施しているため、そのようなことはない。

○委員

放射能が検出された水産物はどうなるのか。

○委員

現地にて埋め立てか焼却処分されるため、市場に流通することはない。