

第15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20年6月20日（金）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 光舞の間

■ 出席者（敬称略）11名

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 東 あかね （京都府立大学人間環境学部教授）
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第一係長 辻 尚信
事務局 保健衛生推進室生活衛生課食品衛生第二係長 西原 和美

■ 次第

- 開会のあいさつ（保健福祉局保健衛生推進室部長）
- 議題
 - 1 平成19年度京都市食品衛生監視指導実施結果(案)について
 - 2 京・食の安全衛生管理認証制度について
 - 3 京・食の安全安心条例(仮称)の制定について
- 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 平成19年度京都市食品衛生監視指導実施結果(案)について

食品衛生法第24条第1項の規定により、平成19年度京都市食品衛生監視指導計画を策定し、監視指導及び検査を実施しましたので、その結果についてとりまとめました。

● 市内食品関係営業施設数及び監視指導件数等

1 許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数

	施設数	延監視指導件数
飲食店	22,995	25,857
食品製造業・販売業他	13,583	54,433
計	36,578	80,290

2 許可を要しない食品関係営業施設数及び延監視指導件数

給食施設等の許可を要しない食品関係営業施設5,430施設に対し、延べ8,641件の監視を実施しました。

● 食中毒発生状況(京都市)

本市が関与した食中毒が疑われる事例は222件あり、調査の結果、44件が食中毒事件と判断されました。そのうち、17件が本市内の施設を原因とする食中毒と断定し、17施設に対し、業停止を命じ、施設の洗浄消毒等、衛生管理を徹底するよう指導しました。

また、原因究明のため、患者の便や施設から収去した食品等1,895検体について食中毒菌及びウイルス等の検査を実施しました。

● 収去(抜取り)検査結果

2,552食品の収去(抜取り)を行い、衛生公害研究所において食品添加物、残留農薬、細菌検査等延52,907項目数の検査を実施したところ、6食品等から違反が発見されました。

違反の内容としては、魚肉練り製品(2食品)から大腸菌群が検出、漬物から基準値を超える保存料(ソルビン酸)を検出、豚肉の筋肉、腎臓、肝臓(同一の豚)から抗生物質を検出しました。いずれの違反についても、再発と被害拡大の防止の措置を講じました。

検査した食品数	検査項目数	違反件数
2,552	52,907	6(*注)

(*注) 違反内容

発見年月日	違反食品	違反内容	措置等
18.8.17	魚肉ねり製品 (平天ぷら)	大腸菌群検出 (食品衛生法第11条違反)	①製造者に対して書面により再発防止を指導，改善措置報告書等の提出を指示 ②当該品はすでに販売済みのため回収は不可能であったが，市内の製造所に対して再発防止を厳重に指導した。 ③製造所からの改善措置報告書を受理した。

19.3.9	レースペーパー	蛍光染料検出 (食品衛生法第18条違反)	①販売店での販売の中止を指示 ②書面により再発防止を指導 ③製造所を所轄する自治体に違反内容を通報し、営業者に対する措置及び指導を依頼 ④製造所を所轄する自治体が、販売店を所轄する関係自治体に対し違反内容を通報し、当該違反品の流通防止措置等について依頼
19.3.15	天ぷら敷紙	蛍光染料検出 (食品衛生法第18条違反)	食品用でない半紙を天ぷら敷紙として使用していたことが判明 食品用でない半紙を天ぷら敷紙に使用していた飲食店営業者に対して、書面により再発防止を厳重に指導し、始末書を提出させた。

● **中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生（危機管理対応）**

平成20年1月30日、中国産冷凍ギョウザから農薬成分であるメタミドホスが検出され、当該輸入者は取り扱っていた中国産冷凍食品を自主回収しましたが、その後、ギョウザ以外にも複数の中国産冷凍食品から農薬成分が検出される事例が発生し、食の安心安全を揺るがすような社会的問題となりました。

本市では、全国に先駆けて市内量販店に対する監視指導を強化し、中国産冷凍食品の検査を実施する等、食の安全・安心の確保に努めました。

市内のスーパー等の食品販売店に延べ489回の立入検査を実施し、自主回収品等に関する情報を提供し、自主回収の周知徹底を図りました。

また、販売店から収去（抜き取り）した180食品及び市民から寄せられた16食品、合計196食品について検査を実施しましたが、有機リン系農薬は検出されませんでした。

● **京都市中央卸売市場第二市場（京都市と畜場）における検査結果**

	牛	豚	計
と畜検査頭数	8,199	15,491	23,690
BSE検査頭数	8,199		8,199（全て陰性）

● **食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点的な監視指導結果**

1 食肉取扱施設一斉監視【再掲】

牛肉や食鳥肉を処理加工、販売する食肉（食鳥）処理施設、食肉販売施設及び「生食」もしくは「加熱不十分な状態」で提供している飲食店に対して、重点的に監視指導を実施し、食肉の生食（生レバー、ユッケ、鳥刺し等）での提供やその取扱いについて監視指導を実施しました。

さらに、市民に対して、食肉の生食（生レバー、ユッケ、鳥刺し等）の危険性について啓発するとともに、焼肉などを食べる時、生肉を取り扱った箸を使って乳幼児に食事を食べさせたりしないよう、箸等の使い分けについて注意喚起に努めました。

2 ノロウイルス対策（一斉監視）【再掲】

カキを調理・加工している施設や販売している施設に対し、一斉に監視指導を実施し、生食用のカキの提供やその取扱いについて監視指導を行いました。

また、冬季には、ノロウイルスによる急性胃腸炎患者が多発する時期でもあるため、集団給食施設や宿泊施設などの食品取扱施設に対し、衛生状態、食品の取扱い、手洗い励行及び器具

類の用途別使用等について監視指導を実施しました。

3 フグの食中毒対策【再掲】

本市ではフグが流通する冬季に、フグを取り扱っている施設を対象に、専任のフグ処理師の有無、適正なフグ取扱いや表示等について監視指導を行い、法令を遵守した適正な取扱いを周知徹底させるとともに、市民の皆様に対して、ホームページやメールによる情報配信（「みやこ健康・安全ねっと」）を行い、素人がフグを調理することのないよう注意喚起に努めました。

● 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品衛生の水準向上を目的として食品等事業者の自主的な衛生管理を評価する本市独自の「京・食の安全衛生管理認証制度」を創設し、その普及啓発に努めました。

平成18年10月に申請受付を開始し、現在19施設(32業種)が認証を取得しています。

● 行楽シーズンにおける観光者利用施設の監視（食べて安心・京の旅）【再掲】

宿泊施設や土産物を製造する施設に対して、食中毒の発生や違反食品の流通を防止するため、春期と秋期の行楽シーズンに一斉に監視指導を実施し、施設の衛生状況、食品の取扱い及び土産物の表示等について監視指導を行いました。

● 集団給食施設等一斉監視【再掲】

社会福祉施設、病院、学校及び事業所の給食施設では大量に食事を提供しており、大規模な食中毒事件につながることから、給食の安全性を確保するため、重点的に監視指導を実施しました。

● 路上弁当一斉監視【再掲】

路上等で販売された弁当等による食中毒の発生や表示不適正な弁当の流通を防止するため、路上での弁当販売者や当該弁当製造施設に対し、監視指導を実施しました。

	販売場所もしくは調製施設数	延監視指導件数
路上弁当の販売場所	39	53
路上弁当を調製している施設	23	33

● 夏期一斉取締【再掲】 実施期間：平成19年7月1日～平成19年8月31日

	許可を要する営業施設	許可を要しない営業施設	計
監視延件数	14,884	1,547	16,431

● 年末年始一斉取締【再掲】 実施期間：平成19年12月1日～平成20年1月31日

	許可を要する営業施設	許可を要しない営業施設	計
監視延件数	15,452	1,755	17,207

● 食鳥処理場対策

食鳥処理場に対して疾病確認等の適切な検査が行われるよう食鳥処理場125施設に対し、延べ349件の監視を実施しました。

また、高病原性鳥インフルエンザのスクリーニング検査を実施しましたが、全て陰性でした。

● リスクコミュニケーションの推進

1 「京都市・食の安全推進協議会」の開催

学識経験者や消費者、食品等事業者で構成される「京都市・食の安全推進協議会」（*年間3回開催）で本市が行う食品衛生施策を協議していただき、協議会での意見を本市の食品衛生行政に反映させています。

2 京都市食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見広聴（パブリックコメント）

市民から寄せられたご意見を踏まえ、平成 20 年度京都市食品衛生監視指導計画を策定しました。

募集期間 平成 20 年 1 月 10 日(木)～平成 20 年 1 月 31 日(木)

意見受付件数 6 人(意見数 45)

● 食品衛生知識の普及啓発及び食の安全教育の推進

1 各種講習会の開催状況

	業者向け講習会	消費者向け講習会	計
開催件数	365	75	437
受講者総数	11,375	1,875	13,250

2 市内中学生等を対象とした「夏休み食品衛生学習」(食品コース)(H19.8.21)

残留農薬についての知識を深めてもらうために、身近な食品を用いた簡単にできる実験などを行いました。

3 消費者等との情報交換

- ・米産牛肉輸入問題に関する意見交換会
- ・牛海綿状脳症(BSE)の国内対策に関する意見交換会
- ・輸入食品の安全確保に関する意見交換会

2 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度について

【京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度について】

● 認証の進捗状況

平成 18 年 10 月に申請受付を開始し、現在 19 施設(32 業種)が認証を取得。

*平成 20 年 4 月 24 日に開催された第 5 回認証審査委員会で、左京区の乳類販売店「井辻牧場」及び西京区の魚介類販売店「(株)桂魚伊」が認証を取得。

● 今後の認証取得状況

井辻牧場が乳類販売店で初めて認証を取得したことを受けて、京都府乳類商業組合から他組合員(乳類販売店)についても認証を取得していきたい旨の申し出があった。

現在、認証取得に対して前向きな乳類販売店に対して、所轄の保健所が助言を行いながら、認証取得に向けて取り組んでいる。

● 普及啓発等

平成 19 年 11 月 市営地下鉄及び市バスに広告掲示(認証施設を紹介)

平成 20 年 3 月 「京都リビング」へ広告掲載

*京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課ホームページにおいて掲載

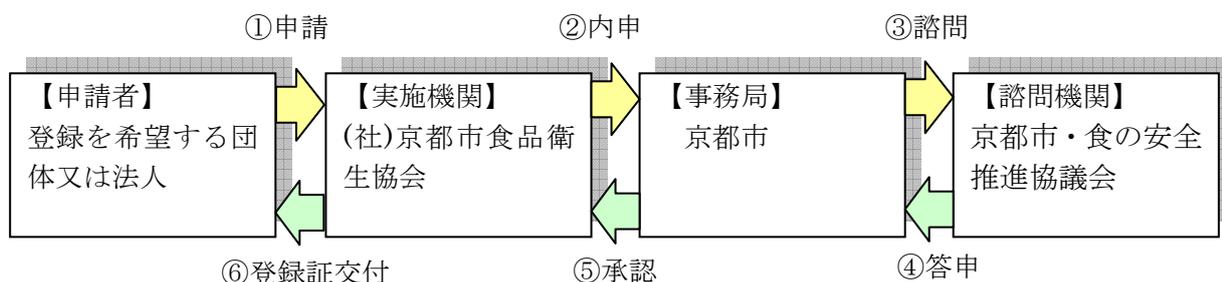
【京(みやこ)・食の安全衛生管理認証アドバイザー制度について】

● アドバイザー制度の導入の目的

食品製造業者や飲食店営業者などの事業者が認証を取得するための事務作業等が円滑かつ容易となるよう、食品の衛生管理等に専門的な知識を有する団体や法人(アドバイザー登録事業者)に、事業者に対するアドバイザーとして積極的に参画してもらう。

これにより、認証取得施設（現在19施設）が増加し、食の安全安心を確保し、市民の健康を保持することを目的とする。

● アドバイザー制度の概要



【登録申請者】：食品の衛生管理等に専門的な知識を有する団体や法人

- ① 京都市内に事務所を設置している団体又は法人が、実施機関である(社)京都市食品衛生協会に「アドバイザー登録事業者」の申請を行う。

【実施機関】：(社)京都市食品衛生協会

- ② 京・食の安全衛生管理認証制度に係る事務等の実施機関である(社)京都市食品衛生協会は「アドバイザー登録事業者」の申請を受け付けた場合、必要書類の添付を確認したうえ、京都市に内申し、承認を得る。

【事務局】：京都市

- ③ (社)京都市食品衛生協会からの内申を受け、京都市は「京都市・食の安全推進協議会」に意見を聴く。

【諮問機関】：京都市・食の安全推進協議会

- ④ 京都市・食の安全推進協議会で協議する。

※ 京都市食の安全衛生協議会で協議し、登録事業者とすることに支障なしとの回答が得られた場合、京都市は申請者を承認し、その旨を(社)京都市食品衛生協会に通知する。

その通知を受け、同協会は速やかに登録証を交付する。

※ 登録有効期間は3年間とする。

● アドバイザー登録事業者の主な業務

- ・ 認証講習会を開催する。
- ・ 認証制度に係る食品衛生管理の向上について助言する。
- ・ 衛生管理マニュアルの作成等の申請に必要な書類等の作成及び事務作業を支援する。

《 事業者が認証を取得した後も… 》

- ・ 食品衛生に関する様々な情報を提供する。
- ・ 従業員への衛生講習会や衛生検査の実施など衛生管理に係ることについて支援する。

● 認証を取得しようとしている事業者のメリット

- ・ 申請時の提出書類（衛生管理マニュアルの作成等）の作成等の支援が受けられ、煩雑な事務作業の軽減を図ることができる。
- ・ 最新の食品衛生に関する様々な情報を入手することができる。
- ・ 従業員の講習会や衛生検査の実施など、認証後の衛生管理についても専門的な立場からの助言や支援を受けることができ、従業員の資質や施設の衛生水準の向上を図ることができる。

● アドバイザー制度の進捗状況について

- ・ 平成20年6月11日、アドバイザー制度運営要領を制定
- ・ 6月18日、アドバイザー制度について広報発表
- ・ 6月19日、(社)京都微生物研究所が登録申請(京都市食品衛生協会受付)

● アドバイザー登録事業者の登録を申請した(社)京都微生物研究所について

同アドバイザー登録事業者について申請のあった(社)京都微生物研究所は、以下の様な事業をおこなっており、さらに、本市が定めた同アドバイザー制度運営要領の規定にある要件を満たす事業者である。

本日の協議会において、承認いただいたのち、受付実施機関である(社)京都市食品衛生協会にその回答を通知し、登録される。

《 社団法人京都微生物研究所 》

■ 所在地

本部	京都市山科区北花山大林町 20-1
総合科学分析センター	京都市山科区上花山久保町 16-2
福知山支所(北部ラボラトリー)	福知山市東羽合町 4 3 番地

■ 創立

大正6年6月 → ※社団法人創立 昭和39年5月

■ 各種登録検査機関(一部抜粋)

- ・ 食品衛生法登録検査機関 (食品衛生法第26条第1項～第3項)
- ・ 簡易専用水道検査機関 (水道法第34条の2第2項)
- ・ 水道法に基づく水質検査機関 (水道法第20条第3項)
- ・ 温泉法に基づく温泉成分分析機関
- ・ ISO9001登録 他

食品関係事業

ホテルや旅館、飲食業、百貨店、給食業者などの衛生に関する検査を行っている。

調理従事者の検便の検査や包丁などの調理器具をはじめ、冷蔵庫の把手やドアノブといった調理上の環境検査を実施している。

また、公衆の衛生を守る観点から、予防を目的とした衛生教育のための研修、講習会及びセミナー等を積極的に実施するなど、衛生管理のアドバイザーとしての役割を果たしている。

■ 食品衛生検査(抜粋)

- ・ 食品衛生法に基づく食品検査
食品成分の分析、添加物の検査、輸入食品の残留農薬検査、食品の日持ちや、各種微生物検査など食品衛生法の基準に照らして厳密に検査を実施
- ・ 食品調理従事者の検便
食品従事者の検便(微生物検査・寄生虫卵)
- ・ 環境微生物検査(器具、調理台等の拭き取り試験、落下細菌やカビの検査)
- ・ 抗菌効果試験

3 京(みやこ)・食の安全安心条例(仮称)の制定について

● 背景

今般、食品表示の偽装や中国産食品の問題など、食に関する社会的に大きな事件が続発する中、食の安全安心をいかに確保していくべきかというに大きな問題に直面しており、市民の皆様から京都市独自の対応・対策が求められている。

そのような中、平成20年2月市会において食の安全安心条例の制定に関する質問があり、門川市長が京都らしい食の安全安心条例を制定する旨の答弁を行い、マスコミに報道された。

● 本市のこれまでの取組と制定の趣旨

本市では、平成15年12月、全国の政令指定都市に先駆けて「京都市・食の安全推進協議会」を設置し、平成16年度から毎年度、大消費地としての地域特性を考慮した「京都市食品衛生監視指導計画」を策定し、市内飲食店及び食品製造施設等への立入検査や食品の収去(抜き取り)検査を実施するとともに、食中毒など食品事故の発生を防止するために、重点的な監視指導を実施したり、講習会やホームページ等での情報提供など、各種事業を推し進めてきた。

また、平成18年度からは全国の政令指定都市では札幌市に続き、「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」として、食品製造業者や飲食店業者による自主的な衛生管理の取組みを推進していくことを目的とした制度を創設し、普及啓発に努めている。

本市では、このように、食の安全・安心の確保のための様々な施策に先進的に取り組んできたところであり、今後さらに、市民の皆様、食品関係事業者及び行政の間で、互いに食品に関する情報を共有化し、食の安全・安心に向けて協働して取り組むことを理念とし、食品衛生に関する様々な取組みが有機的に機能するための『京都』らしい条例を制定する。

● 基本理念

- (1) 市民の皆様や観光客の皆様に安全で安心できる食品の供給を確保する。
- (2) 関係者間(市民(観光客を含む)、食品等事業者、行政)における食の安全・安心に関する情報及び意見交換が十分になされ、相互理解と協働による取組を推進する。
- (3) 市民の健康被害を未然に防止する観点から、危機管理と必要な措置が速やかに講じられる体制を整備する。

● 条例の主なポイント(案)

- (1) 京の伝統の食文化に培われた食品衛生管理を基本に、京都らしい特色ある食品安全のための施策
- (2) 食のリスクコミュニケーションの推進(情報及び意見交換)
 - ・京都市・食の安全推進協議会
- (3) 食品等事業者の自主的な衛生管理を推進する施策
 - ・京・食の安全衛生管理認証制度
- (4) 食品衛生に関する危機管理体制の確立
- (5) 食品の自主回収制度の確立

● 他自治体の状況

政令指定都市では、名古屋市が平成19年12月26日に公布し、平成20年4月1日から施行しています。

- * 京都府（京都府食の安全安心推進条例）：
平成17年12月27日に公布し、平成18年4月1日から施行
- * 大阪府（大阪府食の安全安心推進条例）：
平成19年3月16日に公布し、平成19年4月1日から施行

● 条例制定に向けてのスケジュール（予定）

平成20年	6月3日	条例策定にあたって <u>ワーキンググループ(*)</u> 設置
	6月20日	第15回「京都市・食の安全推進協議会」に提案し、討議
	6月下旬	条例案（骨子）を作成
	7月中旬	食品業界への説明
	10月	パブリック・コメントの募集
平成21年	2月	市会へ上程
	3月	公布
	4月	施行

■ 【参考】

- 1 ワーキンググループ(*)メンバー 5人
保健所衛生課長4人及び衛生公害研究所担当課長1人
- 2 ワーキング会議
 - (1) 第1回ワーキング会議
日時 平成20年6月10日（火） 午後3時から午後5時まで
 - (2) 第2回ワーキング会議
日時 平成20年6月16日（月） 午後3時から午後5時まで

質疑応答

平成19年度京都市食品衛生監視指導実施結果について

【委員長】

この「平成19年度京都市食品衛生監視指導実施結果(案)」(以下、実施結果(案)という。)では、平成19年度を終えて、総括として「まとめ」を加筆しているところが、昨年度の結果とは異なる場所であると思われませんがいかがでしょうか。

何かご意見はありませんか。

【委員】

「まとめ」で平成20年度に「食の安全安心条例」の制定を検討しているとありますが、どこまで決まっているのでしょうか。

【事務局】

平成20年2月の市会で、近年の様々な食に関する事件が発生していることを受けて、食の安全安心に関する条例の制定は考えられないかとの意見をいただき、市長は食の安全安心に関する条例を制定すると回答されました。

大変申し訳ありませんが、この条例については後ほど協議していただく予定ですので、その時ご説明させていただきます。

【委員】

「平成19年度京都市食品衛生監視指導実施結果(案)」の5ページで「通報があった食中毒を疑う事例222件を調査した結果、44件について食中毒事件と断定」とあり、また、44件の内訳の多くは飲食店等で発生しているとありますが、これは食中毒予防啓発の効果で、家庭における食中毒が発生していないということなのでしょうか。

【事務局】

222件の中には、家庭における食中毒疑いの通報事例も含まれていますが、食中毒事件と断定するには、家庭内での調理工程や厨房等についても調査や検査等を行わなければ、判断できませんが、飲食店等に立入調査を実施するようにはいかないことが多いため、最終的に家庭における食中毒事件と断定するまでには至らないのが実状です。

【委員長】

サポウイルスによる食中毒事件が京都市で発生しましたが、その後、京都市もしくは全国的に蔓延しているのでしょうか。

【事務局】

京都市でサポウイルスによる食中毒事件が発生して以後、全国的にもサポウイルス食中毒事件は発生していません。

サポウイルスはノロウイルスと違い、PCR検査に必要なプライマーが入手しにくい状況にあり、検査手技的に検出される事例が少ないという状況です。当該食中毒事件が発生したときも、患者便を検査していた横浜市でサポウイルスを検出し、その情報を受けて、本市でも従事者便などについてサポウイルスの検査を実施したところ、従事者便からサポウイルスが検出され、調査結果を総合して食中毒事件と断定しました。

【委員長】

7頁に、月別の食中毒発生状況についてのグラフが記載されていますが、このグラフについてのコメントはないのでしょうか。コメントを記入した方が、わかりやすいのではないのでしょうか。

【事務局】

ご指摘のとおり、コメントを加筆させていただきたいと思います。

グラフでは、7月、8月の夏場に食中毒が多発すると言われていますが、5月に食中毒事件数が多くなっており、カンピロバクター食中毒事件が2件発生しています。

カンピロバクターは夏場よりも、春や秋頃に発生しやすく、また、12月に事件数が増えているのはノロウイルスの食中毒事件が多発する時期だからです。

【副委員長】

8頁の違反状況について記載されている中で、検査の結果、違反が判明したときにはすでに流通販売されており、回収不可能とありますが、全ての食品でこうした状況なののでしょうか。

【事務局】

検査結果が判明するまでに数日かかってしまうため、精肉や魚肉ねり製品などの消費期限の短い食品についてはすでに流通されてしまっていて、回収が間に合わないケースがほとんどです。

しかし、賞味期限の長い商品については、回収できるものもあります。しかし、販売先が不明で回収にいたらないケースもあります。

【委員】

16頁の「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の認証マークをスーパー等の店舗で見ることがありません。もう少しピーアールした方がよいと思います。

【事務局】

現在、地下鉄や市バスの広告、ホームページでの掲載、認証取得施設での掲示など、様々な方法で啓発していますが、事務局におきましても、ピーアールの方法については苦慮しております。

今後、別の啓発方法について研究してまいりたいと思います。

【委員】

6月は食育月間で、19日は食育の日です。

京阪電車でも全車両に食育のポスター「朝ご飯を食べよう」が掲示されていました。

食品衛生においても、「食の安全の日」のようなものが定められないのでしょうか。

【事務局】

公共機関への広告には非常に経費がかかるという問題があります。

今後、有効な啓発方法についてさらに検討していきたいと考えています。

【委員】

収去(抜き取り)検査について記載されているところで、違反が判明したのち、回収や改善報告書の提出を求めているが、発生原因や再発防止措置方法などについての報告はあったのでしょうか。その内容についても記載していただいた方がよいと思います。

【事務局】

例えば、魚肉ねり製品から大腸菌群が検出した事例は、製造工程の段階で、加熱時間もしくは温度が不十分であったためではないかと考察しています。

また、漬物(酢漬)のソルビン酸の基準値違反の事例は、製造者が酢漬けの使用基準(0.5g/kg)と塩漬けの使用基準(1.0g/kg)の認識を誤っていたために発生した違反でした。

ご指摘のとおり、判明した原因等について明記したいと思います。

「平成19年度京都市食品衛生監視指導結果（案）」について、ご協議いただき、ありがとうございました。

皆様からいただきましたご意見を反映させて、計画（案）を修正したいと思います。

京・食の安全衛生管理認証制度について

【事務局】

先ほど委員から、認証制度についてもっとアピールすべきとのご意見をいただきましたように、現在、認証を取得されている施設は19施設と低迷しています。

これまで京の食が悠久の歴史の中、事業者の皆様が永年培ってきた経験と感により実施している衛生管理手法を、文章化することによって、消費者等に理解される衛生管理マニュアルを確立していただき、より一層衛生管理に努めていただきたいという趣旨から認証を創設いたしました。

しかし、営業の傍ら、衛生管理手法等を文書化していくことが、煩雑であると考えられている事業者の方が多いというのが現状です。

もちろん、これまで保健所衛生課においても認証制度の相談窓口となり取り組んでいますが、他の業務を抱えている中で、事業者に対して十分な支援が行えず、また、行政の助言となると堅苦しく難しいものと捉えられがちです。

何とか、市内の食品関係施設における衛生管理の推進を図るため、本制度を普及させていきたいと考え、認証取得にあたって困窮されている事業者を支援していく制度としてアドバイザー制度を導入することになりました。

【委員長】

アドバイザーとしてはどのような団体が参画してくると思われていますか。

【事務局】

6月18日にこの認証のアドバイザー制度について広報発表し、その後、社団法人京都微生物研究所がアドバイザー登録事業者の登録申請をしていただいています。

アドバイザー登録事業者が増えるほど、認証を取得したいと考えている事業者にとっての選択肢が増えるということですので、このアドバイザー制度を含めた、認証制度の普及を図って行きたいと思います。

【委員長】

このアドバイザー制度にマイナス面はないのでしょうか。

例えば、事業者とアドバイザー登録事業者間で癒着のようなことは発生しないのでしょうか。

【事務局】

アドバイザー登録事業者が事業者を支援して、さらにその事業者を認証できるというようなシステムであれば、癒着というような事態が発生することも考えられますが、本市の認証制度においては、認証するのは第三者機関である認証審査委員会で、認証に適う施設であるか否かを審査し、判定しており、アドバイザー登録事業者は認証の審査判定までは介入できないシステムですので、そうした事態は発生しないと考えます。

【委員長】

このアドバイザー制度は認証制度の推進に繋がるものであり、認証制度普及の一助となるものと考えます。また、登録申請のあった社団法人京都微生物研究所につきましても、登録要件に適った業者であると思われますので、本協議会において承認したいと思います。

京・食の安全安心条例（仮称）の制定について

【委員】

この条例には罰則規定を設けるのでしょうか。

【事務局】

条例に罰則規定を設けることは難しいと考えています。現在、食品衛生に係る事件もしくは違反を犯した場合、食品衛生法に基づき行政処分等を行っておりますが、今後、委員の皆様にご協議いただく中で、ご提案いただければ検討していきたいと考えています。

【委員】

罰則規定として、罰金制度がありますが、金額の高低ではなく、罰金を科すことで違反する者の抑止力になるのではないのでしょうか。

条例に罰金制度まで踏み込んで、盛り込んでいくことも検討いただきたい。

また、現在、食品添加物製造業者については許可業種として監視指導対象となっておりますが、食品添加物の販売業者に対しては、何ら規制がなく、監視指導の対象外です。

こうした業者の食品添加物の取扱等についても条例に明記し、積極的な指導をしていただきたいと思います。

【事務局】

貴重なご意見だと重く受け止めております。

罰則規定や食品添加物販売業者に対する規制等については、条例に明記するか否かを含めて、今後検討していきたいと思っております。

悪質な事業者に対しては、食品衛生法に基づく行政罰だけというよりも、公表等による社会的なペナルティーを課す必要があるのではないかと考えています。

【委員】

この条例の制定の趣旨等で「京都らしい」とありますが、具体的にはどのようなことを想定されているのでしょうか。

【事務局】

まだ、これから検討していかなければいけません、「京都らしい」施策として、次のようなことを考えています。

- ・観光都市として、市民の皆様や観光客の皆様の食に関する安全確保の対策
- ・漬物等の京土産の安全確保の対策
- ・京を代表する食品である湯葉や麩などの安全確保の対策

湯葉や麩の製造には営業許可の取得は必要ありませんが、そうした食品の安全を確保するため、条例において、湯葉や麩の製造業を登録業種として制度化できないかと考えています。

【委員】

条例の主なポイントについて、次のことについて説明いただきたいのですが。

- ・京の伝統の食文化に培われた食品衛生管理を基本とした施策とは具体的にどういったものか
- ・危機管理体制の確立は、行政における危機管理体制をいうのか、それとも民間組織に対してもそうした体制の強化を要求する条例とするのか。
- ・自主回収制度には、回収の規制を条例に盛り込むのか。

【事務局】

・京の伝統の食文化についてですが、伝統的な食品として、「京つけもの」のように「京」とつく食品がたくさんあります。先ほどもご説明しましたように、漬物の製造には営業許可を取得する必要はなく、届出のみおこなっていただいております。

しかし、漬物のような京の伝統食品の製造については、届出を行うだけでなく、一步ふみこんで、条例において「登録制度」をつくり、衛生確保の推進を図っていきたいと思っています。

・危機管理体制の確立についてですが、もちろん行政における危機管理体制を明確にしておかなければなりません。また、事故等が発生したときの民間組織における迅速な連絡、対応・対策が図られるような体制づくりについても検討していかねばならないと思います。

・今般の自主回収情報の中には、健康被害のおそれがあるようなものから、健康被害が考えられない表示の記載ミスのような軽微なものまで、大量の自主回収情報が寄せられています。

何が市民の皆様にとって必要な情報であるのかを精査し、必要な情報であれば、より迅速に自主回収情報を提供していただけるような制度を検討していきたいと考えています。

【委員】

情報の公開をすすめていくことが何よりも必要であると思います。

【事務局】

期限切れの自主回収情報というものも少なくありません。

できるだけ速やかに、ホームページにより情報を公表するとともに、迅速に回収しなければならないと考えています。

現在の自主回収は、事業者が自主回収をするということだけを公表しているケースも見受けられます。なぜ回収する事態に至ったのか、その原因等について明らかにしていけるような自主回収制度について検討していきたいと思います。

【委員】

京都市の現状に基づいて、条例を制定することによって、目指すものとは何かをお聞かせいただきたい。

【事務局】

BSEや大手牛乳メーカーの大規模な食中毒事件などの発生を受けて、平成15年度に食品安全基本法が制定され、また、食品衛生法の抜本的見直しが図られました。

本市におきましても、そうした社会情勢を受け、平成15年に京都市・食の安全推進協議会を設置し、平成18年度に京・食の安全衛生管理認証制度を創設し、食の安全安心の確保を図るため、様々な施策を講じてきました。

こうした様々な施策等を、条例として体系化し、さらにレベルアップさせことによって、有機的に運用していくことを目指し、条例を制定することにいたしました。

【委員長】

事務局から提案いただいていた議題ではありませんが、私より一つおうかがいしたいことがあります。

現在、BSEについて韓国でも大きな社会問題となっていますが、京都市ではBSEの問題をどのように考えていますか。

【事務局】

本市では、平成16年10月に、前市長が、国の方針に関わらずBSEの全頭検査を堅持すると発言されています。

平成17年7月、厚生労働省から、20ヶ月齢以下の牛のBSE検査に対する補助金を廃止するとの通知がありました。

その後、補助金廃止について3年間猶予されましたが、その期限が平成20年7月末日となっています。

本市では、前市長の発言を受け、市民の皆様の牛肉に対する安心を確保するため、平成20年8月1日以降におきましても、BSE検査の継続実施を考えています。

【事務局】

本日、御協議いただきました「平成19年度京都市食品衛生監視指導実施結果(案)」につきましては、御指摘箇所を修正し、完成させ、委員の皆様にお送りいたします。

また、京・食の安全安心条例(仮称)につきましては、本年10月ころ協議会を開催し、素案をお示しし、協議会委員の皆様にご協議していただいた上で、パブリックコメントを実施したいと考えております。

今後も、協議会でのご提言やご意見を、本市の食品衛生行政に反映させていくよう傾注して参りますので、よろしく御願いたします。