

第16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12月3日（水）午後2時から午後4時30分まで

■ 開催場所

京都ホテルオークラ 3階 金剛の間

■ 出席者（敬称略）委員：10人、事務局：4人、傍聴者：16人

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 谷口 光代 （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 京都市における食の安全・安心対策の現況について
 - (1) 広報資料（事故米穀及びメラミン混入食品関係）
 - (2) カンピロバクター食中毒対策
 - (3) 漬物の残留農薬検査の実施状況
 - 2 京・食の安全安心条例(仮称)について
 - 3 平成21年度京都市食品衛生監視指導計画(案)について
 - 4 京・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 京都市における食の安全・安心対策の現況について

今年1月に中国産餃子から農薬のメタミドホスが検出されるなどの数々の事件が発生しました。

さらに、9月には、農薬やカビ毒に汚染された米穀(以下、事故米穀という)が、食用として市場に流通したり、中国で牛乳や乳製品の品質を偽装するために混入したメラミンにより、当該牛乳等を原材料として製造され、日本に輸入された中国産加工食品からメラミンが検出するなど、様々な食品が回収される事案が頻発しました。

● 事故米穀事件に係る対応

- (1) 非食用事故米穀が市内の病院、保育園及び社会福祉施設で使用されていることが判明し、そのうち3施設に残っていたもち米について、農薬(メタミドホス、アセタミプリド)及びカビ毒(アフラトキシンB1)の検査を実施したところ、2検体から、健康に直ちに影響を及ぼす量ではなかったが、メタミドホスが0.02ppm検出されました。

この本市の検査により、全国で初めて、流通している事故米穀からメタミドホスが検出された事案であり、大きく報道されました。

- (2) 緊急相談窓口の設置

9月5日(金)に事故米穀に関する報道がなされて以降、事故米穀やメラミン混入の中国産加工食品などの様々な問題に関する問い合わせ等に対応するため、平日は市内11区保健所衛生課及び市役所生活衛生課で、土日、祝日は市役所生活衛生課に緊急相談窓口を設置し、市民の不安解消に努めました。

緊急相談窓口を設置した9月12日(金)から9月30日(火)までの相談件数は、104件(消費者93件、事業者11件)であり、主な相談内容としては、「事故米穀の流通先が知りたい」、「食べても健康に影響を及ぼさないか」等でした。

● メラミン混入の疑いのある中国産加工食品等について

- (1) 大阪府高槻市の(株)丸大食品が、メラミンが混入しているおそれのある中国産牛乳等を使用し、中国の工場で製造した加工食品からメラミンが検出されたため、当該加工食品の回収をおこないました。

当該加工食品の一つである「業務用クリームパンダ」が、本市内の病院及び社会福祉施設等の給食施設に販売されていることが判明し、直ちに立入調査を実施したところ、社会福祉施設2施設に残っていた当該食品2検体から、健康に直ちに影響を及ぼす量ではありませんでしたが、23.2mg/kgと4.6mg/kgの濃度のメラミンを検出しました。

- (2) 緊急相談窓口の設置

9月5日(金)に設置した事故米穀の相談窓口と併せて9月30日(火)まで対応しました。

主な相談内容としては、「食べても健康に影響を及ぼさないか」、「どんな食品にメラミンが混入しているのか」等であった。

● カンピロバクター食中毒対策

今年度6月から7月にかけて、カンピロバクターを病因物質とする食中毒が頻発しました。事件を調査し、原因を究明していくと、多くの事案で鳥肉等を生食していることが判明したため、食肉処理業者、食肉販売業者及び飲食店営業者はもとより、消費者に対して、カンピロバクター食中毒予防に

係る注意喚起するため、広報発表を行いました。

広報発表の内容としては、カンピロバクター食中毒を予防するため「鳥肉の刺身等を提供している飲食店営業者」並びに「市民の皆様」に対し、①鳥肉の刺身等は提供しないこと、②注文しないこと、③提供されても食べないこと、を注意喚起しました。

また、本市における鳥肉の検査において、61.8%の高率で鳥肉からカンピロバクターが検出されましたが、カンピロバクターは加熱に弱い菌であるため、十分に加熱して食べれば鳥肉は安全な食品です。

このカンピロバクター食中毒の注意喚起後は、本市内の施設においてカンピロバクター食中毒は発生していません。

● 漬物の残留農薬検査の実施状況

平成18年にあらゆる食品に対する残留農薬基準を定める「ポジティブリスト制度」が施行されました。

この制度の実施によって、京都の伝統食品である漬物にも残留農薬基準が適用されることになり、漬物組合は非常に危機感を持たれていました。そこで、本市と漬物組合とが共同し、漬物の残留農薬検査を実施したところ、基準を超えるようなことはありませんでした。

今後も、漬物組合等との連携を図り、検査を実施していきたいと考えています。

2 京(みやこ)・食の安全安心条例(仮)について

条例を制定するにあたって、現在、保健所衛生課長及び衛生公害研究所担当課長の5人でワーキンググループを結成し、検討しています。

当初、来年4月からの施行を目標として、条例策定に取り組んでまいりました。

しかし、今般の農薬等による汚染米やメラミン混入食品の発見等、度重なる事件を受け、危機管理体制の徹底・強化を含め、再度検討して参りたいと考えておりますので、前回の協議会で御説明させていただいた施行時期よりも若干遅れますが、本市の法規担当課と協議を行い、条例制定に向けて着実に取り組んでおりますことを御報告させていただきます。

3 平成21年度京都市食品衛生監視指導計画(案)について

食品表示に関する偽装、中国産加工食品からの農薬及びメラミン検出等、食の安全・安心を脅かすさまざまな問題が多発しています。

京都市では、食の安全確保をより一層推進するため、市民の皆様の意見を取り入れて策定した平成21年度京都市食品衛生監視指導計画(以下、「監視指導計画」という。)に基づき、食品取扱施設の監視指導及び食品の抜き取り検査等を実施します。

また、市民(消費者)、食品等事業者及び行政によるリスクコミュニケーション(意見及び情報の交換)を推進することにより、市民の皆様や京都を訪れる観光客の皆様の食に係る安全と安心を確保します。

● 計画のおもなポイント

- 1 食品表示の監視指導の強化

2 食中毒発生防止の徹底

- (1) 食肉の生食等を原因とするカンピロバクター、腸管出血性大腸菌 0157 などの食中毒発生防止の徹底
 - (2) ノロウイルスによる急性胃腸炎の発生・まん延防止の徹底
 - (3) フグによる食中毒発生防止の徹底
- 3 輸入食品の残留農薬等の検査の強化
 - 4 危機管理体制の整備と強化
 - 5 牛海綿状脳症（BSE）の全頭検査の継続実施
 - 6 リスクコミュニケーション(情報提供及び意見交換)の推進
 - 7 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等）

1 食品表示の監視指導の強化

平成19年度以降、全国各地において、食品表示の偽装などの事件が発生しているとともに、事業者の認識不足による表示の誤りなども後を絶ちません。

食品表示については、従来から、食品販売施設や食品製造施設の監視や収去（抜き取り）の際など、あらゆる機会を通じて表示のチェックを行ってきましたが、さらに、表示違反の食品が流通しないよう徹底するため、本年度から期間を定めて「食品表示の一斉監視」を行い、食品製造施設等における科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無について、重点的な監視を実施し、適正表示の指導を行います。

また、原材料や産地の表示などについても、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）」に違反する疑いのある場合、JAS法等を所管する関係機関と連携し、適正な措置を講じます。

2 食中毒発生防止の徹底

(1) 食肉の生食等を原因とするカンピロバクターや腸管出血性大腸菌 0157 などの食中毒発生防止の徹底

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌 O157 の食中毒の調査を実施すると、牛肉や鶏肉を生食している事案が多数見受けられます。こうした状況を踏まえて、食肉処理施設、食肉販売施設及び焼肉店等の飲食店に対して一斉監視を行います。

また、市民の皆様に対しても、食肉の生食や生肉を取り扱った箸の共用による感染等の危険性について、周知徹底を図ってまいります。

(2) ノロウイルスによる急性胃腸炎の発生・まん延防止の徹底

全国的にもノロウイルスによる急性胃腸炎は、依然として、まん延している状況にあります。

ノロウイルスによる急性胃腸炎が多発する冬期に、旅館等の宿泊施設、保育所や幼稚園等の社会福祉施設等に対して、一斉監視を行い、施設の洗浄消毒、調理従事者の手指の洗浄及び健康状態について点検するよう周知徹底を図ります。

(3) フグによる食中毒発生防止の徹底

毎年、全国各地で、自分で釣ったフグを調理(自家調理)して食べることによる重症事例や死亡事例が報告されています。

そこで、市民の皆様に対して、絶対に素人がフグを処理加工することのないよう注意喚起に努め

るとともに、フグ取扱業者に対して、食用にできない有毒フグや有毒部分(肝臓等)を提供したりせず、適正なフグの取扱いを周知徹底するため、一斉監視を行います。

3 輸入食品の残留農薬等の検査の強化

消費者の中国産食品をはじめ、あらゆる輸入食品に対する不信感が高まっています。しかし、現在日本の食料自給率(カロリーベース)は約4割程度であり、大半を輸入食品に依存している状況にあって、本市では、より多くの輸入食品について検査を実施することにより、違反食品を排除し、市内に流通する食品についての安全と安心の確保を図ります。

4 危機管理体制の整備と強化

昨年、中国産加工食品から農薬やメラミン等の化学物質が検出し、さらには農薬やカビに汚染された米が食用として流通するなど、食の安全安心を根底から揺るがすような事案が続発し、通常あってはならない事態に、社会問題にまで発展しました。

平素から食中毒や違反食品の発見等の事件が発生した場合、直ちに市内各区保健所及び本市衛生公害研究所において調査及び検査を実施することで、原因究明並びに再発防止に必要な措置を迅速かつ適確に講じております。

さらに、汚染米の食用流通のような予期せぬ事件が発生した場合にあっては、迅速に情報の収集に努めるとともに、事件の状況を正確に把握したうえで、最適な危機管理体制を構築し、発生した事件に即応できるよう、平素からの危機管理に係る心構えや職員教育を含めた体制の強化を図ります。

また、食に関する様々な事案が発生した場合には、ホームページへの掲載やメール配信等により、迅速かつ正確な情報の提供に積極的に努め、市民の皆様に対し注意喚起を図り、食の安全安心を確保します。

5 牛海綿状脳症(BSE)の全頭検査の実施

平成17年8月から、21月齢未満の牛は検査対象から除外され、さらに、平成20年7月末日をもって経過措置として実施されてきた国からの財政的な補助も打ち切られましたが、本市では市民の安心を確保するため、引き続き、全ての牛についてBSEスクリーニング検査を堅持します。

6 リスクコミュニケーション(情報提供及び意見交換)の推進

ホームページや市民しんぶんへの掲載など、あらゆる媒体を通して市民や食品等事業者に対し、正確で迅速に、食に関する様々な情報の積極的な提供に努めます。

7 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)

食品等事業者による自主的な衛生管理が推進されていくことが、食の安全安心を確保していく上で、最善の手段であると考え、自主衛生管理を推進する施策である「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の普及啓発に努めます。

● 食品等の収去(抜き取り)検査

市内で製造もしくは流通する食品等の安全を確保するため、過去の違反の発生状況や現在問題となっている食品等を考慮して検査項目を定め、効率的かつ効果的な収去検査を実施します。

※ 平成21年度収去検査計画

検体の種類	21年度の検査数
魚介類(生食用鮮魚介類を含む。)	190
冷凍食品	55
魚介類加工品	87
肉卵類及びその加工品	555

乳	22
乳製品	33
穀類及びその加工品	72
野菜・果物及びその加工品	135
菓子類	99
清涼飲料水	11
油脂類	49
漬物	76
輸入食品	266
残置食	220
その他の食品	112
器具及び容器包装	373
合 計	2,355

4 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、現在までに43施設(55業種)が認証を取得しており、現在、2つの食品関係業者から認証申請がなされています。

また、認証を取得するために受講を義務づけている認証新規講習会ですが、現在までに17回実施しており、212人(189業者)の方が受講されています。

このことから、事業者が認証制度に関心を持たれていることがうかがえますので、できる限り多くの事業者が認証を取得し、自主的な衛生管理体制が推進していくよう努めていきます。

● 普及啓発等

市営地下鉄及び市バスに広告を掲示したり、ホームページに掲載するなど、本制度の普及に努めています。

● アドバイザー制度の導入

平成20年6月から、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の軽減を図り、認証を取得しやすくするため、衛生管理の専門的な知識を有する団体や法人に、本制度に積極的に参画してもらった「アドバイザー制度」を導入しました。

現在までに、2業者がアドバイザー登録事業者として登録し、認証を取得しようと取り組んでいる事業者をサポートしています。

このアドバイザー登録事業者を登録するにあたっては、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、京都市が申請者を承認しています。

質疑応答

京都市における食の安全・安心対策の現況について

【委員】

子供を持つ保護者としては、事故米穀やメラミン混入食品等が市場流通しないよう、未然に対処していただきたいと切望しています。

また事故米穀では残留農薬の基準値は超えているものの、健康に影響を及ぼす様な量ではないとの説明ですが、消費者にとって、特に子供たちが、農薬が残留するような食品を食べることについては非常に心配ですので、やはり未然に流通しないような措置を講じていただきたいと思います。

【事務局】

本年9月に事故米穀の事件が発生し、近畿農政局に問い合わせ、事故米穀の流通経路についての情報収集に努めましたが、なかなか思うように情報が入手できず、流通状況の全容把握に至るまでに時間を要しました。

このことによる措置対応の遅れについては非常に遺憾に思っています。

基準値は超えているものの、健康に影響を及ぼす様な量ではないと説明したことについては、すでに事故米穀を喫食した方もしくはそのおそれがあるとして健康への影響を懸念されている方に対して、その心配はないことを御説明したいという趣旨からでした。

【委員長】

やはり、消費者としては、未然に危害の発生を防止していただきたいと思います。

【事務局】

今回の事故米穀の問題は、国（農林水産省）が農薬やカビで汚染された米を売ろうとし、さらには販売後の流通先等を管理・確認していなかったことにそもそも原因があったと考えています。事故米穀は全て廃棄すべきであると思います。

こうした制度に問題があったのではないかと考えます。

【委員】

生薬なども輸入品にあつては、砂利等の混ぜものを行うことが横行しています。

原産国でそうした不正・偽装をされると、輸入者側では防ぎようがありません。

【事務局】

メラミンの場合、中国工場で、薄めた牛乳等にメラミンを混入し、タンパク量を偽装していました。全くモラルが欠如しているとしか言えません。おっしゃるとおり、水際で防ぐことは難しく、各国で、衛生意識を持っていただきたい。

【副委員長】

中国製の調味料等の加工食品が広く流通していますが、こうした加工食品の残留農薬検査も必要であると思います。

【事務局】

加工食品の残留農薬についても懸念される場所ではありますが、検査技術的な問題もありますので、今後検討してまいりたいと思います。

【委員】

中国でメラミンが混入した乳製品を喫食した乳幼児が重篤な健康被害を訴えているとの報道

等がなされていたにも関わらず、日本においてメラミン混入に対する対応が非常に遅かったと思います。

農薬が検出されたギョウザの事件にあっても、現時点で国から最終的な結論がしめされておらず、うやむやな状態になっています。国民としてそうした国の対応に対し、強く訴えていくべきではないかと思います。

【事務局】

ご指摘のとおり、海外で発生している様々な事案をいち早く把握することに努め、対応策を講じるべきであったと思います。

メラミン混入のおそれのある菓子を輸入販売した丸大食品の自主回収は、丸大食品が輸入業者の一義的な責務として自主検査を実施し、判明した事案でした。

その後、各自治体で検査が実施され、様々な食品からメラミン混入が確認されています。

【事務局】

現在の食品衛生法には不備を感じています。

例えば、加工食品では製造工程、原材料の配合比率、水分量等を勘案して個々の原材料の残留量を試算し、基準値を超えているかを確認した上で、はじめて違反と判断できます。

そのため、加工食品で残留農薬基準違反と判断することは非常に困難を極め、苦慮するところ です。

食品衛生法の抜本的な整備が望まれるところです。

【委員長】

本協議会からの意見を国に対して要望することはできないでしょうか。

【委員】

このような問題は業者のモラルの問題です。

輸入業者、加工業者が年に1回、使用している原材料を検査し、また、その検査結果を報告することを義務づけるような体制づくりが必要であると思います。

ただし、中小の業者や個人事業者にのために、検査機関等で検査を受け付ける体制をつくることも必要であると思われます。

協議会の一意見として国に要望するというのではなく、市議会に意見書を採択していただき、国に要望していくことが、好ましいと考えます。

【事務局】

本市の管理運営基準に関する条例において、営業者は製品について定期的に検査しなければいけないと規定していますが、罰則規定は設けておりません。

行政による食品の抜き取り検査と言っても、検査能力及び人的な問題等に限界がありますので、ご指摘のような業者による自主検査体制の充実が問題解決につながると思います。

【事務局】

市会議員の皆様もこうした食に係る問題については、非常に関心が高く、質問が寄せられます。党として意見書を提出していただきました。

全国等から寄せられた意見書を受けて、農林水産省から今後の改善内容等について示され、米のトレーサビリティ制度を確立させ、記録や表示を徹底していくとの内容でした。

【委員長】

京都市としては、本協議会で提案された意見を参考に、危機管理体制の整備や強化などについ

て、市としてできる限りの事を地道に行っていっていただきたいと思います。

京(みやこ)・食の安全安心条例(仮称)について

【委員】

条例には是非とも罰則規定を設けていただきたい。

そうしなければ、食品に係る違反の抑止力とはなりません。現在の違反者氏名の公表だけだと、効果が期待できないと思います。

【事務局】

食品は市外にも流通等していくため、市内の食品関係事業者にのみ罰則を科すこととなり、罰則規定を設けることは難しく、慎重に検討していかなければならないと思います。

【委員】

京都市が先行市となって、罰則規定を設けていくことで、全国的に規制の強化が広がり、市場流通している食品全体の違反件数の減少につながっていくとは考えられないでしょうか。

【委員】

違反者氏名を新聞に掲載するなど、公表はできないのでしょうか。

【事務局】

本市から違反者名について新聞掲載を依頼すると掲載料が発生するため、予算的にできません。しかし、違反者名等については、直ちに広報発表し、公表しており、広報資料を報道関係者に配布することで、情報提供し、内容によっては新聞掲載されることもあります。

【事務局】

罰則規定を設けることの必要性を強く感じております。

事業者自らが違反に気づき、被害拡大を回避するために、自主回収を行う制度が確立されており、東京都をはじめとして多くの自治体がこの制度をすすめております。そのため、毎日のように多くの食品が自主回収されている現状にあります。

この制度により、事業者が自主回収を行いさえすれば、犯した行為自体も許される風潮になってきており、事業者に対して行政的な処分がなされないケースが増えています。

こうした事案に対応できるような法の整備が急務であると考えます。

【委員】

条例が制定されると、どのように食の安全安心が確保されていくのでしょうか。

【事務局】

毎年、5,000万人近い観光客が京都を訪れます。

147万人の市民の食の安全安心を確保することはもちろんですが、観光客に対する食の安全安心を確保することも、条例の趣旨としています。

それは、観光客が利用する施設、土産物等の製造・販売施設の衛生を確保することであり、その一助として、「京・食の安全衛生管理認証制度」の普及に努め、事業者の自主的な衛生管理の推進していくことであると考えています。

【委員】

条例の目的は、あくまで市民の安全安心を確保することであると思います。

どういう施策・対応等を講じれば、市民の安全安心が確保できるのかを考えたいうえで、条例を

策定していただきたい。

【事務局】

市民の安全安心を確保するための施策，危機管理体制の整備・強化，さらに京都らしさを考慮して条例を策定していきたいと考えています。

【委員長】

罰則規定を含め，実行力のある条例にしていきたいと思います。

平成21年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について

【事務局】

本日，所用のため欠席されている委員から事前にお送りした「平成21年度京都市食品衛生監視指導計画（案）」についてのご意見を2ついただいておりますので，御紹介させていただきます。

一つは，「リスクコミュニケーションについて」のご意見です。

『リスクコミュニケーションの場に生産者はどれくらい参加しておられますか。生産者と消費者の意見交換や交流の場の設定がもっと必要だと思います。食品等事業者と消費者との交流という言葉はありますが，「生産者」が欠けているように思いました。

二つ目は，『遺伝子組み換え食品のPCR検査の精度はどれくらいですか。』というご意見です。

【事務局】

一つ目のリスクコミュニケーションについてのご質問についてですが，大消費地である本市では，生産者との交流の場が少ないのが現状です。

ご指摘のとおり，リスクコミュニケーションの趣旨は，あらゆる立場の方が双方間で意見交換を行い，様々な情報を得ることにより，お互いの立場を理解し，食の安全安心を確保することにあります。

今後，生産者との交流の場をどのように設けていけばよいか研究してまいります。

京都市・食の安全推進協議会において，生産者を代表していただき全国農業協同組合連合会から委員としてご参加いただいております。

生産者のお立場で，ご意見等はございませんでしょうか。

【委員】

農協並びに農家では，農薬の適正使用を大命題として掲げ，取り組んでおります。

農薬の適正散布方法や散布状況の記録の保存などを指導し，当該記録の提出等を求め，農薬の適正使用について確認を行っています。

また，地産地消，地元の食材を見つめ直すことをコンセプトとし，様々な取組を実施しております。

直接，生産者と交流をもつ機会が必要であれば，御協力はさせていただきます。

【事務局】

農協では生産者との意見交換会のような場を設けておられるのでしょうか。

【委員】

農協主催というものではありませんが，NPO法人が直接生産者と情報交換したりしています。

【事務局】

生産者を加えたリスクコミュニケーションを実施していくにあたり、御協力をお願いします。

【京都市衛生公害研究所職員】

二つ目の遺伝子組換え食品のPCR検査の精度についてのご質問ですが、遺伝子組換え食品の検査というのはその混入の含有率について、国の通知に基づき、検査を実施しています。

当該食品の混入率が5%を超えている場合は、遺伝子組換え食品である旨表示しなければなりません。PCR検査では0.1%を検出下限値としています。

参考として、平成19年度の遺伝子組換え食品混入率の検査件数は、大豆加工品33検体、とうもろこし加工品22検体、合計55検体を検査し、5%を超えたものはありませんでした。

【委員】

11頁の「残置食」とありますが、どういう食品のことをいうのでしょうか。

【事務局】

「残置食」という言葉は一般的ではありませんでした。

よく使われる表現として「検食」という言葉が使われます。

「検食」とは、食中毒等の食品衛生上の事故が発生した時に、原因食品を追究するために検査用に保管している食品のことです。

今回、抜き取り検査計画における「検食」の検査というのは、事件発生時に検査を行うということではなく、衛生状況を確認するため計画的に「検食」の検査を実施するという意味です。

「残置食」という言葉は修正いたします。

【委員】

輸入食品の検査件数の226検体というのは、増加傾向にあるのでしょうか。

行政による輸入食品の検査件数を増やす必要はないという考えです。

行政における抜き取り検査にも限界がありますし、中国等の原産国において、検査を実施していれば、流通の末端で検査を実施する必要がないと思います。

【事務局】

おっしゃるとおりですが、現在、原産国での検査及び検疫所での水際での検査だけでは対応しきれず、違反品が市場流通しているのが現状です。そのため、各自治体で毎年抜き取り検査の計画を立て、検査を実施し、安全安心の確保に努めています。

将来的には、原産国及び検疫所での検査により、違反食品の流通が水際でくい止められることが理想です。

【委員】

7頁の「重点監視指導対象施設」として社会福祉施設や宿泊施設などがありますが、当該施設は全体の%くらいあるのでしょうか。

また、抜き取り検査といっても、どういうことをされているのかわかりにくいところがありますので、体験できるような機会はないのでしょうか。

【事務局】

全体の何%かはすぐにお答えできませんが、食中毒の多発業種や大規模な食中毒の発生が懸念される施設に対し、重点的に監視指導及び食品検査を実施します。

抜き取り検査の体験についてですが、昨年末に協議会委員の皆様にご来店いただき、デパートやスーパーに出向いていただき、保健所の食品衛生監視員とともに、食品の抜き取り体験をしていただきました。

【委員長】

それでは、本日御提示いただいた「平成21年度京都市食品衛生監視指導計画（案）」について本協議会で承認するものとします。

京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度について**【委員】**

認証取得施設の増加に向けて、様々な啓発が行われているようですが、現在、消費者のこの認証制度の認識度は非常に低いと思います。

当該認証マークも目にしたことがほとんどありません。

よって、消費者に対しても、本制度をもっとアピールしていくべきではないでしょうか。

【事務局】

現在、地下鉄、市バスでの広告や新聞掲載を行い、認証を取得している施設も43施設と増加はしているものの、商品自体に認証マークが表示されてはいません。

本制度は、消費者に対して、安全の情報提供を行い、商品選択の一助としていただき、安心を確保することを目的としていますので、今後は消費者に対しても普及に努めて行きます。

【副委員長】

認証取得施設43施設を見ると乳類販売業者が7施設取得されていますが、こういった乳業メーカーなののでしょうか。

【事務局】

牛乳等の製品をつくらしている乳業メーカーではなく、様々な乳業メーカーの商品を一般家庭に宅配したり、量販店へ販売している乳類販売業者です。

認証を取得された乳類販売業者は、牛乳等の商品の温度管理等の取扱いについてマニュアルを作成し、衛生管理を実行されています。

【委員】

漬物販売業者の西利が、各販売店において、認証を取得されていますが、ISO取得施設として認証審査を免除しているが、製造所だけでなく、販売店も個々にISOを取得されているのでしょうか。

【事務局】

個々の販売店においてISOを取得され、京・食の安全衛生管理認証制度の認証基準を上回る衛生管理がなされているため、審査を免除しています。

【委員】

43の認証取得施設を拝見すると、大手企業等が多いようです。一般の飲食店等では取得が難しいのでしょうか。

【事務局】

残念ながら、飲食店で認証を取得されている施設は少ない現状にあります。

検討していかなければならない問題であると考えております。

【副委員長】

和菓子の製造業者の取得も少ないように思います。

【事務局】

複数の和菓子製造業者から取得にあたっての相談等を受けていますので、認証取得に係る作業を進めていきたいと思えます。

【委員】

認証を取得するにあたって、申請に係るマニュアル等の作成や記録の保存等の業務が生じます。そのため、認証を専門に取り組む担当者がどうしても必要となってきます。こうした人的要因が中小企業では取得を躊躇される要因であると思われます。

【委員長】

こうした意見を参考に、京都市は認証制度の普及啓発に、より一層努めていただきたいと思えます。

その他

【委員】

路上で弁当を販売されているのを見かけますが、食中毒が起こらないのかと心配です。また、当該弁当を食べて体調不良になった場合でも、固定の店舗と違い、どのように届け出ればいいのか分かりません。このような路上での弁当販売は何らかの許可等を取得されているのでしょうか。

あと、コーヒーフレッシュに乳化剤が含まれていますが、この乳化剤による健康被害の事例はあるのでしょうか。

【事務局】

本日お示ししました京都市食品衛生監視指導計画においても、毎年7月から8月の気温が上昇する時期に、路上弁当の一斉監視を実施しています。

また、このように弁当を販売している方には、住所地等の保健所に行商の届出を行っていただいております。販売する弁当は、営業許可のある施設で作られ、さらに適正な表示がなされていなければいけません。

現在のところ、コーヒーフレッシュによる健康被害事例は報告されていません。