

## 第18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、本協議会にて委員の方々から食の安全・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21年6月19日（金）午後2時から午後5時まで

### ■ 開催場所

京都ホテルオークラ 4階 ルイ

### ■ 出席者（敬称略）委員：8人、事務局：5人、傍聴者：13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 伊藤 伸一 （社団法人京都微生物研究所 社企画事業部長）  
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 谷口 光代 （京都市地域女性連合会 常任理事）  
委員 徳永 哲夫 （株式会社ジェイアール西日本伊勢丹 営業総括部食品・品質管理担当マネージャー）  
事務局 保健衛生推進室部長 望月 雅史  
事務局 保健衛生推進室生活衛生課課長 土井 直也  
事務局 保健衛生推進室生活衛生課担当課長 永井 善彦  
事務局 保健衛生推進室生活衛生課食品衛生第一係長 仲 俊典  
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20年度京都市食品衛生監視指導実施結果(案)について
  - 2 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度について
  - 3 食の安全安心条例（仮称）について
  - 2 最近の食品衛生に関する情勢について
    - (1) 新型インフルエンザへの対応について
    - (2) 今般発生した食中毒事件について
- 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20年度京都市食品衛生監視指導実施結果(案)について

#### ●はじめに

市民の皆様へ安全な食品が提供され、安心した食生活を送っていただけるよう、市内で製造、販売される食品の流通状況を踏まえた平成20年度京都市食品衛生監視指導計画を策定し、飲食店や食品製造施設の監視指導及び食品の抜き取り検査等を実施しました。

つきましては、市民の皆様へ、その監視指導及び検査の実施結果をお知らせします。

#### ●市民食品関係施設数及び監視指導件数

##### ■許可を要する食品関係施設数と監視指導件数

	施設数	延監視指導件数
飲食店営業	22,530	27,389
食品製造業・販売業他	13,776	54,901
計	36,306	82,290

##### ■許可を要しない食品関係施設数と監視指導件数

給食施設等の許可を要しない食品関係施設4,172施設に対し、延べ8,075件の監視を実施

#### ●食中毒発生状況

昨年度、京都市内での食中毒事件は14件あり、原因施設が判明した13施設に対し、営業停止を命じ、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。

##### ・カンピロバクター食中毒

鶏刺しなど、鶏肉を生で食べていたり、十分に加熱していなかったことが原因でした。

##### ・サルモネラ食中毒

卵料理が原因と推定されるものや調理人の手指や器具容器等を介して食品がサルモネラに汚染されたことが原因でした。

##### ・ノロウイルス食中毒

患者や調理人の便からノロウイルスが検出されたことから調理人の手指を介して食品が汚染されたことが原因であると考えられました。

17年度には、ノロウイルスによる急性胃腸炎事件が多発しましたが、監視指導の強化により、施設の営業者や市民の皆様が予防に取り組み、年々、事件数は減少してきています。

#### ●食品の抜き取り検査結果

2,408食品について、添加物、残留農薬、細菌などについて抜き取り検査を実施したところ、2食品から違反が発見されました。

##### ■違反の内容

鶏肉練り製品(平天、ごぼう天の2食品)から基準値を超える保存料(ソルビン酸)を検出しました。製造所に対し、食品衛生法違反により2日間の営業停止処分を命じました。

検査した食品数	違反件数
2,408	2

## ●京都市と畜場における検査結果

牛や豚等について、と畜場法で定める検査を行いました。

	牛	豚	計	結果
と畜検査頭数	8,112頭	15,242頭	23,354頭	(*注)
BSE検査頭数	8,112頭		8,112頭	全て陰性

(\*注) 尿毒症や敗血症等で全部廃棄したり、内臓の疾病(肺炎・肝炎等)で一部廃棄しています。

## ●監視指導の結果

### ■ 食肉取扱施設一斉監視

牛肉や鳥肉を処理している食肉販売店や飲食店のうち、「ユッケ」「生レバー」「鳥刺し」など肉を生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ました。

市民の皆様に対しても、肉の生食の危険性について注意喚起に努めました。

### ■ ノロウイルス対策

カキを調理している施設や販売している施設に対し、一斉に監視指導を行いました。

### ■ フグの食中毒対策

フグを取り扱っている施設に対し、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ました。

### ■ 2008『サミット外相会合』(京都)開催にあてっての食品衛生対策

平成20年8月、京都においてサミット外相会合が開催され、食中毒等の事故発生を防止するため、宿泊施設や大規模な弁当調製所などに対し、監視指導を行いました。

### ■ 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)

宿泊施設や土産物を製造する施設に対して、春期と秋期の行楽シーズンに一斉に監視指導を実施し、土産物の表示について監視指導を行いました。

### ■ 集団給食施設一斉監視

社会福祉施設、病院、学校及び事業所の給食の安全性を確保するため、重点的に監視指導を行いました。

### ■ 路上弁当一斉監視

路上等で販売されている弁当について販売者等に対し、保冷販売や適正表示について監視指導を実施しました。

### ■ 食鳥処理場対策

食鳥処理場に対し、監視を行いました。

また、高病原性鳥インフルエンザの検査を実施しましたが、全て陰性でした。

### ■ 夏期一斉取締 実施期間：平成20年7月1日～平成20年8月31日

夏期に多発する食中毒等の食品による危害の発生を防止するため、施設の衛生状況や食品の表示等について監視指導の強化を図りました。

	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	14,114	1,147	15,261

### ■ 年末年始一斉取締 実施期間：平成20年12月1日～平成21年1月31日

年末年始の大量の食品が市内に流通する時期に、食中毒等の食品による危害発生や不良食品

の流通を未然に防止するために、施設の衛生状況や食品の表示等について監視指導の強化を図りました。

	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	13,402	1,639	15,041

## ●平成20年度に発生した食品事件の発生【京都市の危機管理対応】

### ■ 事故米穀事件に係る対応（京都市の対応等）

- ・平成20年9月、農薬（メタミドホス）やカビに汚染され、食用としては使用できない米が、食用として市場に流通するという事件が発生しました。
- ・本市では、流通状況を把握し、関係施設に対して立入調査を行うとともに、残品等の検査を実施し、被害拡大防止に努めました。
- ・立入調査の結果、市内の給食施設や保育園にも事故米が販売されていることが判明し、2施設の残品を検査したところ、農薬（メタミドホス）が0.02ppm検出されました。
- ・市内の保健所や市役所では、平日、土日を問わず緊急相談窓口を設置し、市民の皆様の不安解消に努めました。
- ・野田聖子消費者行政担当大臣の訪問  
農薬（メタミドホス）が検出された事故米を給食に使用していた京都市内の保育園に野田大臣が訪問され、園の視察後、園児とともに給食を食べられました。その際、本市の事故米に対する対応状況について、大臣に説明しました。

### ■ メラミン混入の疑いのある中国産加工食品等について（京都市の対応）

- ・平成20年9月、中国において牛乳や乳製品の品質を偽装するため、化学物質のメラミンを故意に混入させたことによって、当該牛乳を原材料とする様々な食品が回収される事案が頻発しました。
- ・本市では、流通経過の情報収集に努め、流通先に対して立入調査を行うとともに、残品等の検査を実施したところ、老人ホームに残っていた回収品「クリームパンダ」からメラミンを検出しました。
- ・さらに、市内の百貨店及びスーパー等の量販店に緊急立入を行い、中国産加工食品の流通状況の把握に努めました。
- ・市内の保健所と市役所で、緊急相談窓口を設置し、市民の皆様の不安解消に努めました。

## ●京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度

食品事業者の自主的な衛生管理を推進するため、京都市独自の「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ています。現在までに、46施設が認証を取得しています。

## ●リスクコミュニケーションの推進

### ■ 「京都市・食の安全推進協議会」の開催

学識経験者や消費者、食品事業者で構成される「京都市・食の安全推進協議会」で本市が行う食品衛生施策を協議しています。

■ 京都市食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見（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 21 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 21 年 1 月 13 日（火）～平成 21 年 1 月 30 日（金）

●食品衛生知識の普及啓発

■ 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	345	100	445
受講者総数	11,441	2,636	14,077

質疑応答

平成 20 年度京都市食品衛生監視指導実施結果(案)について

【委員】

集団給食施設の一斉監視とありますが、対象施設はどういった給食施設なのでしょう。学校給食とありますが、全ての小学校の給食施設は対象となっているのでしょうか。

【事務局】

学校給食につきましては、市内の全小学校を対象とし、9月から10月までの2ヶ月間に、学校の給食施設の立入監視を実施しています。

これは、年間通しての飲食店等の監視と区別して、期間を定めて集中的に学校給食施設に立入り、食中毒等の事件発生防止を図っています。

もちろん、この期間外であっても、必要や要望等に応じて、立入検査を実施しています。

しかし、小学校の給食施設への立入検査にあっては、セキュリティーの問題等から学校のご協力とともに、所管する教育委員会との調整も必要なため、一般の飲食店等のように抜き打ちでの立入検査は行っておりません。

【委員】

食中毒を疑う通報等が245件ある中、食中毒事件は39件ということですが、残り206件はどのような判断で、どのような措置が講じられたのでしょうか。

【事務局】

調査及び検査の結果、病因物質や原因施設が特定できた場合、食中毒事件として判断し、当該施設に対し、営業停止等の行政処分を命令します。

しかし、多くの場合、食中毒の可能性が高い場合であっても、家庭での食事が原因である可能性が高かったり、患者が共通して利用している飲食店が複数店あり、そのうちの一箇所の飲食店を原因施設であると特定するまでには至らなかったりするケースが多いのが実状です。

また、病原性大腸菌O157やカンピロバクターなどの菌にあっては、数日間かかって発症するため、探知後、患者等から聞き取り調査を行っても、利用した飲食店や喫食した食品をはっきりと覚えていないため、原因究明には至らないケースが多数見受けられます。

## 【委員】

30頁の「食品衛生知識の普及啓発及び食の安全教育の推進」として「中学生等を対象とした『夏休み食品衛生学習』（食品コース）」という事業がありますが、どのようなものなのでしょうか。また、開催に際して、どのような市民向け広報が行われているのでしょうか。

## 【事務局】

ここには「食品コース」のみについて記載していますが、本事業は、毎年8月に「夏休み中学生のための生活環境教室」として、京都市衛生公害研究所で開催している事業であり、この教室には「食品コース」の他にも「水質コース」、「自動車公害コース」「衛生昆虫コース」の3コースがございます。

市民の皆様への告知の周知としましては、7月上旬に市民しんぶんに掲載するほか、広報発表や京都市衛生公害研究所のホームページにも掲載し、参加者を募集しています。

## 【委員】

周知の方法についてですが、学校ごとに広報のチラシのようなものでお知らせいただきたいです。中学生の子ども達にとっては、夏休みの宿題や課題に悩むこともあるので、こうした教室のことを知れば、参加されるのではないのでしょうか。

参加者も少ないことから、この教室のことがあまり知られていないのはもったいないと思います。

## 【事務局】

受け入れる衛生公害研究所の都合で、定員45人とさせていただいております。しかし、より多くの子ども達に参加してもらえるよう、ご提案を踏まえて、告知方法については今後検討していきたいと思っております。

この実施結果のところには「食品コース」だけでなく、平成20年度の「夏休み中学生のための生活環境教室」の全コースについて記載するよう変更します。

## 【委員】

保健所では、飲食店では食肉を生食として提供しないように指導されていますが、いまだ、メニューに記載されている店も多く、提供する店があるから消費者の口にも入るという悪循環を呈しています。一概に禁止するだけでなく、生食用食肉については、処理する際の衛生管理を徹底させることにより、安全を確保することはできないのでしょうか。

生食用食肉を提供する事業者に、処理に関する衛生管理のノウハウを徹底させ、生食用として食肉を提供することができるようにはならないのでしょうか。

## 【事務局】

牛肉につきましては、「生食用食肉等の安全性確保について」という厚生労働省通知において、「生食用食肉の衛生基準」が定められております。

同基準には、「大腸菌群やサルモネラ属菌などが陰性であること」といった成分規格目標の他、加工や保存についての基準目標が定められており、当該基準に適合した施設で処理された食肉だけが、生食用として提供することができます。

しかし、この厳しい基準に適合する衛生管理が徹底されていると畜場や食肉処理施設は全国でも数カ所しかないため、全国の飲食店等からの需要には応えられない状況です。

さらに、鳥肉にあっては、こうした衛生基準も定められていないため、衛生管理が徹底されていない食鳥処理施設で処理された鳥肉が生食として提供され、カンピロバクターによる食中毒が

多発する要因になっています。

通常、鳥肉には処理の段階において、鳥が保有しているカンピロバクターに40から70%の割合で汚染されているとの報告もあります。

さらに、カンピロバクターは少ない菌量であっても食中毒症状を発症させるため、保健所の食品衛生監視員は、事業者に対しては、食肉を生で提供しないように指導しており、消費者に対しても、生で食べないように注意喚起しております。

また、昨今のグルメブームでマスコミが食肉の生食を取り上げていることが、食肉の生食を助長させ、食中毒事件が増加する要因になっていると考え、国に対して、「食肉の生食」を推奨するマスコミに申し入れをするよう要望しています。

#### 【委員】

33頁の「厚生労働省等が行う研修会等への参加」では、各種研修会や講習会に参加し、職員の資質の向上に努めておられるようですが、いずれの研修会にも1人程度の職員参加です。もう少し多くの参加はできないものでしょうか。

また、それら研修会等の全参加人数を併記すれば、そのうち京都市から何人参加しているのかわかってよいのではないかと思います。

#### 【事務局】

研修会や講習会が京都市内で開催される場合、できるだけ複数人で参加するようにしていますが、多くの研修会等は東京で開催されることが多く、京都市外の場合、出張費が必要となるため、予算的な要因から1人の参加となっています。

なお、研修会等の全参加人数を記載したうえで、本市からの参加人数を併記するよう、来年度の実施結果からは変更したいと思います。

#### 【委員長】

京都市では、以前から食肉の生食を控えるよう注意喚起していますが、何らかの効果は見られるのでしょうか。こうした注意喚起は、継続して行って行く必要があるとは思いますが。

#### 【事務局】

生食用として食肉を提供している飲食店に対し、指導を行うと一時的には提供されなくなりますが、客の求めがあれば、また提供してしまうといった状況です。そのため、食肉を生食用として提供している飲食店が減少してきているといった効果は、残念ながら認められません。

消費者に対する啓発が不十分であることも痛感しておりますので、今後は、より一層、消費者に対する注意喚起に努めていきたいと思っています。

#### 【委員】

平成20年度は「事故米穀」と「メラミン」の二つの予期せぬ事件が発生しましたが、近年発生している食品表示の偽装問題など、食品衛生だけでは対処できない問題も発生しているように思われます。

昨年、事件発生時に京都市が行った対応について、行政としてはどのように評価しているのか、また、今後の改善策等についてうかがいたいのですが。

#### 【事務局】

昨年、事故米穀やメラミンの事件が発生し、市民の皆様の不安を解消するために、本市では、全国に先駆け流通している食品の検査をするなど、迅速に対応することができたと考えています。

さらに、その調査及び検査結果につきましても、すみやかに公表し、市民の皆様にお知らせし

ました。

食品表示の偽装問題につきましては、もうすぐ消費者庁が設立されるようですが、食品衛生法、JAS法、景表法などを所管する関係機関である京都府、近畿農政局、警察等と情報交換し、引き続き連携を図っていきたいと思います。

**【委員長】**

平成20年度の食品の抜き取り検査で、魚肉ねり製品の保存料（ソルビン酸）の過量使用による違反で、営業停止の行政処分を行われていますが、これは営業者が故意に行っていたのでしょうか。

**【事務局】**

調査によると、営業者の添加物の不適正な取扱いにより、違反が発生したものと思われます。食品添加物を使用する場合、最終製品への残存量を計算し、基準値を超えないように必要最小限の添加物を使用することが基本です。そのため、原料の中に添加物を加える時、添加物をきちんと秤量し、均質になるようしっかりと混和しなければなりません。今回の違反事案のように経験にたよった添加物の使用は違反につながりますので、すみやかに改善しなければなりません。

**【委員長】**

本協議会で協議したのち、この「平成20年度京都市食品衛生監視指導実施結果（案）」はどのように取り扱われるのでしょうか。

どのような方法で公表されるのでしょうか。

**【事務局】**

本協議会でいただきました御意見を実施結果（案）に反映させ、本市内部での決定を経た後、「平成20年度京都市食品衛生監視指導計画実施結果」として、6月末日までに市民の皆様に公表します。

公表方法としては、生活衛生課ホームページへ掲載するほか、同結果（全文）と同結果（概要版）の冊子を作成し、保健所等の窓口で配布する予定です。



## 事務局からの説明

### 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度について

#### 1 認証制度について

この制度は、食品製造施設や飲食店等の各店舗において独自に調理工程マニュアル等を作成し、取り組んでいる自主的な衛生管理を評価する制度で、平成18年度から導入しています。

食品製造業者等が申請することによって、当該施設で実施している衛生管理が、本市が定める一定の衛生管理基準を満たしていれば、認証されます。

認証施設では、製造した商品に認証マークを表示したり、製造所や販売店、飲食店等の施設に認証マークを掲示することができ、消費者にとっては、商品購入や利用施設の選択指標となるような食の安全安心を確保するための制度を目指しています。

また、この認証制度がもっと普及し、取得施設が増加すれば、京都市内の衛生水準が向上することになり、市内で製造もしくは提供される食品に対する安心と信頼の確保につながります。

#### 2 アドバイザー制度の実施について

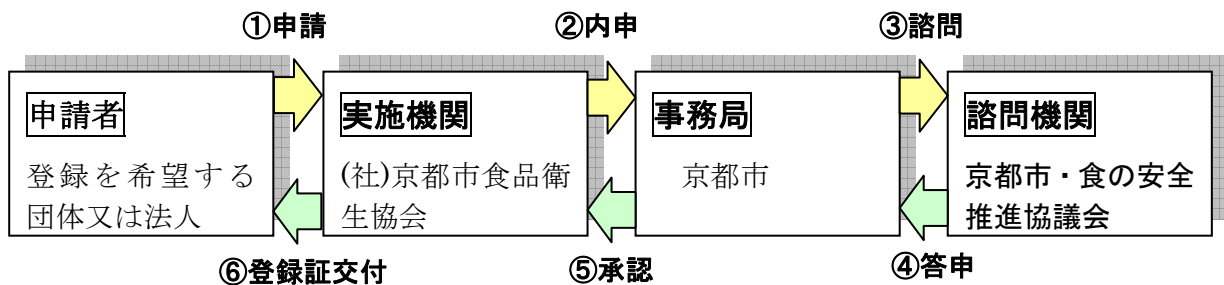
##### (1) アドバイザー制度の導入の目的

食品事業者が認証を取得するにあたって、より容易にかつ円滑に取得することができるようにするため、食品衛生等に専門的な知識を有する民間事業者がアドバイザーとして参画できる制度を平成20年6月に導入しました。

現在までに、認証取得施設は46施設と低迷している状況で、より一層認証制度の普及啓発が必要な状況です。

アドバイザー制度の導入は、食品事業者が、「衛生管理の考え方」や「マニュアルの作成から認証取得に至るまでの事務手続きなどの実務的な作業」等、さまざまな支援や助言を民間アドバイザーから受けられるようになります。この制度の導入により、認証取得のための事務作業が軽減され、認証施設増加に繋がるものと期待しています。

##### (2) アドバイザー制度の概要



##### ①申請

アドバイザー登録を希望する場合、認証制度の実施機関である「(社)京都市食品衛生協会」に申請を行います。

##### ②内申

(社)京都市食品衛生協会は、申請書類の内容を確認し、事務局である京都市に内申(申し述べる)します。

##### ③諮問, ④答申, ⑤承認

京都市は「京都市・食の安全推進協議会」に諮り、意見を聴いたうえで、承認します。

#### ⑥登録証交付

(社)京都市食品衛生協会は、京都市からの承認の通知を受け、申請者に登録証を交付します。  
アドバイザーの登録有効期間は3年間です。

#### (3) アドバイザー登録事業者の主な業務

- ・食品事業者に対して、認証新規講習会を開催することができます。
- ・食品事業者に対して、認証制度及び食品衛生管理の向上について助言や支援を行うことができます。
- ・食品事業者に対して、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や事務作業を支援することができます。
- ・認証を取得した食品事業者に対して、食品衛生に関する様々な情報を提供したり、従業員の講習会や衛生検査（食品検査や施設の検査等）の実施など衛生管理に関することについて支援していくことができます。

#### (4) 食品事業者のメリット

- ・申請時の提出書類の作成などの支援が受けられ、煩雑な事務作業の軽減が図れます。
- ・最新の食品衛生に関する情報を入手することができます。
- ・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専門的な立場からの助言や支援を受けることにより、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ます。

### 3 アドバイザー登録事業者

アドバイザー登録事業者の承認を希望する者については、申請内容を「京都市・食の安全推進協議会」に諮り、適正か否かを見極めたうえで、京都市が承認します。

○(社)京都微生物研究所（登録No.1）

（H20.6.19申請，H20.7.7登録）H20.7.7～H23.7.6 3年間

○食の認証サポートセンター（登録No.2）

（H20.8.8申請，H20.8.25登録）H20.8.25～H23.8.24 3年間

### **(株)ファルコライフサイエンスについての協議**

#### (1) 事業所の概要

【会社名称】(株)ファルコライフサイエンス

【本社所在地】京都市左京区

【主な事業内容】

- ・微生物検査，残留農薬検査，遺伝子組換え検査などの「食品衛生検査」や水質検査などの「環境衛生検査」など，さまざまな衛生検査を受託。
- ・食品の製造所，ホテルなどの飲食店，病院や社会福祉施設に対して，衛生管理についてのコンサルティング業務を実施。

#### (2) 資格要件の適否

平成20年6月11日，「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証アドバイザー制度運営要領」を定め，同要領に定める「資格要件」を満たさなければアドバイザーとして承認することはできません。

京（みやこ）・食の安全衛生管理認証アドバイザー制度運営要領【抜粋】

第3 資格要件

アドバイザー登録事業者は、次の各号に定める要件を満たさなければ登録することができない。

- (1) 京都市内に事務所を設置していること。
  - (2) 食品衛生法及びその他法令に基づく処分等を受けていない又は受けてから2年以上経過していること。
- 2 アドバイザー登録事業者は、次の要件を満たすアドバイザーを有していなければならない。
- (1) 食品衛生法第30条に規定する食品衛生監視員の資格に該当する者であって、食品衛生の実務に3年以上従事した経験があること。
  - (2) 要綱第27に規定する認証新規講習会を受講していること。

**㈱ファルコライフサイエンスの資格要件の確認**

①市内に事業所を設置していること

→【適合】左京区に本社があります。

②食品衛生法や他法令に基づく処分を受けていない。又は受けてから2年以上経過している。

→【適合】当該事業者は法令による処分を受けていません。

③食品衛生法第30条に規定する食品衛生監視員の資格（薬剤師、獣医師など）に該当する者であって、食品衛生に関する実務に3年間以上従事した経験がある者を設置する必要がある。

→【適合】大学において「食品衛生監視員養成課程」を修了している方がいます。また、その方は、平成8年から食品衛生担当部署で業務を遂行されており、食品衛生実務経験は3年以上あります。

④「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度実施要綱第27条に規定している「認証新規講習会」を受講していること。

→【適合】平成20年9月10日の認証新規講習会を受講しています。

**※協議会で意見を伺い、特に問題がないようであれば、京都市として承認したいと考えています。**

**質疑応答**

**京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度について**

**【委員長】**

アドバイザー登録事業者として申請のありました㈱ファルコライフサイエンスについて、京都市から諮問を受けましたので、協議します。

事務局からの説明に対し、何か意見はありませんか。

委員の皆様からの意義もなく、同事業者はアドバイザー登録事業者としての資格要件を満たしていますので、本協議会として、同事業者の登録を承認します。

## 事務局からの説明

### 食の安全安心に関する条例(仮称)について

#### 1 背景

今般の食品表示の偽装や中国産食品への残留農薬事件など、食に関する社会的に大きな事件が続発する中、食の安全安心がいかに確保されるべきかという大きな問題に直面しており、市民の皆様への食への関心もますます高まっており、本市の地域特性を考慮した食の安全安心対策が強く求められています。

平成15年度には、食品安全行政に係る法令整備が行われ、国、地方自治体、食品関係事業者及び国民の責務など、食品安全の確保に係る理念を定めた「食品安全基本法」が制定され、それを踏まえ「食品衛生法」の抜本的改正が行われました。

#### 2 本市の取組みと条例制定の趣旨

京都市では平成15年度から毎年度、大消費地としての京都市域の地域特性や直面する諸問題に対応した「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に対して、食中毒など食品事故の発生を防止するため、立入検査や食品の抜き取り検査を通して、監視指導を実施しています。

また、消費者に対しても、講習会の開催やホームページ等での情報提供など、種々の食品衛生に関する施策を推し進めてきました。

今後さらに、食品衛生に関する施策の方向性をより明確にし、市民の皆様、食品関係事業者及び行政が、互いに食品に関する情報の共有化を図り、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た『京都』らしい条例の制定を目指します。

#### 3 条例の目的

これまで、京都特有の風土に根ざした京の食文化によって、市民の健康は保持されてきましたが、こうした永年に亘る食文化により裏付けられた食品の衛生管理を、より推進していくことで、本市における食品衛生水準の向上を図り、市民に対し『安全で安心できる食生活』を享受できる体制づくりを目的とします。

#### 4 基本理念

- (1) 市民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、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。

#### 5 条例の主なポイント（案）

- (1) 市民はもとより、京都市を訪れる観光者に対する食の安全安心の確保
- (2) 京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を図るためのネットワークの構築

- (3) 食に関するリスクコミュニケーションの推進（情報及び意見交換）
- (4) 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の推進）
- (5) 食品衛生に関する危機管理体制の確立
- (6) 食品の自主回収制度の確立
- (7) その他（輸入者の届出制度）

## 6 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ワーキンググループ(*)設置 (*)ワーキンググループ：保健所衛生課長（4人）及び生活衛生課職員（3人）
	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
	7月下旬	条例案（骨子）を作成
	9月下旬	《事故米及びメラミン混入食品の事件発生》
	10月	事故米等の事件発生を受けて，危機管理体制等について，再度，条例案を見直し
平成21年	5月	《新型インフルエンザ発生》
	6月 9日	本市法令担当課と協議し，検討課題が生じ，再考中

## 7 現在の検討課題について

### (1) 条例制定の必要性

「食品安全基本法」並びに「食品衛生法」において食の安全確保に関する方向性が定められているが，あえて本市独自の条例を定め，事業者に対して規制等を行う必要性があるのか。

ただし，条例を制定することで，法令の内容をより実効性のあるものとし，食品安全行政の強化につながるとの考えもある。

### (2) 実効性の検証

実効性を求めるならば，罰則規定を定める必要もあるのではないかと。

なお，罰則規定を定めるならば，事業者等に対する周知期間を十分に設ける必要がある。

### (3) 運用方法や有効性の検討

「京都らしい特色ある食品安全のための施策」を定めた場合の運用方法や市民に対する有益性などについて事前に検討しておく必要があるのではないかと。

## 事務局からの説明

### 京都市の新型インフルエンザ対策について

#### 1 インフルエンザウイルス

(1) インフルエンザウイルス

抗原でH1N9に分類されます。（\*ロシア風邪（H1N1），香港風邪（H3N2））

(2) 豚インフルエンザ（豚の間では感染する通常の病気）

H5N1の鳥インフルエンザは家畜伝染病法で指定された動物の疾病

(3) 新型インフルエンザ（人から人へと容易に感染）

感染症法第6条第7号に規定されている。

#### 2 新型インフルエンザウイルス（H1N1）について

(1) 世界の状況 59カ国 28,774人，死者144人（6月11日時点）

WHO警戒レベル4月28日フェーズ4→4月30日フェーズ5→6月11日フェーズ6

(2) 国内での発生状況 患者689人（6月18日時点）

5月9日，検疫でカナダから帰国した高校生が日本人初の感染者と確認

5月16日，海外渡航歴のない神戸市の高校生の感染，国内初感染

#### 3 京都市の状況

(1) 市民対応

4月28日，発熱相談センターの開設（土日24時間受付 23,811人が相談）

5月16日，京都市立病院に発熱外来開設（1,140人が受診）

(2) 市内での感染確認

5月16日，市内の小学5年生男子の感染を確認

5月23日，専門高校の15才女子の2例目の感染を確認

6月10日，米国在住で，帰国中の15才中学生女子の3例目の感染を確認

#### 4 新型インフルエンザ対策

(1) 症状 発熱，急性呼吸器症状（のどの痛み，咳，鼻水），寒気，筋肉痛

(2) 感染経路 飛沫感染と接触感染，豚を食べて感染したという報告はない。

(3) 事前対策 ワクチンの製造，抗ウイルス薬等の医薬品の備蓄，マスク，消毒液

#### 5 予防方法

(1) 自分でできること

バランスの良い食事，十分な睡眠，体力維持

人混みではマスク着用，咳，くしゃみをする時は人に向けない（最高2m飛散）

マスクをしていても目の粘膜からウイルスが入り込むことがある。

帰宅時，うがいと石けんによる手洗い

(2) 熱が出たとき

京都市発熱相談センターに電話（電話：222-3421） 症状や1週間以内の行動を聞き取り

必要ならば京都市立病院等の発熱外来を紹介

(3) 施設の消毒等

室内の換気，接触感染防止（ドアノブ，スイッチなどの消毒）

**今般発生した食中毒事件について**

**1 京都市中京区内の飲食店「先斗町 花舞」で発生した食中毒事件について**

(1) 事件の概要

5月29日（金），中京区内の会社に勤務する会社員13人で，中京区内の飲食店「先斗町花舞」を利用したところ，5月30日（土）午前8時から31日（日）午後11時にかけて13人中8人が，下痢，発熱，腹痛等の症状を呈していることが分かりました。

また，患者の便からカンピロバクターもしくはサルモネラが，従業員の便及び食品（鴨の心臓）からカンピロバクター及びサルモネラが検出されたため，カンピロバクターとサルモネラによる食中毒事件であると判断し，当該飲食店に対し，6月5日（金）から7日（日）まで営業停止を命じました。

ア) 事件探知

平成21年6月1日（月）中京保健所に届出

イ) 喫食者数，患者数及び発症状況

喫食者数 13人

患者数 8人

発症日時 5月30日（土）午前8時～5月31日（日）午後11時

主な症状 下痢，発熱，腹痛

ウ) 原因物質

サルモネラ及びカンピロバクター

エ) 原因食品

鴨肉の刺身（砂肝，肝，心臓，ささみ）（推定）

オ) 行政処分

6月5日（金）から6月7日（日）まで営業停止処分

カ) 事件公表

6月5日（金）広報発表

(2) 措置等

ア) 当該飲食店に対し営業停止処分を命じ，施設の消毒及び従業員教育を実施しました。

イ) 当該飲食店に対し，鴨を含め，食肉を生食として提供しないように指導しました。

ウ) 「生食用」と表示されていた鴨肉の仕入れ先である京都府域の鴨肉処理施設に対し，施設の衛生管理と生食として販売しないように厳重指導を，京都府生活衛生課を通じ，所轄の保健所に依頼しました。