

## 第19回 京都市食の安全安心推進審議会

### 1 開催日時

平成28年6月20日（月）14時から16時まで

### 2 開催場所

ホテル本能寺 西館5階 『雁（かりがね）』

### 3 出席者（敬称略）

委員11人，事務局9人

委員 生實 良子  
〃 井門 政夫  
〃 後藤 直正  
〃 佐竹 力總  
〃 高松 令子  
〃 中島 久和  
〃 原 強  
〃 廣瀬 佳代  
〃 堀部 勝也  
〃 宮川 恒  
〃 山本 芳華

保健福祉局保健医療・介護担当局長	居内 学
医務担当局長，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	中村 正樹
〃 食品安全係長	日野 唯行
〃 健康危機対策係長	篠崎 史義
〃 食品安全担当	佐伯 宏子
〃	中野 大地
〃 健康危機対策担当	武内 美穂

### 4 次第

- (1) 開会
- (2) 京都市挨拶
- (3) 議題
  - ア 会長の選出及び副会長の指名について
  - イ 京都市食の安全安心推進計画の進捗状況等について
- (4) 報告
  - 平成27年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について
- (5) 閉会

## 5 会議録

### (1) 議題

#### ア 会長の選出及び副会長の指名

##### ●事務局

本日の一つ目の議題は、「会長」の選出である。どなたか会長の御推薦はあるか。

##### ○委員

今回、メンバーの入れ替わりがあったが、前回までの審議会で会長を務めておられた宮川委員が留任されている。これまでの議論の経過を踏まえて審議を進めるため、宮川委員に引き続き会長になっていただければいかがか。

##### ○一同

拍手

##### ●事務局

委員の皆様からも同意をいただけたようである。

宮川委員、本審議会の会長をお引き受けいただけるか。

##### ○委員

第2期推進計画の策定に携わり、今後の進捗を見届けるためにも、謹んでお引き受けしたいと思う。

##### ●事務局

委員の皆様のご同意により、宮川委員が会長に選出された。

以降の議事進行については、宮川会長にお願いする。

##### ○委員

規則に基づき、副会長を指名させていただく。

私としては、学識者をお願いしたい。特に、第2期推進計画では若年層に対するリスクコミュニケーションをしっかりと取り組んでいくこととしている。普段、若い学生との付き合いもある山本委員をお願いしたいと考えるが、山本委員いかがか。

##### ○委員

謹んでお受けさせていただこうと思う。

##### ○委員

では、山本委員に副会長をお願いする。

#### イ 京都市食の安全安心推進計画の進捗状況等について

平成27年度食の安全安心推進計画進捗状況について、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

資料1-1によると、「製造・加工・販売段階」の京・食の安全衛生管理認証取得施設数について、実績値が目標の半数強となっている。認証を取得するメリットは。

##### ●事務局

京・食の安全衛生管理認証制度とは、京都市が事業者の自主的な衛生管理を認証する制度であり、事業者の衛生意識の向上と市民の皆様に対し、安全な食品を提供していることをアピールできるものである。事業者の皆様には、制度の目的は御理解いただけているものの、事務が煩雑との印象から取得には至っていないというのが現状である。

第2期推進計画では、事業者の皆様にとって取得しやすい仕組みづくり、市民の皆様にもわかりやすい制度となるよう取組を進めていく予定である。

これまで取得施設が伸びなかった反省を踏まえ、第2期推進計画では目標値を定めず、

より多くの事業者に取得いただくよう、事業者の方にもメリットがわかるように、また、市民の皆様にも認証マークのある食品を選んでいただけるように制度改正していきたい。

○委員

目標値とされていた250施設というのとはどのような経緯で設定されたものか？

●事務局

本制度は、HACCP（自主衛生管理）の考え方を取り入れた制度であり、当初は、大規模な工場での取得を狙い、創設した制度であり、当初から多くの施設に取得いただけるものとは思っていなかった。目標値の設定にあたっては、事業者からも御意見をいただき、取得可能な件数を推測のうえ、あえて高めの目標値とさせていただいた。

○委員

私たち飲食店を経営する立場において、これまで国内BSEの発生、食品偽装や虚偽表示、未認可添加物の使用、鳥インフルエンザなどの諸問題が発生し、消費者の食への不安をかきたてた。一番大事な事は日常茶飯に起こりうる、食中毒問題である。食中毒は命に係わる。一般飲食店に対し、いかに衛生管理を徹底させるかが問題である。大企業でも、HACCPを導入していても事故を起こすこともあり、要は当事者の衛生管理の徹底である。

食品衛生協会では、食中毒防止は手洗いからということで、手洗いマイスター制度の普及に取り組んでいる。帽子などの身だしなみを整え、手洗いをするといった初歩的な取組を推進する必要がある。認証制度はいい制度ではあると思うが、誰を対象にどのように普及させていくのか。

●事務局

違反件数について、27年度中の92件の多くは、食品表示違反などの違反である。今後、認証制度をどのように普及させていくかについては、食品衛生協会が実施されている手洗いマイスターや、事業者の皆様が日頃の自主衛生管理をいかにしていただくかなど、保健センターの講習会等の機会を通じて、事業者の皆様にも周知してまいりたい。

○委員

認証制度が出来た当初、食品衛生協会の中では、二重規制ではないかという声があった。食品衛生協会に加入していない事業者も多く、手洗いマイスターの制度もなかなか進められていないのが現状である。認証制度の崇高な理念は理解できるが、事業者にはなかなか理解されていない。

行政は食中毒が起きれば厳しい罰則を適用するが、起こるまでは放ったらかしである。事件が起きれば報道され、致命的に信用を失う。罰則適用について、食品衛生協会の会員として指導員のチェックを受ける店と非会員で何の縛りも受けていない店との区別はなく、我々には理解しがたい。

調理師免許は都道府県単位で与えられているが、免許がなければ営業できないという縛りはない。大手飲食店などはアルバイト店長が簡易な調理を行い、患者が出れば罰則を受けるということの繰り返しである。

行政としては、食中毒をなくすため、どのような方向で飲食店業界を導いていくつもりなのか。

事業者によっては、営業許可を取得し、さらに試験を受けて指導員の資格を得るなど、すでに衛生管理に努力しているにも関わらず、更に認証制度が上乗せされるという印象を持っている。末端の事業者としてはわかりやすい説明があったうえで、制度ができて、取得することのメリットが見えるような施策にしてほしい。

## ●事務局

食品衛生の推進は行政、事業者、市民の3者の相互協力により推進していくものであり、事業者の皆様は御協力、御理解いただかないと進めていけないものと考えている。

認証制度については、食品衛生法に基づく営業許可に加えて、更なる規制を行うものではなく、努力されている事業者の皆様を京都市が積極的に認めていく制度である。認識の違いについては丁寧な説明に努め、よりよい制度にしていきたい。

## ○委員

国ではHACCPを取得することのメリットが示されている。メリットが明確になれば、飲食業の各団体の主導的な方から積極的に取得し、制度が広く認められてくると思う。

## ○委員

京都市食品衛生協会は自主性を保つため、行政から独立した。食品衛生協会も組織率が課題で、6割程度である。飲食店業界は競争が厳しく、入会前に廃業してしまうことも原因の一つと思われる。

食品衛生指導員制度は、会員が保健所の代わりに他の会員の店を衛生指導する制度であるが、同業者による衛生指導には限界がある。認証制度等の理念と現状の乖離を感じるが、食中毒を起こしてはならないので、一般飲食店にいかに関係管理を徹底させるかということが非常に大事である。

## ○委員

なんでもかんでも行政が決めていくのは限界がある。行政は事業者の自主的な取組の手助けをするという方向で推進計画も策定した。

認証制度とHACCPの関係についても再度整理していただいてもいい。行政全体、国の方向性について、今一度解説していただきたい。

## ●事務局

国における食品安全行政の推進のための大きな柱の一つは事業者による自主的な衛生管理の推進である。これまでの行政が営業者を巡回し、監視するシステムから、事業者の自主努力を推進していくのを応援していくという方向性である。

HACCPについては、2020年の東京オリンピックまでに導入可能な業種については義務化する方向である。現在、国において、検討部会を設置し、HACCP導入を義務化する業種や導入時期等について検討が進められており、今年の9月頃に方向性が示される予定と聞いている。

## ○委員

日本の食品の輸出促進の流れの中、海外からは日本の衛生管理を保証する制度を要求されているのが現状であり、認証制度の在り方についても国の動向を踏まえて、検討するのが良いと考える。

市民委員の方はHACCPについて、あまりなじみはなかったと思うが、御意見を伺いたい。

## ○委員

行政の監視指導よりも事業者の自主性が重要だとわかった。

## ○委員

HACCPはハードルが高く、零細企業の方は大変であろうと想像していたが、事業者の声を聞き、再認識した。

## ○委員

第2期推進計画では、いきなりHACCPの導入は困難であるとの考えもあり、ステップアップ式の制度を案としたが、国から全部義務化との方向性が示され、策定に関わった委員としてはどうしたものかという印象である。

## ○委員

第2期推進計画の検討の際には、今のような事業者の方のお話しなどはあまり議論になっていなかった。事業者の皆さんの実情も踏まえた議論をこの場でした方がいい。食品衛生協会や生活衛生営業指導センターなどの組織についても教えてもらわなければならないと感じた。

計画を作った後は、実践していくことが大事なので、事業者は事業者なりに考えていただきたいし、消費者はどれくらい認識しているかという話になる。

HACCPについての基本的な認識を消費者にもっと知ってもらわないと、事業者の努力が報われない。普及啓発活動を相当頑張る必要がある。併せて、京都府の制度との整合性も図るべきである。

資料にはないが、食品表示制度も動き始めている。この表示は、中央で決められているが、中小企業の実態に合うものか疑問も多く、中小企業はこのような決まりに対応できないと、消費者団体らしからぬことも中央で主張している。京都の食品業界は消費者のためになる、安全安心なことをやってくれているとわかるよう頑張っていたきたい。

## ○委員

第2期推進計画のリーディング事業にはリスクコミュニケーション関係のものが3つある。リスクコミュニケーションの有り方が大事なテーマとなる。

行政の評価についても、一般的な食品衛生教育や体験型のはすべてカウントされている。本来のリスクコミュニケーションにふさわしい取組を抽出した場合にどのくらいの参加者となるのかを厳密に検討する必要があると考える。

テーマ、手法等リスクコミュニケーションの有り方について、集中的に一度、審議会の場で議論するのもよいのではないかと。

## ○委員

HACCPは大規模な製造施設では必需であるが、一般の飲食店では、まず日常の食中毒を起こさないことが重要であり、HACCPを導入する費用、効果を考えると本当にできるのか、当てはめるのが正しいのかが疑問である。京都市から補助金をいただき、満たすべき条件を提示されれば可能かもしれないが、現状では、メリットが見えにくい。

## ○委員

メリットとは最終的には食中毒を起こさないということだが、一般の飲食店にも導入しやすいようにと段階的な制度を計画では提案している。

後半のリスクコミュニケーションについて、注意喚起とリスクコミュニケーションは異なるとの御指摘かと思うが、事務局の考えはいかがか。

## ●事務局

注意喚起とは、食中毒予防を行政が一方的に講習するものだが、リスクコミュニケーションとは、市民の方にも勉強していただくことが大事であり、事業者の取組を知り、食の安全の仕組みを御理解いただくものであり、啓発とリスクコミュニケーションは区別している。

## ○委員

リスクコミュニケーションの方法は各種あると思う。この審議会ではこの手法についても今後、活発に意見をいただきたい。

## ○委員

認証制度に係る意見が集中しているが、他の部分についても御意見いただきたい。  
資料1-1の和食・和菓子の事業者指導等にD判定がいくつあるか、これでよいのか。

## ●事務局

和食・和菓子の施設は重点ではあるものの、当該施設のみを監視指導しているのではなく、様々な施設の指導を行った結果、このような評価となった。

○委員

正直な評価ではあるが、項目によっては5か年で改善されていない項目もある。計画の立て方に問題があったとも言えるが、他にもD判定はあり、説明しておいた方がいい項目はあるか。

○委員

そもそも目標値を達成するための監視体制が整備できていなかったことが理由であれば、体制整備を行うべきである。

●事務局

監視指導については、毎年監視指導計画において目標値を定めているが、突発的な事件等の優先事項があった場合は計画通りに進まないこともある。

○委員

体制が整わないことを理由として目標値を下げることをしないよう指摘させていただく。

○委員

集団給食施設の巡回指導について、市営保育所と民営保育所で実績に大きな差がある。子供向けの食事については、差をつけず、手厚く指導していただきたい。

●事務局

推進計画で掲げていた項目は京都市の各部の取組をまとめたものであり、保健所以外の部局が実施したものも含まれる。

保育所の巡回指導については、保育課が実施している。市営保育所については本市が設置者として責任を持って衛生指導を行う一方、民営保育所については、当該事業者が衛生管理の徹底をお願いしているものである。

○委員

この進捗状況についてはどこかで発表するものか。

●事務局

本市ホームページで公表する予定である。

(2) 報告

平成27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

許可を要する施設、要しない施設の区別を説明していただきたい。

●事務局

食品衛生法では、いわゆる飲食店のように、不特定多数に対して食品を製造・提供する場合は許可が必要で、完成品や農産物の販売のみを行う施設は許可を要しないものとされている。許可を要しない施設には病院の給食施設のように営業と見なさない食品提供施設も含まれる。

○委員

先日、新聞報道でもあったが、BSE検査は全面廃止になるのか？

●事務局

現在、我が国におけるBSE検査の対象は48ヵ月齢超の牛である。この検査対象について、過去5年において発生がなく、清浄国となっているので、食品安全委員会の専門調査会で全面廃止のリスク評価が行われた段階で、今後同委員会からの答申を受け、厚生労働省から方針が示される予定である。

## ○委員

違反事例4件のうち、3件は添加物表示の欠落で、使用量に問題はなく、健康影響を引き起こすものではなかったが、アイスクリームについては、細菌が検出され、健康被害を引き起こす恐れがあったため、直ちに対応したと理解する。

収去検査の結果の表記について、輸入食品の違反の割合が25%と記載されており、割合として大きい印象を受けるが、実際には違反4件に対する1件である。見せ方を工夫した方がよいのではないか

## ●事務局

収去検査結果の表記について修正する。

## ○委員

先程の資料1-1において、和食・和菓子の製造施設の監視指導がD判定であったが、食鳥処理施設に対する監視指導はB、A判定であった。これは、食中毒の発生状況等を踏まえ、京都市は重要なポイントに力を注いでいるものと評価できる。

行政の資源には限りがあるので、重要な部分に資源を割く姿勢は評価できる。

資料2の平成27年度に発生した食中毒事例の【事例2】で取り上げられているウェルシュ菌による食中毒事例について、原因食品は何であったのか。

## ●事務局

ウェルシュ菌は嫌気性菌のため、煮物が原因食品となりやすい。過去にはカレーによる食中毒事例もあった。

## ○委員

以前、京都市ではウェルシュ菌が原因の大規模な食中毒事件があり、審議会でもウェルシュ菌について説明いただいたことがある。ウェルシュ菌は高温でも耐性を示し、冷却過程で増殖するため、加熱後速やかに冷却することが重要である。

## ○委員

ウェルシュ菌による食中毒は家庭の調理ではほとんど問題にならない。弁当屋のような大量に調理するような現場で大きな問題となることが多いと思う。

## ●事務局

本市においても、千人規模の食中毒事件があったが、配達弁当の製造所で調理されたカレーが原因であった。

## ○委員

委員には専門家以外の方々もおられるので、ここで改めて、ウェルシュ菌やカンピロバクター属菌による食中毒症状について説明いただきたい。

## ●事務局

ウェルシュ菌は下痢等の症状が比較的軽く、食中毒症状と気づかない患者も多い。このため、他の人から似たような症状が出て気づくことが多い。

一方、カンピロバクター属菌の場合は、高熱、ひどい下痢、関節痛等の重篤な症状を呈し、稀にギラン・バレー症候群を発症することもある。

## ○委員

ギラン・バレー症候群の発症は極めて稀である。単なる下痢ではすまないという教育としては重要だが、強調しすぎるのはよくない。

## ●事務局

本市でも過去に典型的なギラン・バレー症候群を発症し、補償問題等で解決まで長引いた事例があった。

## ○委員

ちなみにギラン・バレー症候群はどのような症状であったか。神経障害でよかったか。

○委員

神経障害である。食中毒からしばらく経過した後に、四肢の筋力低下、歩行困難などの運動麻痺を主徴とする自己免疫性末梢神経疾患で、重度の後遺症を残すこともある。

○委員

鳥肉を生で食べることを規制できないのか。

●事務局

各自治体から国に要望が出ているが、鳥の生食を食文化としている地域もあることから、規制は難しい。

○委員

牛レバーや豚肉は問題となっただけで規制されたが、鳥肉はカンピロバクターなので、命に関わらないため規制しないのか。

●事務局

牛レバー等については、安全に喫食する方法が加熱処理しかなかったため、生食を禁止することとなった。

○委員

以前の審議会では、参加型リスクコミュニケーション事業について、いつやっているのか知らないという声もあったが、市民委員の方の御意見はいかがか。

○委員

過去に参加したことがある。一度参加すると次回以降の募集案内などに注目するようになる。

○委員

大学生向けの対策について、学祭等で食中毒事件が起きたことはあるか。また、現状の事業で十分と考えているか。

●事務局

平成24年に作成した学祭マニュアルを活用し、学祭前に保健センターで講習会を実施している。今のところ、学祭で食中毒が起きたという報告は受けていない。

第2期推進計画でも学生との協力による取組を掲げており、今後も学祭マニュアルを活用して、積極的に取組を進める予定である。

○委員

監視指導計画においても京・認証制度の報告があるが、これは食品衛生法に基づく事業者の自主的な衛生管理の推進として取り組んでいるという解釈で間違いはないか。

●事務局

そのとおりである。

○委員

平成28年度の食品衛生監視指導計画はすでに策定され、取組を進めておられるところである。来年度の監視指導計画についてはおそらく次回の審議会で議題となる。

(以上)