

第1回 京都市食の安全安心推進審議会 摘録

京都市では、市民の皆様や観光旅行者の皆様の健康の保護を図ることを目的とし、平成22年4月1日付けで「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」を施行しました。

本条例に基づき、本市の食の安全安心確保に係る施策を総合的かつ計画的に推進するための「京都市食の安全安心推進計画」を策定するに当たり、京都市食の安全安心推進審議会に諮問し、審議していただきましたので、下記のとおり会議録を報告します。

■ 開催日時

平成22年6月29日（火）午後2時から午後4時まで

■ 開催場所

京都市文化市民局市民総合相談課 研修室

■ 出席者（敬称略）委員：11人、事務局：9人、傍聴者：13人

会長	北畠 直文	（京都大学大学院 教授）
副会長	家原 知子	（京都府立医科大学小児科 講師）
委員	池本 周三	（社団法人 京都市食品衛生協会 副会長）
委員	伊藤 省二	（市民公募委員）
委員	北倉 弘款	（財団法人 京都府生活衛生指導センター理事）
委員	須田 樹弘	（株式会社 大丸松坂屋百貨店大丸京都店 食品部 部長）
委員	中川恵美子	（京都市地域女性連合会 常任委員）
委員	細見 泰敏	（全国農業協同組合連合会 京都府本部 本部長）
委員	山岡 祥子	（平安女学院大学 国際観光学部 講師）
委員	湯浅 義三	（社団法人 京都微生物研究所理事）
委員	渡辺 徹志	（京都薬科大学 教授）
事務局	副市長	星川 茂一
	保健福祉局担当局長	松井 祐佐公
	保健衛生推進室室長	高木 博司
	保健衛生推進室部長	石橋 修
	保健医療課長	荒木 修生
	保健医療課担当課長	西村 素行
	保健医療課食品衛生第一係長	仲 俊典
	食品衛生第二係長	岩田 恒幸

■ 次第

- 開会のあいさつ（副市長）
- 会長選出

- 副会長選出
- 議 題
 - 1 京都市食の安全安心推進計画（仮称）の策定について
 - 2 平成21年度京都市食品衛生監視指導結果(案)について
 - 3 その他
- 閉会のあいさつ（保健衛生推進室松井担当局長）
- 会議概要
- 各議題について事務局から説明
- 質疑応答

議題1：京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例に基づく京都市食の安全安心推進計画（仮称）の策定について（諮問）

※「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」は以下、「条例」といいます。

事務局説明

資料1，2及び参考資料により，以下の点について，説明しました。

- ◎ 京都市食の安全安心推進審議会の位置付け
- ◎ 京都市食の安全安心推進計画（仮称）について
- ◎ 食の安全・安心を取り巻く状況
- ◎ これまでの京都市における食の安全安心確保のための取組
- ◎ 食の安全安心を確保するに当たっての課題
- ◎ 他自治体における推進計画の策定状況（仙台市，静岡市，名古屋市の事例紹介）
- ◎ 京都市食の安全安心推進計画（仮称）の策定スケジュール(案)について

質疑応答

● 推進計画の内容について

【委員長】推進計画の策定は，大変重要な作業であることがよくわかりました。
事務局から説明がありました食の安全・安心を取り巻く現状及び課題について，みなさんお一人ずつの意見を賜りたいと思います。

【委員】事務局から駆け足で説明がありましたが，内容が盛りだくさんすぎて，すぐに意見を言うのが難しいと感じました。

中央卸売市場は食の拠点であり，衛生自治会を設置しながら，日夜，食の安全安心に取り組んでいます。現場での取組が重要であり，実務としてどう取り組んでいくかが大事と感じます。

しかし，事務局からの説明を受けてすぐに意見を，というのは困難に感じま

す。

【委員長】いろいろなお立場があるかと思います。日ごろから食の安全安心について考えておられると思います。事務局からの説明を受けて感じられたことと合わせて、日ごろから考えておられる御意見をいただくとともに、推進計画に盛り込むべきことがありましたら、紹介いただけたらと思います。

【委員】先ほど、事務局から御説明がありましたとおり、今回策定する推進計画では、目指すべきビジョンとともに、具体的な行動内容を盛り込むべきだと思います。行動内容を示す上で、単年度計画なのか、中長期計画なのかにもよりますが、社会情勢に応じて変えられる形態をとるべきだと思います。今回の推進計画について、私なりにチェックポイントを挙げてみました。事務局が示した4つの課題に沿って述べます。

① インタラクティブなリスクコミュニケーションの推進

国及び他自治体で相当に進んだ取組をされています。その事例を参考にし、京都らしい施策を盛り込むべきだと思います。

また、単に意見を述べるだけでなく、問題を解決するために、お互いが気軽に意見を交し合うリスクコミュニケーションの仕組みづくりが必要だと感じています。

② 地域特性を踏まえた食の安全安心対策の必要性

・全国政令指定都市の食中毒の発生状況で、広島市が突出しているのは、カキが原因なのかと推測しております。京都市が多い理由としてとして観光客の健康被害も網羅されていることが挙げられました。今回示されたデータについて、市民及び観光客の人口の内訳を示すなど、解析を十分に行ったうえで、原因を含めて推進計画を作成していくべきと考えます。

・食の安全安心はネガティブな内容になりがちですが、プラスな方向にもっていくという意味で、京野菜や京料理など、京都のブランドイメージをうまく活用できないかと考えます。

③ 食肉の生食を原因とする食中毒の多発

ほとんどがカンピロバクターを含めた生肉を原因とする食中毒と考えます。消費者が実際に飲食店を利用する際に、生食のリスクをビジュアル的に示すような、わかりやすい啓発方法を採用するべきだと思います。

④ 食品関係事業者のコンプライアンスの向上

食品関係事業者が取組めば利益が発生する仕組みづくりを構築すべきだと思います。例えば、京・食の安全衛生管理認証制度のマークをさらにアピールし、消費者や観光客が納得して利用できるような仕組みづくりを考えていくべきだと思います。

【委員長】次の意見に入る前に、やはり、広島市が多いのは、カキが原因なのでしょう

か。

【事務局】広島市は、平成8年のO157発生事例を踏まえ、医師の届出の徹底を図ったことにともない、患者1人であっても食中毒としてカウントするようになりました。他の自治体では、ある程度の患者数があり、原因施設が特定できないと食中毒事件として取り扱ってきませんでした。このことから、広島市だけが突出する格好となりました。

【事務局】広島市は、家庭での発生も食中毒事件としてカウントしています。京都市では、家庭での発生を食中毒としてカウントしておりませんので、計上方法が異なっております。厚生労働省では、広島市と同様のカウント方法を推進していきたいとの方向性を出しています。

今後、一番重要なのは、カンピロバクターの危険性を抑えることです。リスクコミュニケーションの中で、家庭での生食の防止を進めていく必要があると考えております。

【委員】食品衛生協会及び中央卸売市場では、保健センターから徹底した指導を受けています。担当局長が説明されたとおり、今後は、家庭での食品の取扱いについて、指導が必要ではないかと考えます。

【委員長】確かに、今後は消費者に対する啓蒙が重要であろうと思います。

【委員】私自身は飲食店を経営しています。

宴会利用客から食品を持ち帰りたいとの申出を受けた場合、保健センターの指導に基づき、断っています。しかし、次の利用機会には、勝手に容器を持ち込まれ、勝手に持って帰られる事例があります。このような事例も含めて、一般市民に対する啓蒙が必要だと考えます。

【委員】推進計画策定に向け、取組むべき内容が多岐にわたると考えます。これからの、マイルストーン、策定手順を明確にしてほしいと思います。

小売業界では、来年度に行われる本願寺さんの法要に伴う観光旅行者の増加に注目しております。この増加時期には、食の安全安心確保が一番問われるポイントになり、対応が必要だと考えております。

また、中国人観光旅行者の増加に注目しています。中国政府においても7月1日から薄給ビザを緩和する動きがあります。中国人観光旅行者が食品を購入することもありますので、食の安全確保にますます取組む必要があるかと思えます。

また、日ごろ、保健センターの職員とコミュニケーションをとる機会があり、お客様の意識の向上が必要だと考えられる事例も多く見受けられます。

今後は、消費者、市民に対する啓蒙活動も必要ではないかと考えます。

【委員】食品偽装などが多発する中で、中国製食品に対する不安を強くもっています。農薬や細菌の検査など、安全管理がどのようになされているのかを知りたいので、検査の状況などを見学してみたいと考えております。

特に中国製食品の値段が安いことから、安全が確保されているかどうか不

安に感じます。中国製食品の安全性確保の徹底をお願いします。

また、この周辺路上で弁当が販売されています。安全確保の上で路上弁当の検査を実施していることと考えますが、どのような検査を実施しているのかについても教えていただければと思います。

【事務局】路上弁当の安全性が御心配であるという御意見をいただきました。

従来から、弁当を製造する施設での検査等は実施してまいりました。

路上で販売されている弁当の検査ということですが、実は本日、抜き取り検査を実施しているところでございます。引き続き、現場での衛生管理の徹底について指導していきます。また、販売者は行商としての登録義務がありますので、行商登録ができているのかを確認し、指導してまいります。

【委員】中央卸売市場では、市が食品の安全性を管理しております。検査体制をしっかり構築しておりますので、市場を通った食品は安全であると確信しております。

【事務局】京都市では2箇所の中央卸売市場があります。2箇所ともに、検査所を併設しており、常時、市の食品衛生監視員及びと畜検査員が監視指導を行っております。

特に、中央卸売第一市場では、魚介類や野菜の抜き取り検査を実施し、食品の安全性を確認しております。中国産の残留農薬が御心配であるとお話でしたが、京都市では平成19年度以降、輸入食品の抜き取り検査数を増加して実施しております。

【事務局】衛生環境研究所での農薬検査は、以前は100項目あまりの検査項目数であったものが、現在では500弱の項目数の検査が可能になっており、検査能力が向上しております。

【委員】生産者を代表して発言します。

農薬使用について御心配があるというお話でしたが、私どもの団体では、京都府下全域の生産現場において、農薬の使用基準の厳守を徹底しております。また、使用する農薬は登録農薬のみであり、無登録農薬は使用しないことを徹底しております。

ただし、現在ホームセンターでも農薬が手に入るため、ここで購入する方の農薬の知識がどれほどか、不安な点があります。

今回、名古屋市、仙台市、静岡市など他自治体の計画を見ると、消費者対応の中で、基準値の設定が高まっていることを感じます。

監視指導及び検査が充実しすぎることによって、消費者の不安を逆にあおるのではないかと心配に思っております。この推進計画では、生産現場と消費現場、どちらかに指導等が偏らず、バランスのよい取組を盛り込むべきだと考えます。

【委員】食事のイメージは、「体に良い」、「おいしい」、「楽しい」といった明るいものでありましたが、事務局の説明では、食中毒等の物々しいイメージもある

のだと実感しました。私自身、公共の施設で食事を提供した経験があり、食中毒を出さないよう注意をしておりました。しかし、観光客の方は、もともと体調が万全でないという状況もあり、食事の提供には、衛生面で万全を期する必要があるのだと感じました。

現在、大学の生協の理事をしており、食堂の運用を担当しております。今回の審議会への参加を機に、さらに食堂の衛生管理の徹底へとつなげたいと考えております。

推進計画には、食の安全安心はもちろんのこと、体によいものをおいしく食べていただける、という方向の施策を盛り込んでいけたらと考えます。

【委員】 検査の立場からの発言させていただきます。

課題の中にリスクコミュニケーションのさらなる推進についてとあります。食品メーカーから基準等の相談を受けることが多く、食品メーカー自身の知識の不足を感じる場合があります。リスクコミュニケーションの一環で、食品メーカー等に対し、行政主体の勉強会の開催等により、知識の向上を図る必要があるのではないかと考えます。

提供する側が知識を高めることで、提供側からの「生食をやめましょう」などの啓発が活きてくるのではないかと考えます。

【委員】 静岡市アクションプランで、「食の安全施策」及び「食の安心施策」で体系立てていることが印象的でした。

安全は食品を提供する生産者、製造者側の役割だと考えます。

一方で、安心は消費者の心理が大きいと考えます。

安全を提供する側から消費者に対し、情報を提供することで、消費者の安心が得られるのではないかと考えます。

リスクコミュニケーションの取り組みとして、クローズな意見交換の実施と、パネルディスカッション等の実施など両方が必要ではないかと考えます。

【委員】 推進計画の期間を単年度にするか、中長期にするかを決める必要がある。

単年度では、作業が大変と考えられるので、中長期で年度ごとに社会情勢を踏まえた新しい項目を加える形式がよいと考えます。

目標を立てるにあたり、データの解析が大事だと考えます。

食中毒のデータの解析の件ですが、京都市が10万人当たり38.3人と出ていますが、京都市の人口を150万人とした場合に年間に670人の患者が発生していることになりましたが、決してそのように少ないものではないと考えられます。私は小児科の医師で臨床現場にもいますが、私1人が年間に約20、30人の食中毒患者を診察しております。医師が届出をしていないだけで、水面下ではもっと多くの食中毒患者が発生しているのではないかと推測されます。観光客が多い東京都の発生件数より京都が多いのは、医師の届出の意識の違いなのか、食品業界等の方の届出意識の違いなのか、その解析が必要ではないかと考えられます。推進計画を作成していく上で、評価方

法を検討してくべきだと考えます。

静岡市、仙台市で骨子を提示されていますが、同じような言葉が並んでいて、わかりにくいというのが実感できます。

食品については、生産・流通の食を提供するプロの集団と、提供を受ける消費者集団とに分けられると考えられ、両者への啓蒙が必要だと考えます。

特に、プロ集団への啓蒙はすでに進められているかと思しますので、今後は一般市民への啓蒙が重用だと考えます。啓蒙方法としては、小学校、保育所、幼稚園等の教育機関を利用するのが効果的だと考えます。子どもへの教育を通して、保護者への啓蒙効果も期待できます。

【委員長】 御意見ありがとうございました。

生産・製造側を高めることと消費者側の教育を進めることが重要であるという意見がありました。

生産・製造側の安全確保についてですが、大手の製造メーカーでは安全管理体制ができているかとは思いますが、例えば、市場を通らずに食品が提供されるケースもありますし、食品事業者の安全確保を進めていく必要があるかと考えられます。京都市では京・食の安全衛生管理認証制度を運用しており、大手の食品業者だけでなく、あらゆる規模の事業者が食品衛生の意識向上に取り組めるよい制度だと考えます。この制度の普及推進などが必要ではないかと考えます。

また、生産者・製造者側から提供された後の食品の取扱として、消費者の教育、啓蒙が重要だと考えられます。特に、私が食品安全学に携わる中で、学生の意識の低い現状を実感します。委員から教育機関との連携の御意見がありましたが、現在、教育機関と連携した食育が全国的に展開されているかと思いますが、食育と連携して、食品衛生の考え方を浸透させる必要があるかと考えます。

一方、推進計画のシステムについてですが対象期間をどうするのかについて検討していく必要があります。

また、食中毒発生状況のデータについて解析を十分に行い、食中毒の原因をしっかりと推察した上で、対策方法を推進計画の施策として盛り込めればと考えます。

【委員】 食の安全安心とは何か、私は、食の安全は信頼のことをさすと考えます。

生産者も製造者も保健センターの厳しい指導の下に、信頼確保のために取組を進めています。一番大切なのは、生産者も製造者も、どこまで責任をもつかということだと思います。例えば、うなぎ産地偽装を起こすと、倒産している現状があります。事業者はこういった現状に注目して、流通の中で衛生管理を徹底して実施しております。今後は、消費者が意識を高める必要があると考えます。

【事務局】 保健所としても、消費者への指導を推進していくべきと考えております。

特に、私がこの4月に京都市保健所長に就任した際、衛生課長会議の場で、消費者教育を推進するよう指示をしております。

私自身、過去に、保健所検診に来所した市民を対象に、啓発事業を行った経験があります。特に、毎年度約12万人が集まる乳児検診の場で、20～30分の啓発事業を行いました。保護者の方も大事なお子さんのことなので、興味をもって聞いていただきました。

今後、全保健センターで、各種事業に伴う啓発事業を推進していけたらと考えます。

- 【委員】食事を五感で味わう、食感を、現在の人は持っていないのではないかと考えます。保健センターで、「食感」についても、消費者教育を進めていくべきだと考えます。

● 京都市食の安全安心推進審議会ワーキンググループの設置について

- 【委員長】事務局からワーキンググループの設置について、提案がありました。

私としてもその方法がふさわしいと思いますが、皆様、いかがでしょうか。

異議なし

- 【委員】ワーキンググループの設置については私も賛同します。

ワーキンググループにおける検討内容をとりまとめるためにも座長が必要だと思えます。計画内容の検討には食品衛生等に関する専門的な知識が必要になるので、北畠先生にお願いできればと思えます。また、ワーキンググループメンバーについても、座長である北畠先生に一任してはどうかと思えます。

- 【委員長】ただいまの伊藤委員からの意見について、いかがでしょうか。

異議なし

- 【委員長】それでは、ワーキンググループを設置し、私が座長を務めさせていただくこととします。

ワーキンググループのメンバーについては、私に一任ということによろしいでしょうか？

異議なし

- 【委員長】それでは、ワーキンググループのメンバーですが、私の案を提案させていただきたいと思えます。

まず、市民の食生活を守る計画の策定に関する検討には、市民の方々の意見が重要です。よって、市民の代表として、市民公募委員である伊藤委員と、京都市地域女性連合会の常任委員である中川委員を、また、この計画は、食品業界からの御意見を踏まえて策定する必要があるため、その代表として、財団法人京都府生活衛生指導センター理事の北倉委員を、最後に、食の安全の確保には、食品の生産から流通・販売までの各過程における課題などを抽出し、その対策などについて検討していく必要があるため、生産者を代表して、全国農業協同組合連合会 京都府本部本部長である細見委員と、更に、大手百貨店において、

流通・販売に携わっておられる株式会社大丸松坂屋百貨店大丸京都店^{だいまるきょうとみせ}食品部長である須田委員，以上の計5名の方々にワーキンググループに参画していただきたいと考えます。いかがでしょうか。

異議なし

【委員長】 それでは、私を含めて6名でワーキンググループに参加させていただくこと、また、私が座長を務めさせてさせていただくことについて、拍手でもって御承認いただきますようお願いいたします。

拍手

【委員長】 それでは、ワーキンググループに御参画いただく委員の方々には御苦勞をお掛けしますが、よろしく申し上げます。

議題2：平成21年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について

※ 「平成21年度京都市食品衛生監視指導結果（案）」は以下、「結果(案)」という。

事務局説明

資料3により、以下のとおり、結果（案）を報告しました。

質疑応答

【委員長】 事務局から説明がありましたが、皆さんの御意見を申し上げます。

【委員】 これだけの監視指導を実施するのは大変な作業ですね。

【委員長】 カンピロバクター対策が重要という説明がありました。

鶏肉の生食を控えることが重要というのは当然ですが、調理する側の注意点としてマニュアルなどはあるのでしょうか？

【事務局】 鶏肉にはもともとカンピロバクターが付着しております。

生で食べないというのが、根本的な対策になると思います。

【委員】 消費者の自己責任が重要だと思います。

リスクコミュニケーションを推進していく中で、学識経験者の知識を生かした手法を取り入れるのが京都らしい特徴になるのではないかと考えます。

先日、京都市主催で開催された「食の安全フォーラム」において、北畠先生から農薬のリスクについて、具体的な数値をもとに説明を受けました。農薬の安全性についてわかりやすく理解できました。審議会に4人の学識経験者がいるのは、京都市の地域性の特徴ではないかと考えます。この知識を活かしたリスクコミュニケーションを推進していきたいと考えます。

【委員】 夏休みの中学生を対象とした生活環境教室は非常に良い取組だと考えますが、

参加者35人は少ないと感じました。一方で、先ほどから議論されているカンピロバクターについてですが、私が診察した子どもの中でも、カンピロバクター食中毒の事例がありました。親が生肉をつかんだ箸で子どもに食べさせることにより発生した事例でした。事例が発生し、親に対し説明をすると理解していただけるのですが、事例がないと食中毒の危険性を知らずに過ぎることがあるかと思います。先ほどの事務局からの説明でもありましたが、保健センターでの、乳児検診を利用した啓発取組は効果的であり、活用していくべきだと考えます。

【委員長】 それでは、事務局では、審議会での意見を踏まえ、結果を公表していただきたいと思います。