

第20回 京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

平成29年1月6日（金）15時から17時まで

2 開催場所

京都市文化市民局消費生活総合センター 研修室

3 出席者（敬称略）

委員10人，事務局8人

委員 井門 政夫
" 後藤 直正
" 佐竹 力總
" 高松 令子
" 中島 久和
" 西村 修次
" 原 強
" 廣瀬 佳代
" 堀部 勝也
" 宮川 恒

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

4 次第

- (1) 開会
- (2) 京都市挨拶
- (3) 報告
 - ア 平成29年度の監視体制について
 - イ 最近の食品衛生行政の動向等について
- (4) 議題
 - 平成29年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）について
- (5) 閉会

5 会議録

(1) 報告

ア 平成29年度の監視体制について

平成29年度の監視体制について、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

集約化の趣旨はわかるが、保健センターを廃止し、衛生課を縮小することについてスムーズにできるのか、疑問が残った。本日の資料をもとに内容を精査するが、食品衛生協会としては既に保健福祉局に要望書を提出している。一局に集中することはいい反面、細かいことができるかどうかについて不安が残っている。

○委員

メリットがある反面、デメリットもあるのではないかと心配されておられる。区役所には窓口のみとなり、本部に確認しないとわからないと言われることがあるのではと危惧されるが、メリット、デメリットの整理はされているのか。

●事務局

メリット、デメリットあるが、一か所に集約しても、今までと同じように、集約部門から現場に出向き、変わらない対応を取らせていただく。窓口にいる職員も集約部門に所属する職員であるため、連携をとって対応していく。

○委員

本日の資料には具体的なことが記載されているので、精査させていただく。事者としては細かいところまで行き届くようお願いする。

○委員

今後、広く意見募集する機会は設けるのか。

●事務局

各業界、関係団体には御説明に伺い、御意見をいただいていた。最終的には市会での御意見を伺ったうえで確定する。

○委員

地域で担っていた保健所の役割、機能はどうなるのか。なくなってよいものであれば、これまでは余分なことをしていたとならないか。行政区に窓口だけとなるイメージがよくわからない。

本日、すべての疑問が解決しなくても良いと思うが、聞いた人はみな、同じように感じると思うので、趣旨説明は丁寧に行っていただきたい。

●事務局

保健所としては今までも1カ所であり、支所という位置づけで11カ所に保健センターを設置していた。今回、衛生課のみを集約し、その他の健康づくり等の組織は区役所にそのまま残る。言い換えると、対物サービスである衛生課を集約する。一方、相談等の対人サービスも行っており、市民サービスについてはそのまま窓口を残し、さらに支所3ヶ所にも増やし、今までよりも相談しやすくなる。

事業者の皆様は集約された1カ所へお越しいただく負担が増えるが、市民の皆様は窓口が増え、対応に不都合が出ないようにする。

○委員

食品の手続や異物混入等の指導についても、集約部門1カ所が担当するとの認識でよいか。

●事務局

事務所としては集約部門1カ所となるが、職員は地域担当制を維持し、現場に向いて対応させていただく。異物混入の申出は、窓口にしていただいても問題ない

が、事後処理は集約部門で対応させていただく。

○委員

毎週、催事の立ち上がりがあり、現場に立入調査に来ていただいているが、その対応は変わらないということか。

●事務局

基本的に従来通りの対応をさせていただく。

○委員

見かけが大きく変わるということで、皆さんに御懸念があるようだが、改善される部分もあるようである。メリットをしっかりとアピールし、取り組んでいただきたい。

イ 最近の食品衛生行政の動向等について

最近の食品衛生行政の動向等について、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

特に異議ありというわけではないが、2点コメントしたい。

1点目はBSEの件について、これまで日本の消費者団体を挙げて意見を述べてきた。今になって思うのは、「BSE問題とはいったい何だったのか？」ということ。なんとなく問題が収まってきたから全頭検査を廃止という、ずるずると問題が終わっていくのは嫌だなど思っており、全体の総括をきちんとしてもらいたい。

そもそもBSE問題発生の原因は何だったのか。餌の管理、特定危険部位の除去の徹底、全頭検査、個体識別番号をパッケージとして対策をとってきたが、実際には問題がそんなに起きないまま、現在に至っている。

研究者からも全頭検査の実施に力を入れすぎたという意見も出ていた。消費者団体は情報に振り回され、「全頭検査が全て」という雰囲気で見聞を述べてきた経緯がある。特定危険部位の除去が一番大切である、ということがわからないまま推移し、段階的に検査の仕組みを緩めてきたことだけが目につく。

そもそもBSEの原因は特定不能であるものの、それぞれの対策を適切に講じたことにより、BSE問題は終わったのだ、とはっきり言ってもらわないと、まだまだ意見する人はいる。

消費者の側もきちんと理解しないといけない。リスクコミュニケーションとしては大変難儀な問題であった。

2点目はHACCPの件について、国がその義務化にどこまで本気で取り組むのかを十分に見極め、京・食の安全衛生管理認証制度の見直し等、慎重に取り組んでいただきたい。

なお、京認証制度を見直す際には、以前から意見しているとおおり、京都府の制度との整合性、一本化をお願いしたい。着地点や着地の仕方をよく考えていただく必要がある。

○委員

BSE問題については何よりも国が丁寧に説明すべきと考える。未解明の部分はあるものの、様々な施策を講じてきたことにより、特に餌の規制により、発生しないようになったことから、おそらく餌が原因だったのではないかという議論になっている。丁寧に説明しないと、「大丈夫だから」という言葉だけでは納得いかない消費者もいるだろう。ただ、京都市が丁寧な資料を独自に作らなければならないか

という、必ずしもそうではないだろうが理解していただく配慮は必要である。

HACCPも国の取組が見えないと、京都市だけが独走し、やり直しとなってはやっかいである。国が義務化を目指しているが、義務化は影響が大きく、関係業界の現状も踏まえ、検討中のことが多く、結論が出にくいようである。京都市としては、認証制度を見直し、あるべき姿へと近づけようとすることは理解できるが、国の動向をみると難しいところと感じた。

●事務局

BSE検査については国の食品安全委員会で検討され、厚生労働省から方針が示されたという段階で、一自治体としてはコメントしにくい。厚生労働省にも総括を求める声があることを伝えていきたい。

HACCPは国も昨年内にまとめる予定だったが、業界との整合性がうまくとれないこともあったと考える。今後も国の説明会等へ参加し、業界にも情報提供しながら、国の動向を注視していきたい。京認証制度についても、国のHACCPの制度により近いものとなるように、タイミングを見極めながら、見直しを行ってきたい。

○委員

要望であるが、京認証制度の取組にあたり、方法がわかりにくく、手法が煩雑である。HACCPが義務化されるであろうという前提であることから、国と連動し、京認証制度を簡素化していただき、国の制度のファーストステップとなるよう、京都市がサポートする体制を確保してほしい。資料によれば、業種分けやランク分けによりわかりやすくなるようだが、中小企業が取り組みやすいよう、きめ細やかな対策をお願いしたい。

食の安全・安心デーについては、市がどのように盛り上げてくれるか期待している。

●事務局

市内は中小企業が多いため、HACCPにいかに取り組みやすくするかが課題だと感じている。京認証制度の見直しは間口を広げることを目的としているが、HACCPが義務化された時にも二度手間とならないよう、制度構築していきたい。

食の安全安心デーについては、今後、市会本会議で採択されて本採択となるため、その後、市民、事業者が盛り上がるような取組を行っていきたい。

○委員

リスクコミュニケーションについて、体験型手洗い講習に熱心に取り組んでおられるようだが、もう少し具体的に内容を教えていただきたい。

●事務局

手洗い体験をしていただく前に、食品衛生に関する基本的な講義を行うケースが多い。食中毒予防3原則をお話しし、一番初歩的で大事なものは手洗いであるという説明をし、正しい手洗い方法を職員が示し、実際に手洗いでどれだけ汚れが落ちているかを確認していただく。簡単な機器を活用し、蛍光塗料を含むクリームを汚れに見立て、普段の手洗いと正しい手洗いによる洗浄効果の差を確認していただいている。汚れが落ちにくいところはどこかを実感していただき、正しい手洗いの実践を促している。

事業者向け、市民向け、大学生向けに加え、小学生等の多様な年齢層を対象として、対象に応じてツールを使い分け、正しい手洗いをマスターしていただけるよう取り組んでいる。手型の培地を使い、付着細菌を培養する実験を行うこともある。

○委員

BSE検査は縮小見直しである一方、高病原性鳥インフルエンザは進行形である。これは、行政だからこそできることだと思う。御苦勞様ですという印象を持った。

京認証制度の見直しの方向について、コンセプトにある「チェックシートの作成」とあるが、自己チェックを事業者が行い、行政は書面審査するということか。

●事務局

京認証制度は書類を提出していただき、京都市長名で認証している。行政は書類審査及び現場での実態確認を行っており、その第一ステップが書類作成となる。

○委員

BSE検査の現在の検査方法及び検査場所を教えてほしい。今後、廃止された場合に、検査対象は激減すると思うが、検査体制の担保についてどのように考えているか。

●事務局

スクリーニング検査はと畜場内で脳の一部を取出し、ELISA法により行っている。

国の資料によると、今回の提案は健康と畜牛の検査廃止であり、ふらつき牛を対象とする検査は維持するものである。検査体制は確保する必要がある、今後検討していく。

○委員

HACCPが義務化され、市内のすべての事業者が京認証制度を申請してきた場合、現在の職員体制で対応できるのか。

●事務局

国のHACCPは義務化といっても許可制ではない。事業者にとって、義務化に対応できているかを判断する基準として、京認証制度を活用していただければと考えている。

現在の方法では、市内のすべての事業者からの申請への対応は困難である。申請方法の簡素化も図り、1件にかかる時間を短縮していきたい。

○委員

保健センターが主体となって行っているリスクコミュニケーションは一体化されると同じような事業は実施されなくなるのか？

●事務局

今後の検討事項ではあるが、衛生部門を集約しても、各区も窓口を置くことから、地域とのつながりは大事にしていきたい。

○委員

フェイスブックのフォローが少なく、働きかけが必要である。委員の皆様もPRよろしく願いたい。

(2) 議題

平成29年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）について、資料3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

収去（抜取り）検査の検体数はどのように決まるのか。たくさんあるうちの一個を抜取り検査すると思うが、どれだけ多くても一個を検査するのか。工場生産の場合は均一化されているが、小規模の製造工場はばらつきが大きいと思われる。1検体抜取りすれば、当該事業所は安全と判断されるのか。

●事務局

検査には検査項目ごとに必要量が決まっている。ロットの中から1個を抜出して検査をすれば、当該ロットはすべて安全と判断する。小規模事業所の場合は、事業所単位をロットと考える。

○委員

京認証制度はあまり前回の審議会以降、進んでいないという印象である。この制度は一般社団法人京都市食品衛生協会があったうえで始まったものである。飲食業界に限って言えば、反論が強い。反論の強い業界の導入促進のためには、何日間又は何時間かの講習を受講すれば認めるような制度とすれば、以後は、講習受講者がリーダーとなり、各種業界へ広く伝達することが可能である。制度自体を反対するものではなく、二重行政のような形で出てきたため、方法について意見させていたでている。

●事務局

取組当初はハードルが高く、事業者への周知も不足していたといった反省点がある。本日いただいた御意見を参考にさせていただきたい。

○委員

製造業と比較し、飲食店は複雑難儀なので、導入のきっかけが難しい。食の安全安心はあたり前であり、食中毒予防が目的であることを事業者はよく理解している。飲食店業界としても、丁寧にワンステップずつ進めていけるよう、御協力をお願いしたい。

○委員

各店がすでに行っている努力をある程度、記録として残していきましょうという所だと思うが、もう少しうまく説明していければ良いのではと思う。

○委員

P. 12に食品衛生監視員の育成とあるが、食品衛生監視員とは誰のことを指すのか。食品衛生協会が自主的に導入している食品衛生指導員とは別ということか。

●事務局

P. 9の食品衛生監視員とは、食品衛生法に定められている京都市長が任命する本市職員である。保健センター衛生課に所属する約90名の本市職員が該当する。

○委員

ひらめき、思いつきでの提案がある。食品衛生月間や食品衛生監視員の取組を見ていると、市民の方々は普段、飲食店や販売店で購入する際、食品の安全性については安心して購入していることが多いと思う。意識啓発のために、市民によるシークレットショッパーを導入してみると、市民が興味を持つきっかけになるのではないか。また一方で、食品衛生監視員のフォローとしても機能するようになれば面白いのではと思う。

提案、要望の2つ目となるが、リスクコミュニケーションの対象に大学生や小中学生は記載されているものの、高校生が見当たらない。多感な年ごろで、食生活も乱れやすいので、アプローチをお願いする。

また、質問が2点ある。1点目に、夏期や年末年始の一斉取締りは無通告や事前通知といった強弱があるのか教えてほしい。

2点目に、他自治体での事件発生時の対応について、情報発信や共有方法を教えてほしい。

●事務局

質問の回答だが、食品衛生監視員は立入調査権限を持っており、法律上は拒めないものと規定されている。一斉監視、取締りについて、原則として、事前通告をしない。

他自治体との情報共有については、直接深く関わるものについては電話が基本となるが、電子メールの情報共有が主である。大きな事件などは厚生労働省からも通知があるので、他自治体で起こった事件であっても、緊急で立入調査等を行うことがある。

高校生向けのリスクコミュニケーションについては、小中学校については京都市に教育委員会があること、また、大学は各行政区にあることや学園祭の模擬店等で普段から講習会等の依頼を受けていることから対応しやすい。高校は今後、繋がりを持てれば、実施していきたい。

市民の覆面パトロールについては、他自治体で実施しているところもあると聞いている。本市では、工場見学を通じた1日食品衛生監視員という体験をしていただいている。今後、参考にさせていただきたい。

○委員

食品等事業者としてのお願いだが、食品業界は食中毒対策を大変ナーバスになって取り組んでいる。今冬もノロウイルスが猛威をふるっており、従業員の検便検査や教育等の対策は厳しく指導している。一方で、一般の方からの持込も多く、防ぎきれないと感じている。一般の消費者の方々には意識の低い方も多いので、もっと啓蒙していただきたい。ぜひ、ノロウイルス食中毒予防対策を項目として挙げていただきたい。食品業界、消費者の方々が一体となって取り組んでいきたい。

○委員

P. 3の特色の柱の立て方が昨年度から変わったと思うがいかがか。

最近食品ロスの削減という新しいテーマが出てきている。食べ残しの持ち帰りや期限を超えても、自分で食べられると判断できれば食べましょうといった食品衛生とは矛盾する議論もあろうかと思う。京都市でも色々な部局が関与し、大きなテーマである。計画には書いていないことだが、問題提起したい。

●事務局

昨年は5つの柱としていたが、今回はよりわかりやすく簡潔に3つに分類した。

食品ロスについては、持ち帰りによる危害の発生が危惧されることから、衛生の観点からは推奨しにくい。取組方法には食べ切りといったものもある。消費の方法に力を入れてほしいと考えており、本市の当該テーマを扱っている審議会でも持ち帰りがすべてではないことも話し合いされていると聞いている。

○委員

飲食店にとってはノロウイルスが最大の課題である。ノロウイルス対策をもっとPRする必要がある。飲食店営業者の中にはノロウイルスは感染症であって、食中毒と一緒にしないでほしいとの意見も多いが、消費者にとっては同じである。

事業者の取組として、食品衛生協会では、食品衛生指導員470名が、自主的に、会員をチェックしており、法的規制はないため、限界はあるものの、啓蒙運動としてはしっかり機能していることをお伝えしたい。

(以上)