

## 第 2 1 回 京都市食の安全安心推進審議会

### 1 開催日時

平成 2 9 年 3 月 2 2 日 (水) 1 4 時から 1 6 時まで

### 2 開催場所

京都ロイヤルホテル&スパ 2 階 翠峰

### 3 出席者(敬称略)

委員 8 人, 事務局 7 人

委員 生實 良子  
" 井門 政夫  
" 佐竹 力總  
" 西村 修次  
" 原 強  
" 廣瀬 佳代  
" 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
" 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
" 健康危機対策担当	河田 卓也

### 4 次第

(1) 開会

(2) 京都市挨拶

(3) 報告

ア 平成 2 9 年度の監視体制について

イ 食の安全安心に係る取組状況について

(4) 議題

ア 「食の安全・安心デー」の制定について

イ 平成 2 9 年度京都市食品衛生監視指導計画(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

前回は説明があったので、特に意見はない。

#### ○委員

市民サービスの向上を目指して一層頑張っていただきたい。

#### イ 食の安全安心に係る取組状況について

食の安全安心に係る取組状況について、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

BSE検査の見直しについては、前回の審議会でも報告いただき、また京都府との意見交換会でも詳しい説明を受けており、消費者団体としても了承している。

念のための質問だが、国が検討見直しの法令改正を行っても、京都市が独自に検査を継続することは可能か制度的な確認をしたい。また、検査対象頭数が減ることとなり、検査技術が維持できるか心配だ。

#### ●事務局

BSE検査については、国が食品安全委員会でも評価し、「安全」との見解を示しているので、基本的にそれに従うのである。過去、市民の皆様が不安を感じておられたことから、独自に検査を実施したこともあり、制度上は可能である。

また、検査体制については、検査キットは国からの補助を受けて購入しているが、常に保有しておく必要がある。検査をしないで済むことは大変良いことだが、精度技術の継承に今後も努める。

#### ○委員

HACCPの件は御検討いただいている所が問題だと思う。私の所属する団体でも、HACCPを国が義務化する場合に、よほど弾力的に進めないと無理がある、という意見があった。

#### ○委員

キザミのりの食中毒は冒頭の挨拶でも触れておられたが、食品衛生に関わる者にとっては、驚くような話であったというコメントを何度も聞いた。今回は東京都が原因を特定したが、「さすが東京都だなあ。」と思った反面、京都府や京都市で同様の事故が起きた場合、原因を特定できたのかという疑問が浮かぶ。報道等によると、最も初歩的な整理整頓や従事者の健康管理ができていないことが原因であったようである。HACCPの仕組みが導入されても、食品衛生の関係者のコメントでは、最後は手洗いであると聞く。HACCPは良いことだが、HACCPだけがすべてではない。食品衛生の指導徹底を日常的に行うことを計画とすることのほうが重要だという印象を受けた事件だった。京都市で同様の事件が発生した場合、原因が特定できたかどうかについてコメントいただきたい。

#### ●事務局

ノロウイルスによる食中毒であるということは確実に判明させられるが、食材を特定するための食材からのウイルス検出は難しいので、京都市だけで特定すること困難だろうと思う。こういった患者数の多い事件では、国とも相談し、国の検査機関の協力も得つつ、調査を進めていくものであることから、特定できると思う。

○委員

認証制度の見直し案の中で、「食品調理」という分類が加わったが、「食品調理」は広範囲、多岐にわたるので、どのように区分するのか説明いただきたい。

●事務局

まず、国はHACCPの義務化について、平成30年を目途にと説明している。資料2にも示すとおり、基準A、基準Bという考え方が示されている。基準Aは大規模事業者を対象としており、従来のHACCPの考え方が生かせるものであり、比較的考えやすい。先ほど、委員から御意見いただいた「食品調理」は主に基準Bに相当すると考える。こちらは一般衛生管理が非常に大事になる。国の見解も順次示されてくると思うが、一般衛生管理の重要性を組み入れた形で、本市の認証制度についても制度設計していきたい。国と京都市がダブルスタンダードとならないように、二度手間にならないように制度を構築していきたい。

○委員

ダブルスタンダードにならないようにとは、これまでの審議会でもいろいろな委員からの指摘を受けている。国の方針が明らかになるのが遅れている中、京都市は先行して検討をすすめており、HACCP義務化と認証制度の両立は、探りつつにならざるを得ない。実際にやる場合には、弾力的な運用という部分に相当のエネルギーを割かなければならないだろうと思われる。

○委員

参考意見だが、外食の大手800社が多数加入している社団法人日本フードサービス協会という団体がある。ここがおそらく一つの基準として策定し、国の意見となるとと思われる。

○委員

認証やHACCPは形式的な議論になりがちだが、認証施設数を増やす数値目標が大切なのではなく、初歩からの意識を浸透させていくことが重要であるので、願います。

○委員

認証制度の見直しについて、3業種に分けているが、規模による区分は検討していないか。京都市内の場合、小規模事業者が多く、基準Bに該当する施設が多いと思う。先祖代々やってきて事故はなく、作った商品は当日のうちに食べてしまうような小規模事業者も義務化の対象となることが心配である。

○委員

国から示されるのは非常に抽象的で、基準を作るのは京都市ということもあり得るのか。小規模事業者の人数は国が決めているのか。

●事務局

国は大枠を示し、どの程度を自治体に求めてくるかは不明である。地域の実情や業種に応じて基準が定まってくると考えられる。基準の線引きとして、従業員数、面積、売上などが考えられるが、各種団体にも意見を聞いているので、業種ごとに様々な要素を考慮して定めるものと思われる。

○委員

受動喫煙防止も、国と飲食店業界は分裂状態にある。禁煙の問題でも難しいのに、HACCP義務化が本格化すると、各論で大混乱が予想される。

○委員

資料2のP. 6の「認証制度の見直しについて」は（案）と記載されているが、どこに対する（案）と考えればよいか。

●事務局

本日、見直しの方向性をお示したもので、本審議会も御意見をいただきたい。まだ、検討中であると考えていただきたい。

○委員

チェックシートから始めるのだと思うが、ステップ1、ステップ2のレベルほどの程度の差があるとイメージすればよいか。目指すべきところを100とするとステップ1はどの程度か。

○事務局

ステップ2は現行制度の認証に該当し、記録やマニュアルを整備していただく状態で、ハードルが高いと言われている。一般衛生管理ができているということをチェックシートで確認したらステップ1、これをマニュアル化し、検証を行う段階をステップ2としている。HACCPを導入するための第一段階として、意識付けが重要であると考えており、間口を広げるために導入したい。

○委員

認証制度で一番大変なのは書面作成やチェック体制である。ステップ1のチェックシートは事業者が自分でチェックするようだが、外部、例えば京都市が確認するという理解でよいか。

●事務局

今までの食品衛生行政は監視が主であったが、HACCPの考え方では検証を行政が行うこととなる。日常のチェックは事業者自身が行い、そのチェックの状況を保健所が確認し、自主衛生管理の方法等の見直しも含め、指導することとなる。

○委員

負担感と信頼性のバランスだと思う。第3者の視点が入らないと緊張感がなく、次のステップに上がれないかもしれない。

○委員

毎日監視することは不可能だろうが、半年に1回、1年に1回チェックするところから始め、初歩が抜けないようにすることが大切である。

○委員

リスク事案になる、ならない、事故の当事者になる、ならないは本人次第のところがある。認証取組の中に、世論づくり、世論を味方につける仕組みを設けることがボトムアップに貢献するのではと提案する。

○委員

豊洲市場の問題では、消費者もマスコミも安心と安全の定義があいまいである。安心は心の問題である。安全に100%はなく、出来る限り近づけていくものである。食品業界では原理原則は手洗いであり、手洗いができずしてHACCP導入は無理である。京都市食品衛生協会は手洗いマイスター制度を運用しており、HACCP導入の前提として手洗いマイスター制度を徹底して取り組みたい。

○委員

国はHACCPの義務化を進めているが、地方自治体への支援の仕組みは示されているのか。実際に取り組むのは自治体であり、国は最後までやりきるか疑問である。よく見極めて取り組んでいただきたい。全ての事業者に対して義務化されるのであれば、許可要件を見直すことも検討すべき。許可更新の時には、HACCPを導入しなければ許可しないとといったことをしないと全事業者が対応するのは不可能ではないか。

現在、どのくらいの頻度で監視を行っているのか。市内には、何万施設とあるが、半年に1回、2年に1回、3年に1回と分類しているが、実態はどうか。

●事務局

市内すべての施設を監視することは物理的に不可能である。資料5のP.5に記載のとおり、施設の規模や重要度に応じて頻度を変えていくことが重要であると考えている。食中毒を含めた食品事故の影響の大きさなどを考慮し、優先順位をつけて監視しており、今後も継続する。

## ○委員

HACCPの義務化や認証の見直しについては、継続的に審議会で進捗を報告いただき、その都度、意見していくこととしたい。

認証制度の見直しで業種の細分化を図るのであれば、事業者規模も考慮すること、営業許可の要件にステップ1を入れることなどの提案があったので、検討していただきたい。

## ●事務局

現行の食品衛生法では施設基準を満たせば、許可しなければならないとされている。HACCPは衛生管理の方法であり、本市管理運営基準条例に位置付けている。現在、国は許可業種の見直しも検討しており、HACCPの考え方にに基づき、枠組みも改正される可能性があるため、見極めながら進めいきたい。

## (2) 議題

### ア 「食の安全・安心デー」の制定について

「食の安全・安心デー」の制定について、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

良いことだと思うが、当日は何をするのか、事業内容をはっきりしておく必要がある。市民を含めることは検討しているか。事業の予算措置はできているのか。

## ○委員

食の安全安心デーは、京都市食品衛生協会から提案させていただいたものである。毎年8月の食品衛生月間には、初旬に市長と京都市食品衛生協会の役員の計100名ほどが市内各所で食中毒予防の注意点を示したうちわを配布して啓発運動を行っている。京都市として活動日を決めて、一斉に活動するのが良いと思っている。これからどう盛り上げているのかはみなさんから御意見をいただきたい。

## ○委員

8月1日と聞いて、手を洗おう、食中毒に気を付けようと思い出すきっかけとなるという趣旨かと思う。名称について、食の安全安心推進の日と食の安全・安心デーの2つの記載があるが、その趣旨を説明していただきたい。

## ●事務局

29年度予算の編成作業後に採択されたので、現行の予算の範囲内で活動することとなる。

食の安全・安心デーは愛称として提案するもので、条例上はわかりやすい名称とする必要があるため、食の安全安心推進の日を提案する。

## ○委員

食品衛生月間のキックオフ日としても8月1日が望ましい。

## ○委員

例えば、「伝統産業の日」は町内会でポスターを掲示している。全町内にポスターを掲示するための予算の工面や市民しんぶんを活用した周知を行ってほしい。

## ●事務局

京都市のあらゆる広報媒体を活用していく。

## ○委員

本審議会では、食の安全・安心デーを制定していただくことで決定する。できるだけ予算を獲得し、事業を進めていただきたい。

## イ 平成29年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について

平成29年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について、資料4及び5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4のP. 2に、イノシンやシカの生食について厳しく指導してほしいとの意見があったが、監視指導計画ではどのような指導を行っていくか記載されていたか確認したい。

### ●事務局

イノシンやシカについては、国がガイドラインを示しており、京都市はそれに基づき指導を行う。イノシンやシカ肉の処理には、食肉処理業の営業許可を取得する必要がある。資料5のP. 5に記載しているとおおり、年に1回以上の監視指導を行う施設として、食肉処理業を挙げている。

### ○委員

生食用食肉の提供が禁止されている牛レバーと提供禁止されていないイノシンやシカ肉の生食提供の監視は一緒に行うということはあるか。また、生肉を提供している施設があるかどうかのモニターは誰が行っているのか。警察が介入することはあるか。

### ●事務局

現在、国が肉の生食を認めているのはユッケのみである。他の肉の生食は基本的に、当然提供すべきでないという考え方である。施設のモニターは監視員が行っている。牛、豚については法律で禁止されていることから、警察が介入することもある。

補足となるが、年間監視指導回数において、生食用食肉取扱施設として、鳥肉の生食を提供している施設はリスクの高い施設として、重点的に監視するよう定めている。

### ○委員

資料4のP. 4の手洗い動画の進捗状況はいかがか。

### ●事務局

最終の調整作業を行っているところであり、完成は近いものの、本日お披露目はできなかった。完成した際には、委員の皆様にもデータ提供させていただき予定としている。

### ○委員

リスクコミュニケーションとは一体何なのか。基本的な考え方がはっきりしていない。どのようなテーマを取り上げ、どのような方法で取り組むのかといったことを単年度計画ではなく、中期的なスパンで議論し、京都市における食の安全安心分野でのリスクコミュニケーション計画を独自に議論し、策定することが必要ではないかと考える。

### ○委員

「100%安全というものはない。」ということを正しく理解していただき、危険なものを排除するために取り組んでいることをわかっていただくことがリスクコミュニケーションの肝だと思う。

教育機関にいる立場として、いろいろな場所、授業などでもリスクの考え方について教育面からも取り組んでいかななくてはならないと感じる。

### ○委員

10年ほど前には賞味期限が1日過ぎただけで犯罪者のように叩かれ、多くの料理屋が廃業に追い込まれた。今はもったいないという考えも浸透してきており、ス

ーパーでも期限切れ商品の安売り等を行い、消費者も購入している。マスコミに振り回されているという感覚がある。

○委員

委員になったとき、リスクコミュニケーションという言葉は新鮮だった。委員になるにあたって、食中毒より食品添加物のほうが心配だった。昨年、添加物をテーマとした講習会に参加し、厚労省担当者の話を聞いた。安全だと聞いても質問が多く、気になる人は説明があっても気になるのだと思った。平日に開催されたが、誰もが出席できるとは限らない。京都市でも大きな説明会を開催し、市民の意見を直接聞いて答えるような機会があってもよいのではと提案する。

●事務局

リスクコミュニケーションとして、本市も様々な事業を展開している。単に見学し、興味を持ってもらうだけではなく、事業者の取組や食品衛生に関する知識等を勉強していただけるよう工夫している。過去には放射能に関する勉強会を開催したこともあり、ニーズに応じて事業を開催していきたいと考えている。今後も、御意見いただきたい。

○委員

この審議会に市民委員に参加していただいている意味でもあるので、どんどん御提案いただければ良いと思う。一方的な説明ではなく、質疑応答を大事にしてほしいという御意見であった。

○委員

資料4のP. 6に冷凍メンチカツの食中毒の件について触れられていた。通常は、製造業者が品質管理の面から管理するものと思うが、このような事件があると、冷凍食品も安心できないと思われる消費者も多いと思う。収去検査計画では、冷凍食品を20検体ほど予定しているが、これは御意見いただいた市民の方のお気持ちは収まる形になっているか。意見と考え方がかみ合っていないと思われるものもあるので、見直しをお願いする。

●事務局

このような事件が発生すると、京都市でも同じようなことがないかを確認している。冷凍食品の収去検査については、毎年行っており、冷凍食品全般としての安全性は本市も一定確認させていただいている。

かみ合っていない回答については、修正させていただく。

○委員

飲食業界を代表して発言させていただくと、誰も悪いことをしようとしているわけではない。性善説にたって京都市も対応いただけるものと思っている。

○委員

資料5のP. 7の収去検査計画として、収去検体数の減少についての意見はなかったということによいか。

○委員

食品衛生監視指導計画はこれまでの積重ねでもあると思うが、29年度計画の目玉は何か。

●事務局

資料5のP. 3に計画の特色を記載しており、京都の地域性を加味しているものである。京都市民だけでなく観光旅行者へも配慮していくこと、それを支えるためには京・食の安全衛生管理認証制度の推進、また市民目線でいうとリスクコミュニケーションの推進が欠かせないと考えている。

○委員

1つには絞れないが、住んでいる人だけでなく京都を訪れる人もカバーしましょうという計画であるというところが目玉といえる。

○委員

意見として受けている部分と流れている部分があるように思う。すべてに対応はできないと思うが、手洗いマイスターは食中毒対策に分類されているが手洗い動画とも関わるかもしれない。小学校や病院のノロウイルスが心配なので給食施設の監視はしっかりして欲しいとなると違うところに関わってきたり、カンピロバクター食中毒は若者が多いので若者に対する啓発活動を重点的にというとSNSに関わってきたりその他の回答でも対応できるものがある。重複してもよいので、関連するところに入れると誠意を持って答えているように見えるのではと提案する。

○委員

公表にあたってはもう少し検討していただき、意見と回答がかみ合うような形に配慮していただきたい。

整理すると、29年度計画はそれほど大きな変更はなかったということだが、資  
料5のP. 3に11区の窓口を1カ所に集約するということを追加した点とその他は文言修正を行ったということであった。

本審議会では、この計画に従い、実施していただくということをお願いしたい。  
(以上)