

## 第24回 京都市食の安全安心推進審議会

### 1 開催日時

平成30年3月20日（木）10時から11時30分まで

### 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9人，事務局9人

会長 宮川 恒  
副会長 山本 芳華  
委員 大段 千景  
" 後藤 直正  
" 高松 令子  
" 西村 修次  
" 原 強  
" 廣瀬 佳代  
" 堀部 勝也

保健福祉局健康長寿のまち・京都推進担当局長

医務担当局長，京都市保健所長

" 医療衛生推進室長

" 医療衛生担当部長

"

"

"

"

"

健康安全課長

健康安全課課長補佐

健康安全課課長補佐

食品安全担当

食品安全担当

別府 正広

谷口 隆司

中谷 繁雄

太田 眞一

中村 正樹

篠崎 史義

日野 唯行

安藤 雅奈子

高尾 恭平

### 4 次第

- (1) 開会
- (2) 京都市挨拶
- (3) 報告

ア 食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要について

イ 京都市食品衛生責任者養成講習会の実施事業者の選定結果について

ウ 平成30年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について

- (4) 閉会

### 5 会議録

- (1) 報告

ア 食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要について

食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要について，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

今般の食品衛生法の改正により，食品衛生規制の大きな転換期を迎えることになると思う。京都市には，改正法に円滑に対応し，引き続き，食の安全安心の確保に努めていただきたい。

## イ 京都市食品衛生責任者養成講習会の実施事業者の選定結果について

京都市食品衛生責任者養成講習会の実施事業者の選定結果について、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

今回選定した実施事業者については、前回の指定の指定時（平成26年度）に京都市から指摘した「受講者の理解度の促進を図るための工夫に努めること」に対して、受講後に小テストやアンケートを実施するなど、充実した講習会の実施に努めており、今後も期待が持てる。

法改正により、事業者の自主的な衛生管理が更に求められる中、京都市には、優れた食品衛生責任者を養成するため、実施事業者に対し適宜意見を述べ、講習会の更なる発展を期待する。

### ○委員

食の安全安心の確保に関し、重要なのは、事業者自らが衛生管理を徹底し、不良食品等の発生防止に努めることである。食の安全安心に関してそれぞれの施設で中心的な役割を果たす食品衛生責任者の存在は非常に大きいと考える。

京都市には、当実施事業者の動向に注視し、必要に応じ是正指導するなど、充実した講習会の実施に資するよう努めていただきたい。

## ウ 平成30年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について

平成30年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について、資料3及び4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3のP. 1の意見提出者の年齢別件数を見ると、若い女性からも意見が寄せられている。意見募集に関し、どのような取組を行ったのか？

### ●事務局

学生への講習会実施時に併せて本計画（案）についても説明し、意見を求めた。

様々な年代から多様な意見を募るため、積極的に働きかけてきた。

### ○委員

改正法では、HACCPに沿った衛生管理の制度化など、国際基準に即した衛生管理を求めている。その背景として、日本の食品の輸出促進が国策として推進されており、今後、日本からの食品輸出の増加が予想される。京都市において、輸出食品の安全確保はどのように考えているのか？

### ○委員

食品輸出については、相手国の求める要件を満たすことが大前提であるが、残留農薬の残留基準値が日本と海外では異なっていることがあるので注意が必要である。

食品輸出は、相手国の法令等も踏まえた生産者サイドのきめ細やかな取組が非常に重要であると感じている。

### ●事務局

事業者が食品を輸出しようとする際に、本市が施設の衛生管理や当該品の安全性等を審査し、衛生証明書を発行している。

本市においても、輸出促進を図るため、食品の流通拠点である第一市場と第二市場の施設整備が進められており、第二市場については、4月から本格稼働する予定である。どちらの施設においても、衛生証明書発行の際には、施設の衛生管理の取組や食品の安全性等を厳正に審査することで、輸出食品の安全確保に努めていく。

## ○委員

日本の食品が海外で評価される理由の一つとして、安全が確保されているということがある。引き続き、食の安全確保に係る取組を推進していただきたい。

ただ、残留農薬の基準値が日本と海外では異なっている場合があり、これは各国の制度上の問題であるにも関わらず、基準値違反等が報道されると、食品の安全性の問題にすり替わっていることに疑問を感じている。

## ○委員

食品の抜き取り検査や施設の監視指導など、様々な取組により、食の安全確保のレベルは十分に高くなっていると感じる。しかし、一方で食の安全が確保されても不安を感じる消費者も一定数いる。立場や認識が異なる方々とどうやって共通の認識を有していくかが難しい。共通認識を得ていくためには、伝え続けることが大事であり、社会情勢や消費者のニーズを踏まえた消費者、事業者及び行政の3者がお互いに意見交換するリスクコミュニケーションの実施が必要である。また、どのようなテーマで進めていくかといった論点を明確にした「リスコミ計画」が必要と考える。

現在、京都市では食品工場見学会や手洗い教室の開催など、食品衛生教育に主眼が置かれていると感じる。

## ●事務局

意見交換会のみだと、参加者が集まらないのが現状であり、多くの参加者が期待できる食品工場見学会等の参加型リスクコミュニケーションを開催している。その際には、施設見学だけではなく、施設従事者や本市職員との意見交換会も設定し、参加者の皆様の食の安全安心に関する意識の向上や食に対する不安の払拭に努めている。

また、放射能問題がクローズアップされた際など、過去には、消費者の不安の払拭を図るため、意見交換会を開催したことがある。今後、社会情勢や消費者のニーズを的確に踏まえ、効果的なリスクコミュニケーションの実施に努めていきたいと考えている。

## ○委員

子ども食堂が全国的に広がっている。京都市では、子ども食堂での食の安全確保に対し、どのような取組を実施しているのか？

また、同事業の実施にあたり、届出や許可等は必要なのか？

## ○委員

子ども食堂について、食品を取り扱うということは命にも係わるため、食の安全を十分に確保していただきたい。

## ●事務局

本市「子ども若者はぐくみ局」で運営マニュアルの作成が進められている。当課においては、食品衛生の観点から助言を行うなど、関係部局と連携し食の安全確保に努めているところである。

子ども食堂であっても、食品を取り扱う施設に変わりはなく、事業の規模等に応じ、本市条例に基づく届出や法律に基づく許可取得等を求め、施設の実状把握や衛生管理の徹底等、食の安全確保に努めていきたいと考えている。

## ○委員

国において、宿泊施設不足の解消等を目的に規制緩和が進められ、今後、民泊の急増が予想される。民泊において食事を提供することによる食中毒等の事案が発生することも想定されるが、京都市では、どのような安全対策を行っているか？

## ●事務局

民泊の中でも食品を提供する施設については、食品衛生法上の許可が必要であり、民泊だからといって、規制を緩和する予定はない。

## ○委員

食中毒リスクが高い路上弁当販売所については、どのような安全対策を行っているのか？

●事務局

路上弁当販売所については、食品行商衛生条例により、行商の登録を義務付けている。また、登録申請の際には、検便の実施を義務付けるなど、行商人の健康状態を確認している。

監視指導については、資料4のP. 6の一斉監視の実施に示すとおり、一層の食品の衛生的な取扱いが求められる6月～8月において、路上弁当販売所に対し重点監視を実施している。実施内容として、販売所においては、適切な温度管理や表示等について確認しており、製造所においては、施設の衛生状態や食品の取扱いについて確認するなど、食品の製造から販売までの流通過程を踏まえた効果的な監視指導を実施している。

○委員

資料4のP. 6の一斉監視実施の「大規模調理施設重点監視」の対象施設について、ホテルと旅館の両者が対象なのか？

●事務局

両者を対象としている。主に、食品の提供数等を勘案し、大規模な食中毒の発生が危惧される宿泊施設等を対象としている。

○委員

リスクコミュニケーションについて、京都市では、家庭内食中毒予防体験学習の開催等、主に親子を対象とした取組を展開されているが、親子以外を対象とした他の取組も展開していただきたい。

●事務局

検討していく。

○委員

近年、健康食品の利用が広がっていることに鑑み、利用者の適切な摂取に繋がるような効果的な取組を実施していただきたい。

●事務局

食品衛生法の改正案には、健康食品による健康被害の未然防止に係る取組が盛り込まれている。国の動向に注視し、適切に対応していきたい。

○委員

HACCPに沿った衛生管理等を推進するに当たって、事業者によって衛生意識が異なることから、事業者の立場や考え方に配慮した実行力のある取組を展開していただきたい。

●事務局

HACCPに沿った衛生管理の制度化については、各業種の特性に応じた衛生管理を行い、事業者による自主衛生管理の取組の「見える化」を図ろうとするものである。

今後も国の動向に注視し、事業者が円滑にHACCPによる衛生管理を導入できるよう、きめ細やかな導入支援事業を実施していく。

○委員

安全と安心の違いは何か？

●事務局

安全とは、検査を実施するなど、危害リスクを取り除くことにより、確保できるものである。

安心とは、個人の主観的なものであり、いくら安全を確保しても安心に繋がるとは限らない。安心を確保するためには、消費者の皆様へ食の安全に関する取組等を理解していただき、更に、行政や事業者の取組について信頼していただくことが重要である。

○委員

安心の根拠は信頼だと考える。京都市の取組を消費者に丁寧に説明していくことが重要である。また、リスクコミュニケーション事業については、関係団体と連携し進めていくことも有効だと考える。

●事務局

参考にさせていただく。

○委員

事業者への啓発活動の他、消費者の皆様に対し京都市の取組を十分に伝え、食の安全を認識していただき、安心に繋がるような情報提供が重要である。資料3のP. 7のコメント「認定証等を配布すれば良い」というのは、京都市独自の制度である「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」を含め、京都市の取組が十分に浸透していないと感じる。

いただいた御意見を踏まえ、今後の食品衛生業務に取り組んでいただきたい。

(以上)