

第26回 京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

平成31年1月18日（金）午前10時から午前11時30分まで

2 開催場所

職員会館かもがわ 大会議室

3 出席者（敬称略）

委員11人，事務局8人

会長 宮川 恒

副会長 山本 芳華

委員 秋山 裕生

〃 大段 千景

〃 後藤 直正

〃 高松 令子

〃 八田 眞理子

〃 原 強

〃 堀部 勝也

〃 山本 隆英

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

〃

食品安全担当

〃

食品安全担当

別府 正広

山田 典子

中谷 繁雄

太田 眞一

篠崎 史義

日野 唯行

吉田 浩平

高尾 恭平

4 次第

(1) 開会

(2) 京都市挨拶

(3) 報告

ア 最近の食品衛生行政の動向について

イ 2019年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）について

(4) 閉会

5 会議録

(1) 最近の食品衛生行政の動向について

資料1及び資料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。

【食品衛生法等の一部を改正する法律の概要について】

○委員

HACCPについては、当初、すべての事業者が導入することが強調されていたが、「ただし、規模や業種等を考慮した一定の事業者については、取扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする」と追記された。ただし書きにより、どの程度の緩和が見込まれるのか？緩和の要件については、京都市の条例で規定するのか？それとも国が決めるのか？

食品用器具・容器包装の規制が規定された背景について具体的に見えてこないのによくわからない。現状、どのような物質が使用されていて、人体にどのような影響があるのか？

●事務局

ただし書きの適用の規模要件等については、今後国が示す政省令で明らかになる予定である。現在のところ、従業員数が50人以下である事業者はただし書きが適用される見込みである。京都市内は小規模事業者が多いので、大部分がただし書きの適用を受けると考えられる。

基準の適用後、事業者における運用状況の確認は京都市が行う。確認の方法については、国が一定の考え方を示す予定である。

容器包装については、現在の規制では、規格基準が定められているが、使用してはならない物質が定められているものではない。今後、ポジティブリスト制度が導入されると、使用可能な物質がリストアップされるため、現状より使用可能な物質が限定される。国はまず、プラスチック製のポリマー等の導入を検討しているようである。

○委員

HACCPについては、ただし書きが適用される小規模事業者が多く、導入後もこの審議会でもきちっと運用されているか状況を見守っていく必要がある。

容器包装については、ポジティブリストが導入されるとリストに載っていないものが検出されると回収だとか大きな話になる。残留農薬の基準にポジティブリストが導入された際も、リストに載っていない物質が微量検出されただけで騒ぎになり、余計な不安をおおる結果となった。安全を担保する目的でやってることが余計な不安をおおってしまうこともあるので、そのあたりも考えていかなければならない。容器包装の件については見えない部分が多いので、具体的な話が出てから本審議会で議論すればよいと思う。

スケジュールを見ると①はすぐに始まるが②等はWTO通報、パブコメをやって政省令公布となっている。矢印の期間は大体どれぐらいか？

●事務局

矢印が具体的に何日、何箇月を想定しているか我々では分からないが、遅くとも6月までには政省令が公布される。WTO通報がどのタイミングで行われるかわからないが、早ければ年度内、遅くとも来年度早々にパブコメが行われるものと考えている。

○委員

なじみの無い言葉が使われていてなかなかイメージがわからないかもしれないが、消費者の立場からはHACCPの導入についてどのように考えているのか？

○委員

やらないよりはやったほうが良いと思う。先ほど話にもあったが、それぞれ規模が違うので、どのレベルでやるかの判断は難しいと思う。命に関わるようなことはきっちり抑えておく必要があるが、そうでないものも細かくやっていくときりが無い話になってしまうと思う。

○委員

行政の立場からすれば、10年、20年と摂取した際のリスクも考慮する必要がある。目に見えるリスクと目に見えないリスクがあるが、そのあたりはバランスよくやっていくことが重要であると思う。

事業者の立場から何か意見はないか？

○委員

我々がお客様に食品を販売する際に一番気にしているのは表示についてである。HACCPについても取り組んではいるが、製造現場では小規模事業者も多く、知らない人も多い。取引先で作るもの、我々の店内で作るもの様々であり、あまりにも規模と条件が違うので基準を決めるのはなかなか大変だと思う。知らないことが多すぎて、正しく一本筋で説明できる人がいないので、なかなか浸透しないのが現状である。

○委員

そのなかでもやらなければならないので、大変だとは思いますが、もう少し形が見えてくれば何とかできるのではないかなと思う。

【牛生レバー生食提供施設に対する本市の対応について】

○委員

395施設に立入を行ったとのことだが、全施設か？期間が10月30日～11月9日となっており、単純計算で1日約40件立入した計算になるが、1件あたりの立入時間は短かったのではないかな？

●事務局

市内のいわゆる焼肉店の全施設である。今回の立入では、このような事案が発生したこと、生レバーの提供が禁止されている旨を再度周知、徹底する目的で行った。

○委員

本事案は客からの通報で発覚したのか？

●事務局

警察が客として来店し、発覚した、と聞いている。

○委員

行政が営業者に対して生レバーの提供を確認しても、営業者は否定するだけである。客を装って調査すれば良いのではないかな？

●事務局

おとり捜査のようなことは出来ない。我々の目的は摘発ではなく、違反を未然に防ぐことである。御理解いただきたい。

○委員

HACCPによる衛生管理が導入されても、このような事案は防げないのではないかな？レバーを客に提供するまでの記録は残るが、その後が分からない。

●事務局

HACCPは衛生管理の手法であるので、HACCPが導入されたからと言って今回のような事案防止に直接的な効果があるわけではないと考えている。

今回の事案では営業禁止の期間中に、営業者に対し、衛生管理計画の作成等、H

A C C P導入後に小規模事業者が実施すべきことについて指導した。食肉のリスクについての講習会も行い、リスクが高いことを理解いただいている。今回検挙されたうちの一人は、今後、加熱用レバーの提供もやめると聞いている。

H A C C Pの導入に際し、何にリスクがあるのかを理解しなければ効率的な衛生管理はできない。生レバーにリスクがあることを理解してもらえれば、提供する営業者も無くなると考えている。

●事務局

今回立入りを行った全ての施設で、営業者は牛レバーの生食の提供が禁止されていることを知っていた。一方、検挙された営業者は客の要望があったので提供していたとのことである。店に対する指導はもちろん必要だが、消費者に対する啓発も今まで以上に行っていく必要があると考えている。

(2) 2019年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）について（報告）

「2019年度京都市食品衛生監視指導結果（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

概ね、昨年度までの監視指導計画の内容に改正法への対応が追加されている内容である。改正法への対応にどの程度の労力が必要なのかかわからないが、従来からの取組も維持しつつ、改正法にも対応していくためには従来よりも労力が必要だと思う。従来からの取組を縮小する方針はないのか？

3ページの来年度の指導計画の特色の中で、効果的・効率的な監視や指導の実施を打ち出しているが、その下には和食や和菓子等の京の食文化の安全性について謳っている。和食や和菓子については、そんなにリスクが高くないと思う。「京都市はがんばって監視しています。」とアピールする事は必要であるが、仕事が増えている現状では、リスクの高くないものは、取組を縮小しても良いと思うがいかがか？

○委員

京都でお土産を買って食べたらお腹が痛くなった、では困るので、すぐに項目自体を落とす訳にはいかないと思う。ただ、他のリスクの高い項目と同じ労力を割く必要も無いのではないか。

検体数を減らす等、やり方でスリム化することを優先し、「これだけやったからもう大丈夫でしょう」とする方がよいと思う。

●事務局

御指摘のとおり、やらなければならない事項が増えている状況であるので、一定、安全の確保が出来ている部分についてはスリム化しても良いとは考えている。一方、「京都＝和食、和菓子」いうイメージは国際的にも定着している。京都で和食を食べて体調不良になったという方がおられないよう、京都市の計画として、和食や和菓子の安全性の確保に力を注いでいくことは必要であると考えている。

○委員

以前の監視指導計画の方が、京都市としての特色が明確であったと思う。現在の計画は特色が増え過ぎてしまっているように思う。食の安全安心推進計画に記載すべきことと監視指導計画に記載すべきことをうまく使い分け、単純明快な計画とすればよい。京の食文化については京都の特徴であるので項目として外すわけにはいかない。3ページの2の中で、(3)だけが異質であると思う。「京の食文化」は大事な項目なので、独立して1項目立てたら分かりやすいのではないか。

○委員

消費者の立場からすれば、行政が、京の食文化を支える食品の安全・安心の確保を図るための取組を行っていることは安心につながる。

○委員

HACCPの導入は最終的に何を目標しているのか。

●事務局

究極の目的は食中毒をなくすことである。その手法としてHACCPが推奨されている。従来からやってきた衛生管理を記録し、見える化することで後で確認することができるようになる。

○委員

食品のリスクは、市民の方は発がん性や添加物や残留農薬といった部分に目が行きがちであるが、行政の立場からすると、起こるリスクが高い食中毒をまず防ぐ必要がある。その手段として、HACCPが導入される。

●事務局

今までは、一連の作業工程の中で、同じことを何度も確認しなければならなかった。しかし、HACCPが導入されると、扱う食品の種類によって食中毒のリスクが特定できるので、そのリスクを排除するために一番重要な工程をしっかり押さえればよく、事業者の負担も軽減され、効率的に衛生管理ができると考えている。HACCP導入によるこのようなメリットがまだまだ事業者には実感としてなく、HACCP導入によるメリットをしっかり周知する必要があると考えている。

○委員

国内での議論の成熟度や理解度とは関係なく、世界基準に合わせるために導入されているように感じる。

HACCPはもともと宇宙食を作る工場で導入された衛生管理の考え方である。

○委員

発がん性のある物質等、命に関わるようなことなら重点的に取り組んでいくことが必要だが、食中毒ぐらいと言ったら怒られるかもしれないが、2～3日寝ていれば治るので、そこまで熱心にHACCPに取り組む必要はあるのか。

○委員

発がん物質に起因する発がん率はきわめて低いが、食中毒は重篤な合併症を発症するおそれがあることを考慮する必要がある。

○委員

リスクの認知の問題である。身近なリスクに対しては何とかなると思ってしまうが、よく分からないリスクに対しては必要以上に恐れてしまう。身近なリスクを軽減することが具体的な行政のあり方だと思う。

その中で、今までなんとなくやって来たことを世界基準に合わせる必要があるので導入されたが、今後1～2年は大変なんだろうと思う。

●事務局

日本は多くの食品を海外から輸入しているが、相手国に高度な衛生管理を求めるに当たり、まず自国でも同等の衛生管理ができている必要がある。日本でHACCPが導入されていれば、相手国に対しても同レベルの衛生管理を求めやすい。

○委員

TPPが発効したので、原則、物流に関所を作ってはならないことになる。その中で衛生管理の水準が国際的に平準化されるのは消費者にとってメリットがある。

○委員

すべての事業者が国際基準での衛生管理ができるかという無理がある。認証制

度を利用すれば、国際基準との間を埋めることができるのではないか。

○委員

認証制度の推進については、来年度の計画にも記載されているが、HACCPが導入されると認証制度の役割は無くなるのではないか。もう少しトーンダウンしても良いのではないか。

●事務局

HACCP導入の足がかりとして認証制度を利用していただく等、現段階では、まだ一定の役割があるものと考えている。

○委員

今年度の特色として、食品衛生協会との連携を掲げているが、5ページの図ではそれが見えてこない。

●事務局

対応させていただく。

○委員

リスクコミュニケーションの推進については何か意見はないか？

○委員

市民向けのリスクコミュニケーションとなると、どこまでやれば効果があるか難しいところであると思うが、一定の取組は続けるべきである。8月1日の食の安全安心デーでは、事業者は積極的に参加しているが消費者は知らん顔である。消費者部局とも連携し消費者団体も巻き込んだ取組とすることで、消費者と事業者の意識の平準化を図っていくことが重要である。

○委員

消費者としては、今までの食品衛生行政はそれなりにやってくれており、安心している部分はある。

○委員

社会情勢が変化し、家庭の有り方も変化している中で、昔はおじいちゃんおばあちゃんから聞いて学ぶようなこともあったが、家族が小さくなり、テレビやインターネットからの情報が主となっている。レバーの生食にしても、「おいしい」ことが先行してしまい、「だめである」と言う部分が抜けてしまっている。

今後、消費者に対するリスクコミュニケーションは重要になってくると思う。

(以上)