

第27回 京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

平成31年3月20日（水）10時から11時30分まで

2 開催場所

ホテル本能寺 西館5階 「雁（かりがね）」

3 出席者（敬称略）

委員10人，事務局9人

会 長 宮川 恒
副会長 山本 芳華
委 員 秋山 裕生
〃 浅野 麻衣
〃 大段 千景
〃 後藤 直正
〃 八田 眞理子
〃 原 強
〃 堀部 勝也
〃 森 勝

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

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の概要について

イ 2019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の概要について

食品衛生法等の一部を改正する法律の概要について、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

P.1の改正食品衛生法施行スケジュール中に、WTOへの通報とあるが、通報内容に関する規定はあるのか？

●事務局

WTO通報の内容は、本市では分からないが、政省令の案を取りまとめ次第、通報すると聞いている。

なお、現在実施されているパブリックコメントは、政省令（案）を策定するために開催されている検討会の取りまとめ結果についてのものであり、資料中に記載されているパブリックコメントとは異なるものである。

○委員

HACCPに沿った衛生管理の制度化に関して、事業者は、規模等を勘案して、HACCPに基づく衛生管理、もしくは、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のどちらかが求められることになるが、京都市内の対象事業者の割合はどのようなものか？

●事務局

P.3に対象事業者に関する規定が記載されている。対象事業者の把握は行っていないが、HACCPに基づく衛生管理を求められる施設として、と畜場は1施設、大規模な食鳥処理場は1施設ある。一方、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が求められる対象事業者として、「提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種」が挙げられており、市内に多い飲食店は、これに該当すると考えている。

○委員

コンビニに関する営業許可の取扱いはいは？

●事務局

物販については、許可対象ではない。また、即席めんの購入者に対して、お湯をポットにて常備し、利用できる形態は、サービス行為として取り扱っており、許可対象ではない。

揚げ物等、そうざいを調理、販売する行為については、飲食店営業の許可を取得している。また、牛乳の販売には、乳類販売業の許可、生鮮魚介類の販売には、魚介類販売業の許可など、取扱い商品に合わせて営業許可を取得している。

○委員

食品等のリコール情報の報告制度の創設について、事業者は自主回収に着手した際、報告が義務付けられることになるが、報告のタイミングは？また、故意に報告しなかった場合の罰則規定はあるのか？

●事務局

報告は、自主回収着手後直ちに行うこととされており、具体的な日数に関する規定はない。

なお、届出をせず、または、虚偽の届出をした場合、50万円以下の罰金が規定されている。

○委員

特に、CLAASIの「喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い食品」については、迅速に対応していただいたほうが、消費者は安心できる。

●事務局

CLAASIに掲げられるような事例では、場合によっては、回収命令等の行政処分を行うことも想定される。

○委員

食品等リコール報告制度において、食品等のクラス分けはどのように活用されるのか？

●事務局

消費者に対し分かりやすい情報発信を図るため、クラス分けされるものであり、回収する食品等の健康への危害の発生の程度を分類し、国民の皆様へ発信される。

○委員

食品等のリコール情報の報告制度が創設されると、京都市の業務量は増えるのか？

●事務局

本市では、既に食の安全安心条例に基づき自主回収報告制度を運用している。今後は、国への報告業務が新たに加わる。

○委員

今後、改正法に的確に対応するため、業務量や負担が大きくなると予想されるが、食の安全安心を確保するため、遺漏なく実施していただくようよろしくお願いいたします。

イ 2019年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について

2019年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について、資料2及び33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2のP. 5について、路上弁当に関する意見が寄せられているが、路上弁当販売所や自動車で食品を調理、販売する形態についての営業許可の取扱いは？

●事務局

路上弁当販売者は、行商の届出が必要であり、届出により、販売場所や製造施設を把握している。

自動車で食品を調理、販売する場合、自動車による営業許可が必要であり、営業許可申請していただき、構造設備等を審査したうえで、許可処分を行い、営業を認めている。

○委員

パブリックコメントで、意見を提出した人数がこれまでに比べて少ないように感じる。

意見の内容については、これまでと変わらないが、パブリックコメントは市民の意見を広く募る必要があり、また、京都市の取組の啓発にも繋がるものだと思う。これまでよりも人数が少ない理由は？

●事務局

昨年は、意見募集期間中に開催していたイベントに参加し、意見を聴取した。今回は、募集期間中にイベントがなかったため、チラシの配架やSNSでの情報発信により周知に努めてきた。また、昨年は、医療衛生センターにて学生向けに講習会を開催する機会があり、その際に計画（案）について学生から意見を求めることができた。

多くの意見をいただくためには、積極的に働きかける必要があると感じている。

○委員

近年、民泊やゲストハウスが増加している。これらの施設で食中毒が発生した事例はないが、観光客の健康を守るため、食事の提供等に関する実態把握を行うとともに、これらの営業施設に対する監視指導等も必要ではないかと考える。

○委員

資料2のP. 6について、遺伝子組み換え食品や農薬、炭酸飲料等への不安に関する意見があり、科学的に「安全」とされても不安に感じている消費者の方がいるのも事実である。

消費者団体でも、消費者を対象に、基準値の設定根拠等、安全性の説明をしてきたが、納得してもらえないこともあった。

これらの問題を解決するためには、食品工場見学会や意見交換会の他、踏み込んだリスクコミュニケーションの実施が必要であると思う。

ただ、パブリックコメントでの意見への回答や計画（案）については、これで問題ないと思う

○委員

リスクコミュニケーションは安全性をただ発信するだけではなく、より受け手の不安解消を図るため、心理学に基づいた手法が必要だと言われている。リスクコミュニケーションの重要なポイントは受け手に信頼されることだと思う。

相手への伝え方の技術向上も、効果的なリスクコミュニケーションを行う上で必要だと思う。

○委員

資料2のP. 8について、外国人労働者に関する意見があるが、京都市を訪れる外国人観光客の方は増えてきている。京都市では、京都市を訪れる観光客向けにも、関係部局と連携し、食の安全安心確保の取組を進めていると思うが、この監視指導計画では、多言語表記の推進が不十分だと感じられる可能性があると思う。

○委員

意見を提出した6名、2団体の方は、毎年意見を提出している方か？

これまでの踏襲した回答ではなく、昨年度からの変更点、もしくは、検討事項を回答したほうがいいのか？

●事務局

今回意見をいただいた6名が、毎年意見を提出してくださる方かどうかは分かりかねるが、毎年、京都市の取組を応援してくださる方はいる。

○委員

京都市の取組結果の公表や本格的なリスクコミュニケーションの実施の要望に関する意見に対し、京都市の現状の取組を回答するに留まっている印象を受ける。

食の安全に関するパブリックコメントを実施すると、既に取り組んでいる内容や他部局に関する意見が一定数提出されるのは事実であると思うが、このような意見に対しても、しっかり対応することが必要であると思う。

○委員

本計画は、消費者の代表も参画している京都市食の安全安心推進審議会での議論を経て策定していることから、パブリックコメントの回答では、消費者の視点も踏まえ、策定していることにも言及した方がいいのではないかと？

●事務局

頂いた御意見について、課題として重要であることは、我々も感じている。

今後、御意見を検討させていただき、良い方策があれば、対応していきたい。

○委員

HACCPに沿った衛生管理の制度化に向け、我々も京都市医療衛生センター等からの指導・助言を受け、取組を進めているところであるが、先日、他自治体の事業者から話を聞くと、HACCPに沿った衛生管理は議題に挙がっていないとのことであった。自治体ごとにHACCPに沿った衛生管理に係る取組の差があるように思える。

京都市はHACCPに沿った衛生管理の制度化に向け、積極的に取組を進めているところではあると思うが、他自治体の取組の現状はどうか？

●事務局

他自治体とは情報共有を図っており、どの自治体も導入支援の進め方が課題であり、特に大都市では施設数が多く、漏れなく働きかけることに苦慮していると聞いている。

ある自治体では、小規模のめん類製造業者に働きかけ、HACCPに基づく衛生管理に近い管理手法を導入した事例を聞いている。また、業界団体と連携して進めている自治体もある。

京都市も効果的に導入支援を行うため、京都市食品衛生協会と連携して取組を進めており、今後、事業者と行政が全国レベルの情報を互いに共有し、取組を進めていきたい。

○委員

現在、京都市と食品関係団体との関係性が薄れてきていると感じている。

京都市が限られた人員で効果的・効率的に取組を進めていくためには、食品関係団体と連携強化していく必要があると考える。

また、現在、国においてあらゆる分野で規制緩和が進められている。規制緩和が悪いとは言わないが、食品など、命に係わる事項は逆に規制を強化すべきと考えている。

今後、国と自治体とで今までと違った形で連携を図っていくことを望む。

○委員

自治体間での連携を図り、HACCPに沿った衛生管理の導入支援を進めてほしい。

資料2のP. 3において、HACCPに関する意見の中で、検査の徹底を望む声があるが、HACCPとは、自主的な衛生管理を十分に行えば、検査を徹底せずとも食の安全が確保できる手法であると考えます。

HACCPは、食の安全を確保するため合理的なものと考えますが、事業者は、初めは慣れないことが多く、苦慮することと思う。しかし、事業者は、これまでの経験等から独自の衛生管理システムを構築しており、HACCPは、そのシステムの「見える化」を図ろうとするものであるため、特別なものではないと思う。

○委員

今回の意見については、今後、取組を進めていく中で参考にさせていただきたい。

また、今回のパブリックコメントに基づく計画（案）の変更は無いため、このまま計画策定を進め、今後も、計画に掲げる各取組を着実に実施し、食の安全安心の確保に努めていきたい。

(以上)