

## 第28回 京都市食の安全安心推進審議会

### 1 開催日時

令和元年12月20日（金）午後1時30分から午後3時まで

### 2 開催場所

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

会長 宮川 恒  
副会長 山本 芳華  
委員 秋山 裕生  
〃 後藤 直正  
〃 高松 令子  
〃 八田 真理子  
〃 原 強  
〃 堀部 勝也  
〃 森 勝  
〃 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

〃

健康安全課食品安全係長

〃

食品安全担当

〃

食品安全担当

安部 康則

山田 典子

中谷 繁雄

太田 眞一

篠崎 史義

野村 剛

吉田 浩平

大久保 沙織

### 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 令和2年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）について

ウ 第2期京都市食の安全安心推進計画の進捗について

エ その他

(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

前回の審議会で示された内容から大きく変わった内容や大きな進展はあるのか？また、政省令の公布が大幅に遅れているとのことだが、なぜなのか？

#### ●事務局

大きな変更点や大きな進展はない。

政省令は各自治体とも、条例改正等に直接関わってくるので、国に問合せはしているが、いまだに出そろっていないところである。

#### ○委員

HACCPに沿った衛生管理については、もともと東京オリンピックの選手村での食事の提供を見据えて義務化される予定であったはずだが、全く目的を達せられない遅れ遅れの施行となってしまった印象である。

特別の注意を必要とする成分を含む食品の健康被害情報の収集について、どのような成分を規制しようとしているのか？

容器包装の件について、プラスチックの添加剤のようなものを規制する制度なのか？食品の安全性との関係について教えてほしい。

#### ●事務局

4成分については、コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュである。諸外国で健康影響の報告がある4成分についてパブリックコメントを行っている。

プエラリア・ミリフィカについては、ホルモン様の作用を示し、過去に日本でも健康影響が生じた成分である。

#### ○委員

その成分を含むサプリメントが規制対象になるのか？

#### ●事務局

恐らくサプリメントのような健康食品を想定している。健康食品は食中毒と違い、被害が後から出てくるので、原因がわかりにくい。今まで情報を収集する仕組みがなかったので、いち早く情報を収集するためにこのような制度が規定されたものと考えている。

#### ○委員

容器包装の規制の考え方について概要を教えてほしい。

#### ●事務局

残留農薬と同じ考え方を導入するものである。今までは、規制される成分のみが定められており、規制対象となっていない成分が検出されても、その商品の流通を阻止する術がなかった。

これからは、残留農薬と同じく合成樹脂製の容器包装についてもポジティブリスト制度を導入し、使用可能な物質のみをリスト化し、基準を定めるものである。

#### ○委員

先ほど他の委員が発言したような、容器包装中の可塑剤に起因する健康被害の防止といったような難しい話ではないのか？

#### ●事務局

食品衛生法は飲食に起因する健康被害の防止を目的としているので、食品だけでなく、食品に直接触れる容器や包装、器具等についても規制対象となっている。容器包装や器具から溶出した成分に起因する健康被害が起きないように、諸外国の制

度も参考に、今回はまず合成樹脂の規格を定めるものである。

**○委員**

HACCPが義務化されるのは良いことだと思うが、各事業者がきちんとできているかの確認の方法は考えているのか？

**●事務局**

HACCPに沿った衛生管理については法律上の義務になるので事業者には必ずやらなければならない。その中で、まずは制度の周知や導入の支援をきっちり行う。

その後の確認については、5～6年ごとに許可の更新があるので、その際に確認をする予定である。

**○委員**

食品衛生協会でも順次、手引書に沿った講習会を行っているが、理解度に差があると感じている。会員には協会から講習会に参加するよう案内できるが、協会に属していない事業者については、HACCPについて全く知らない方が多い。

協会に属している方には協会から周知できるが、組織に属していない事業者への周知が大変ではないか。そのような事業者への周知について、京都市としてしっかり対応してほしい。

**(2) 令和2年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）について（報告）**

「平成30年度京都市食品衛生監視指導結果」及び「令和2年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）」について、資料2-1及び資料2-2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。

**【平成30年度京都市食品衛生監視指導結果】**

**○委員**

資料2-1の10ページの食中毒の事例1で、患者及び調理従事者の便からウェルシュ菌が検出されたとのことだが、調理従事者からこのような菌が検出された場合、休ませなければならないといったような規定はあるのか？

**●事務局**

条例で、年1回以上の検便を義務付けている。ただし、項目については規定しておらず、事業者の判断に委ねられている。もし、食中毒菌が検出された場合は、調理に従事しないようよう指導している。

**○委員**

給食事業者等の大量調理施設についても、検便の回数や項目について規定はないのか。

**●事務局**

大量調理施設については、国からの通知で月1回検便をするように決められている。項目は腸管出血性大腸菌を含めること、10月から3月まではノロウイルスを含めること、とされている。

**○委員**

事例1について、患者数が多いが1件としてカウントするのか？

**●事務局**

1件としてカウントする。

事例1については特殊な事例で、調理従事者が自ら喫食し、患者となっている事例である。

**○委員**

全国的にも植物やキノコによる食中毒のニュースをよく見かけるが、防止のため

に何か啓発はしているのか？

●事務局

毎年、全国的にスイセンによる食中毒が発生している。10ページの事例3はスイセンをネギと間違えて喫食したことによるものである。このような事例が起こった場合、広報発表を行うとともにホームページ等で注意喚起を行っている。

○委員

SNSの発信だが、フェイスブックのみでツイッターはしていないのか？

●事務局

フェイスブックのみである。登録者数が伸び悩んでいることもあり、他の方法も検討しているところである。

【令和2年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）】

○委員

他の委員から先ほど話があったが、食品衛生協会に入っていない事業者が大多数である。HACCPの制度化についても、食品衛生協会の会員には講習会等を開催しているが、それでもなかなか浸透しないのが現状である。結果的に、手引書に沿って行うという形になった。

協会の会員はだんだん減っている。市では人員削減で保健所は統合され、協会との交流もだんだん少なくなった。以前はもっときめ細やかな指導であった。

これから、食品衛生協会の会員が減少し、食品衛生協会や各種組合がなくなった場合、行政の立場として、どのように事業者指導をしていくのか？

●事務局

食品衛生協会や各種組合については、かつては情報が早く入手できる等のメリットがあったが、インターネットで情報が入手できる現在では、そういった団体に入らない事業者も多いことは認識している。

HACCPの導入について、これを一つの転機とできないかと考えている。

すべての事業者にHACCPの義務化について周知するが、HACCP導入に関する相談先として行政だけでなく食品衛生協会や各種組合を活用してもらうことで、会員数増加のきっかけになるのではないかと考えている。

○委員

法改正に伴い、関係条例の改正が必要だと思うが、京都市は条例で規制を上乗せすることは考えていないのか？

●事務局

今回の法改正は、許可や衛生指導に関する全国的な標準化を目指すものでもあり条例における上乗せ規制は難しいと考えている。

(3) 第2期京都市食の安全安心推進計画の進捗について

資料3-1、資料3-2に基づき事務局から説明し、以下の意見をいただきました。

○委員

取組状況の表を見ると、計画の内容が多岐にわたっており、やることが多くて大変だなという印象を受ける。大学生向けの講習とはどのようなことをしているのか？

●事務局

主に学園祭で模擬店を出店する学生を対象に、模擬店出店時の食品の衛生的な取り扱いについての講習をしている。

(以上)