

## 第36回京都市食の安全安心推進審議会

### 1 開催日時

令和4年12月26日（月） 午後3時から午後4時30分まで

### 2 開催場所

京都市役所本庁舎4階 正庁の間

### 3 出席者（敬称略）

委員11人、事務局8人

会長 谷 史人

副会長 山本 芳華（オンライン出席）

委員 秋山 裕生

〃 今井 良祐

〃 岡田 博史

〃 栗山 英治

〃 森本 静子

〃 八尋 錦之助

〃 山本 隆英

〃 山本 みさを

〃 吉田 美由

保健福祉局医療衛生担当局長

医務担当局長、京都市保健所長

医療衛生推進室長

医療衛生センター長

〃 医療衛生推進室医療衛生企画課食品安全担当課長

〃 食品安全係長

〃 食品監視係長

〃 食品安全担当

安部 康則

池田 雄史

志摩 裕丈

南 秀明

柴田 さよ

西上 祐子

佐伯 宏子

藤原 汐里

### 4 次第

(1) 開会

(2) 京都市挨拶

(3) 報告

ア 最近の食の安全安心施策の取組状況について

イ 令和5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) 最近の食の安全安心施策の取組状況について

資料1により事務局から説明を行い、以下のとおり御意見をいただいた。

○委員

事務局からの説明について、御意見等はないか。

○委員

露店の営業許可の制度で営業許可の中身は臨時営業許可と変わっている点はあるか。

露店についてのHACCP運用の視点は営業許可の中に盛り込まれているか。

●事務局

基準の違いについてであるが、京都府全域になるので、府と細かい運用を合わせる必要があった。具体的には、自動車営業においてはこれまでの基準と大きくは変わらない。露店の営業許可については、府の運用をほぼそのまま流用したが、これまで市で運用していた臨時営業許可と大きな差はない。

HACCPについては、すべての食品事業者が取り組まないといけないので、露店の場合でも、露店の事業者と一緒に考えを出しながら、手引書なる簡易な計画表を作成し、許可書交付の時にこれを使って管理をするようにとお示ししている。

○委員

緊急立入検査は、何か起きた後に行われているイメージがあるが、先にやっておくような基準はあるか。

●事務局

普段の監視指導は資料2でお示ししている監視指導計画を基に予定を組んで継続的に行っている。それにプラスして緊急事態が発生した場合に緊急監視を重点的に行うというものになる。

○委員

寄生虫の食中毒が増えているのは全国的にだと思うが、資料の別紙2の11ページのところで寄生虫というのは見つけられなかった。細菌とノロウイルスはあるが、何がどこに寄生虫が入ってくるのかが資料から見えない。入れた方がいいと思った。

クドアは増えているのか。

●事務局

今年は特にアニサキスの事例も多いので、寄生虫について加えるよう検討する。

○委員

クドアは養殖ヒラメで増えている。

○委員

リスクコミュニケーションの推進のところで市内の保育施設約70施設が参加とのことであるがこれは市内全体の何パーセントほどか教えてほしい。

●事務局

保育園でいくと市内260～270施設であったと思うのでそれでいくと3割程度かと思う。

○委員

監視指導の状況で、0157で亡くなっている方がいるが、飲食店で生の肉を食べて亡くなったのか。

精肉店ではどのような調査をされたのか。販売するときに生で食べたらいけないと確認しているかを調査しているのか。

●事務局

いわゆるレアステーキと呼ばれているものを購入されて喫食されたと伺っている。生食用食肉には規格があるので、規格を遵守し販売しているかの確認やお年寄りや子どもや抵抗力が弱い方は喫食を控えるよう消費者の方へ注意喚起をしているか確認している。

○委員

肉屋さんが、焼いて食べてくださいと言っても生で食べる人もいるため、そんなのできないんじゃないかというのを思って心配している。

精肉店に行って基準を守ってやってくださいと言っていることをヒアリングしたということか。

●事務局

きちんとした啓発がなされているかどうか、例えば店頭ポップ表示などでお年寄りや子ども

は喫食を控えるようショーケースのところに書いていただくことも一つの方法であり、口頭で伝えていただく等、啓発をしているかを確認した。

○委員

保育施設での食中毒事件について、資料1 ページ目の表では13名と多かったが、スイセンを食べた人が多かったのか。大人が食べて食中毒になったのか。子どもには影響なかったのか。

●事務局

発生施設が保育施設であったので、子どもを含めた数である。

○委員

2 ページ目の高病原性鳥インフルエンザについて京都では発生していないとのことで、全国で47例発生と多いように見受けられるが、京都市としては対策をとっているのか。

●事務局

鳥インフルエンザの対策としては、野生動物が養鶏場にウイルスを持ち込む。養鶏場の監視・指導は畜産部局が主となって行っている。食品衛生としては生きた鳥をさばっている施設において、症状がおかしい個体が入ってきていないかをチェックするよう監視指導を行っている。

○委員

関西では発生があるか。

●事務局

兵庫県、和歌山県では既に発生している。

○委員

露店営業について、この先、例えば吉田神社の節分祭等で露店がたくさん並んでいくと思うが、そのような露店の方も一度免許を取れば5年間申請しなくていいという権利を得られる。

5年間あると、おそらく抜き打ちとかしたときにかなりきっちりされているようなところと、ルーズになってこられるようなところとかが出てくると考えている。

百貨店では毎回催事などで都度申請をして、保健所にチェックしてもらい、それが一つのけん制となっている。特に催事ではルーズになりがちという認識があり、露店が増え京都府下どこでも営業できるということになると、なかなか監視の目も及ばない。

イベントを開催される事業者が保健所に成り代わり、衛生体制の確認をしていただければいいかと思う。

○委員

高病原性鳥インフルエンザについて説明があった、異常のある鳥が入荷していないかの調査をされて、確認したところ大丈夫だったというところでどういう調査をされたのか。

試薬を入れて等のチェックの仕方は具体的にどのようにされたのか。

●事務局

調査は主には聞き取り調査である。試薬を使って検査をするのではなく、どこから仕入れているか、病気になっている鳥が入っていないか等の聞き取りの調査ということになる。

○委員

調査は仕入れ先の確認だけか。

●事務局

仕入れ先だけではなく、仕入れた食鳥に異常がないか等を確認している。

○委員

鳥インフル発生地域からの入荷がないことがわかる。その他に具体的に肉をとって検査をすることはないか。

●事務局

収去検査では、肉の検査（抗生物質、細菌検査）を行っている。

## (2) 令和5年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）について

資料2、について事務局から説明を行い、以下のとおり御意見をいただいた。

### ○委員

事務局からの説明について、御意見等はないか。

### ○委員

どこも人員不足で事情はよく分かるが、そこで監視の目が薄くなってしまおうというのがリスクである。祇園祭だけでなく節分祭りや、平安神宮前のフェスも、これから新たにキッチンカーを購入されてというところもあると思う。そこで事故が起きると開催事業者として非常に残念な結果になってしまうので、開催者に対しても、指導いただくのが良いと考える。

5年間の許可なので人が変わっていき、全く知識のない人たちが実務としてキッチンカーを運営していることも想定されるので、規制を緩和していただくのは事業者側としてはありがたいが、チェック体制を強化というか改めて両方でけん制し合えたらいいと思う。

### ○委員

許可の期間について5年というのは法律等で何か決まりがあるのか。

### ●事務局

自動車営業も露店営業も食品衛生法でいうところの飲食店の営業の範疇になるので他の飲食店と同様に5年を下らない許可となっている。

### ○委員

HACCPのコメントがたくさんでいたが、例えば4ページでHACCPに沿った衛生管理の推進ということで、去年の6月にHACCP義務化が正式にスタートし、それができているかという「確認」と必要な「助言・指導」が行われるということで、一番大事なポイントとして、我々も事業者として注意している。

1年少し経ち、百貨店としてはいろんな業者さんが出店に来ていただく時に、HACCPを導入していない業者は出店できないとしているところで、中には素晴らしいことに、HACCPを国が導入してくれて本当に良かったと言われる事業者さんがたくさんいらっしゃる。そういう方々にお話を聞くと、飲食店で学生とか若い方にHACCP管理者の資格をとらせることによって、今まで知識がない学生アルバイトさんの意識が高くなり、厨房のレイアウトに関する意見が出たり、お客さんからの質問にも全員が衛生にポリシーを持ち答えられるようになった、など、良い結果がたくさんできていると現場で肌身に感じている。

岡山県はアニメによるHACCP説明サイトを作り、導入してよかった事案を公表していて、それをお取引先に共有し、やらされているのではなくやれば絶対いいことがあると話をしている。京都市も是非そのような事例を事業者から集めていただいて、市民の方とともに若い子たちもそれをやる意味があると学ぶことで、プラスに作用していくみたいなお取組にしていき、監視とか助言でやらされている感を与えるのではなく、是非ポジティブ思考が広がっていくようにしていただければありがたいと思う。

### ○委員

4ページの実施内容の欄に持ち帰り弁当販売重点監視の項目があるが、これは子ども食堂などで配布をする弁当も含まれるのか。

HACCPは事業者中心のことではあると思うが、消費者の需要があればそこも盛り上がっていくと思うので6ページにあるような認証などを重点として活性化に取り組んでいただければいいのではないかと思います。

### ●事務局

この重点監視に関しては路上で販売されているようなものを対象としている。子ども食堂で弁当を配布しているというお申し出を聞けば把握できるが、営業ではない場合はなかなかこの重点監視に盛り込むことが難しいのが現状である。把握した時には指導をしている。

### ○委員

HACCPは食品の製造とか販売とかいわゆる提供側に課せられていることかと思うが、学生でアルバイトをする方は学生のまち京都ならではのところで多いかと思うが、アルバイトへのHACCPに関する教育は製造業者においても行き渡っているものか。

### ○委員

ほとんど行き渡っていないのが現状である。これは社長さんとかその長になられる方の意識で、行き渡っているところもある。

HACCPは計画が大事で、揚げ時間とか焼き時間をマニュアル化しないといけなくて、計画がなければ店長が横に立っていても失敗は起こる。計画を実践し飲食店のレベルが上がったとか、業績が上がりもっと早くに取り組みばよかったと言われるような事業者さんが増えていく。ここに対して学生さんたちに教育をしようと思中を押せるかということかなと思う。

我々販売側もそうで、事業者さんにはお願いはしているが、資格取得支援をしていたり、従業員の半分資格者がいる施設は公表するなど循環を促すと安心して資格者が多い飲食店を選ぶようになると思う。この取り組みはまだまだ奥行きがあるものだと思っている。

### ○委員

HACCPを知っている学生さんは授業をとっている方のみで全体の学生から見るとごく一部である。そのような学生さんがアルバイトに行くと聞きなれないしわからないと思う。事業者の方に徹底していただくという指導がいいのかなと思う。

### ○委員

HACCPの件ですが、大学の中で文系はHACCPの授業はないと思う。大学や学校に向け食の安全安心の内容について伝えられるチャンスがないかと思っている。

京認証の活用及び見直しの点で、HACCPが法律上やらないといけなくなった今となって、京認証をどう使うのかを今一度考えないといけな時期かと思う。

これまではHACCPに向けステップを踏むという意味で、ガイドのような位置づけで認証制度があったが、今HACCPが義務となるとさらにHACCP以上のものを目指しているという認証制度の位置づけにしていくことも方向性の一つと思う。

### ○委員

寄生虫と自然毒に関してですが、アニサキスとか寄生虫が原因で食中毒になる時期は決まっていないのか。

自然毒は春か秋に非常に多いと思うが、出そうな時期の少し前に啓発活動をするのであれば講習会等したらいいと思う。

### ●事務局

魚の中に寄生虫が入るといのはオキアミなどのえさを食べて魚の体内に入るものになる。アニサキスの多い魚の旬の時期に多くなっている。特に6月等暖かくなってきた時期は多い。

### ○委員

12ページの監視指導計画表でフグは11月12月にフグ処理と書いてあるので、寄生虫でターゲットになりそうな業種があれば寄生虫の対策も考えていると盛り込むのはどうかと思った。

7ページの参加型リスクコミュニケーションの推進について、事務局からも説明があったと思うが、大学やほかの協力を得て知識を普及していくところの取組みはどうかとあったかと思う。市と連携するとかシンポジウムとか市民フォーラムを企画するとかできるのかなと思う。広く市民の方々に専門家の先生の意見を普及するところでは協力させてもらえるかと思う。ほかの先生方の意見を伺いたい。

### ○委員

協力できる。からあげの動画を食品安全の関係で学生と撮らせていただいたりしており、市民フォーラムやシンポジウムに協力することもできる。

## ○委員

アニサキスはリスク管理の最たるものである。旬の話もあったが、生で食べるからアニサキスがいることになる。京都市中の刺身全てが一回冷凍してしまえば、アニサキス食中毒はゼロになる。そういう世の中になればいいと思う。

今はアルコール冷凍という冷凍技術があり、家の冷凍庫に入れて冷凍させるのとは大きく違う機械ができています。アルコール冷凍は丹後や宮津とかの水産加工会社がほとんど持っている。

冷凍すると、旬がなくなり年中おいしいものが食べられる。アルコール冷凍はドリップが出ずそのままの状態を食べるので、おいしいし、冷凍しているのでアニサキスはすべて死ぬ。

解凍した魚はおいしいので、解凍した魚を食べようという視点が一般的になると、次は業者にとって冷凍機購入や作業手間など、なかなかのハードルがある。事業者が冷凍しやすい施設を作るとか、冷凍機購入の補助金が出る未来になっていくとアニサキスはなくなっていく。

アニサキスが増えているのはクジラを捕らなくなったためと言われている。今後アニサキスが減ることがないのであれば、お刺身は冷凍し解凍したものを食べることを5年10年先でやっていかないといけないことになると思う。リスクマネジメントにはまるかは別として、正しい知識を持ち選択すれば京都市のアニサキスのリスクは減っていくと思う。

## ○委員

消費者側の視点から行くと生で食べるイコールおいしいというのはその通りであるが、そこに安全衛生の正しい知識を入れると最近の技術が進んでいるのを加味して、「冷凍もおいしい」という知識の普及は大事だと思う。

方法は要検討であるが、参加型リスクコミュニケーションやSNSで情報発信を活用すれば食中毒を防げるのかと思う。

## ○委員

〇157で亡くなった方の件について、市民しんぶん等に一般向けに注意喚起に係る広報等出しているか。命に関わることについてはすぐにお知らせすべきではないか。

調査されていることを初めて知った。

## ●事務局

市民しんぶんは時折、食中毒の特集をすることがある。その際に啓発を実施している。

今回の件について、緊急調査を行うことのお知らせはしている。

## ●事務局

事案が発生した時の広報について、市民しんぶん等に掲載するのは時間がかかってしまうため定期的に計画的に啓発につとめているところである。

今回府で発生した食中毒事件であるが、緊急の立入調査ということで市の保健所でも一斉に取り組みますと、マスコミの方で取り上げていただけて、市民の皆様への啓発にもなる。また、京都市では登録いただいている方に限るが、メールで情報発信を随時しているところである。

## ○委員

新聞に掲載するとか、SNSに情報発信した後にコメントやレスポンスのようなものは来るのか。そのような反応については情報を集めているか。

## ●事務局

直接的なレスポンスというのはないが、調査に行くと、事例があり来られたんですねという話が現場でされることはある。

## ○委員

今日の御意見は事務局の方でとりまとめて、計画に反映させてください。

## ●事務局

貴重な御意見は今後の計画等に反映させていく。

(以上)