

第37回京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

令和5年6月23日(金) 午後3時から午後4時30分まで

2 開催場所

職員会館かもがわ 2階 大会議室

3 出席者(敬称略)

委員10人、事務局8人

会長 谷 史人

副会長 山本 芳華

委員 秋山 裕生

〃 今井 良祐 (オンライン参加)

〃 小野 善三

〃 栗山 英治

〃 八尋 錦之助

〃 山本 隆英

〃 山本 みさを

〃 吉田 美由

保健福祉局医務担当局長、京都市保健所長

池田 雄史

医療衛生担当部長

南 秀明

〃 医療衛生推進室医療衛生企画課食品安全担当課長

柴田 さよ

〃 食品安全係長

西上 祐子

〃 食品安全担当

竹浪 弘之

〃 食品安全担当

藤井 彩華

〃 食品安全担当

藤原 汐里

〃 食品安全担当

宮村 健吾

4 次第

(1) 開会

(2) 京都市挨拶

(3) 報告

ア 令和4年度京都市食品衛生監視指導結果(案)について

イ 第3期京都市食の安全安心推進計画(令和3年度~7年度)の進捗状況等について

(4) 閉会

5 会議録

(1) 令和4年度京都市食品衛生監視指導結果(案)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

京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度について、昨年度の新規認証取得数が6件と少ない印象を受けるが、これは、令和3年6月1日からHACCPが完全実施になったことが影響しているのか、あるいはコロナが影響しているのか、何か理由はあるか。

●事務局

昨年度の新規取得数については、これまでの件数推移を見るに、HACCPの制度化やコロナ禍が明確に影響しているわけではなく、タイミングの問題であると考えている。

ただ、新規取得件数が少ないという御指摘についてはもっともである。実際、当該認証制度は取得のハードルが高く、新規取得数が伸び悩んでいる現状がある。これまでは、比較的大きな事業者が認証を取得している印象であるが、今後はさらに裾野を広げる方法を考えていかなければならないと思っている。

○委員

以前の審議会で、HACCPを取っているところと取っていないところが一般消費者の目から見てわかりづらいため、一目見てわかるような表示はできないかという意見があったと思う。

現在の認証制度に求められるレベルが高いということであれば、HACCPは既に法律で完全義務化され、全ての事業者で取得済みであるはずのため、法律で定めるレベルの衛生管理ができていない施設に認証マークを与えることにすればどうか。そうすれば、HACCPの取得状況が一般消費者の目から見てわかりやすくなるかと思う。

また、さらにもう一段階上のレベルの衛生管理ができていない施設には別の認証マークを与えることとするなど、マークの振り分けを考えてはどうか。京都市食品衛生協会でも「五つ星事業」という事業を実施しており、有償にはなるが、ひとつステップの上だった衛生管理が実施できている店にはこちらの取得を進めている。

○委員

HACCPは法律で完全義務化され、全ての事業者が実施すべきものであるが、それができている施設に対して認証も与えてしまうのはどうか、という御提案でよろしいか。

○委員

その通り。そのようにすれば一般消費者にもわかりやすいのではないかと思う。現在の制度で取得ハードルが高いということであれば、法で定める最低限の衛生管理ができていない施設に認証マークを与えることとし、さらに一段階上の衛生管理ができていないところには別のマークを与えるなど、2、3種類の設定を設けて差別化するのはどうかという提案である。

衛生管理の記録は、営業終了後や空いた時間にまとめて記入しても良いと言われているが、食堂や飲食店などは忙しい店も多く、なかなか実施できていないのが現状だと思う。京都市にはHACCP講習会の予算を組んでもらうよう要望しており、食品衛生協会でも講習会を実施しているところであるが、現状では全ての施設にHACCPを普及させるには至っていないところもあるかと思うので、そこも含めて今後の対応をお願いしたい。

○委員

認証のハードルが高いというのは、京（みやこ）・認証制度の手続きがHACCPとは異なるということか。

●事務局

京（みやこ）・認証制度は提出書類が多く、手続きが煩雑であるため、一事業者がそこまでするのは難しいという声をいただいている。

○委員

手続きを簡素化するというのも一つの案かと思う。他の委員の先生方で御意見等はないか。実際に食品の販売に関わっておられる今井委員はいかがか。

○委員

先ほどからの話にあるように、提出書類が多い等、実際に認証取得のハードルは高いと思う。折角こうした認証制度があるのに、新規取得件数が6件というのも少ないと感じる。現状、認証制度そのものが一般市民にどれだけ理解、支持されているかが不透明ということが一つの課題である。事業者側からしても、制度の活用で自分自身を戒めることは大事だが、

実際にどんなメリットがあるかがわからず、認証の取得が売り上げの向上に繋がっている実感に乏しいのではないかと感じる。それに加えて提出書類が煩雑というところが重なり、なかなか本制度が定着していないのではないかと。

これらの課題を踏まえてこの場に参加している立場から意見を述べさせてもらおうと、認証を取得した事業者がメリットを感じていただけるようなキャンペーンを行政と一緒に実施したり、小売り側としては、百貨店でも認証取得済み事業者がメリットを感じてもらえるような方法を考えたりすることも必要なのではないかと思った。認証取得後、単にシールやグッズが送られてくるだけで、それ以上に意味があるのかと事業者同士で話されてしまえば、結果的に制度の普及は望めない。業者と市民と行政で三方良しとなるようにしていくのであれば、現認証制度は工場形態の製造業から飲食店、袋詰め食品の販売のみの業種まで全て対象になっているため、認証制度A、B等でランク分けをおこない、まずは手続き方法を簡素化したものを改めて設定し、それに対する市民の理解を深めていくことが大切ではないか。そして、小売り側も認証マークを確認できるように商品を陳列し、認証マークをどんどん表に出すように心がける、市民の方がものを選ぶときの判断として、多少高くても認証マークのついた安全安心な商品を買いたくなる、そういうサイクルが実現できるよう、業者と市民と行政が一体となった取り組みをしていかないと、本制度は定着しづらいと思う。ランク分けのことも含めて、色々と共にやらせていただければと思う。

○委員

製造される方、販売される方から、市民の方々の目にわかりやすく見える形にするというのは大事なことであり、引いてはメリットにも繋がるのではないかと思う。ランク分けというのは、製造業、飲食店、販売業で分けるのはどうか、ということか。

○委員

ランク分けの方法については難しい内容のため、この場で検討する内容になるかと思うが、認証申請のための提出書類を見ていると、商品を仕入れて売るという業態の施設に対しても、自社で商品を製造販売している施設と同じ書類の提出を求めている。業態によって、提出書類を取捨選択する等の対応はできるのではないかと思っている。

HACCPは法律で義務化されていることなので、「認証」や「取っている」というものではなく、やって当たり前、やっていないと法律違反になることなので、HACCPを実施できているか否かの線引きを行政が行うのは難しいという問題がある。そのあたりは検討していく必要があるが、認証取得のメリットを市民や事業者が感じられるようになると、結果的にHACCPの普及、定着度合いが上がっていくことに結びついていくと思う。小売業の立場からも頑張らなくてはと思うところである。

○委員

法律で定めるレベルのHACCPを実施できている施設には認証を与えることにしてはどうか、という山本委員からの御提案と、手続きについて、認証の業態を分けることでハードルの高い部分を少し軽減するような対応を取れるのではないかと、という2点がポイントとして挙げられるが、それについて京都市の考えはあるか？

●事務局

今御提案いただいたように、認証を取りやすくし、裾野を広げていくことが非常に大事なところかと考えている。また、認証の段階を分けて、取りやすくするところと、さらにレベルの高い衛生管理ができる場所はそのようにしていただくというメリハリをつけることは、市民にもわかりやすく、メリットのあることだと考えている。審議会での御意見踏まえて今後検討していく。

○委員

山本委員の話にあった五つ星事業は、どういう区分けになっているのか。

○委員

五つ星事業は、まだ全ての食品事業者が対象にはなっていないわけではない。例えば、飲食店や菓子業界は対象だが、パン業界はまだ対象ではない。そのあたりは、これからまだ難しいところではあるが、食品衛生協会としては全国的に取り組んでいこうということになっている。

○委員

私共は旅館を経営しており、五つ星を取得している。これには「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」という名称が使われていたかと思うが、他にも、「HACCPに沿った衛生管理」と記載されていたり、「HACCPによる衛生管理の考え方を取り入れた・・・」と記載されていたりして、大変ややこしい。目指しているものはHACCPで共通しているかと思うが、その下にいくつも段階があるのか、その辺りをもう少しわかりやすくした方がいいのではないかと。また、信賞必罰ではないが、認証を取っているものにはこうしてあげよう、取らないものには、罰則はないにしてもそれに匹敵するものを与える等の対応を取らなければ、なかなか取得は進まないと思う。

○委員

色々な認証制度が乱立すると大変分かりにくくなるのは、食品以外の様々な業界でもよくあることかと思う。そういう意味でも、京（みやこ）・認証制度が今ある制度の中でどの部分の役割を果たしているのかを精査し、「特に、この部分に関してはこの認証制度が一番使える」というような役割分担を明らかにすることが大事かと思う。また、この認証を持っていないとこれができない、この認証にはこういうメリットとデメリットがあるということなども明確にしていくべきである。また、お金がかからないというのはこの制度の大きなメリットといえる。そのうえで、違うメリットが付加されると、この制度が一気に盛り上がるという機運が高まるのではないかと思う。HACCPに関係する文言が分かりづらいという意見もあったが、この制度は法律が改正されるより前から存在する制度なので、この機会に合わせてその辺りも見直しをすればさらにいい制度になるのではないかと思う。

○委員

消費者としては、認証を目にして、手に取って選べるところまで裾野を広げてもらいたい。現状では取得数も少なく、認証のイメージもないし、自分が選べるという段階にない。たくさんの商品の中から認証マークのついた商品を選べるようになるとよい。スーパーの店頭やカタログにも認証のコーナーを設けてもらおうとか、オーガニックに興味がある方もいるので、そういったところをターゲットに向けるとか、京都も認証制度を通じてこうして頑張っているのだということを消費者に発信していくべきである。そのためにも、認証の種類を増やすことはとても大事かと思う。

○委員

認証の関係ではないが、自主回収報告制度について教えてもらいたい。この制度は京都市独自のものなのか。日本全国で実施されているものなのか。

●事務局

以前は京都市で同様の制度を設けていたが、現在は国で制度化されており、日本全国で実施されているものである。

○委員

これはあくまで事業者が自主的に申告するもので、事業者が報告しなければわからないということか。そのあたりはどう担保しているのか。

●事務局

自主回収の報告については法律で定められていることで、報告しないのは法律違反になる。また、報告がなかった場合に即罰則が適用されるわけではなく、指導を重ねたうえで罰則ということになる。法律上は、企業として、事業者として、自らそういったことに気付いたな

ら、しっかり報告することが義務である。万が一、消費者等から我々に情報があつた場合は厳格に対応させていただく。

○委員

その他御意見等あるか。

○委員

資料2 ページ目について、営業許可施設数と延監視指導件数にある程度隔たりがあると思うが、ガイドライン等で監視をする施設としない施設の線引きのようなものはあるか。

●事務局

監視については、年間の監視指導計画により重点的に立入する施設を定めているほか、営業許可の更新のタイミング等を活用して監視をおこなっている。そういったところで、監視をしているところとしていないところが出ている。

○委員

全く立入しない施設も出てくるということか。

●事務局

その1年の間では立入しなかったという施設も出てくる。

○委員

前回の審議会の中で、補助金の話があつたと思うが、HACCPの講習会を受けた事業者に補助金を出すということではできないのか。

また、認証の申請書類が難しいという話があつたが、飲食業の方々は皆さんお忙しいと思うので、それにメリットがないと普及させていくのは難しいということは、満場一致でわかっていることだ。サポート事業を設けるなどすれば、書類もスムーズにいくのではないかと思う。

●事務局

補助金の件に関しては、HACCP自体が既に法律で義務化されているものであるため、そこに補助金を出すのは主旨が違うのではないかという問題がある。ただ、仰っていただいた通り、認証を普及させていくには色々な工夫が必要であると思う。そのためにも、先程から御意見をいただいている通り、ランク分けをすとか、消費者の方にわかりやすいシステムにしていくとか、そういったことが必要になってくると考えている。

○委員

13ページの認証制度のところ、認証の裾野を広げるため、ランク別にそれぞれ要件を設定し、検討を進めるのはいいと思うが、既存の136施設については一定のレベルで認証を取得しているため、既存の方との兼ね合いについて併せて整理した方がいいのではないかと思うが、いかがか。

●事務局

現に認証を取得している施設は、法律で制度化されたHACCPのレベルより高いレベルの衛生管理をされているため、そうしたことをしっかりアピールしていく必要があると考えている。

○委員

色々御意見をいただきましたが、特に、認証制度の活用と普及というところで、手続きを種類ごとに分ける、簡素化していただく、あるいは消費者の方々にわかるように、認証を取られたところにメリットがあるような形で進めていただければと思う。これらの考えを盛り込んでいただき、今後の参考にさせていただければと思う。

(2) 第3期京都市食の安全安心推進計画における取組の実施結果について

資料2-1、2-2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

資料2-1について、重篤又は大規模な食中毒の発生件数が0で、食中毒の発生も過去平均より非常に少ないが、やはり大規模な食中毒を抑えようというところで、給食センターや小学校等への監視指導を今年度も徹底していかれるのか。

●事務局

大規模給食施設などの監視については、定期的に入るように監視指導計画に盛り込まれている。特に学校給食や事業者給食等については重点的に監視をするような計画になっている。

○委員

資料2-1について、まず1点目に、HACCPに沿った衛生管理を定着させるのはなかなか難しいのだなということを実感した。5年をかけて全施設まわっていくということで、今後数値が上がっていくものと期待している。

2点目に、「安全な食品の流通」の目標設定のところで、自主回収着手届出件数を10件以下と低く抑えることを目標にしている。しかしながら、実際には大きな被害が出ないようにこの制度を活用しようとする意識の高い組織が自主回収することで、結果的には社会全体の食の安全が守られているにも関わらず、設定した目標値とは乖離していつてしまう。目標の設定段階では、元々回収事案がないことが望ましいという点に着目して、目標値を設定した。この点に関しては目標の設定を議論した身としては複雑な思いを感じた。今後も引き続き様子を見させていきたいと思う。

○委員

本来、回収事案はあってはならないため、この部分の目標値は低くあるべきだが、人間のすることで間違いが起こることも多いなかで、自主回収報告が事業者の自主的なものである以上、こうした事態に気付いたなら報告を挙げてもらわないと困ることもある。よって、この数値が低い方がいいのか、高い方がいいのかは非常に悩ましいところである。これに関して、そもそも目標値というのは必要なのか。

●事務局

やはり一定の基準を目安として作っておき、そこに向かって努力していく、監視を強めていくことは必要かと考えている。

○委員

他の自治体で何件くらい自主回収の報告があるのかはわからないのか。わかるのであれば教えてほしい。京都市の26件が多いか少ないのかがよくわからない。

●事務局

今の疑問点については、後日資料として整えて共有させていただく。

山本副会長から御指摘いただいたように、こちらの目標値については悩ましい指標であると思っている。こうした場で率直な御意見をいただくなかで、この数字には両面の性質があるということを御指摘いただいていることが非常に大事なことかと思っている。次期計画にも反映できるし、計画の振り返りのときにもそうした御意見を踏まえた評価ということになってこようかと思う。非常に有り難い御指摘だと思っている。

○委員

それ以外の項目においても目標値に近付ける、努力していかれるということはその通りかと思うので、また意見を取り入れて御検討いただければと思う。

オンラインの今井委員は議案2について何か御意見等あるか。

○委員

私も推進計画と一緒に議論させていただいたので、先程山本副会長からあった複雑さも同じ

思いで見ている。目標値を定めることは色々な部分で難しい問題がある。公表の際は、衛生の取組が上手くいっていないのではないかと審議会委員等の誤解を招かないよう、質問があれば丁寧に答えていくことが全てかと思う。目標値については悩ましいところではあるが、こうしたものがないと、取り組んだことを伝えづらい。ただ、このような中でも大規模食中毒といった重たい項目で件数を減らしていただいている。こうした重たい事案が起こってしまうことが、我々にとっても一番本意ではないところである。大きな事案は起こっていないが、市外でも、鳥の生食によるカンピロバクター食中毒の報道がなされていると、我々も気を引き締めていかなければと思う。学生達がどんどん街に出てご飯を食べるようになってくると、若い人達は免疫力が弱かったりで食中毒になってしまうということがあるので、市民だけでなく、行政とともに注意していくことが大事かと思う。

○委員

この場でコロナの話を絡めて良いかわからないが、コロナ禍で手を洗ったりエタノールを使ったりすることが習慣化し、飲食店でも消毒薬を置いておられたことなどが、食中毒や食の安全にはプラスに働いていたのではないかと思う。今後、コロナによる規制が解除された結果、気の緩みで食中毒の件数が増えないようにしていきたいと思う。コロナ対策も一部食中毒予防に役立っていたと思うので、コロナが終わったから全て元に戻しましょうということではなく、必要などころは残すといった対策を取れないかと思ったが、いかがか。

●事務局

確かに、コロナがあったから食中毒の件数も抑えられていたのは現実あると思う。皆様が手洗いや消毒などの衛生面に敏感になっておられたこと、さらに、飲食店等の自粛期間や、3密の回避について国から通達があったことで食事をする機会が減ったことの2つの面により、食中毒の件数が減っていた。令和2年、3年と全国的に見ても食中毒の件数は下降傾向であったが、ここにきて件数が少し増加傾向にある。今後も手洗いや消毒を習慣付けて続けていただくように、事業者にはお願い、指導をしていきたいところである。

○委員

コロナは良くないことだが、それにより得た良い習慣もあると思うので、食中毒予防の観点からそれらを積極的に働きかけていくのも一つの手かと思う。また御検討いただければと思う。

○委員

資料1の26ページに、「厚生労働省等が行った研修会及び意見交換会」というのがあるが、どういった方が対象になっているのか。参加人数が少ないように思うが、これは監視員が対象の研修なのか。

●事務局

監視を行う本市職員に対する研修である。国の研修もあれば、近畿でやっている研修もある。最近オンラインの研修も増えており、遠くまで行かなくても研修に参加できるといったメリットもある。

●事務局

こうした国の研修に関しては、イメージとしては代表選手が参加していると考えていただきたい。代表選手が研修に参加し、職員間で伝達研修をしている。

○委員

それは結果として載せないのか。

●事務局

今後反映するようにはしていきたいと思う。

○委員

では、今回いただいた御意見について、出来る限り今年度以降の事業に反映させていただければと思う。

(以上)