

第38回京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

令和5年12月21日（木） 午前10時から午前11時30分まで

2 開催場所

京都市男女共同参画センター ウィングス京都 2階 会議室1・2

3 出席者（敬称略）

委員11人、事務局7人

会長 谷 史人

副会長 山本 芳華

委員 秋山 裕生

〃 今井 良祐

〃 岡田 博史

〃 小野 善三

〃 栗山 英治

〃 塩見 由紀子

〃 八尋 錦之助

〃 山本 隆英

〃 山本 みさを

保健福祉局医務担当局長・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

〃 食品監視係長

小谷 晃史

〃 食品安全担当

藤井 彩華

〃 食品安全担当

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6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

食中毒事件における主な病因物質について、全国のデータでは寄生虫によるものが毎年1位を占めているが、京都市では寄生虫よりむしろカンピロバクターによる食中毒が多く発生している。京都市で寄生虫による食中毒が少ないことには何か理由があるのか。

●事務局

全国のデータは各自治体の平均を取ったものであるが、自治体によっては寄生虫による食中毒が6～7割程度の高い割合を占めているところもあり、地域によって差がある。傾向として、寄生虫の1種であるアニサキスによる食中毒は東日本に多い傾向がある。これらを均した結果、全国的に見ると寄生虫が病因物質のトップとなっている。

○委員

カンピロバクターと寄生虫はどちらが怖い食中毒なのか。

●事務局

いずれも症状が激しく、苦しい食中毒だと聞くが、アニサキスの場合、胃の中の虫体を取ってしまえば症状は消失する。一方、カンピロバクターは症状が長引くこともあり、特にギランバレー症候群を合併した場合、神経系の症状が何か月、何年と続く例もある。一概にどちらがということとは難しいが、そういった違いがある。

○委員

京都市が特別に寄生虫への対策をしているわけではないのか。

●事務局

京都市が特別な対策を行っているわけではなく、自治体によって多い少ないがあるのは地域性の問題かと思われる。アニサキスは東日本、特に北海道で多い。

○委員

カンピロバクターは生や生に近い鶏肉を食することが原因となるが、アニサキスは生の刺身が原因となる。京都市は内陸で海から少し離れているため、生の刺身を食べる機会が地域的に少ない。一方、北海道や沿岸部などでは、刺身は生でないといけないという文化が定着しており、そうした地域でアニサキス食中毒が多く見られている。当施設でも保健所からの指導に基づき、魚は極力冷凍して提供するようにしているが、冷凍に耐えられない魚も多く存在するため、その辺りを注意しながらになってこようかと思う。

○委員

祇園祭の監視ではたくさんお調べいただき、大変なことだったかと思う。監視を行うなかで、全ての店舗が営業許可を取得していたとか、取得していない店舗が何件あったか等がわかれば教えていただきたい。

●事務局

祇園祭では露天商組合関係の方が出店されており、今年の4～5月に一齐に許可を取得していただいたため、露天商の営業許可はほぼ全て取得いただいていた。許可取得の際に許可証の掲示についても案内していたが、掲示まではなかなか100%浸透というわけにはいかなかった。

○委員

ありがとうございます。本当にご苦勞様でした。

○委員

鳥インフルエンザについて、その蔓延防止を図るための緊急立入調査をしていただいたということで、大変感謝している。鳥インフルエンザが発生すると、養鶏場の鳥を全て殺処分しなくてはならない。近年は飼料価格がかなり高騰しており、それに加えて鳥インフルエンザが蔓延すると、養鶏農家の生活にもかかってくる。こうした緊急立入をしていただいたことには大変感謝しており、今後も継続して取り組んでいただければと思う。

○委員

祇園祭やキッチンカーにおける監視件数が資料に掲載されているが、この中で何件くらい違反があったのか、あるいは100%問題がなかったのか等、監視の内情などを教えてほしい。

●事務局

実際に祇園祭が始まると監視が難しくなるため、主に準備の段階で行かせてもらった。準

備段階で確認を行った範囲では、許可を取得していることと、許可証を持参いただいていることは確認できたが、実際のところ、営業時の掲示については徹底できていない施設が割と見られた。一方、自動車営業については、許可証を常に携帯し、車の中に掲示していただいているような状況であった。

○委員

許可証を掲示している施設はきちんと管理がなされている施設である、という認識でいれ
ばいいか。

●事務局

許可取得時には HACCP の指導等を併せて行っており、必ず指導を行ったうえでの許可証で
あると認識していただければよいかと思う。

○委員

保育関係者へのリスクコミュニケーションの件で、各保育園にはおそらく栄養管理の方な
どがおられるかと思うが、どのような立場の方が参加していたのか。

●事務局

調理に携わっておられる方を中心に参加いただいていた。

○委員

これは知識のある方がさらにそれをブラッシュアップし、再認識するための講習なのか。

●事務局

その通りである。今回の講習は保育施設で食中毒事案が発生したことを受け、再発防止に
ついて改めて啓発を行うためのものである。調理に携わる方が気を付けておくべきポイント
等についてお話しており、そういった方が中心であるが、中には園長やその他保育士の方
にも受講いただいていたようだ。

○委員

保育施設でのカンピロバクター食中毒について、大人は生の鶏肉を食べてカンピロバクテ
ーに感染するというのはわかるが、保育園では鶏は加熱調理しているかと思う。公表できる
範囲でよいが、どういう原因があったのか。

●事務局

今回の事案であるが、今年の6月頃に市内保育園で消化器症状を訴えている園児が多数い
るとの報告を受け、当初ノロウイルス等の集団発生を疑って立入調査をおこなったものであ
る。調査を行う中で、患者便からカンピロバクターが検出され、同菌による食中毒であると
事件断定するに至った。原因としては、園内の調理施設で扱っていた鶏肉が原因と考えられ
た。当然鶏肉は加熱調理されていたが、加熱が不十分だった可能性や、包丁やまな板で肉を
扱う際に別の食材に菌が移り、二次汚染的に感染した可能性が考えられた。しかしながら、
最終的に原因の断定には至らなかった。

○委員

資料によると、カンピロバクター食中毒は全国で年間 180 件程度起こっているが、今回の
ように原因がはっきりしない場合が多いのか。それぞれ原因はわかっているのか。

●事務局

事案による。「鶏刺し」や「鶏のたたき」等、明らかに生の鶏肉を提供している飲食店もあ
り、それを食べた方が複数発症している等の状況があれば、それが原因だろうと判断しやす
いが、今回はそういったメニューがなく、当日提供されたメニューからも食中毒菌が検出さ
れなかったため、原因の特定が難しかった。全国的には、生の鶏肉を食べたことによる事案
が多い。

○委員

公表されているのは件数のみで、それぞれ原因はわからないのか。

●事務局

厚生労働省のホームページには、件数とともに原因と考えられる食品が公開されている。そのデータから統計を取れば、生の鶏肉を原因とするものが何件あるかはわかるかもしれないが、現在は手元に資料がなく、お答えすることができない。

○委員

私が言いたかったことは、もし全国的に生の鶏肉を原因とする食中毒が多いのであれば、そうしたデータを活用して啓発が図れないかということである。

●事務局

厚生労働省からは各自治体に対し、鶏の生食によるカンピロバクター食中毒に注意し、適切に指導するよう通知が出されており、同省が作製した啓発用リーフレットもある。本市でもそれらを活用しながら注意指導を行っているところであり、引き続き対応させていただく。御意見いただき感謝する。

○委員

カンピロバクター食中毒は鶏の生食により引き起こされることが多いという話であるが、国がこれを提供することを認めているということか。

●事務局

認めているというよりは、規制がないという状況である。国には規制を行うよう求めているところであるが、九州など、鶏の生食文化が根付いている地域もあり、そういった地域で独自の基準を設けている自治体があるという事情もあるのか、現状、規制には至っていない。

(2) 令和6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

12 ページの監視指導計画表について、漬物製造業施設に対する重点監視が計画に入っている理由を教えてください。

●事務局

食品衛生法の改正により、漬物製造業が届出制度から許可制度に移行することになり、令和6年5月末までに許可を取得しなければならないと定められた。このような事情から、期限内に間に合うように許可を取得いただくため、重点的に監視を行うものである。

○委員

漬物にも肉などと同様の食中毒リスクがあるのか。

●事務局

最近では浅漬け等の塩分濃度が低い漬物も増えており、これらは従来の漬物と比べて日持ちせず、菌も繁殖しやすい。漬物に関してはリステリア菌という食中毒菌が増殖することも知られており、そうした観点からも漬物施設の監視は重要であると考えている。

○委員

監視では塩分濃度をチェックしているのか。肉などと同じように漬物で食中毒になるのか。

●事務局

塩分濃度のチェックはしていないが、衛生的に製造されているか、施設は清潔か等の確認を行っている。また、過去には白菜の浅漬けにより157食中毒が発生した事例もあり、漬物にも一定の食中毒のリスクはある。

○委員

漬物にも食中毒リスクがあることはわかったが、肉や魚など、他のところに力を入れた方がいいのではないかと思う。人員が限られている中で敢えて漬物に重点を置かなくてもいい

のではないか。

●事務局

漬物は食品衛生法で営業許可が必要な業種に指定されたため、許可を取っていただかないと無許可営業になる。そういった施設があつては困るので、本市でもしっかりと許可を取っていただくために重点監視を行うというのが目的である。

○委員

浅漬けで問題が起きてしまったこともあり、法律が変わって許可制度として行政のお墨付きが必要になった。京都には漬物屋が多く、許可取得をサポートするために今年はこちらに重点を置いているということだろう。

○委員

市内に漬物屋は何件程度あるのか。

●事務局

現在許可を取得いただいているのが 60 件程度で、おそらく全体の 4～5 割程度と思われる。

○委員

未許可の施設については自主的な許可申請を待つしかないのか。許可を取得していない施設は把握できるのか。

●事務局

食品衛生法の改正前は京都市食品衛生法施行細則による届出義務があつたため、過去の届出情報を活用して許可取得状況について確認していく予定である。

○委員

3 ページ目の表に記載されている、監視対象施設ごとの年間監視目標回数や監視予定件数については、全体の施設数等、何か基準を設けて設定しているのか。例えば、宿泊施設等の大規模調理施設は、年 1 回以上の監視目標で監視予定件数が 40 件とあるが、旅館は市内に 200～300 件程度あり、飲食をさせる施設はもう少し少ないとは思いますが、それにしても年に 40 件というのは少ないのではないかと感じた。年間 40 件程度で監視を行っていくということであれば、数年かけて順に全件回るような計画にしていかれると良いのではないかと思う。

○委員

立入検査は抜き打ちなのか。

●事務局

基本的に抜き打ちでさせていただいている。

○委員

デリバリーの監視について説明があつたが、最近は店舗の従業員でない素人が店にご飯を取りに行き、客に配達するという業態が増えている。店の従業員は食品衛生に関する知識があるが、その後の配達には知識のないアルバイトに任せきりであり、そうした配達員への教育が重要なのではないかと思う。

また、先程の監視指導の件でもそうだが、今後保健所で監視指導計画の全てを行おうとすると職員数が圧倒的になりないのではないかと思う。職員数を増やしていかなければ、今後の計画実行に支障が出るのではないかという危惧がある。

●事務局

御指摘いただいたように、デリバリーの件については非常に問題になっている。何年か前にデリバリーの衛生状態に関する研究を本市で行ったことがあるが、配達員の衛生に関する意識、食品の取扱いともに高いレベルではなかった。実際に衛生状態も良くなかったという結果が出ている。配達員をどのように集めるのかという課題はあるが、時代に合わせてこうした業態が広がっている中、こちらとしても今後柔軟に考えていく必要があると思っている。

また、職員数の件に関しては、仰っていただいた通り、細かいところまで監視指導を行き届かせようと思うとやはり人数が必要になってくる。その点に関しては、医療衛生センター

に多人数が在籍しているため、互いに協力しながらスケールメリットを生かした監視指導を行っていかねばと考えている。

○委員

配達はどこかに登録すればできるというシステムなのだろうか。配達員を行政で把握する術はないのか。

●事務局

行政で把握する術は現状ない。

○委員

店舗側は把握しているのか。

●事務局

調査研究に携わっていた経験から回答させていただくが、ある大手配達事業者では、店側は配達員の情報を把握していなかった。そのため、調査研究の際も実際に職員が注文して配達に来た人に聞き取りを行うという方法をとった。啓発を行うのであれば、店にチラシを渡しておき、商品を取りにきた配達員に配るという方法はあるかと思っている。

○委員

配達には登録が必要で、誰が配達したかの履歴も残るため、調べようと思えばある程度配達員の特定はできる。丁寧に届けるとか、挨拶等の接遇については、配達員として採用された際に一定の指導をされているが、食品衛生に関しては、食品を直接触るのではなく、包装された商品そのままお渡しするだけのため、飲食店側も小売側もあまり意識していない。ただし、問題が発覚した場合は当該配達員に対してある程度の処分がなされるのであろうと思う。私たちもお客様からの意見を受けた際は、配達事業者の本部に共有し、指導等していただいているところであるが、食品衛生に関してはあまりハードルを上げすぎると登録が減るといった状況にもなりかねず、難しいところである。

○委員

直接食品に触れずとも包装された商品には触ることになるため、体調が悪い中配達を続ける人がいた場合、危ないのではないかと心配だ。

○委員

少し内情を知っているが、配達員は配達しているものの中身を知らない。また、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま持っていこうという考えは恐らくなく、食品衛生のことは意識せずにものを運ぶことだけに徹しているような状況であるかと思う。

○委員

国として規制するという動きはないのか。

●事務局

今のところはない。

○委員

デリバリーで食中毒になったという事案はあるのか。

●事務局

運ぶこと自体が原因となったのか、元々汚染されていたのかというところの判別が付きづらく、事案があってもどちらが原因とはっきりさせることは難しい。ただ、基本的には最終調理したところの責任になる。

○委員

調理した側の責任になるというのはわからなくはないが、それは逆に言うと配達する人の安全安心に対する意識が希薄になるということでもある。重要な課題を御提案いただいたと思う。今回の問題提起については今後も念頭に置いて考えていく必要がある。

●事務局

1点補足であるが、デリバリーが食中毒の原因になりうるということは国の方も一定認識

しており、各自治体に対しては、消費者に速やかな喫食を促すこと等について飲食店側に指導を行うよう通知があった。

○委員

今回の監視指導計画（案）では、重点監視項目として漬物製造業の監視が新たに追加されている。京都は歴史が古く、昔から外で漬けているような漬物屋もたくさんあるが、やはり衛生的な施設内で漬けていただくというのは必要かと思っている。許可の取得がまだ半分程度ということであれば、来年6月の本施行に向けて、しっかりと許可を取得していただけるよう推進していただきたいと思う。

食の安全安心の大きなポイントとして、食中毒がある。0157 やノロウイルスへの対策として、これまでは消毒や調理従事者の体調を意識してきたが、カンピロバクターやアニサキス等、別の観点から対策が必要な食中毒も増えている。特に、アニサキスの寄生が確認された魚種はここ5年程で急増しており、ほとんどの魚にアニサキスが寄生しているのではないかとされている。本来あるべき姿としては、加熱又は冷凍して提供することなのだが、生食の文化がある以上、全てでそのような対応を取ることは難しく、全国的にみてもアニサキス食中毒が急速に増えている。加えて、職人側は諸々の事情により冷凍を嫌う傾向にある。そうした職人とのせめぎ合いではあるが、解凍ものでも十分に美味しいとわかっていただく、あるいは、消費者にも今の日本では解凍ものの方が安心して食べられることを認識いただき、寿司屋でも解凍ものか生ものかを確認してから食べるような時代になってきてもいいのではないかと思う。

食中毒は事案としては多いが、食品を扱う立場上、最も怖いと思っているのがアレルギーである。アレルギーは食中毒のように一度に複数人発症することはないが、最近ではアレルギーを持つ子どもも増えており、アレルギー表示に関しては、くるみに引き続きマカダミアナッツの追加も検討されている。食品を販売する立場として表示には気を付けているが、記載が漏れてしまうことや、消費者側も表示をよく確認しないまま子どもに与えてアレルギーを発症してしまう事例もあり、監視指導に加えて教育も大事になってくるかと思う。監視指導計画（案）にはアレルギー物質に係る食品表示違反の排除について記載いただいているが、京都市も小売りも含めて、しっかりと取り組んでいかなければならないと思っている。大規模な事案になりやすい食中毒の方に目が行きがちだが、一番怖いのはアレルギーだと思っているので、その辺りを一言申し上げたかった。

●事務局

仰っていただいたように、アレルギーは非常に重篤な症状を引き起こすものであるが、自主回収の報告ではアレルギー表示が欠落していたという事例がよくある。そういった事例に対しては迅速に対応し、広がりの防止に努めていきたいと思う。アレルギー表示対象の見直しについても話があったが、時代に合った形でどんどんアップデートされている。私共もそれに沿って監視指導に努めてまいりたい。

○委員

食品表示に関しては細かい規制があつてわかりにくい。大手であればマニュアルもあるだろうが、地場産業として小規模に作られるような場合でも表示が漏れることがないように、注意喚起が必要かと思う。

○委員

HACCP が法律で義務化され、その徹底のために大変御尽力されているのがわかる。そのような状況の中、京認証制度を今後どのような形で活用していくのか、あるいは、今後どのようにして HACCP へと導いていけばよいかを検討していくことが重要である。京認証制度は HACCP との橋渡しの役割を既に終えてしまっているのか、はたまた、制度設計の段階に立ち返って新たな役割を与えてやるべきなのか、そもそも認証制度という形にするのか否かということも含め、時代の流れに合わせて検討していくことが重要であると思う。1つの意見として

述べさせていただく。

●事務局

私共としても、認証制度の今後の在り方については考えていかなければならないと思っている。御指摘いただいた内容を踏まえ、引き続き検討していきたい。

○委員

先程のアレルギーの話であるが、自分の身内にもナッツ類のアレルギーがあり、食品表示は常に隈なく確認するようにしている。飲食店に聞くと、「大丈夫です」とか、「うちでは召し上がらない方がいいです」とか、はっきり言ってくれるところもあれば、はっきり言わないところもこれまでにたくさんあった。京都市には海外の方も多く、海外ではナッツアレルギーをお持ちの方が多い。食品表示に関する監視指導はますます重要になってくると思う。

また、前回の審議会では京都市独自の認証制度をどのように広めていくかという議論していたかと思うが、それについてはどうなったのか。そのファーストステップとして大学でのシンポジウムを開催するのか。

●事務局

大学でのシンポジウムは、アレルギーのことも含め、食品衛生について広く知っていただくためのものである。当然、認証制度を今後どのように活用していくのかということも非常に重要なことである。小さなお店を含め、今後どのようにして HACCP の裾野を広げていけばよいか、検討を重ねていく。

○委員

前回、商工会の方と学識の方と行政で、HACCP 取得のためのサポート事業をしたらいいのではないかと発言したと思うが、これについて今後検討される余地はあるのか。

●事務局

HACCP 導入率 100%を目指し、御提案いただいた内容も含めて今後どのような方向性でいくのか、検討していきたい。

○委員

6 ページ上部の「他自治体で食品衛生に係る事件が発生した際の対応」というのは、福島での事故のことを指しているのか。魚介類で放射能の数値が高かったようなイメージがあるが。

●事務局

当然、福島のことのような大きな事件があると、そこにスポットを当てた検査というのが必要になってくるし、その時々でトピックが出てくる。昨年で言うと、京都府で 0157 食中毒による死者が出た際には、ただちに市内食肉施設に対し立入調査を行った。そうしたように、その時々トピックに合わせて監視指導や検査を行ってまいりたいと考えている。

○委員

本日もたくさんの御意見をいただいた。これらを踏まえたうえで、パブリックコメントを実施し、監視指導計画として取りまとめていただければと思う。議題は以上になるが、この場で特に話しておいた方がよいこと等はあるか。

○委員

11 月頃、京都新聞で、全員制の中学校給食導入に伴い、26,000 食の給食を製造する工場を作るという記事が出た。滋賀県も 4 年程前に 16,000 食程度の工場を作ったが、学校給食は第一に安全安心、それに地産地消というのが原則だ。それを考えると大きな工場は向かない。機械業者は大きな工場を作りたがるが、大きすぎるとフォローができない。喫食時間の制限もあるため、7,000 食程度が安全に製造できるリミットだ。26,000 食の工場を作ることはできなくはないが、そこまでの規模の工場となると後のフォローも大変であるし、安全性を考慮し、生徒数から逆算して 8,000 食程度までの工場を複数作るべきだ。そうすれば、各工場事故や災害が起こった際に残りの工場フォローするといった運用も可能になる。同

じようなことを教育委員会にも伝えたが、食品衛生のことはあまりわかっていない。これから審議されるということなので、その辺りのことにも目を光らせて指導して行ってあげてほしい。

○委員

大変貴重な御意見をいただいたと思う。この件は既にご存知のことか。

●事務局

そういった施設が計画されていることは簡単に聞いているが、それ以上の詳細は聞いていない。教育委員会が先に話を進めていくものなので、いずれこちらにも相談等が来るのではないかと思う。

○委員

今後具体的な話が入ってきた際は、今回の提言を教育委員会にもフィードバックし、給食の安全安心を確保できるように進めていってもらえればと思う。

本日は活発な御議論をいただき、感謝する。

(以上)