

第39回京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

令和6年6月20日(木) 午前10時から午前11時30分まで

2 開催場所

京都市消防局本部庁舎 7階 作戦室

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 印藤 嘉基

〃 岡田 博史

〃 小野 善三

〃 栗山 英治

〃 櫻井 勇

〃 塩見 由紀子

〃 土田 美咲

〃 八尋 錦之助

〃 横山 長尚

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

西原 和美

〃 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

岡田 有紀

〃 食品安全担当

藤井 彩華

4 次第

(1) 開会

(2) 京都市挨拶

(3) 諮問

京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者の選定について

(4) 審議

ア 令和5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

(5) 報告

ア 京都市HACCP食の安全宣言届出制度の開始について

イ 小林製菓の紅麴配合食品の摂取に伴う健康被害について

(6) 閉会

5 会議録

(1) 京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者の選定についての諮問

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対し、意見や質問等あるか。

○一同

特になし。

○委員

事務局から提案のあったように、当該諮問事項については部会を設置し、部会において審議するのがよいと思うが、皆様いかがか。

○一同

異議なし。

○委員

では、当該諮問事項については本審議会に部会を設置し、審議を進めていくこととする。部会の設置方法について、事務局から御説明願いたい。

●事務局

部会を設置するには、審議会委員の中から部会員と部会長を選出する必要がある。また、京都市食品衛生法及び京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例の施行に関する規則第 14 条において、「部会員及び部会長は、会長が指名すること」が規定されている。このため、部会員及び部会長は、谷会長に御指名いただきたいと考えている。

さらに、規則において「部会長に事故があるときは、あらかじめ部会長の指名する委員がその職務を代理する」と規定されているため、後ほど部会長になられた方に、副部会長を指名いただきたいと考えている。

○委員

では、会長である私から部会長と部会員を指名させていただきたいと思うが、公平性を確保するという観点から、大変恐縮ではあるが、事業者団体等に所属される委員の方は除き、学識経験者と消費者の代表に、部会員となつていただきたいと思う。学識経験者として、山本委員と、京都薬科大学の八尋委員、消費者代表として、京都市地域女性連合会の森本委員と、市民公募の櫻井委員に加わっていただき、私も含めたこの 5 名で構成したいと考えるが、皆様よろしいか。

○一同

異議なし。

○委員

部会長であるが、前回の選定部会で委員をされており、御経験もある山本委員にお願いできればと思うが、よろしいか。

○委員

お引き受けする。

○委員

では、部会長は山本委員にお願いしたいと思う。副部会長は部会長が指名することとなっているため、山本委員から副部会長を御指名願いたい。

○委員

八尋委員にお願いしたいと思うが、よろしいか。

○委員

お引き受けする。

○委員

では、部会長は山本委員、副部会長は八尋委員にお願いし、先ほど指名させていただいた 5 名で構成する部会を設置し、審議を進めていきたいと思う。森本委員については、本日御欠席のため、事務局からお伝えいただければと思う。

その他、本件に関して御意見、御質問等はあるか。

○一同

特になし。

○委員

では、部会員の皆様におかれては、引き続きよろしくお願ひ申し上げます。

(2) 令和5年度京都市食品衛生監視指導結果（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 ページにある食中毒に係るシンポジウムについて少し補足させていただくが、これは、京都の若い学生達に、食中毒に関する知識や食中毒事案が起きた時の保健所の対応を知ってもらい、リスクコミュニケーションに生かすことを目的として、今年度の1月中旬に大学の授業の一環として実施したものである。基礎的なことは御専門の八尋先生に御講義いただき、学生に保健所とのやり取りを実演してもらった。学生からは、「知らないことを勉強できてよかった」という意見もあり、今年度も開催できればと思っているところである。他にこういう取組がいいのではという御提案があれば教えていただければと思う。また、その他の件についてもコメント等あれば、よろしくお願ひする。

●事務局

今年度の予定は決まっていないが、もし今年度もお声がけいただけるのであれば、本市としても前向きに検討したいと思うのでよろしくお願ひする。

○委員

4 ページの大規模調理重点監視について、監視対象となる施設は京都市内に何件くらいあるのか。

●事務局

京都市内で213施設ある。

○委員

令和5年度における病因物質別食中毒事件数では、ノロウイルス、カンピロバクター、寄生虫の3つが上位を占めている（11 ページ）が、この中で、鳥の生食によるカンピロバクター食中毒は防ごうと思えば防げるのではないかと思う。6 ページには、牛の肝臓や豚肉は生食用としての販売・提供が法律で禁止されている一方、鳥肉の生食は法令で規制されていない旨の記載があるが、食中毒原因の上位を占めるカンピロバクターが規制なしに放置されているのは問題ではないか。国で規制できないのであれば市で規制することで、食中毒件数を減らせるのではないか。

●事務局

仰るとおり、牛レバーや豚は生で食べてはいけないという規格基準が定められている。これは法律により定められているもので、法的に規制されるべきものを京都市単独で規制することは難しい。引き続き事業者に対して指導していく。

また、余談にはなるが、以前は焼肉店等で牛生レバーも提供されていたが、富山の焼肉店で死者が出て国が動き、規制がかかったという経緯がある。規格基準の設定にあたっては、専門家委員会で審議が行われており、他に鳥肉や馬刺しに対する議論もあがっていたが、規制をかけるには至らず、国の方でも今後の検討課題とされている状況である。

○委員

機会があれば国に提言するのもいいかもしれないが。

●事務局

カンピロバクター食中毒は、京都市に限らず全国的にも事件数として最も多く、各自治体か

ら国に規制をかけるよう要望が出されているところである。京都市からも要望を出させていた
だいている。民意が高まれば、国も動いてくれるかもしれない。

○委員

12 ページのリスクコミュニケーションに関して、大学生や大人に対しては様々なアプローチ
をされていると思うが、小中高生に対する取組はされているのか。もしくはこれから予定があ
るか。例えば SNS に関しては、フェイスブックだと小中高生にはあまり馴染みがないかと思う
ので、他の媒体を活用していくなど、何か予定があれば教えていただきたい。

●事務局

現状、今年度に予定しているものはないが、過去の実績としては、夏休みの時期に親子で参
加できるような食中毒についてのリスクコミュニケーションを実施していたことがある。また、
細菌や水の検査を行っている衛生環境研究所において、夏休みの自由研究に活用できるような
簡単な実験を体験してもらうプログラムを実施させていただいたこともある。夏休みの宿題に
もつながるような形で、今後も何かしら実施できればと思っている。

○委員

そういった取組は、夏休みに入る前に市内の学校に案内されているのか。

●事務局

各学校への案内は行っていないが、市民しんぶんに掲載するなどして一般公募している。

○委員

幼稚園にはリスのキャラクター「おあがりス」の手洗いステッカーを配っていただいていた
り、YouTube におあがりスが手洗いの方法を教えてくれる動画を掲載いただいていたかと思
うが、高校生を対象としたものと言われると難しい。今後、何か考えていけるといい
かと思う。

●事務局

我々では考えつかないようなことを御提案いただき、感謝申し上げます。予算の関係もある
ので出来る出来ないはあるが、今後も色々と提案していただくと有り難い。

○委員

確かに、キャラクターであれば幼稚園や小学生の生徒さんも喜ぶかもしれない。そういった
キャラクターも活用し、広く啓発していただければと思う。

(3) 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

資料3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

資料 3-1 の食の安全安心情報の受け手の人数について、こちらの数字は講習会の参加者数や
ホームページ閲覧数等の合計値かと思うが、講習会やイベント参加者数以外の部分について、
数の内訳を教えていただきたい。

●事務局

ホームページ閲覧数が 115,010 件、フェイスブックの閲覧数が 2,372 件である。

○委員

情報発信回数 61 回というのは、全てフェイスブックによるものか。

●事務局

ほとんどがフェイスブックであるが、一部、「みやこ・健康安全ねっと」によるメール配信
も含まれる。

○委員

資料 3-1 の市民向けリスクコミュニケーション参加者の理解度についてであるが、令和 3 年

度、4年度は理解度が100%であるが、5年度は99.6%で0.4%理解度がなかったとある。理解度がなかったのはどういった内容の取組か。1つの取組で理解度が足りなかったのか、又は、まんべんなく理解度が足りなかったのか、理解度が下がった要因を教えてほしい。

●事務局

市民向けリスクコミュニケーションでは、主に食中毒に係る内容の講習会等を実施している。理解度が100%でなかった理由として、お一人だけよく理解できなかったという感想をいただいたものである。今後もわかりやすい説明を心掛けてまいりたい。

○委員

アンケートを取られる際、理解できなかった方に対して「理解できなかった点は何ですか」等の質問項目は設けているのか。

●事務局

意見や感想を自由に記載できる欄は設けているため、そこで感想をくださる場合もあるが、記載いただけなかった場合は回収後のアプローチが難しいこともあり、その原因まで把握することは難しい。

○委員

カンピロバクター食中毒については、毎年予防対策をしているにもかかわらず、毎年発生している印象がある。現状の予防対策という、火を入れましょうとか、二次汚染しないようにしましょうと指導するだけかと思うが、抜本的な解決策にはなっていないように感じる。カンピロバクターにはQOLが悪くなるような続発症もあるが、国は、誰かが亡くなるとか、何かが起こってからしか施策をしないイメージがある。「食の安全の京都」を謳っているのであれば、市で条例を制定するなど、抜本的な対策を行うべきである。そうしないとカンピロバクター食中毒は一向に減らないのではないかという印象があるが、いかがか。

●事務局

答えになっているかわからないが、HACCPが制度化された際、食鳥処理場のHACCPが真っ先に議論された。数値に幅はあるが、京都市で行う収去検査の結果や国等が報告しているデータによると、処理された鳥肉の4～6割程度がカンピロバクターに汚染されているとある。カンピロバクターは腸管内に常在する菌であるため、食鳥処理場のHACCPは、処理場での汚染の低減を図ることを目的としている。国は、そういった面で規制をかけようとしているが、食べることを禁止するという規制には至っていない。また、京都市独自の規制についても、規制には罰則がかかってくるということも踏まえると、単独の自治体で因果関係を判断し、規制をかけていくのは難しい。

鳥肉に対する規格基準の設定については、各自治体からも要望をあげており、カンピロバクター食中毒が起こった際には全事例詳細を国に報告し、原因が生の鳥肉であったことも伝えている。全国的にこういう状況だということは国も承知している。今後も積極的に声をあげながら、速やかな規制を求めていく。また、店の方にも厳格に指導を続けていく。

○委員

と殺場でカンピロバクターの汚染が0になることはないと思うので、何か方法はないものかと思っている。

●事務局

事業者への規制や指導と並行して力を入れていかなければならないと考えているのが、消費者の方への意識啓発である。客の求めがあるから、事業者もリスクを背負いながら生の鳥肉を提供しているという背景がある。京都市におけるカンピロバクター食中毒の特徴として、若年層に患者が多いことが挙げられるが、機会をいただき大学で講義をする中で、カンピロバクターについて知っていますか、と問いかけると、知らない学生さんが圧倒的に多い。鳥の刺身やたたきが危険と知らずに食べている学生さんが非常に多くいるのが現状だ。お店で提供される食品が安全でなければならないのはもちろんだが、消費者の側にも正しい知識を得ていただく

ために、引き続き啓発を行う必要があると考えている。

○委員

今後も機会を捉えて取組んでいただければと思う。

(4) 京都市HACCP食の安全宣言届出制度の開始について

小林製菓の紅麴配合食品の摂取に伴う健康被害について

資料4、資料5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

京都市HACCP食の安全宣言届出制度について、今年の4月からスタートされたということだが、現在何件程度の申し込みがあるか、教えていただきたい。

●事務局

昨日時点で8件である。まだまだ少ない状況なので、百貨店におかれては、取引先への案内や各飲食店の登録を是非ともお願いしたい。今後は、教育委員会等にも働きかけをおこない、学校給食や市場といったところから登録を広げていきたいと考えている。

○委員

京都市食品衛生協会が行っている「5つ星事業」と「京都市HACCP食の安全宣言届出制度」の関係性はどうなっているのか。どちらかを取得していただければいいものなのか。

●事務局

レベル分けをするつもりはないが、5つ星事業の方は、HACCPに沿った衛生管理を行っていることはベースとして、賠償保険のことであったり検便のことであったり、食品衛生協会で様々な要件を付加されているものかと思う。本市の安全宣言は、協会の5つ星を取得されている施設は問題なくクリアできるような内容のものかと思っている。あとは本市の動画を見ただけであれば円滑に登録できるようにしていきたいと考えている。

○委員

登録のみで実地に見に行かれることはないのか。

●事務局

届出になるため、全ての施設について実地に見に行くことはしていないが、必要に応じて監視という形で寄せていただくこともあろうかと思う。

○委員

ロゴマークのステッカーは、店の前に貼ってもらうようなイメージか。

●事務局

そのような想定でお渡ししている。ロゴについてはデータ提供も可能であるため、商品の包装紙等に活用いただくこともできる。

○委員

京都は外国人の方も多いので、日本人外国人を問わず本制度を広めていけると、事業者としてもやりやすくなるのではないかと思う。

○委員

衛生講習会動画を視聴していることが届出の条件となっているが、動画視聴後に確認テスト等で理解度をチェックすることはされているのか。

●事務局

テスト等での理解度の確認は行っていないが、動画の中にパスワードを埋め込むことで、全てのスライドを視聴していないと届出ができないような工夫を行っている。

○委員

動画を流すだけで放置していても確認できてしまう可能性があるため、確認テストのような

ものがあったとしてもいいのではないかと思った。

●事務局

今後検討してまいりたい。

○委員

機能性表示食品による健康被害の件であるが、小林製薬以外にも他の機能性表示食品に関する届出は受けているか。

●事務局

別の商品に関する届出も実際に受けている。京都市が独自に成分分析などの調査をすることは難しいため、届出をいただいた場合は、他自治体とも連携し、患者や製造所の調査を行ったうえで、全て厚生労働省に報告している。各自治体からの報告は国で集計し、因果関係を確認したうえで、因果関係ありとの結論に至った場合は、今回の小林製薬の一件のような対応が取られていくという流れである。

○委員

他に御意見、御質問等がないようであれば本日の審議はこれにて終了とさせていただく。本日は活発な御議論をいただき、感謝する。

(以上)