

第40回京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

令和7年1月10日（金） 午前10時から午前11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9人、事務局7人

会 長 谷 史人

委 員 印藤 嘉基

〃 栗山 英治

〃 櫻井 勇

〃 塩見 由紀子

〃 土田 美咲

〃 森本 静子

〃 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) 審議

ア 最近の食の安全安心施策の取組状況について

イ 令和7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対し、意見や質問等あるか。

○委員

3ページ目の2(4)について、京都市における自動車・露店営業の許可件数は何件くらいで、監視割合としてはどの程度の割合になるのか。

●事務局

令和5年度末時点で自動車営業が704件、露店営業が806件である。特に露店営業はか

なりの数を監視できている。

露店営業は令和4年に新しく設定された業種であり、まず許認可をしっかりとっていただくというところに重きを置いて監視指導を行っているが、令和5年4月～5月にかけて露店組合を通じ一斉に許可を取得いただいたという経緯があり、祇園祭のような組織立ったお祭りにおいて、無許可の施設はほとんどなかった。

○委員

同じく自動車・露店営業重点監視の説明に「学園祭等を中心に」とあるが、学園祭で模擬店を出す場合、大学ごとに説明会を行う等しているのか。

●事務局

基本的には学園祭の実行委員等から模擬店の出店に関して事前にご相談を受ける流れになっている。学校からの要望があれば説明会も実施している。また、学園祭当日は食品衛生監視員が現地を見回り、食品の取扱状況等について確認を行っている。

学園祭管理マニュアルという冊子も作成しているため、実行委員会等にはこうした冊子をお渡しして説明を行っている。

○委員

冊子は全大学に配っているのか。

●事務局

例年開催される学園祭はある程度決まっているので、そうした大学には説明会の時に配ったり、要望があってお渡しすることもある。また、データはホームページに掲載しているため、説明会に行かなくてもホームページから内容を確認いただける。

なお、こちらの冊子はリスクコミュニケーションの一環として学生の皆様と一緒に作成したものである。

○委員

ホームページに掲載されているということで、学園祭を企画している大学に積極的にアナウンスして見ていただくことも可能かと思う。その辺りを啓発していければ良いかと思う。

○委員

1(1)の食中毒発生状況について、今年度発生した食中毒の事件数が12件とあるが、飲食店や販売店等、それぞれどのような施設で起こったものか、内訳がわかれば教えていただきたい。

●事務局

大半が飲食店で起こったものである。他には、黄色ブドウ球菌に汚染された和菓子を食べたことによる家庭内での食中毒が1件、また最近では、社会福祉施設、いわゆる給食施設でのノロウイルス食中毒が1件発生している。以上が大体の内訳である。

○委員

和菓子と言え、最近体験教室のようなものが多いが、そのようなところへ立入調査は行っているのか。

●事務局

体験教室となると、許可不要で且つ届出もないため、保健所として施設の把握が難しい。相談があれば注意事項等をお伝えさせていただくことができるが、現状はそういった状況である。

○委員

どこで体験教室を行っているか、市では把握していないということか。

●事務局

把握は難しい。

○委員

その辺りも今後何かあれば対策を講じていく必要があるかもしれない。

○委員

審議会には別の立場から参加しているが、同時に菓子組合にも所属しているため、先程のお菓子の食中毒と体験教室の話について御説明させていただく。

まず体験教室であるが、組合が関係する菓子教室については、材料をこちらで用意したうえ、参加者には手洗いや消毒等の準備を十分行っていたいただいたうえで実施している。また、特に気温の高い時期は衛生面が心配であるため、作った菓子は持ち帰らず、基本的にその場で食べていただくようにしている。

お菓子の食中毒はあまり聞かないかと思うが、菓子には砂糖が多く入っているため基本的に食中毒は起こりづらく、黄色ブドウ球菌もそこまで繁殖することはない。今回食中毒の原因となったのは、生菓子の中でも非常に水分量の多い「きんとん」というお菓子であり、なおかつ常温で京都から首都圏のデパート催事に送られたものであると聞いている。通常であれば作ってすぐに店頭で販売されるお菓子であるが、今回はおそらく作られてから2～3日、あるいは催事のためさらに長い期間常温のまま置かれたものを食べられたというのが実状ではないかと思う。黄色ブドウ球菌はごく一般的に存在する菌ではあるが、今回は秋口でまだ暑さも残る時期であったかと思うので、常温で長時間置かれた結果、菌が大量増殖し、食中毒を引き起こすまでの菌数になったのではないかと考えている。御理解いただければと思う。

○委員

カンピロバクター食中毒の発生件数が非常に多い。前回も話に出たかと思うが、今後も機会があれば対策等について国に要望いただければと思う。

●事務局

引き続き対応させていただく。

○委員

2(1)のHACCPに沿った衛生管理の指導率や定着率について、定着率が高いのは非常にいいことだが、一方で監視指導率は令和3年から5年度までの伸び率に比べ、令和5年から6年度にかけての伸び率が悪いように思う。この点について御説明いただきたい。

●事務局

HACCPに沿った衛生管理については、飲食店の営業許可が約5年であることから、5年間で全ての施設に対して監視指導を行うという目標を掲げている。1年間でおおよそ20%ずつ監視指導率を積み上げていき、最終の令和7年度末には100%全ての施設がHACCPに沿った衛生管理の監視指導を受けていることを目標にしている。

令和6年度の64.2%という数字であるが、こちらは令和6年9月末時点での途中経過になる。市内の許可は飲食店営業がかなりの数を占めているが、2～3月が飲食店営業の許可更新時期であるため、この期間に指導率が大きく伸びることが予想される。今年度末には80%程の監視指導率となる見込みである。

○委員

2(5)について、鳥インフルエンザが発生する時期というのはあるのか。

●事務局

基本的に秋口から2、3月頃までがピークとなっており、人間のインフルエンザと似たような時期に流行する。渡り鳥が日本に飛来することでウイルスが運ばれてくる。

●事務局

補足として、現在の鳥インフルエンザの発生状況であるが、先ほど御説明させていただいた1月7日時点の数字から1例増え、現在、14道県で22例の発生がある。ただ、これはあくまで養鶏場に限った話である。養鶏場では、家畜伝染病予防の関係で、鳥インフルエンザが発生した養鶏場の鶏はすべて殺処分しなければならず、かなり厳重に管理されているが、野鳥では更に多く発生している。

○委員

その他御質問等ないか。

○委員一同

特になし。

○委員

では、先ほど委員の方々から出た意見も踏まえ、引き続き取組を進めていただければと思う。

(2) 令和7年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）

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

ただいまの事務局からの説明に対し、意見や質問等あるか。

○委員

5 ページ目の緊急事案発生時の対応について、発生連絡フォームによる届出は、2 ページ目のどの部局に届出がいくのか。

●事務局

発生連絡フォームはW e b 上で届出いただくものであるが、これにより届出いただくと、衛生部局、いわゆる保健所に直接連絡が行くようになっている。これまでは電話で届出いただくケースが最も多かったが、電話に替わる手段のひとつとしてW e b での届出フォームを設けたところである。

○委員

2 ページ目の図について、保健福祉局と文化市民局の関係性がこの図からはよく読み取れない。保健福祉局が文化市民局を監視する立場にあるのか、あるいは同等の協力体制にあるのか、関係性を教えてほしい。

●事務局

保健所での監視業務は保健福祉局が中心となっていて行っているが、食品表示業務については、一部文化市民局が担当する事項がある。また、例えば子ども若者はぐくみ局であれば保育所給食関係を担当している。このように他部局が管轄する業務もあるため、それらの部局とも連携を図りながら業務を行っているという意味でこのように書かせていただいている。

○委員

10 ページ目の食品衛生監視員の養成研修について、主に政府機関が実施する勉強会への出席がメインだったかと思うが、その認識で正しいか。勉強会への参加のみでなく学会等に積極的に参加されるのも良いかと思った。

●事務局

1 に示しているのが、国が主体となっていく研修であり、限られた人数ではあるがこうしたところに職員を派遣している。受講後は出席しなかった職員に対して伝達研修を行っている他、当課が主催して実施する業務研修もある。これらは2(1)に記載されている事項である。このように、外部機関が行う研修のみでなく、本市の中でも人材育成のための研修を行っている。

○委員

学会では、市役所の保健衛生部局の方をあまり見ることがない。学会には若い方も多いため、そういった場に参加された方が若い世代に現状が伝わりやすいのではないかと思った。

●事務局

御意見いただき感謝する。

○委員

6 ページ目の京都市H A C C P 食の安全宣言届出制度について、ロゴマークはキャッチーでわかりやすいと思うが、マーク下の「H A C C P」や「京都市H A C C P 食の安全宣言」という文言が市民や観光客など一般の方にはわかりづらい。H A C C P について何かしているということはわかるが、具体的に何をしているかが伝わらない。そもそもH A C C P とは何なのかを知らない方もおられるかと思うので、例えば、「積極的に食の安全に取り組んでいます」といったように、もう少し具体的に記載してはどうか。また、観光客も対象とするならば、日本語が読めない外国人観光客にも伝わりやすいように英語を併記する等してはどうか。ロゴマー

クがわかりやすくなれば、マークの意味がもっと伝わりやすくなるかと思う。あくまで一意見ではあるが、参考にいただければと思う。

●事務局

御意見いただき感謝する。ロゴそのものを変えるのは著作権の関係もあり難しいが、例えばステッカーを印刷するときに補足的なものを加えることは可能かと思うので、今後検討させていただく。

●事務局

HACCPというのは元々英語で、Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字を取った略語であり、WHOが絡む世界的共通基準となっている。そのため、海外の方の方が日本人より馴染みがあるかもしれないが、おっしゃる通り、これは何だと思われる方もいるかと思うので、何か注釈のようなものをつけていければと思う。

○委員

こちらはどこまでがロゴになるのか。「京都市HACCP食の安全宣言」という部分はロゴに付け加えたものになるのか。

●事務局

「京都市HACCP食の安全宣言」という文言まで全てがロゴマークである。

○委員

顔のマークとその下の「HACCP」という部分は万国共通のマークなのか。

●事務局

万国共通ではなく、今回の安全宣言のために作成したロゴマークである。HACCPという言葉や、その衛生管理の手法は世界共通のものであるが、それらを京都市HACCP食の安全宣言として本市がロゴ化したものがこちらのロゴマークである。

○委員

同じく京都市HACCP食の安全宣言についてであるが、基本的にはHACCPに沿った衛生管理の取組をしている事業者であれば、届出すれば認証されるという理解でよろしいか。またそうであれば、資料1の2ページ目の真ん中にHACCPに沿った衛生管理の定着率が99.4%とあるため、ほとんどの事業者が届出をすれば認証できる状態にあるということか。

●事務局

おっしゃる通り、HACCPに沿った衛生管理に取り組んでいれば届出可能であるが、届出の要件として、本市が作成した動画を視聴していること、また、HACCPを導入しているのは当然ながら、一定期間の実施記録も併せて提出いただく必要がある。HACCPに沿った衛生管理を実施いただくことは当たり前で、さらに動画を見ていただき、実施していますよというお届けをいただく必要があるというところで、資料1のHACCP定着率とはなかなか結びついていない現状である。

○委員

カンピロバクター食中毒について、SNS等で発信はされているようだが、これだけ発生しているということは調理される人に新鮮な鶏肉ほど危険であるという認識が行き渡っていないのではないかというイメージがある。鶏の生食は禁止されてはいないものの、非常に食中毒のリスクが高いことをもっと発信していけば、作られている方からしてもそんな危険なものを出せないのではないかと思う。

ましてや逆に、お客様の方は新鮮な鶏肉だから安心だというイメージがまずあるかと思うので、それはカンピロバクターには当てはまらないのだということも含めて周知が必要かと思う。お客様から依頼があると断れないこともあるかと思うので、お客様側への周知も重要かと思う。

●事務局

カンピロバクター食中毒は令和6年度で4件発生しており（令和7年1月10日現在）、そのほとんどが加熱不十分な鶏肉、いわゆる鶏の刺身やたたき、湯引き等が原因食品として考えられた食中毒であった。事業者の方に対して提供したかを確認すると、朝挽きで鮮度が良い

からそのまま提供しても大丈夫だという誤った認識を持っていたケースや、仕入伝票に加熱用と書かれているにも関わらず営業者の判断で大丈夫だと判断して提供していたケースなどがあった。このように、食品事業者の中でもカンピロバクター食中毒の危険性について十分に認識されていない方がまだまだいらっしゃるのが事実かと思う。そのため、食中毒が発生した場合、あるいは食中毒として断定に至らないようなケースについても、食品衛生監視員の立入時に本市で作成したリーフレットを配布する等して鶏肉の危険性について啓発を行っている。

また、消費者への啓発についてであるが、カンピロバクター食中毒の患者統計では、10代～20代の患者が全体の5割以上を占めている。どちらかというとな配の方は鶏を生で食べるという発想がない方も多いと思うが、若い方にはまだまだその辺りの認識が行き届いておらず、生でも新鮮だから大丈夫という誤った認識を持っている方が多いように見受けられる。そのため、鶏の生食については主に若い方を中心に啓発をしていきたいと考えている。これまでもSNS等で啓発しているところではあるが、引き続き、若い方に情報が行き届くような形で啓発を進めていければと思っている。

○委員

加熱用の表示は伝票に記載するのか。

●事務局

鶏肉は生ものであるため、必ずしもしっかりとパックされた状態で納品されるわけではなく、表示のしようがない場合もある。そういった場合は伝票等に必要事項が書かれている。

○委員

5ページ目の緊急事案発生時の対応について、令和5年12月からオンラインを活用した取組をされているとの事であるが、受け手の皆さんにとっては働き方改革に繋がり、市民は届出しやすくなり、お互いにメリットがあることかと思っている。実際にこちらの連絡フォームがどのくらい活用されたか、電話と連絡フォームの割合等がわかれば教えていただきたい。

●事務局

手元に資料がなく感覚での回答になるが、電話とオンラインの比率は9対1くらいかと思う。オンラインは1割程度ということで、まだまだ行き届いていないところがあるが、市民の方だと届出先をネットで調べられることが多いかと思う。ネット上にはオンラインで届出できる旨を記載させていただいているため、今後はオンラインの割合が増えていくことを期待している。

○委員

おそらく働く皆さんにとってもこのフォームを活用いただいた方が働きやすくなり、市民の方にとっても利便性の良いものかと思う。これを周知して活用していくことが両者にとってメリットになるかと思うのでよろしくお願いします。

●事務局

補足であるが、食中毒の届出は患者さんからの届出の他、受診した医療機関の医師の方からの届出もある。医師の方もこのフォームをお使いいただけるようになっている。平日の昼間は電話をかけられるケースも多いかと思うが、夜間や休日で電話が繋がらないような場合はオンラインも活用いただける。

○委員

8ページの1(2)に記載のある手洗いチェッカーとはどういうものか。

●事務局

手洗いチェッカーとは、蛍光塗料を汚れに見立てて手に塗り込み、手洗いをした後の手に残った塗料をブラックライトに当てて光らせることで、どのくらい汚れが落ちたかを視覚的に確認いただけるものである。完璧に蛍光塗料を洗い流すことは難しいが、手洗いをした時に洗い残しの多い箇所がより光って見えるため、親指の付け根や爪の間、手のしわなど、重点的に手洗いすべき箇所を目で見て感じていただける。

○委員

動画等で啓発を行う中で、手洗いチェッカーを用いた手洗い動画等は作成しているのか。

●事務局

正しい手洗いの方法は、「おあがりスと手をあらおう」という動画等で啓発を行っているが、手洗いチェッカーを使った動画は作成していない。手洗いにより汚れが減ることを可視化するという意味では、フードスタンプを活用した啓発を行っている。動画等での手洗いチェッカーの活用についても今後検討していく。

○委員

こうした啓発資材を利用した動画は市民にも届きやすいのではないかと思った。今後検討いただければと思う。

○委員

p. 13 の収去検査について、検査内容のうち「環境汚染物質」とはどういうものを検査しているのか。

●事務局

水銀等の検査をしている。

○委員

話題になっている PFAS の検査は行っていないのか。

●事務局

現状では検査していない。

○委員

その他質問等あるか。

○委員一同

特になし。

○委員

それでは事務局は今回の意見も参考にいただき、パブリックコメントを実施いただければと思う。

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)