第４１回京都市食の安全安心推進審議会

１　開催日時

令和７年６月１９日（木）　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１階　第１・２会議室

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		
〃	櫻井　勇		
〃	塩見　由紀子		
〃	土田　美咲		
〃	人見　利明		
〃	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	藤原　汐里

４　次第

⑴　開会

⑵　京都市挨拶

⑶　審議

ア　令和６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

⑷　諮問

第４期京都市食の安全安心推進計画の策定について

⑸　閉会

５　会議録

⑴　令和６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

３ページの食肉のところで、輸出食肉施設認定状況で輸出先が７カ国ある。先ほど、アメリカ合衆国とEUから査察を受けたという説明があったが、どういったことを聞かれるのか。

●事務局
輸出先国ごとに輸出の条件として求める衛生管理基準があり、輸出先国と同等の衛生レベルを求める様々な規定がある。主に HACCP に沿った衛生管理について、HACCP システムが施設において適正に管理されているかどうか、と畜検査員が施設を管理できているかどうかを海外の査察官が現地に来られて確認した。
○委員
HACCP ベースということであるが、この 7 カ国と日本の中で、日本が一番食品安全基準に厳しいのか。日本にはない基準を設けている国はあるのか。
●事務局
アメリカ合衆国やＥＵは非常に厳しい衛生管理水準である。特に EU では動物福祉の関係で、と畜する牛の取扱いにも規定がある等、国によって若干特色はある。これらについては日本で求められる衛生管理水準より高いという感触である。
○委員
京都の事例ではないが、先日、大阪で食中毒を起こした料亭が営業停止中に弁当を出したという事例があったが、食中毒を起こして営業停止になった時の指導はどのようにしているのか。
●事務局
京都市内の場合は、基本的に概ね 3 日間営業停止の処分を行い、衛生管理の改善に努めていただく期間を設けている。この 3 日間で具体的に行うことは、施設の厨房内の清掃、食材の廃棄、そして、従事者の教育のために保健所の職員が現地に行って衛生講習会を実施している。その中でなぜ食中毒が起こったのか、どういったところに気を付ける必要があるのかを理解いただき、再発防止に努めていただいている。
営業停止の 3 日間で店舗を閉めているかもチェックしている。
○委員
大阪の事例ではそこで弁当が作られていたということだが、チェックがなかったということか。
●事務局
飲食店であれば、外観上店舗の入口を閉めて客が入らないことのチェックになるが、中の厨房を使われる可能性について、我々も気を付けなければならないと感じた事例であった。
○委員
15 ページの京都市 HACCP 食の安全宣言届出制度について、新しく運用を開始して 88 件と数が増えてきていると思われるが、どのように PR してきたのか。また、京・食の安全衛生管理認証制度の受付は終了したということだが、どれだけの施設が重複しているのか。京・食の安全衛生管理認証施設 118 件から京都市 HACCP 食の安全宣言に移行しているのか、新しい施設が届け出ているのか内訳を教えてもらいたい。
●事務局
京都市 HACCP 食の安全宣言は様々な機会で PR はしている。HACCP 講習会の実施依頼を受けることがあるが、講習会を行う際に安全宣言についても説明し、届出しやすい制度になっていることをアピールしている。その他、施設への立入りで HACCP に沿った衛生管理について説明する際などで、活用するよう案内している。京都市の中央卸売市場第一市場からは積極的に取組みを進めたいとの申し出があったため、まとめて 20 件程度届け出ていただいた。また、京・食の安全衛生管理認証制度との重複状況についてであるが、認証施設に対しては認証期限終了後、引き続き安全宣言に移行していただけるのであれば、手続きを簡素化して移行できることを説明している。ただ、認証施設が期限はまだあるが、新しい制度ができたため届け出たいという施設は、それほど多くはなく数件である。
○委員
88 件というのはほとんどが新しい届出施設ということか。
●事務局

そのとおりである。
○委員
16 ページの食品等の自主回収について、回収理由が期限表示の誤記であるものは、事業者は記載方法を理解しているのか。
●事務局
26 ページをご覧いただくと、実際の回収理由別例及び件数を計上している。誤記の内容だが、例えば、ラベル機で印字をする際、手動で日付を設定するため、本来 6 月 30 日で印字するところ、誤って 7 月 30 日と印字してしまった場合、期限の誤記で計上している。どちらかというとヒューマン的なエラーから自主回収に繋がっている件数が多くなっている。
○委員
賞味期限や消費期限の決め方について営業者は徹底されており、単に打ち間違えたという理解でいいか。
●事務局
ほぼ 15 件がそのような人的ミスであり、事業者は科学的根拠を持って期限表示をしていただており、打ち間違え以外の要因ではないと認識している。
○委員
8 ページの収去検査について、違反事例 6 件のうち、魚介類の水銀が暫定規制値を超過したという話があったが、珍しいことか。
●事務局
他の海域になるが過去に同様の事例があり、管轄の自治体に情報提供した。京都市内に限って多いということはないと認識している。全国的にも同じ海域で採取されているため珍しいことではないと考えている。
○委員
全国的には、水銀の問題はクローズアップされていないのか。
●事務局
あくまでも暫定規制値であり、この基準を超過し、それを食べたからといって直ちに健康被害を生じるものではない。このため、京都市は海域を管轄する自治体への情報提供にとどめている。これがもし健康被害があるならば、商品である魚の回収まで対応が及ぶことになるが、そこまでは至らないどちらかというと軽微な違反になる。
○委員
3 ページの食肉処理場対策について、食肉だけではなく鶏卵を取り扱う施設の衛生管理も指導を行うのか。高病原性鳥インフルエンザが発生した場合、卵も廃棄され、価格上昇に繋がっている。卵を取り扱っているような事業者、例えば卵をパックしている施設に対しても立入りを行うのか。
●事務局
卵をパックする事業者は、食品衛生法上の営業届出の対象の施設となる。事業を行う際は、保健所の方に届け出てもらう必要がある。このような事業者に対して、鳥インフルエンザが発生した場合、現在、立入検査を行うまでには至っていない。
鳥インフルエンザの場合は、家畜伝染病予防法に基づく対応となり、卵も鳥も移動が制限される。卵をパックする施設、GP センターは先ほど申し上げたとおり届出対象であり、衛生面では許可を取得させるほどリスクが高い施設ではないとされている。生産と流通の中間的な施設であると思われる。
○委員
9 ページのアレルギー物質に関する収去検査について、くるみが令和５年から特定原材料に加わったが、くるみが検査項目に加わるのは経過措置期間が終了した令和８年度からになるのか。
●事務局

くるみについては検査体制が確立していないため、経過措置が終了した後には検査できるよう準備しているところである。

○委員

11 ページの食中毒届出のオンラインでの受付件数 68 件は、市内で受付けた食中毒発生件数 446 件のうちの 68 件なのか。

●事務局

446 件は他の自治体から通報があった事案も含むため、純粋に京都市が探知した数は大体 200 件程度である。

○委員

そうすると 3 割強がオンラインで届出されており、浸透してきているのではないか。

●事務局

導入当初と比較して割合は高くなっている。

○委員

オンラインで届け出ることで、通報側の電話が繋がらない等のストレスもなくなり、受ける側の働き方改革にも繋がると思うため、より浸透すればいい。

⑵ 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

カンピロバクターによる食中毒について、昨年の審議会において、鶏肉が生食用である旨が伝票のみに記載されており、実際調理場で扱う際に生食用か加熱用か分からない状況であるため、そういうことからも食中毒発生の事案につながるということであった。法律的に難しいのかもしれないが、鶏肉のパックに生食用か加熱用か直接記載することを進める施策はあるのか。

●事務局

京都市内のカンピロバクター食中毒は非常に多く、生もしくは加熱不十分の鶏肉を食べているケースが多い。その原因としては、表示がされていないこともあるが、調理従事者、営業者の認識が不十分であると考えている。表示に生食用、加熱用と記載することは義務付けられていないが、そもそもリスクがあることを調理従事者が十分認識することが食中毒発生予防に繋がる。伝票への表示については、法律的な義務ではないが、国の通知により、加熱用であることを記載することが求められている。スーパーで陳列されている商品等に加熱用の表示がされていないことについては、食品表示法上で現状規制がされていない中、京都市としてもすぐに対応をとることはなかなか難しい。

○委員

基本的には加熱して食べることが一番安全であり、新鮮な鶏肉ほどカンピロバクターが多いというのもまだあまり認識されていないところである。別件だが、昨今、様々な食中毒が発生しており、先日、ウェルシュ菌による食中毒が発生したが、なぜ発生したか原因を聞くことで対策に生かせるため、食中毒の原因について特定された事例はお聞きしたい。

○委員

カンピロバクター食中毒が 5 件あり、この数字が下がることを期待するが、周知に至っていない。京都市のリスクコミュニケーションでは 100%に近い理解度があり、講習会やイベントの参加は 10 万人を超えているが、その際、カンピロバクターに関する情報は流しているのか。

●事務局

リスクコミュニケーションの題材は様々あるが、食中毒に関して説明する機会が多い。食中毒の場合は、ノロウイルス、カンピロバクターは重点的に説明しており、大学に講義に行った際は、カンピロバクター食中毒が若年層に多いということを説明している。大学において、学生にカンピロバクターを知っているか聞いたところ、知らない方も多く、アンケートでは、それでも鶏の

刺身は食べたいとの意見も散見しており、大学生くらいになると考え方が固まっており、なかなか聞いてもらえないことが大学生とのリスクコミュニケーションで感じているところである。昨年の審議会では委員からより若年層である小学生、中学生に働きかけができないのかと提案いただいたこともあり、より若年の方々へのリスクコミュニケーションが効果的であると感じている。
〇委員
もっと若年層の小学生、中学生、高校生に教育していく、情報を流していくことで、カンピロバクター食中毒の件数が下がっていくと思う。次期計画策定も控えているが、継続してリスクコミュニケーションの推進をお願いしたい。
〇委員
食の安全というと飲食を連想するが、食中毒だけではなく、アルコールを激しく飲むことは、食の安全という意味では安全ではないように思う。アルコールに関する保健福祉局からの指針はあるのか。アルコールで事件が起きたりしているが、なぜ規制がされないのか。海外では外で飲酒できない。飲食の飲について、アルコールの危険性も指針に入れてもいいのではないか。
●事務局
アルコールに関しては、例えばワインの添加物や酵母菌の繁殖による缶の膨張等は食品衛生の範疇であるが、通常の商品として飲まれる中では、アルコールによる酩酊状態をもって健康被害というのは難しい。
適度な飲酒という点では、厚生労働省が健康に配慮した飲酒に関するガイドラインを出しており、衛生担当ではなく、保健福祉局の中でも私どもの衛生担当とは別の管轄となる。
〇委員
京都で酒を製造している施設に行くことはあるのか。
●事務局
酒類製造業の営業許可が必要になるため、そのような事業者と関わりはある。
〇委員
資料２－１の HACCP に沿った衛生管理を定着させることについて、100%とする指標に対して 99.9%まできており、ほぼ 100%で達成に近い状態であると思うが、法律で HACCP に沿った衛生管理が必要な中、残りの 0.1%はどのような状況か。
●事務局
営業施設の新規許可や継続許可の申請時、施設への立入調査時等、あらゆる機会で HACCP に沿った衛生管理が導入されているか確認している。申請の際は計画を提出していただき、確認した後に許可証を交付しており、99.9%が導入済みという結果になっているが、それでも営業者が高齢の方であったり、営業者になかなかコンタクトが取れなかったり等の理由で計画が確認できないケースが数は少ないがある。このような施設に対しては今後も引き続き導入指導を続けていく予定である。
〇委員
HACCP に沿った衛生管理の定着率の算出方法の分母が HACCP に沿った衛生管理指導施設数であるが、どれくらいの数なのか。
●事務局
令和 6 年度に監視指導を行った施設が 6,385 件である。そのうち導入済みとなった施設が 6,378 件である。
〇委員
資料２－２の 2 について、子ども食堂等の子どもの居場所について、京都市では何件くらいこのような場所があるのか。
●事務局
概算で回答させていただくが、子どもの居場所は子ども食堂の他に学習支援を行うところがあり、市内で 200 を超えている。その中で子ども食堂といった食事の提供をしているところが届出

という形にはなるが 100 程である。
○委員
資料２－２の 21 について、「飲食店から食べ残しの持ち帰りに関する相談」とあるが、温度管理や調理した当日中に喫食することを指導されると思う。店によっては持ち帰りを認めていないところもあると思うが、食べ残しを持ち帰られるかどうかの判断は店に任されているのか。
●事務局
国が食べ残し持ち帰り促進ガイドラインを策定しており、こちらに沿って対応いただくになるが、食べ残しを持ち帰ることをよしとするかどうかの判断については店に委ねられている。
民事上の問題で、食べ残しを持って帰って食中毒が発生した場合、それは持って帰った消費者の責任か、渡した営業者の責任かという話があるため、どうしても営業者は二の足を踏むケースがある。ただ、世の中の SDGs の動きや食品ロス削減の方向に国が舵を切り始めたことで、厚生労働省と消費者庁がどうすれば食品ロス削減できるかを検討し、一番は食べ切る、二番手として食べ残しを持ち帰ることとする中で、提供する側は、すぐに食べることやアレルギーのある方に渡さないことをしっかり伝える他、持ち帰り用の容器は店側で用意する等のルールを決めて、それに双方で合意したうえで持ち帰ると、消費者の責任になると民事上の整理もされた。ガイドラインに沿って持ち帰りを進めていることとなっている。さらに、生ものだから持ち帰らせない、加熱品だから持ち帰っても安全である等、持ち帰りの食品の選択は店側の責任として委ねられている。
○委員
引き続き指導することで、食中毒の件数も抑えられるかもしれないので、お願いしたい。
○委員
食中毒の発生状況について、人数は確実例であるのか。
●事務局
食中毒の患者数については、疑い例ではなく、確定した数である。
○委員
そうすると、検査をするかどうかというのは医療機関の判断に委ねられていて、重症の度合いや検査の意志により拾えていない人がおり、本当はこの数倍の患者がいるという理解でよいか。
●事務局
検便をして食中毒菌やウイルスを検出した人や検便を実施していなくても症状から明らかに食中毒と判断できる人について、医療機関を受診していなくても患者として計上することはある。
○委員
菌が検出されていなくても計上するのか。
●事務局
そうである。
○委員
つまりそれは疑い例が入っているということか。
●事務局
疫学的に症状から食中毒と判断した人を患者と取り扱うこともあり、そういった方も含んだ数である。
○委員
資料２－１の自主回収着手の届出件数について、件数が増えているという見方もできる一方で、令和 3 年度に法律で届出が義務付けられたことが浸透しているという見方もできるが、増加している傾向についてどのように捉えているか。また、発生理由に対してどのように対策をしていくのか。
●事務局
令和 3 年度に食品衛生法が改正され、事業者は自主回収を行う際に保健所への届出が義務付け

られたが、それまでは京都市の条例で独自に保健所への届出を義務付けていた。10 件という目標値は、法律で義務付けられる前に設定しており、届出件数が増えてきている原因の一つに、一定自主回収の制度が全国的に広がって定着していることがあると考えている。35 件の回収理由についてであるが、賞味期限の誤記載は、ラベルの打ち間違いといったヒューマンエラーによるものが多い。アレルギーの表示漏れについても、原因を突き詰めると、例えばAの商品のラベルをBの商品に貼り間違えるというヒューマンエラーによるものがあるが、商品を見た人からはアレルギーの表示がないということになるため、アレルギーの表示欠落として計上している。このように、単なるラベルの貼り間違えによるものが 35 件の中に多くある。これは、施設の従事者のダブルチェックの体制が甘いといったところに起因すると考えるため、施設に対して、保健所の職員がダブルチェックを徹底する等の対策を講じるよう指導している。自主回収の届出があると、保健所職員が指導を行っており、届出件数が少なくなるよう、目標値の達成に向けて取り組んでいきたい。

⑶　第4期京都市食の安全安心推進計画の策定についての諮問

○委員

第4期食の安全安心推進計画の策定に当たり、事務局から提案はあるか。

●事務局

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第 20 条では、「審議会は、特別の事項を調査し、及び審議させるため必要があると認めるときは、部会を置くことができる。」との規定がある。そこで、第3期計画策定時と同様、委員の中から6名程度で検討部会を設置いただき、第4期計画策定に係る審議を集中的に行っていただいてはどうかと考えている。また、次期計画については、本審議会だけではなく、市民や事業者の皆様の意見を広く募集するため、パブリックコメントを実施し、部会での集中した審議や市民や事業者の皆様の意見を踏まえ、本審議会で審議いただき、答申として取りまとめていただきたいと考えている。本日の審議で部会を設置いただける場合は、7月にも1回目の部会を開催し、その後9月まで概ね月1回程度、合計3回の部会で集中的に審議いただければと考えている。そして 10 月頃には改めて本審議会で部会での審議を踏まえた次期計画骨子案について審議いただいた後、11 月に約 1 か月間パブリックコメントを実施する。パブリックコメントの意見を踏まえ、12 月頃に審議会で審議いただいた後、翌年1月に本審議会から京都市長に答申をいただきたいと考えている。以上がスケジュール案であり、審議をお願いする。

○委員

事務局から諮問事項である次期計画の策定のために部会を設置してはどうかとの提案があった。私としても部会を設置して審議することに賛成であるが、皆様よろしいか。

○一同

異議なし。

○委員

賛同いただいたので、そのように進めていく。部会の設置方法について説明いただきたい。

●事務局

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、まずは谷会長から部会員を指名いただき、その中から部会長を指名いただきたいと考えている。また、指名された部会長には、職務を代理する者として副部会長を指名いただきたいと考えている。

○委員

会長である私から部会員を指名するということだが、第4期計画策定に当たり、様々な観点から意見をいただきたいため、学識経験者、事業者、消費者で立場が異なる委員から部会員になっ

ていただきたい。学識経験者から山本副会長、岡田委員、事業者として横山委員、消費者として、消費者の立場として塩見委員、土田委員を指名させていただきたい。立場上私も参画させていただくが、この構成でよろしいか。

○一同

異議なし。

○委員

次に部会員の中から部会長を決めるということだが、推薦等あるか。

○委員

今回の計画は京都市の食品衛生の柱のようなものであり、重要な位置付けであるため、谷会長に部会長をお願いできればと思うがいかがか。

○委員

部会長への推薦があったが、部会長は私でよろしいか。

○一同

異議なし。

○委員

副部会長は部会長が指名することとなっているため、私から指名させていただく。市民や観光客の健康被害の防止等が推進計画の大きな目標であり、医師としての専門的な知識からの見解をいただきたいため、副部会長は岡田委員にお願いしたい。

○委員

承知した。

○委員

では、部会長は私、副部会長は岡田委員にお願いし、先ほど指名させていただいた委員、6名で構成する部会を設置し、今後の審議を進めていきたいと思う。その他、本件に関して意見、質問等はあるか。

○一同

特になし。

○委員

全体を通しての意見、質問等はあるか。

○一同

特になし。

○委員

特に意見、質問等はないようなので、本日の審議はこれにて終了とさせていただく。本日は活発な議論をいただき、感謝する。

（以上）