

第5回 京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

平成23年12月19日（月）午後2時から午後4時まで

2 開催場所

京都市文化市民局消費生活総合センター 研修室
（中京区車屋町通御池下ル梅屋町358アーバネックス御池ビル西館4階）

3 出席者(敬称略)

委員10人，事務局9人

会長	宮川 恒	（京都大学大学院 教授）	
副会長	家原 知子	（京都府立医科大学大学院医学研究科 講師）	
委員	伊藤 省二	（市民公募委員）	
委員	吹田 孝子	（市民公募委員）	
委員	須田 樹弘	（株式会社 大丸松坂屋百貨店大丸京都店 食品部 部長）	
委員	中川恵美子	（京都市地域女性連合会 常任委員）	
委員	細見 泰敏	（全国農業協同組合連合会京都府本部 本部長）	
委員	山岡 祥子	（平安女学院大学国際観光学部 講師）	
委員	湯浅 義三	（社団法人 京都微生物研究所理事）	
委員	渡辺 徹志	（京都薬科大学 教授）	
事務局	保健福祉局保健衛生担当局長		高木 博司
	保健福祉局医務監・保健所長		土井 渉
	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課長		山根 邦夫
	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課健康危機対策担当課長		辻 尚信
	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課食品衛生第一係長		水谷 淳
	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課感染症予防第一係長		中村 正樹
	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課食品衛生担当		臼杵 裕美子
	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課食品衛生担当		藪下 小雪
	保健福祉局保健衛生推進室保健医療課食品衛生担当		大北 晋也

（委員欠席者）

委員	池本 周三	（社団法人 京都市食品衛生協会 副会長）
委員	北倉 弘款	（財団法人 京都府生活衛生指導センター理事）

4 次第

- (1) 開会のあいさつ（保健衛生担当局長）
- (2) 報告事項
食の安全安心に係る取組状況について
 - ① 京都市における放射能検査の実施状況
 - ② 生食用食肉による食中毒防止に向けた取組状況
- (3) 議題
「平成24年度京都市食品衛生監視指導計画」（案）について
- (4) 閉会のあいさつ（保健所長・医務監）

5 会議録

(1) 京都市における放射能対策の取組状況

京都市における放射能対策の取組状況について、資料に基づき事務局から説明し、以下のとおり御意見をいただきました。

【会議録】

○委員

福島県周辺の農畜水産物について、もっと検査を実施してほしいと考えます。特に福島県産の米について、一度安全宣言がなされた後に、基準超過が発見された事例がありました。福島県産に不安を感じます。牛肉は福島県産の入荷はないのでしょうか？検査の拡充を図ってほしいです。京都市では米の検査は実施するのでしょうか？

○事務局

京都市では、放射能に対する市民の不安を受け、10月に牛の全頭検査を実施するなど、放射能汚染に対する安全確保を図っています。京都市中央卸売第二市場においては、鹿児島県産又は北海道産の牛が多く、福島県産の牛は入荷がありません。また、全頭検査を実施することで、放射能汚染を確認していますので、安心して利用いただくことができます。また、米を含め、食品の検査拡充を図ります。

○委員

昨年8月の放射能と食の安全安心講習会など京都市のリスクコミュニケーションへの前向きな取組みを心強く思っています。現在、野菜などの放射能検査は生産地の県単位で実施されているようですが、今後は事故当時の風向きを考慮するなど、よりきめ細かな検査が必要かと思います。一方、検査にはお金と時間がかかるので、自治体、国、さらには関連企業が連携して効率よく実施して欲しいと思います。

○事務局

今は福島県周辺地における生産物を対象とした検査を進めています。今後は、海流等で放射能がどれほど蓄積されているか不明点が多い水産物を含め、広く検査を実施していきたいと思います。

○事務局

委員御指摘の件は、ホットスポットの件だと思います。同じ福島県内でも、数値が高いところと低いところがあります。ホットスポットは調べるのが難しいので、今は生産地自身が地域特性をよく把握しているかと思いますので、生産地で検査を細やかに実施していただくのが良いと考えております。京都市は消費地ですので、消費地対策を担うのが役割分担だと考えています。

○委員

セシウムに汚染された稲ワラを給餌された牛の流通調査について、他の自治体でと畜された流通牛肉の抜取検査を実施しているのでしょうか？

○事務局

牛の流通調査については、他自治体からの調査依頼を受けて、京都市内の流通調査を実施しています。これまで232件の依頼があり、すべての依頼を受けて、必ず関係施設に対する立入調査を実施しています。立入時に冷凍状態などで検体が残っている場合、京都市で収去し、検査を実施しています。

○委員

全頭検査を実施している理由としては、京都市のと畜場が入荷する牛が高率で汚染されている可能性があるということでしょうか？

○事務局

実際は、西日本からの入荷が多く、高率汚染を疑うものではありません。市民の安心確保のために全頭検査を実施しています。

○委員

それでは、より安全な牛肉を検査しているということですね。コスト削減という意味で、どれほど意味のある事業かと確認させていただきました。

○委員

牛肉や農産物、魚介類について、京都市と京都府の両面で検査が実施されています。他県の牛、魚介類等を京都市が実施し、京都府産の農畜産物を京都府が実施しているということでしょうか？京都府との連携が必要ではないでしょうか？

○事務局

京都府内で流通する農畜水産物については京都府が実施し、京都市内で流通する農畜水産物については、京都市が実施することで役割分担をしています。

○委員

市民が口にするのは京都府内産の農畜産物だと思います。京都府内産の検査結果の共有等は成されているのでしょうか？

○事務局

結果の情報交換など、連携を図っています。

○会長

畜産物の流通関係ですが、全頭検査はどのように実施しているのでしょうか？牛1頭を検体として検査を実施しているかのように誤解が生じるのではないのでしょうか？

○事務局

全頭検査では、頸部の肉を一部採取して検査を実施しています。

○事務局

セシウムは筋肉に蓄積する性質があります。全身の筋肉部位でセシウム濃度の偏りが少ないと判断し、代表的な検体として頸部の肉の検査を実施しています。

○委員

セシウムが蓄積しやすい部位をイラストで示すなど、素人でも理解しやすい形で検査結果を公表してほしいと思います。

○委員

検体は枝肉でしょうか？全頭すべてを検体としていないことについて、説明が必要ではないのでしょうか？

○委員

全頭検査は、来年もずっと継続して実施するのでしょうか？

○事務局

セシウムの半減期が長いとため、市民の安心確保のため、当面は継続して実施します。

○会長

牛の流通についてはよくわかったのですが、他の豚や鶏の肉は大丈夫なのでしょうか？

○事務局

豚や鶏は配合飼料を使用しており、放射性セシウムに汚染された稲ワラ等は使用していません。牛肉のような汚染は想定されていません。

(2) 生食用食肉による食中毒防止に向けた取組状況

京都市における生食用食肉による食中毒防止に向けた取組状況について、資料に基づき事務局から説明し、以下のとおり御意見をいただきました。

【会議録】

○委員

東京都の調査で50件ほど生食用食肉の規格基準違反が見つかり、厚労省が生食全面禁止を検討中と聞きました。しかし、生食のような個人の価値観に深く関わる問題は、単に食品事業者への規制強化だけではなく、消費者に対しても生食のリスクを科学的に伝えることが大切だと思います。また、規格設定や規制に当たっては、小さな飲食店が取組みやすい配慮も必要だと思います。

○事務局

生食用食肉の規格基準は、厳しい基準になっていますが、小さな飲食店であっても、規格基準を満たした状態で提供いただくよう、保健センターでの相談体制を整えております。

○委員

生食を含め、安全・安心を確保するためには相応の費用がかかることを消費者にも明示すべきだと思います。

○事務局

生食用食肉を取り扱うに当たっての、食品等事業者に対する直接的な支援、サポートを行政としては難しいです。しかし、安全には費用がかかるということは、消費者に伝えて行きたいと思います。

放射能検査でも全頭検査を実施しているので、第二市場から出荷される牛肉は安全であるということを消費者に発信していくことが必要だと感じています。

(3) 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度

京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度について、資料に基づき事務局から説明しました。

【会議録】

○特に意見なし

(4) リスクコミュニケーション事業の実施状況

京都市におけるリスクコミュニケーション事業について、資料に基づき事務局から説明し、以下のとおり御意見をいただきました。

【会議録】

○会長

食品工場見学会については、対象施設が食品工場に限られていますが、他に飲食店等の施設について見学対象の候補があるのでしょうか？

○事務局

工場は多くあるのですが、一般の見学者が内部に入って見学するのが、食品衛生の観点で難しくなっています。見学者が実際に施設の取組を見ることができる点や製造者と生の意見交換ができる点で、食品工場見学会は大変有意義だと思います。

○会長

びっくりするぐらい綺麗な施設を見学することで、食品工場のレベルが誤って認識されないか心配もあります。どのようにして参加者を募集されたのでしょうか？

○事務局

市民しんぶん、HP、リーフレットなどで参加者を募集しましたが、イベント後にアンケートをとった結果、市民しんぶんでは食品工場見学の情報を入手し、応募いただいた方が多かったようです。

○委員

漬物や酒の製造施設の見学は、京都らしく大変良い企画だと思います。より多くの人々に関心を持ってもらうために、食育推進協議会との連携はできないでしょうか？

○事務局

食育担当との連携も進めていきたいと思います。

○委員

食品工場見学は市民のみが対象とのことですが、京都の食の安全をアピールするために、有料でもいいので、観光旅行者向けの企画を検討してはいかがでしょうかと思います。

○委員

小学生だけでなく、大人も見学の対象に加えてほしいと思います。企業の方は、大人の見学者に施設内部を見られるのが嫌だという気持ちはよくわかります。しかし、消費者の立場で直接意見を聞く良い機会になると思うので、そういったメリットを示し、大人を受入を進めるのがいいと思います。

○事務局

8月は小学生を対象とし、秋は一般市民を対象とした見学会を開催しました。受け入れ側の手間は実際にあり、なかなか受け入れていただけないのが現状ではあります。しかし、見学者にアンケートを行った結果、「安全であることがわかり、ファンになりました」との声もいただいているので、そういった声を売りにし、受入を依頼していきたいと思います。

○委員

企画の名称ですが、「体験！一日食品衛生監視員」ということなので、監視指導であればそうざい製造業の施設に対する監視指導が必要だと思います。そうざい製造施設を対象とした見学会の企画もよいのではないのでしょうか？

○事務局

現在、飲食店と交渉しているところです。白衣など衛生的に見学する必要がありますので、衛生体制を整えた後に実現することとなります。

○会長

学祭模擬店を題材とした「学祭衛生管理マニュアル座談会」ですが、模擬店で食中毒が発生したことがあるのでしょうか？

○事務局

過去に発生したことはあります。

(5) 平成24年度京都市食品衛生監視指導結果(案)について

平成22年度京都市食品衛生監視指導結果について、資料に基づき事務局から説明し、以下のとおり御意見をいただきました。

【会議録】

○会長

監視指導計画案の審議の位置付けを説明してください。

○事務局

今回の審議会で審議いただいた内容を踏まえ、監視指導計画案について、1月から2月にかけて市民意見募集をいたします。3月を目処に、市民意見募集結果を踏まえ、再度審議いただく予定としています。

○委員

路上販売弁当対策およびリスクコミュニケーションについて2点意見があります。1点目は路上販売弁当に対する規制です。福岡県では弁当の路上販売の安全規制が強化されたと聞きましたが、京都市においても、そのような対策がとれるのでしょうか？ 2点目はリスクコミュニケーターです。最近、京都府は食の安全安心リスクコミュニケーターの養成事業を始めたようですが、京都市でも同様の仕組みを検討してはいかがでしょうか？

○事務局

京都市では、路上弁当の販売場所や弁当調製所に立ち入って一斉監視を実施し、対策を講じています。リスクコミュニケーション事業については、学祭模擬店衛生管理マニュアル製作座談会など、少人数で深くコミュニケーションを図る方法に注目しています。今後、リスクコミュニケーションの効果的な手法を検討していきたいと思います。

○委員

手洗いチェッカーを利用した講習会に興味があります。公共機関に設置し、手洗いの重要性について啓発するのはいかがでしょうか？

○事務局

手洗いは食品衛生上、大変重要です。公共機関に手洗いチェッカーを設置することについてですが、今後は学校給食のときの啓発等で活用できたらと考えます。ただし、小学校で実施できるかどうかについては、教育委員会等の関係部局と連携して検討していく必要があります。

○委員

大量調理施設に対する立入の件ですが、1日何千食と提供する施設について、従事者の私生活をどのように管理するかが問題になります。生レバーによる食中毒の問題もありましたが、従事者の健康管理が非常に難しいかと思います。ある飲食店では、従事者に誓約書を書かせ、私生活を制約する事例があると聞きました。働く従事者の健康について、一定のマニュアルが必要ではないかと思いました。特にノロウイルスが怖いと思います。ノロウイルス対策はどうしても後手対応となり、発症してから対処することとなります。従事者の日ごろの健康管理をどのようにするのが課題です。

○事務局

行政としては、従事者のプライベートまでを規制するのは困難です。従事者に対する心得を指示することはできるので、従事者の健康管理に係る監視指導を進めて参りたいと思います。

○委員

8月の放射能の食の安全安心講習会について、知りませんでした。ホームページや市民しんぶんで情報が発信されているのでしょうか。

私は地域で模擬店の担当をすることがあります。その時、各店舗の従事者に対するチェックが甘いと感じています。店舗によっては、多数従事者がいるのに、全員が検便を実施していない場合も見受けられました。「家では検便をしない」との理由で検便を拒否される事例もありました。家庭でももちろん食の衛生管理を行うべきであり、家庭での啓発をもとに、地域への啓発につながるのではないかと考えます。

○会長

大学でも学祭で模擬店があり、その衛生管理状況は同様です。

○事務局

今年度は、学生の食中毒対策が急務と判断し、学生を優先したリスクコミュニケーションを進めてまいりました。しかし、今般、小学校でも餅つき大会での食中毒事故が発生したところです。今の御議論を聞いて、地域への啓発が必要であると感じました。

○委員

監視指導ではよく繰り返しが必要であると指摘されています。食品表示についても同様であり、ある一定の企業では適正表示を徹底していても、そういう企業だけではありません。事業者に対する繰り返しの監視が必要だと考えます。また、消費者に対し、安全には費用がかかることを伝えてほしいと考えます。また、地産地消を進めてほしいと考えます。

○事務局

適正な食品表示についてはずっと指摘をいただいています。表示違反は後をつきません。平成24年度京都市食品衛生監視指導計画案では、食品表示を年間通して監視指導することとしています。特に、太字で示した時期は、強化月間とし、取り組んでまいりたいと考えています。自主回収の理由としても、表示違反であることが多く見受けられるので、継続した監視を実施してまいります。

○委員

リスクコミュニケーションに大変興味があります。主婦にとどまらず、一人暮らしの学生も対象とすべきではないでしょうか。手洗いチェッカーの費用はいくらくらいでしょうか？

○事務局

1万から2万円程度です。

○委員

安価であれば、市内の大学に設置しても良い啓発になるかもしれません。

○委員

手洗いチェッカーは、その使い方を教えながら啓発することが重要で、指導者が必要です。設置して、自由に使用する形では効果的に啓発することができないのではないかと思います。

○事務局

計画案中の「主婦」という表現は、男女共同参画の時代にそぐわない表現でした。修正させていただきます。また、地産地消についてですが、京都市環境政策局での取り組みとして、地産地消に係るフードマイレージの助成制度があります。ゴミ有料化に伴う財源を活かした取組ですが、他部局とも連携して取り組んでまいりたいと思います。

○委員

京（みやこ）食の安全衛生管理認証制度に興味があります。施設のHACCPをしっかりと実施していただく必要があります。京都市の認証制度では、零細企業に対する支援が必要になってくるのではないかと考えます。また、どのように衛生確保に取り組んだらよいかわからない事業者に対し、監視指導という規制の立場ではないフランクな相談受付体制を整備する必要があるのではないのでしょうか。

○事務局

ご指摘のことは、まさに認証制度で目指したいものです。ISO14000に対するKESシステム、HACCPに対する京（みやこ）認証という位置づけでがんばりたいと思っています。相談窓口は、以前まで食品衛生協会であったのを保健センター衛生課に変更し、気軽に相談いただけえるような体制をつくってまいります。

○委員

監視指導と収去検査についてですが、学生の話を知ると、生肉が好きな人が多いようですが、生食用食肉の食中毒に対する社会的な注目度が低下することで、なんとなく取り扱いを始めてしまう施設について立入が必要だと思えます。特に、焼肉店などについては、夜間営業の監視指導が必要かと思えます。学生がアルバイトをしています、夜間営業している施設が多いと聞きます。

また、学祭での衛生管理に係る指導は非常に良いと思います。確か、以前の審議会で食中毒の統計の取り方について、議論になったことがあります。広島市では統計の取り方を変えたことで家庭での食中毒が急増したという話だったと思います。潜在的に家庭での食中毒が発生している可能性がありますので、家庭でのリスクコミュニケーションが大切だと思います。保健センターでの健診事業などを利用し、リスクコミュニケーションを進めてほしいと思います。また、学生とのリスクコミュニケーションでも、手洗いチェッカーを利用し、効果的に実施してほしいと思います。

○事務局

焼肉店は夜間営業が大半です。午後4時頃から仕込みを開始している施設が多いので、その時間帯で立入を実施するとともに、必要に応じて夜間監視を実施しています。

○事務局

健診を利用した啓発についてですが、予防接種などの待ち時間を利用し、食中毒予防のリスクコミュニケーションにも実際に取り組んでいます。

○委員

家庭での食中毒予防モデル事業についてです。体験いただくことが大切だと思いますので、手洗いチェッカーなどを利用した啓発が効果的だと思います。せっかく手洗したのに、汚れたタオルで手をふくなど、衛生的に問題となる行動はよく見受けられます。実際は、外食中に食中毒になると思い込んでいる方もいらっしゃいます。家庭での食事も原因になりうるということを啓発する必要があると思います。

○事務局

統計ではでていない家庭での食中毒があるかと思えます。実体験を伴う講習会の実施も含めて、効果的な啓発を行っていききたいと思います。

○会長

2点お願いがあります。1点目は「京（みやこ）認証制度」のマークをお店で見たこと

がありません。認証施設の増加とともに、マークの普及を図ってほしいと思います。また、今年度は放射能対策に生食用食肉対策にと、監視指導が大変だったと思います。監視指導を実施する人材の充実を図る必要があると思います。

○事務局

現場の仕事量は確実に増加していますが、増員は困難な状況にあります。本庁と保健センターと仕事を適切に割り振るとともに、監視指導に必要な移動手段を充実化するなど改善を図ってまいりたいと思います。