

第6回 京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

平成24年3月27日（火）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8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	池本 周三	(社団法人 京都市食品衛生協会 副会長)	
委員	伊藤 省二	(市民公募委員)	
委員	北倉 弘款	(財団法人京都府生活衛生営業指導センター 理事)	
委員	吹田 孝子	(市民公募委員)	
委員	中川恵美子	(京都市地域女性連合会 常任委員)	
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
	保健福祉局生活衛生担当部長		石橋 修
	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		松本 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		野村 剛

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 生食用食肉に係る取組状況について
 - ② 京都市における放射能検査の実施状況
 - ③ リスクコミュニケーション事業
 - ④ 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度について
- (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

5 会議録

(1) 生食用食肉に係る新たな取組状況について

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。

○委員

先日、下京区の焼肉屋で食中毒が発生しましたが、原因はなんだったのでしょうか？

●事務局

カンピロバクターによる食中毒でした。

○委員

カンピロバクターは、生食用食肉全体にかかわるものだと思いますが、国が基準設定の対象をユッケに絞ったのはどうしてなのでしょう？

●事務局

富山県等で腸管出血性大腸菌に汚染された生食用の牛肉、いわゆるユッケにより、5名が死亡したという事件を踏まえ、特にユッケについては、腸管出血性大腸菌の危険性が高いということで、国が規格基準を設定しました。カンピロバクターについては、食肉に広く分布し、特に鶏を解体する際に、鶏肉を汚染するということが食中毒の原因として問題になっています。国では、カンピロバクター食中毒が多いという現状の中で今後、検討を進めるということです。

○委員

カンピロバクターについて、今後、どのような対策を行っていくのかお聞かせ願いたい。

●事務局

国に先駆けて、鶏肉についての義務付けや罰則を設けることは困難です。カンピロバクターは鶏肉に多く検出され、京都市では定期的に検査を実施しております。その結果、約60%の市販鶏肉からカンピロバクターが検出されています。京都市では、そのような検出率を踏まえ、独自に、鶏肉の生食による食中毒について注意喚起を行っています。24年度計画について、のちに説明しますが、鶏肉の生食による食中毒対策に力を入れていく予定です。また、患者が出てから対策するのではなく、前もって対策を講じるように、取り組んでいきます。

○委員

聞き逃したかもしれませんが、食中毒事件直後の立入施設が898施設で、規格基準施行後の立入施設が910施設。立入施設数としては、新たに12施設増えただけでしょうか？

●事務局

898から中止した施設を除き、新たに調査した施設を加えて910施設立ち入ったものです。

○委員

規格基準の施行後に9施設が基準を満たしていないとあるのは、9施設が、最初は適切で、途中から取扱いに不備があったということでしょうか？

●事務局

9施設については、最初立ち入ったときは、当時の衛生基準では問題なかったのですが、規格基準が施行された後は新規規格基準を満たしていない状態であったということになります。

○委員

現在3施設で取扱い中というのも、意味がわかりにくい。1回違反したところが、適合して復活したということでしょうか？

●事務局

社会的に生食用食肉が問題になったので、いったん中止しましたが、規格基準に適合できるよう準備を進めて、取扱いできるようになった施設が3施設ということです。

○委員

指導により取扱い中止というところは、現在もやめているのでしょうか？確認の調査を実施しているのでしょうか？

●事務局

現在も取扱いはありません。当方が想定している業種以外でも生食用食肉を取り扱っていることも考えられますので、今後も、これまでの調査対象施設以外についても、監視を続けていきます。

○委員

規格基準ができるまでは、143施設は当時の衛生基準を適合していたことを確認し、その後、10月から調査を実施し、3施設だけ新規規格基準を満たして取り扱っているということでしょうか？

●事務局

上の取り組みと下の取り組みが全く異なるものです。

上は、規格基準が設定される前の取り組み、下の規格基準が設定された以降の取り組みを示しています。規格基準が非常に厳しいため、いったん取扱いを中止し、規格基準を満たしたのちに取扱いを開始したものになります。

●事務局

衛生基準というのは、当時の指導のための基準。肉塊の表面をトリミングすることで提供ができるものでした。今回新たに設定された規格基準は、罰則を伴う基準。肉塊の表面1cmを60℃2分間加熱殺菌することが求められています。

この結果の見方ですが、規格基準設定後は、143施設の取扱いがありましたが、規格基準設定後は3施設のみ取り扱っています。

新規規格基準は非常に厳しく、小さな施設ではなかなか基準を満たした加工ができません。3施設というのも、同じ加工業者から仕入れて、調理のみを行っている施設です。

(2) 京都市における放射能検査の実施状況について

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。

○委員

日本の基準が4月から100ベクレルになりますが、10月まで延期されるものもあるとのこと。先だって新聞でEUの基準も掲載されていましたが、日本の食の安全が心配です。範囲内100ベクレルにするというだけで、そのまま続くのか危惧しています。

●事務局

日本の4月からの基準は、EUの基準よりも非常に厳しいです。世界的にも厳しいものです。日本の基準どおりに安全を管理していると、大丈夫だと考えます。

事故当時は、日本からの輸出の際に、証明書が求められることもありましたが、当初、それら事業者を支援するため、受け入れ検査体制を構築しました。現在は減ってきています。

○委員

3. 11から一年たちましたが、まだ風評被害があります。衛研できちっと検査を実施してもらっています。その結果を消費者のみなさまにわかっているのでしょうか？そこが問題。茨城、千葉でも敬遠されているのが現状です。きちっと、市民にお知らせしてほしいです。

場外流通について、どれだけ安全管理がなされているのか、不安です。場外流通に対する検査が必要だと思います。中央市場では、検査が実施されており、生産地に対する要望もしています。生産地で安全が確認されたものしか、流通させない体制がとられています。結果の公表をしっかりとしてほしいです。

●事務局

検査結果は、ホームページに公表しています。市民のみなさまにどれほど、知られているか。市場で流通する食品については、安全であると、市場と一緒にキャンペーンをしていきたいと思っています。市場を流通している食品は安全だと、メッセージを発信していかないといけないと思っています。

○委員

放射性セシウムに汚染された稲ワラを給餌された牛の肉について、検査結果で基準超過が判明したら、販売店や飲食店の名称を公表しているのでしょうか？

●事務局

両方です。販売店も、飲食店も公表しています。

○委員

汚染牛肉については、どちらの産地の食品ということが大事で、末端の店名の公表には違和感でした。

○委員

京都市内に汚染牛肉が流通していた事実を踏まえ、消費者に対し、食べていたかもしれないということを伝えるために公表しているのだと思います。

●事務局

京都市の公表の前提としては、放射性セシウムの規制値を超えたものだけを公表しています。

○委員

小さいお店が被害を受けるのはかわいそうだなという印象を受けました。

(3) リスクコミュニケーション事業の実施状況及び(4)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、以下のとおり御意見をいただきました。

○委員

第一市場には是非、見学に来ていただきたいです。

●事務局

次年度の計画に盛り込みます。

○委員

学生衛生管理マニュアルの製作が遅れた理由は？

●事務局

予定では今年中にとさせていただいていたのですが、原稿を手直ししている中で、遅れているということです。

○委員

生食用食肉については、保健センターへの届出が必要ですよというパンフレットを作り、配布しているのですね。たまたま府庁に行く用事があったので、パンフレットを見に行きました。4ページもののカラーのパンフレットで見やすいなあと思いました。たまたま府のホームページを見ていたら、「保健所からの指導で提供していません」というポスターが掲載されていました。確認はしていませんが、監視指導の際に、リーフレットを配布するとともに、このポスターの掲示を指導するものだと思います。リーフレットでお店に注意喚起するとともに、お客さんに対するポスターでの注意喚起を促しているものです。小さいお店では、ポスターを制作するのも大変です。一歩進んだ取り組みだと評価しました。京都市ではこのような検討したのでしょうか。

●事務局

京都府の取り組みも参考にしていきたいと思います。

○委員

限られた予算人員で業務が大変なのはよくわかります。京都府のリーフレットを借りるなどして、効率的にしてほしいです。

●事務局

京都府と京都市で連携して、制度の構築に取り組んでいます。リーフレットなど、京都府のいいところを取り入れていきたいと思います。

○委員

私も飲食店をやっている。今、お店を開店する際に、調理師免許が必要ではない。今までどおりに、免許がなかったら商売ができないというように、したほうがよいと思います。生食用食肉についても、従前から免許制度があれば、このような事故が起らなかったと思います。当時の飲食店でも、十分な知識がなかったと思います。調理師免許制度を厳しくするなど、制度を見直すべきだと思います。

●事務局

調理する際には、必ずしも免許が必要ではありません。ふぐの処理については、免許が必要です。食品衛生責任者という制度があり、店での衛生管理をリードする方を設置することを指導しています。食品衛生責任者の資格については、お店をオープンしてから取得していただいていることがあります。営業許可時点で、責任者の資格があることを確認できる制度に改めていきたいと思います。

○委員

実際に調理に携わる方が、免許を持たなければならないと思います。責任者のみ知識をもっていても、何も体制は変わりません。

●事務局

ご意見については、国にお伝えしていきます。

○委員

ふぐの免許もゆるくなっています。

●事務局

東京都も同様の制度改正をしていると聞いていますが、毒があるふぐを処理する場合については、ふぐの免許が必要で、毒が除かれた身欠きふぐについては、免許が必要ではなくなりました。

○委員

ふぐ条例が緩和され、市場の業者が免許を取得しておれば、免許を持っている業者がふぐを処理し、販売したふぐについては、小売店でも免許がなくても売れるようになりました。命に係わることだから、もっと厳しくしたほうがよいと、そういう意見だと思います。

●事務局

このたびの条例改正は、合理的な制度改正だと思います。毒が除かれれば、普通の魚と同じですから。

食品を取り扱う者すべてが調理師免許を取得しなければならないというのは、困難だと思います。

○委員

飲食店をする場合は、すべて届出しないとならないのでしょうか？屋台もふくめて。

●事務局

営業許可を受けないとはいけません。

京都府が施設基準を定めていて、その基準を満たさなければ、許可がありません。人間的な要件としては、先ほどの話題となった調理師免許を求めています。

○委員

調理師免許を確認するなどの、チェック欄があるといいかも。

○委員

生の肉は提供がダメだということですが、消費者からみて、この店は安全であるという目印があるのでしょうか？認証制度の施設だったら、安全と考えてよろしいでしょうか？

●事務局

国で規格基準が設定されましたが、100%の安全を担保するものではないといっている。なので、高齢者や子供に対する注意喚起分を掲示することとなっています。規格基準を守っている場合は、届出していただき、届出済証を掲示していただくこととなります。さらなるステップアップとして、認証を取得し、認証証を掲示していただくことになる。現在、生食用食肉の取扱施設は3施設しかありません。大手食品メーカーが生食用食肉を加工し、多く流通していく形になっていくと思います。この肉が安全なのか、心配しながら食べるのは、おいしく食べれないと思うので、認証制度の普及を進め、マークの掲示により、消費者が情報を入手できるようになればよいと思います。

○委員

認証証とはどのようなものですか。

●事務局

このマークが印刷されたものです。

○委員

認証証が掲げられている施設は安全と認識したらよいのでしょうか。

●事務局

そのとおりです。

○委員

届出済証も掲示を義務付けるのですね。

●事務局

届出済証の掲示は義務付けています。

○委員

地域では、高齢者が利用できるような、いろいろな食品を取り扱う個人商店があります。その衛生管理が大丈夫なのか、心配になります。高齢者の特定の方が利用しています。個人商店であっても、衛生管理ができてることが大切だと思います。

●事務局

私たちは、個人商店やスーパーといった区分によって区別していません。不衛生な状況を発見したら、指導をしています。保健センターで受け付けた店舗の苦情については、調査し、改善指導を行っています。

○委員

昔からの商店があるかと思う。高齢化社会ですから、高齢者の方は遠くまで買い物に行くのはしんどいのが現状。市場としても、個人商店に対する丁寧な指導を要望します。

○委員

広報活動についてうかがいたいです。認証制度が認知されていないという話が何度か出ていますが、この制度は一般の新聞に取り上げられているのでしょうか。

●事務局

制度が立ち上がった時に記事に取り扱われています。また、広告にも掲載されています。

○委員

こういう制度は、事業者にいくら啓発しても、消費者が魅力を感じて、認証施設を選定しないと普及しない。放射能の問題が発生したときも、NHKが審議会に取材に来られ、取り上げられました。中央市場の活動についても、地域女性会の方が乗り込んで行って、厳しく市場の取り組みに意見をし、意見交換をするというのが、新聞記事にもなりやすく、関心をもたれやすいと思います。審議会の議題は地味なものが多いです。新聞記事に取り上げられるような工夫が必要だと思います。

●事務局

生食についても、新聞記事に掲載されましたが、単発的なものは、記憶に残りにくいものです。このマークを見たら、この店の取扱いが優れていると、消費者の意識に残りやすいようなPRの仕方を工夫していきたいと思います。審議会の委員のみなさまからもアイデアをいただきたいです。

○委員

生食用食肉の届出制度についてですが、資料p9で生レバーの提供はしないような文言がありますが、これは強制力はないのでしょうか。

●事務局

強制力はない。ただし、生レバーについては、O157に汚染されているという学術的な研究結果も国から発表されています。国が今後、生レバーの規制を検討していくと聞いています。

○委員

焼肉屋で、生ものばかりをコース料理として提供している飲食店の情報をきいています。有名店でもあるらしいです。そこで、ユッケなどの食肉は出さずに、内臓をわざわざ提供しているとのこと。規格基準施行後、立入施設に対し、内臓を生で出されているところで、肉だけは出さないという指導をしているのでしょうか。

●事務局

私どもの考え方としては、生の内臓については、O157やカンピロバクターなどのリスクが高いと認識しています。強制力があるのは、肉ですが、内臓についても、営業者に対し、提供しないよう指導しています。また、合わせて消費者に対しても注文しないように注意喚起をしています。

○委員

認証施設が増えてほしいなあ。以前は地下鉄の広告などを利用した周知がなされていたが、それがどれだけ効果があったのかはわかりませんが、施設の安全状況がどうなのか、もっとアピールが必要だと思います。

●事務局

認証取得施設がどれだけ安全かということを市民にどれだけ認知されるかがポイント。そのためにPRが必要だと思っています。

その一つとして、申請の簡易化を図り、取得しやすくしたこと。また、とったことの

メリットを感じていただけるようなことを示していきたいです。

○委員

認証を取得したことで、売り上げがいくら上がったかということモチベーションにしていく必要があります。

○委員

認証制度、せっかくしているのですから、市民によくいきわたり、その店を選ぶように浸透しなければ増えないと考えます。それをどのように浸透させることが必要です。

●事務局

市民への浸透の方法のひとつとして、交通局の券売機で認証制度のマークが入ったトラフィカ京カードを発売し、市民への周知を進めようとしている。消費者の方がまず認知し、事業者の方が認証をとらないといけないという認識につながるようなことが望まれる姿かなと思っているが、今後それに向けて努力していきます。

●事務局

一気に増やすのはなかなか難しいです。まずは足元からということで、取り組んでいきたい。リスコミのところで説明しましたが、施設見学会の対象を認証施設とするとか、何か買うときには認証施設から買うなど、私どもから、認証施設を区別するような取り組みを進めていくべきかなと思っています。京都市自体が認証施設を区別していないのが現状なので、京都市から区別化して、メリットを示していきたいです。

○委員

食品衛生協会で、すべての業者を網羅しています。認証制度を知らない方も多いため、わかりやすく説明してほしいです。

●事務局

10月に制度改正したときに、いろいろな団体に説明したのですが、これからも時間をいただけたら、食品衛生協会でも要望があれば、講習会をさせていただきます。

○委員

認証施設を書いた冊子などはないのでしょうか。

●事務局

昔、作成しました。

○委員

市民が楽しめるような冊子があれば、市民に普及しますし、事業者もメリットを感じるのではないのでしょうか。

●事務局

昔という表現は悪かったのですが、当時、始めたときに50店舗ほど集まり、認証マップなども作成したことがあります。いま、最新の情報を踏まえて新たなマップを制作している途中です。

○委員

生食の問題ですが、届出制度は非常によいと思った。どこに立ち入ってわからない現状から、届出されることで把握できる。罰則規定はあるのでしょうか。ないのであれば、意味がないのではないのでしょうか。

●事務局

京都市の規則で定めているので、罰則はありません。しかし、食品衛生法の中で、事業者から報告を求めることができるという規定があるので、罰則をあてはめようと思えばあてはめられる。ただ、実際にそれを適用すると、いろいろな問題を含んでくるでしょうから、実態としては罰則がない状況です。

○委員

広い意味で言えば、無届で提供することも可能です。京都市からの立入がなければ、気づかないこともあります。

●事務局

規格基準の中で、専用の設備や施設を設けなければならないという規定があります。当初、飲食店として申請されている内容から、改装しなければなりません。営業許可申請事項の変更届出をしなければならないので、営業許可の制度の範囲で、カバーできません。

○委員

委員から調理師免許の話題がありました。肉が汚染されているのは当然なのですが、肉なら加熱をすれば大丈夫ということは、消費者の間でも定着しています。ただ、同時に調理されている生の野菜について、調理師などの知識をお持ちの方でしたら、衛生的に取扱いができるのでしょうか、食肉全般を扱う施設で、従事者に対する衛生指導をどのようにしているのでしょうか？

●事務局

肉、野菜などについては、専用のまな板、包丁を使わなければなりません。調理器具等の使い分けをきっちりしている施設については、認証を取得していただきます。認証申請の簡易化はしましたが、基本的な衛生的な管理については、簡素化していないので、認証制度を普及していくことが、そういった衛生管理ができる施設を増やすことにつながるかと考えています。

○委員

放射能検査についてですが、がんばっていますということですが、1台しかないというのはどうかと思います。故障したらどうするのかという問題もあります。厳しいとは思いますが、予算をとって、もう少し、検査検体数も増やしていただきたいです。意見として申し上げます。

●事務局

来年度は、検体数をもう少し、増やしていく予定です。機械の余裕はまだ少しあります。しかし、機械が1tという重さがあり、建物の改修も含めて対応しなければなりません。現状の機械で対応していけたらと思います。ただ、機械のセンサー（検出器）は更新しましたので、短い時間で測定できるようになり、処理数が増えました。後で、24年度の計画については、説明するが、検体数を増やしていく方針です。また、第二市場にも、測定器が2台あり、全部で3台の検査機器で対応しています。

議題 平成24年度京都市食品衛生監視指導計画について

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。

○委員

パブコメに対する京都市の考え方ですが、なかなか難しいと思いますが、精神的な表現ではなく、定量的な表現にし、次年度はどこまでするという内容を盛り込んでいったほうが、よりわかりやすいと思います。あまり定量的な表現が見当たらないと思うのですが。

○委員

検体数については、目標何件といった定量的な表現になっているとは思いますが。

○委員

わかりやすい表現を改善する、というようなことで、数量的な表現は難しいとは思

ますが、量まではいかなくても、手法の一部だけでも示すことができれば、訴える力がかわると思いますがいかがでしょうか。

●事務局

例示を示すほうが、理解しやすいということでしょうか。

○委員

コメントの回答として、PDCAのPDまでやって、Cをやるときに、目標値があればもっとわかりやすいと思います。

●事務局

内部で検討し、このような表現をしたのが実情です。今後、例示を取り入れるなどの、表現に工夫をしていけたらと思います。

○委員

パブリックコメントの内容はこれでよいか、ということは審議会には回ってこないということでしょうか？

●事務局

計画そのものに数値を盛り込むのは簡単なことだとは思いますが、パブコメの回答に数値を盛り込むのは難しいです。

○委員

パブコメの本来の目的でいうと、双方向であるべきだと思っています。そういう意味で一方向的なものではなく、もう一步踏み込んだ内容にすべきだと思い、こういった意見を述べています。

○委員

パブコメの回答がわかりにくいので、わかりやすい表現にすべきだという意見だと思いました。事務局では記憶にとめて対応いただけたらと思います。

○委員

最初のほうで説明があり、聞き逃したのだと思いますが、パブリックコメントに対する京都市の考え方ということで、後ろのほうに意見がついていますが、これに対する回答はしているのでしょうか。

●事務局

p 17以降は、生の意見であり、前の方で集約して回答しています。

○委員

京都市の意見は公開されているのでしょうか。

●事務局

審議会承認を得たのち、ホームページにて公開する予定です。

○委員

京・食ねっとが開設され、閲覧数が多いとのことでしたが、認証施設の施設名も含めて掲載されているのでしょうか。

●事務局

施設名も含めて掲載しています。

○委員

意見について、私のところにも、よかったら書いてくださいと電話をいただいたのですが、学生がホームページで見つけにくかったから回答しなかったとの意見もありました。

●事務局

京都市のトップページにバナーをつけたら、アクセスしやすくなります。しかし、各課がバナーの設置を望んでおり、バナーだらけになるとまずい状態になっています。競争率が高く、獲得しにくいのが現状です。京・食ねっとはバナーが設置されています。

○委員

個人的におもしろいなと思ったのが、予算が少ないのに収去検査を多くする必要はないのではないかという意見があったり、無償で検査のために商品をとっていかれるのは嫌だという意見もある。一方では、このような考え方もあるということです。

特に大きな事故があり、その分野を強化してほしいというのが全体的な意見であったと思います。

○委員

案を承認するということで、よろしいでしょうか。(委員から異議なし。)