

第7回 京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

平成24年6月26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

副会長 家原 知子

委員 毛川 敦子

委員 中川恵美子

委員 西村 修次

委員 原 強

委員 三嶋 吉晴

委員 水口 靖彦

委員 山本 隆人

委員 渡辺 徹志

事務局 保健福祉局保健衛生担当局長

〃 医務監・保健所長

〃 保健衛生推進室生活衛生担当部長

〃 保健医療課健康危機対策担当課長

〃 課長補佐

〃 健康危機対策係長

〃 食品安全担当

〃

加藤 祐一

土井 渉

土井 直也

辻 尚信

中村 正樹

日野 唯之

松本 裕美子

野村 剛

4 次第

(1) 開会

(2) 委員等紹介

(3) 京都市挨拶

(4) 会長選出，副会長指名

(5) 報告事項

ア 生食用食肉による食中毒予防に関する取組について

イ 食品の放射能汚染に関する取組について

ウ 平成23年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について

(6) 議 題

京都市食の安全安心推進計画の進捗状況等について

(7) 閉 会

5 会議録

(1)報告

ア 生食用食肉による食中毒予防に関する取組について

資料1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

生食用の対応は、今のところ牛肉だけなののでしょうか？馬とかその他の肉に関してはどのような対応をしているのでしょうか？

●事務局

7月1日から牛の肝臓について生食用の規格基準が設定されます。また、国においては、新たな食中毒の原因物質として、ザルコシスティスという寄生虫が馬肉の中にいるということですが、冷凍処理を十分すれば死滅するとされています。加工元である長野県や熊本県など、馬肉の生産県で適切な冷凍処理がされれば防げます。鳥肉につきましては、カンピロバクター食中毒の原因食品となることが多く、かなりの高率で腸管内にカンピロバクターが存在しているようです。食鳥処理の過程で内臓の摘出の際に、肉や肝臓に腸管内のカンピロバクターが付着する可能性があります。このため、現在、鳥肉に規格基準は設定されていませんが、飲食店等に対し生食用としては提供しないよう継続して指導しております。

○委員

法律による規制ではなく、行政指導ということでしょうか？

●事務局

そうです。

○委員

ユッケは基準を満たせば提供は可能とのことですが、生食用肝臓は絶対だめということでしょうか？

●事務局

新しい知見や手法により生食での提供が可能となることもあるかとは思いますが、現時点では牛肝臓を安全に生食するための有効な対策が見出せないとのことと全面禁止となっています。

○委員

違反があれば罰則は適用されるのでしょうか？

●事務局

食品衛生法に基づき、規格基準が定められている食品に関しては、基準に合わない提供等がされれば罰則が適用されます。

○委員

生食用食肉の規制は、大きな事故が引き金となった一方、生食用肝臓については肝臓内部にも腸管出血性大腸菌が存在するということが明らかになり、規制対象となったということで、規制の適用された経緯が異なり、そのあたりを丁寧に説明しながら、監視指導に取り組んでいただきたいと思います。

●事務局

0-157の患者調査をすると、焼肉店や家でユッケや生レバーを食べていることが多い傾向があります。生レバーについては以前から0-157の原因食品になると言われていますが、国の検査により肝臓の内部まで存在していることが明らかになりました。カンピロバクターや他の食中毒菌に比べ、重症化しやすく死亡されるケースもあるため、国が全面禁止という判断をしたと考えられます。

イ 京都市における放射能検査の実施状況について

資料2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

茨城産のミズナで暫定規制値を超過したとのことですが、他の葉物野菜なども検査していますか？

●事務局

当初は葉物野菜から検出されていましたが、現在は野菜から検出されることはほとんどありません。現在は魚から検出される事例があり、本市のこれまでの検査では、50ベクレル程度を検出する水産物がありました。各生産県において、検査を実施し、クリアしなければ市場に流通しないというシステムとなっており一定の安全は確保されていますが、全ての食品を検査しているわけではないので、より安全を期すため本市においても検査を実施している状況です。

○委員

安全であることは検査でしっかり確認していただいていると思いますが、安心できないという消費者は依然として多いと思います。このような方々に対し、どのように啓発を実施するのかお聞かせ願いたい。また、市民団体などに自主検査の動きがありますが、その動きや数値の取扱など、行政としてどのように考えているのでしょうか？また流通業者の自主検査についてどのようにお考えでしょうか？さらに自主基準を設ける消費者団体もありダブルスタンダードとなっている現状についてどのようにお考えでしょうか？

●事務局

市民の皆様は短期間で安全安心について納得していただくことは難しいと思います。昨年度に実施した市民向け講習会の開催など、時間をかけて、市民の皆様は情報を提供し、地道にリスクコミュニケーションを続けていくことが大切だと思っております。

市民団体の自主検査については、市民の方が安心される手段としてはよいことだと思います。しかし市民団体が実施する検査は簡易検査であり、規制値を超過した場合は行政措置を伴わなければならないため、行政で再度確認検査をする必要があると考えております。

ダブルスタンダードについてですが、京都市の学校給食においても国より厳しい基準を課しています。自主的な判断で厳しい基準を設けるのはやむを得ない部分もありますが、食品衛生法上の行政措置は、あくまで国の基準が元となります。

また、中央卸売市場の検査において、茨城県産のミズナ以外の葉物野菜についても検査を実施しています。市場での検査に加え、今年度はスーパー等で販売されている食品の検査も実施しており、市民の方により安心を感じていただければと思っております。

○委員

水産物の生物濃縮についてお話がありましたが、資料を見ると魚の検査ばかりで、海藻や貝、タコ、甲殻類のほうが生物濃縮されやすいと思われそうですが、検査はされているのでしょうか？それとも入荷がないのでしょうか？

●事務局

水産物は中央卸売市場に入荷するものについて検査をしています。毎朝、市場内の事務所にいる食品衛生監視員が水産物の入荷状況を確認し、未検査のものが入荷すれば検査できるよう体制を整えています。御指摘の貝類や海藻類は、検査対象としている地域からの入荷がないので検査していません。

一方、相次いで規制基準値を超過しているキノコ類については、本市の常任委員会でも取り上げられたことがあり、これまで入荷実績がなかったため検査はしていませんでしたが、平成24年度から検査対象とする地域を拡大したため、長野県産のキノコを検査しました。今後も、市民の皆様にとって関心が高い食品、話題性のある食品について検査を継続していきます。

○委員

検査の考え方ですが、品目ごとに検査をされていますが、食品業界団体がされているような、食事1食分としての検査は実施されないのでしょうか？

●事務局

本市でも検討しましたが、食べてから結果が出ること、検出された場合の原因食品の特定が困難であることから、これまで実施していません。

○委員

委員の御提案は、現在実施しているモニタリング検査が機能しているか確認するうえで重要かと思います。検出したら食品の特定が困難だということはわかりますが、食品の放射能汚染に対する規制や各種取組が機能しているという理解にもなり、結局それが市民の方の安心感にもつながることになると思います。

行政の体制では全て検査することは難しいと思いますので、民間事業者や大学と連携し、市から補助を出して、調査研究してもらうのもよいのではないですか？

安心をもってもらうという意味では、重要な事業だと思います。

○委員

学校給食を1週間分検査して、被ばく量を計算する、おそらく恐れるほどの被ばく量は出てこないと思いますが、それを行政がしっかり確認しているということが安心感につながると思います。

●事務局

これまでは、検査は難しいと判断してきましたが、本日御意見をいただきましたので再度、検査できるかどうか検討します。

○委員

検討していただいてこそ、審議会の意義があるかと思いますのでよろしくお願ひします。

セシウムが検出されないのは、セシウムが消失したからではなく、流通段階でしっかりコントロールされているからだと思います。引き続きモニタリングをきっちり続けていただくことが大事だと思います。

ウ 平成23年度京都市食品衛生監視指導結果(案)について

資料3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

焼き肉屋が軽食という分類になるのは初めて知りました。

●事務局

この分類はあくまで京都市の分類ですが、軽食というのは簡単な調理という意味で、肉を提供してお客さんが焼くので軽食という分類としています。

○委員

資料3の9ページに牛肉のセシウム超過の件がありますが、先ほどの取組状況についての資料2にも出てきた件でしょうか？スクリーニング検査において全頭異常なしと資料2の2、3ページに記載されていますが。これは分類が違うのでしょうか？

●事務局

セシウム超過の牛肉は資料2では2ページ(ア)流通調査の部分ですが、放射性セシウムに汚染された稲わらを与えられた牛の肉の流通を受けて、本市で5件検査し、そのうち暫定規制値を超過したのが2件ということです。

ややこしいかもしれませんが、第二市場でと畜解体した牛の肉に放射性セシウムがあるかどうかというスクリーニング検査については、全て陰性ということです。

○委員

資料3の牛は第二市場を通っていないということですか？

●事務局

第二市場を通らずに、他のと畜場で解体した肉です。他の自治体から、京都市内の販売店に流通しているという情報提供を受け、販売店を立入調査し、肉が残っていたので検査したところ、暫定規制値を超過しました。すでに一部の肉は販売されていたので、店名等を公表させていただきました。

○委員

第二市場を通らない肉も市内に流通しているということでしょうか？

●事務局

全ての食品が第一市場、第二市場を通っているというわけではなく、市場を通らずに流通している食品がありますので、今年度はそのような食品も検査する必要があるとの考えのもと、小売店等における抜取り検査を実施しています。

○委員

資料3の9ページで輸入えんどう豆から基準を超える農薬が検出されたとのことですが、本来は輸入する時にチェックがかかっているはずのものですか？

●事務局

本来的には、検疫システムがあるので、各港や空港で食品が輸入される時に何らかの検疫、検査されるべきですが、検疫所にいる国の食品衛生監視がかなりの数量を検査されているのが実情ですが、人数に限りがあります。カロリーベースで61%くらいの輸入食品に頼っておりますので、輸入の食品全てを検査するのは難しいので、国においては違反の蓋然性のないものは、書類でパスさせ、何らかの蓋然性があるものはモニタリング検査しています。違反が多いものについては検査命令という形をとっています。

全ての検査をするのは難しいため、違反食品が輸入されないよう、国が輸出国に対し日本の基準を周知徹底するなどの予防策をとっています。また、日本と諸外国で基準が異なることもあり、諸外国で使用可能な添加物でも日本では禁止されているものがあります。その違いが認識されずに、誤って日本に輸入され、違反食品として発見される事例もあります。

世界の統一規格があればよいと思いますが、食習慣や食生活の違いがあります。日本の添加物の規格基準は、国民栄養調査で、日本人がどのような食品をどれくらい食べるかをもとに定めていますので、やはり世界の統一規格というのは難しいかなと思います。

○委員

輸入される際にチェックされるものが、市場での検査で引っ掛かるということは、検疫所で漏れたものでもチェックされる体制がとられているかとも思いますので引き続きよろしくお願いいたします。

事務局が言うように検査には限界があるということ、私たちも、頭にいれておかないといけないのかなとは思っています。

○委員

京都市における食品の検査員の方は何人くらいおられるのでしょうか？また、どういった資格の方が検査員として回っておられるのでしょうか？また京都市の職員の方が直接お店に行かれているのでしょうか？

●事務局

資料3の4ページですが、食品衛生法により、立入権限があるのは食品衛生監視員となっております。食品衛生監視員は、医師、薬剤師、獣医師、農芸化学を卒業した方などの資格職でなければならないこととされています。かつ都道府県や保健所設置市の職員でなければなりません。

京都市においては、すべて薬剤師、獣医師の資格を持った者が食品衛生監視員としてお店等に監視指導を実施しています。

○委員

何人くらいおられるのでしょうか？

●事務局

108人だったと思います。そのうち京都市中央卸売市場第一市場にも食品衛生監視員がおります。第二市場にも12名の食品衛生監視員がおりますが、全て獣医師だと畜検査員も兼ねております。

また、鳥を解体している食鳥処理場に対しては、食鳥検査員が立入権限を有しているため、食鳥検査員になることのできる獣医師が監視指導をしています。

中央市場第一市場内の衛生環境研究所第一検査室では、検査員イコール食品衛生監視員となっており、今年度は全員薬剤師です。

各11保健センターにつきましては、薬剤師、獣医師が食品衛生監視員として、法に基づいて立入調査をしています。

○委員

京都市の職員が同行されることはないのでしょうか？

●事務局

すべて京都市の職員です。保健センターに行っていたら衛生課というのがあるのですが、所属員はすべて獣医師又は薬剤師の資格を持った食品衛生監視員です。

●事務局

委員から御指摘いただきました件について、資料3の4ページの図を訂正して、人数を入れさせていただきます。

○委員

初めてなので、食品の安全のためには、どのような資格を持った方が食品衛生監視員として行かれるのかという疑問が生じたので質問させていただきました。

○委員

ではこの案は御指摘の点を修正していただくということでよろしいでしょうか。本当はもっと食品衛生監視員の人数が欲しいということになるのでしょうかね。

●事務局

市内にはたくさんのお店があり、規模にもよりますが、1件行けば30分から1時間は時間がかかるので人数は必要です。

○委員

御報告をお聞きしまして、大変御苦勞なことをされているという印象を持ちました。生産現場でも同じなのですが、食の安全にはコストがかかるものということだと思いません。消費者の方にも是非理解を求めていくべきこととではないのかなと感じました。

また、食の安全につきましては権利と義務が我々にもあると思います。

権利という意味では、ケネディの権利、消費者の権利というのがあったと思います。知らされる権利、選択する権利、意見を反映させられる権利というものだったかと思えます。そういったものがこの審議会のなかで担保できているのかなという感じを受けました。

一方で義務もあるかと思うのですが、大学の先生のお話で、自分の健康には、健康を守る力がいます、力とは、知識、関心、相談とおっしゃっていました。まさに、食につきましても、健康を守る力と同じものが必要だと今日の報告を聞きまして感じたところ です。

いろんな調査をされてホームページなどで公表されているとのことですが、誤ったデータや説明により、風評被害につながることはないよう御注意のほど、御承知のこととは思いますが、よろしくお祈いします。

○委員

ただ今の御意見をしっかり受け止めていただいてよろしくお祈いします。

●事務局

我々も結果を出すときにはどのような影響があるかを吟味しています。

以前ですが、ノロウイルスでカキは危ない、カキが原因ですと書いた際に、お叱りを受けたことがあり、私どもの配慮が足りなかったということがありました。

いろいろなことを公表するに当たり、そのあたりを肝に銘じて公表していきたいと思
います。

○委員

この指導結果（案）の（案）はどのような手続きで取れるのですが？

●事務局

これまでいただきました御意見を踏まえ修正させていただいた後、食品衛生法により
公表することとされていますので、ホームページで公開させていただきます。

○委員

この審議会で指導結果（案）を承認するという位置づけですか？

●事務局

承認ではなく、あくまで結果のまとめを審議会に御報告させていただいたものです。
審議会の御意見を反映させて修正します。

(2)議題

京都市食の安全安心推進計画の進捗状況等について

資料4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

議題に上がっておりますので、審議会におけるコメントが求められていることと思
います。本来なら委員の皆様一人一人に意見をいただきたいのですが、時間の関係で皆
様にお聞きすることができません。意見がある方はいらっしゃいますか。

○委員

計画にあたって私どもの団体でパブリックコメントを行っているのですが、意見を振
り返ると、1点目は、ホームページのプランをなんとかよくせよという意見が数年来あ
りました。これは、大変よいホームページができたという評価になりました。さきほど
の報告3にもありましたが立派なホームページができたと思っております。引き続きよ
いものにしていてもらいたいと思います。

2点目は、食品業者の認証制度の件ですが、京都府も似たようなことをしておられる
のですから、同じエリアで市と府の制度が2つあるわけですが、統一できないものなの
か、という意見が繰り返し出ています。

3点目は、リスクコミュニケーションの推進で、消費生活行政部局との連携が取り上
げてもらえてない。是非考えてもらいたい。消費生活行政部局が実施する事業の中で食
の安全という領域をどのように徹底するのか、取組を工夫したらできると思います。

また、条例ができるときに難しいのではないかと申し上げたのですが、条例では京都
市民と同様の役割が観光客に求められています。観光客の食の安全を守ることは大事で
すが、観光客を対象とするリスクコミュニケーションや啓発、また御意見をもらうため
に、どのようなことを考えているのですか？

●事務局

ホームページですが、本市食育推進担当が作成したものに便乗した形なのですが、と
てもいいホームページができたと思っております。お褒めいただきありがとうございます。

認証制度ですが、市の認証の方法は、施設に対してですが、府の認証の方法はそれぞ
れ食品に対しての認証で、認証方法が異なるため、今まで統一できなかった経緯があ
ります。これから先コラボレーションができれば、いいかなと思います。今すぐできま
すとは、言い難いので、この程度で留めさせていただきます。

リスクミに関する消費者部局との連携ですが、庁内的には定期的に連携を取っている
ところです。今年は消費者部局と連携して、一つイベントをしたいと考えております。
今後より緊密に連携を深めていきたいと考えております。

条例の対象ですが、京都であれば、観光客のことを入れざるをえない雰囲気は京都市全体としてありますので、入れる必要があるとの判断に至りました。リスクミについてですが、学校から修学旅行前に、使用する施設や弁当調整所についての衛生指導依頼がきます。その返事を出す際に、情報を流すということを考えておりました。近頃は京都市のホームページにおいても修学旅行者向けに観光情報を掲載していますので、京都市の食の安全安心について今後、情報提供していくことも一つの方法とっております。

○委員

他にはないでしょうか。本日発言されていない方はいかかでしょうか？

○委員

ホームページやメール配信など今までの議論で充分情報を伝達する手段を整えておられることはわかりましたが、メール配信について知りませんでした。

小学生の子供がいるのですが、例えばひったくりがあったなど、京都府警から登録すればメールが来ます。興味のある方は登録するので、例えば学校を通じて周知すれば配信を希望される方が増えるのかなと思います。

○委員

PRがあまり上手ではないという御意見でした。

○委員

今回初めての参加で、本日は勉強させていただいた感じです。私は事業者団体から推薦されて参加したため、本日教えていただいたことを何らかの方法で団体にお伝えできればと思いました。

○委員

私も初めての参加で、直接の意見はありませんが、保健センターとも関わりがございますので、このような場でまた勉強させていただきたいと思います。

○委員

学生の学祭衛生管理マニュアルは非常にわかりやすいものが出来たと思います。これを見て思ったのが、高校でも同じような模擬店をさかんにしておりますので、このマニュアルを少し手直しして、高校生バージョンも作れば、もっと広く活用できるのではないかと思います。

○委員

ふぐを釣った人が自分で調理して食中毒になった事例の紹介がありましたが、食品の販売者による食中毒対策はきっちりされているのですが、個人でとってきたものに対する啓蒙を、ホームページがよくなったので是非していただきたい。ひとつは毒キノコとか山菜類を採取してきたものを食べて食中毒になるケースがあるということと、職業上よく経験するのですが、銀杏中毒で銀杏を食べ過ぎると子どもがけいれんを起こすことを知らない方が非常に多い。昔はおじいちゃんおばあちゃんが、子どもにたくさん食べさせたらだめと言っていたのかもしれませんが、最近は何でも好きなだけ与えてしまう。子どもにとってはダメだと、そういう細かい情報も可能であればホームページ上でコラムみたいに出していただければと思います。

○委員

進捗状況に関してですが、数値目標がないものは、目標値欄に横線が引いてあり、何もしていないような印象を与えてしまいます。もう少し工夫されればよいと思います。

また、数値目標の設定に関して、例えば生産段階の目標値である年7、000戸の指導件数は1日あたり20～30件回るという計画で、計画を策定したときに困難な目標であるという認識はなかったのでしょうか？農薬に関して、作るまでは農林水産系の産業観光局となり、流通になると、厚労省系の保健福祉局の管轄になり、いわゆる縦割りとなっており、目標設定一つ見ても連係があまりできてないのかなと感じるところがあります。審議会からすれば京都市全体の施策として話をする場ですので、そのあたりは御配慮いただければと思います。

また、ホームページの充実の話が出ましたが、昨日ホームページで京都市の食の安全安心推進計画を検索しましたが、リンクが切れていて見るできませんでした。また、昨年どのようなことを議論したかをホームページで確認することもできませんでした。このあたりを見やすくしていただきたいと思います。