

第8回 京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

平成24年12月17日（月）午後1時15分から午後3時30分まで

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11人，事務局8人

会長 宮川 恒
副会長 家原 知子
委員 池本 周三
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 山岡 祥子
委員 渡辺 徹志

事務局	保健福祉局保健衛生担当局長	加藤 祐一
	〃 医務監・保健所長	土井 渉
	〃 保健衛生推進室生活衛生担当部長	土井 直也
	〃 保健医療課健康危機対策担当課長	辻 尚信
	〃 課長補佐	中村 正樹
	〃 健康危機対策係長	日野 唯之
	〃 食品安全担当	小谷 晃史
	〃	野村 剛

4 次第

- (1) 開会
- (2) 京都市挨拶
- (3) 報告事項 ア 食の安全安心に係る取組状況について
 イ リスクコミュニケーション事業の実施状況について
- (4) 議題 平成25年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について
- (5) 閉会

5 会議録

(1)報告

ア 食の安全安心に係る取組状況について資料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

浅漬の食中毒では，8名もの方がなくなれたことに驚いています。抜取り検査の際には，調理従事者の健康状態もチェックしているのでしょうか？浅漬自体には食中毒を起こすような材料はないように思えます。

○委員

漬物は発酵させているから食中毒は発生しにくいイメージがあります。原因の調査はされているのですか？

●事務局

汚染原因は特定されていません。

漬物はそもそも塩分濃度やpHの調整等により保存性が高い食品ですが、昨今の漬物は浅漬など、塩分控えめで生鮮野菜に近いサラダ感覚のものになっています。

諸外国においても野菜を原因とする0157食中毒は発生しています。ノロウイルスと同様、少量の菌量で発症しますし、基礎疾患をお持ちの方や高齢者の方では亡くなられることもあります。

今回の食中毒事件では、十分な洗浄殺菌がなされていなかったとの見方もあることから、国が「漬物の衛生規範」を改定し、飲用適の水での十分な洗浄や、塩素剤・熱等による殺菌に努めることとされました。また、製造から販売に至るまで低温流通することとされました。「漬物の衛生規範」は、規格基準ではないため、指導事項になりますが、本市においては、同衛生規範に基づき漬物製造者や販売業者に対し監視指導を実施しています。

○委員

製造者に対ししっかり指導していただきたいと思います。

○委員

新聞報道によると、事件前は通常よりも製造量が増え、製造量が増えたことにより洗浄不足につながったとの見方がありました。通常の製造量では衛生管理に問題ないけど、注文量が増えた場合に食中毒が起こりうるという、踏み込んだ指導が必要かと思うのですがいかがでしょうか？

●事務局

食中毒事件を調査すると、調理室の設備的な能力を超えて注文を受けてしまった場合に起こる場合が少なくないです。例えば、運動会の弁当で、調理能力を超えているために、前日から作り始め、冷蔵庫に入りきらずに室温で保存し、結果食中毒を起こしたという事例もあります。

今回も能力以上の浅漬を作っていたとお聞きしておりますが、製造所等の監視指導の際には、能力以上の注文を受けないよう指導しております。

○委員

前回の審議会で提案した1食分の放射能検査に取り組んでいただいていることに感謝します。どの施設で抜き取り、どのようなメニューで実施したのか、示していただければ市民の方も納得し、安心しやすいのではないのでしょうか。併せて学校給食も実施してはいかがでしょうか？

○委員

実際食べているものを検査することは安心につながる、非常によい取組だと思っておりますが、もう少しわかりやすく、メニューを含めたデータを示すことが大切だと思います。

●事務局

学校給食については、国の委託調査を京都府が受託し、京都市の学校給食についても検査を実施していると聞いています。

1食分検査を具体的にという御提案につきましては、公表の方法を検討したいと思います。

○委員

せっかくのよい取組なのでわかりやすく発信していただくとともに、放射能の問題はこれからも続くと思われるので、継続して実施していただくことが大事だと思います。

○委員

浅漬の食中毒事件に関し、0157検査にいち早く取り組まれたのはとてもよいことだと思います。その結果をホームページで公表したとお聞きしましたが、京都市の広報誌などには掲載されたのでしょうか？

●事務局

浅漬の調査の結果については、新聞社や放送局に対しお知らせし、新聞に掲載されました。今後とも広くPRする方法を考えていきたいと思ひます。

○委員

京都市では各家庭に配布されるものがあるかと思ひますが、このような媒体を使って、各家庭に行き届くような広報も必要かと思ひます。

浅漬の抜取り検査は、86施設中31検体とのことですが、選び方に基準はあるのですか？

●事務局

本来的には86施設で製造している浅漬全てを検査するのがベストなのですが、他の検査との関係上、検査数に限界があり、31検体とさせていただきます。これで終わりということではなく、来年度も継続して検査を実施します。

○委員

第一市場における水産物の放射能検査について、生産地とは水揚げされた港ですか、漁獲された場所ですか？

●事務局

水揚げされた港です。

○委員

検査する魚の選定に基準は設けているのですか？

●事務局

国が検査計画の策定及び検査の実施を要請している17都県産の魚が入荷した場合に実施しています。魚種の選定に関する基準はありません。

○委員

岩手県でも宮城県でも各漁港でチェックされ、京都市の市場に入荷されます。さらに、朝4時から京都市の職員が水産品のチェックを行い、検査しています。

○委員

そのようなこともわかりやすく広報されればよいですね。

○委員

食中毒事件に関して、能力を超えて食品を製造する場合に起きることが少なくないとのことでしたが、おせち料理などはまさにそのような状態で普段調理場でないところを使用するなどに対応している旅館等もあるかと思ひます。おせち料理に関し安全安心のための調査や取組などはされているのでしょうか。

●事務局

年末年始は、お正月ということで食品の流通量も増えるため、おせち料理を作っているそうざい製造業なども含め、12月から1月にかけて監視指導を実施しています。

○委員

漬物製造業以外の、旅館や飲食店等、店舗で漬物を製造されているお店等にも啓発されているのでしょうか？また、水系で感染するとも言われているので水を使った食品の製造業者、例えばお豆腐とか、そのような事業者も含めて幅広く啓発されているのでしょうか？

●事務局

京都市では漬物製造に関する届出制度を設けています。しかし、漬物の製造を専門とする事業者以外でも、自店で漬けたものを店舗内で提供することもあります。全ての食品に当てはまることですが、あらゆる食品が食中毒を起こす可能性があるとの認識のもと、店舗への監視指導の際には、施設や食品衛生管理上に不備がないか、あらゆる角度から監視し、問題点を是正指導しています。

また、水系の感染に関連してですが、京都の食文化を代表する食品製造施設の調査対象として、今年度は漬物製造業を調査していますが、来年度は豆腐製造業を対象に調査を実施しようと考えています。

監視指導において、井戸水等の定期的な水質検査や使用前の適切な殺菌等を指導させていただきます。

○委員

食中毒件数の計上方法ですが、患者数の多少に関わらず1件となるのですか？

●事務局

患者さんが多数おられても、1事件で1件となります。

○委員

では、今年度これまで京都市で食中毒が8件起こったということは、例年になく多いのでしょうか？

●事務局

ノロウイルスを原因とする食中毒としては、昨年度は1月以降に件数が多かったのですが、今年度はすでに11月に4件、12月に2件発生しているので、例年より多い傾向です。平成18年度以来の高い水準で感染性胃腸炎が発生しているので、御家庭にあっても十分注意していただきたいと思います。

○委員

食中毒は、重い症状が出るものもあるので、どうすれば防げるのかといったことはしっかり市民の皆様へ啓発していただければ、と思います。

○委員

販売時点では問題がないのに、家庭での管理が不十分で食中毒が起こる可能性もあるので、消費者の方にも食中毒予防の啓発をしっかりしていただきたいと思います。

●事務局

ノロウイルスに感染されている方が扱えば、どんな食品であってもノロウイルスによる食中毒が起こる可能性があります。これまで食中毒の原因として考えていなかった食品からでも起こるため、生産・製造から消費者の口に入るまで全体として注意しなければならないので、御指摘いただいたように消費者への啓発にも力を入れていきたいと考えています。

○委員

それでは、これまで出た意見を踏まえ、引き続き食の安全安心に向けしっかり取り組んでいただきたいと思います。

イ リスクコミュニケーション事業の実施状況及び平安女学院大学とのコラボレーション企画（食の安全こだわりクッキング）について、資料2及び参考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

配布物品や参考資料にリスの絵が記載されているのですがこれは何ですか？

●事務局

食の安全安心に関心をもっていただくのはなかなか難しいので、PR用に職員が考えたキャラクターです。リスクコミュニケーションのリスから発想しています。

○委員

名前はないのですか？名前があったほうが市民の方に、より関心をもっていただけたと思うのですが。これを機会に市民の皆様へ名前を公募したらどうでしょうか？名前を募集することで、食の安全安心をさらにPRできる機会にもなると思うのですが。

●事務局

食の安全安心をPRする手段のひとつとして、キャラクターを活用していくためにも、名前を公募したいと思います。

○委員

食の安全こだわりクッキングよろしくお願ひします。担当者の方に手書きのイラストを豊富に使用した講義資料を作ってください、ありがとうございます。

きっちりした講義も必要ですが、イラストをたくさん使うことで、学生が食の安全安心の関心をもつきっかけにもなり、楽しく学ぶことができるのではないかと考えています。

リスのキャラクターは、学生にも紹介して、お名前募集のお手伝いをしたいと考えています。採用された方にプレゼントをあげれば、はりきって名前を考えていただければと思いますので、ぜひよろしくお願ひします。

○委員

食の安全安心フェスタは、工場見学会にくらべ参加人数が圧倒的に多く、ラジオ聴取者もかなりの人数で、啓発効果が大変大きいと思います。毎年開催することは難しいと思いますが、定期的に開催していただければと思います。

○委員

フェスタに参加された委員はどうでしたか？

○委員

食の安全安心を基本として、中央市場の安全安心の取組をPRできたと思います。

(2)議題

平成25年度京都市食品衛生監視指導計画(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

京都市の食品衛生の根幹をなす計画だと思います。せっかくの機会ですので、委員の皆様お一人ずつ、御意見や御質問などいただきたいと思います。

○委員

せっかく食品衛生指導員が巡回指導を実施しても、同じ食品事業者からの指導のためか、指導を軽く受け流すお店も多く、効果が少ないように感じられるので、食品衛生指導員の権威を高める方法を検討してほしいと思います。

●事務局

以前、食品衛生指導員と市の食品衛生監視員が協力してお店を指導していたことがありました。巡回指導に食品衛生監視員が同行する形をとることはできるとしています。

●事務局

食品衛生指導員の設置の目的は、食品関係事業者による自主的な衛生管理の推進のための制度ですが、ボランティア的なところもあり、食品衛生指導員のなり手が少なくなっていると思われます。このような状況を踏まえ、今後どのような活動をしていただければよいのか、検討していきたいと思っています。

○委員

10月に開催された食の安全安心フェスタに参加し、一消費者として、自身の食品の管理や保存、手洗いが不十分なところがあったかなと感じました。

消費者として、食の安全安心に関し、生産者や事業者には厳しい意見を言いますが、消費者自身も振り返って省みる必要があると、本日の議論を通して感じました。

食の安全安心は、生産者、小売業者、消費者全てが注意する必要があるので、イベント等の機会を利用して、今後よりいっそうの啓発をお願いしたいと思います。

●事務局

これまでの食品衛生行政は、事業者や生産者に対する規制が主だったのですが、今後は、農場から食卓までの各段階で食品の衛生的な取扱がなされるよう、啓発にも力を入れていきたいと考えております。

○委員

地域密着型の食品表示講習会は大変良い取組だと思います。以前は各お店で食品について説明していただいたり、調理方法を教えていただいたりのコミュニケーションがあったのですが、昨今は、売り手と買い手のコミュニケーションが取りにくい状況です。

販売者と消費者の意見交換により、納得して食品を購入するためのきっかけにもなる大変よい企画ですので、ぜひ進めていただきたいと思います。

●事務局

少人数での意見交換会を繰り返し実施することで、多くの方に食の安全安心に目を向けていただけるよう実施したいと思います。

○委員

計画（案）に記載されている地道な監視指導や、科学的な知見に基づく監視指導は、行政にしかできない取組ですので、ぜひ頑張ってくださいと思います。

また、食中毒などのリスク事案は当事者となるのも防ぐのも自分自身であることを、消費者の方も事業者の方もいかに自覚できるかだと思います。食の安全安心フェスタのような取り組みはわかりやすく、気づきを促すよいきっかけとなりますので、継続して実施していただければと思います。

計画（案）2ページを見るとPDCAサイクルの仕組みを取り入れておられます。食の安全安心の取組は型にはまるものではないため、現場、現物、現実の3現主義に基づいた、現場の声が反映されるような取組となることが重要な点であると考えます。

質問ですが、監視指導をする際は相手に対し無通告でしょうか？また、昨今は、本社で一括仕入れし、物流は広範囲で行われる流通形態がありますが、衛生管理上不都合なことはあるのでしょうか？

●事務局

立入監視指導は、無通告で実施しています。通告すると相手が準備してしまい、平日頃の状況を把握することが困難となるからです。

物流が発達する中、全国的に展開する事業者の中には1か所のセントラルキッチンで調理し、調理後の製品を各店舗に流通させる場合があります。一つの飲食店で起こったことが、チェーン店全体で起こる可能性もありますので、そのような問題を把握次第、自治体間で連携をとり、対応しております。

○委員

3点あります。1点目は京都市との各部局との連携ですが、特に消費生活総合センターとの連携を今後どのように考えておられるのでしょうか？消費者啓発は契約に関するものが多いように思いますが、それ以外にも食品や環境など総合的な消費者啓発をしなければならない中、食の啓発に関して協力すれば、より効果が大きいのではないかと思います。

2点目は、学祭マニュアルを活用した大学生への啓発ですが、マニュアルを使用した初年度ということで、どのように進められたのでしょうか？

併せて、大学生に対する食の安全教育をどのように考えていかれるのでしょうか？

京都市の方に、私の受け持つ授業の中で講義していただいたことがあるのですが、大変有効であったと思います。大学関係者や教員と連携し、食の安全に関連しそうな授業を京都市の取組を伝える場として位置づけられてはいかがでしょうか？

3点目は、広報のあり方ですが、最近各部局が、市民しんぶんに折り込みをする場合があります。非常に有効な広報だと思いますので、費用はかかりますが、年に1回は食の安全に関する京都市の取組について折り込みされてはいかがでしょうか。

●事務局

消費生活総合センターとの連携ですが、食の安全安心フェスタは正に連携して実施したものです。来年度もぜひ実施したいのですが、費用の面で難しいかなと思います。また、食品の苦情などを消費生活総合センターに相談されることもあると思いますので、今後とも連携を密にしたいと考えています。

学祭マニュアルですが、学祭シーズン前に各大学に出向き、教務課を通じて学祭マニュアルをPRしてまいりました。また、各センターでマニュアルを活用して講習会を実施させていただきました。来年度も続けて実施していきたいと思います。

市民しんぶんの活用ですが、イベントでアンケートを取ると市民しんぶんで知ったという方がたくさんおられ、その有効性を感じております。これまでからイベント等について

は全市版に、行政区で特色のあるものは区民版に掲載させていただいておりますが、御意見いただいた折り込み版についても参考にさせていただきたいと思っております。

○委員

調理師免許がなくても営業が許可され、誰でも営業ができることは問題はないのでしょうか？国レベルの話になるのかもしれませんが、調理師免許を持たず、数時間の食品衛生責任者養成講習会を受けるだけで、食の安全安心が保たれるのか、疑問に思う部分があります。飲食店から食中毒を出さないためには、調理師免許を持つものが必ず食品衛生責任者となるようにする等、制度を厳しくする必要があるのではないのかな、と思っております。

●事務局

食品衛生法に基づく営業許可は、調理場の床の材質や手洗い設備などハード面に關し一定の基準を満たせば許可することになっています。しかし、施設そのものが原因となる食中毒事例は少なく、多くの場合は食品の取扱などのソフト面が不十分なために食中毒が起こる場合が多いと思われまます。

京都市内の食品取扱施設全てを毎日監視指導することは不可能なので、認証制度の普及を始めとした、食品事業者の自主的な衛生管理の推進に力を入れていきたいと思っております。そのためには、食品事業者自らが衛生管理に関するマニュアルを整備する等一定の食品衛生知識も必要になります。調理師免許が絶対に必要とまでは言い難いのですが、食品を取り扱う以上、責任は発生しますので食品衛生責任者の確実な設置等、ソフト面に、より力を入れていきたいと思っております。

○委員

スーパーで買い物をする際に、販売者名は記載されていても製造者名が表示されていない食品が見受けられます。食品に異常があった場合に、消費者が直接製造者に連絡できるよう製造者名を表示するよう業界団体を指導していただきたいと思っております。

また、食品の検査ですが、何か事件が起こってからではなく、随時食品の検査を実施していただきたいと思っております。

私は、食中毒予防の基本であるうがい手洗いを必ず実行しています。また、豆腐屋で豆腐に触れた後にお金をやり取りするのを見て以降、豆腐は加熱して食べています。加熱して食べることが、最大の食中毒予防だと思って実行しています。

●事務局

食品表示の監視につきましては、どこのだれが作っていつまで食べられるのか、また食品の添加物やアレルギー物質が含まれているかなど、消費者が食品を選択する際の重要な手段となっているため、施設の監視指導の際に併せて確認しています。ただし、食品表示の例外規定として、販売者名に固有記号を合わせることで製造者名を省略することができることとなっておりますので、疑問に思われることがありましたら、お気軽に保健センターにお問い合わせいただければ、と思っております。

また、食品の検査につきましては、計画に基づき随時行っております。

うがい手洗いは、御指摘いただいたとおり食中毒予防や食品衛生の基本です。小さい子どもの頃から、うがい手洗いを習慣づけることが大変重要ですので、手洗いチェッカーを利用した、御家庭向けの講習会も実施していきたいと考えております。

○委員

随時食品検査を実施するとのことですが、計画案7ページの2, 3 3 3件は検体の数ということでよろしかったでしょうか？

●事務局

はい。検査する食品の数ということです。

○委員

様々な取組を積極的に計画していただき、ありがたいと思っております。

引き続き大学生に対し、食の安全安心を積極的に啓発していただきたいと思っておりますが、職員の負担を減らすためにも、学生ボランティアを活用してはいかがでしょうか？リスクミのキャラクターができたあかつきには、学生とともに幼稚園や小学校に出向き、手洗い

うがいの講習を実施する等すれば、職員の方の負担も減るかもしれませんし、協力したい学生はたくさんいると思います。指導を受ける側としても、年齢が近い方が親しみを持って、指導を受け入れやすいかと思います。

また、認証制度はあまり進展していないのでしょうか？平成18年度から初められて89件は少ないように思います。観光客の方にも京都市の食の安全安心の取組を知っていただきますよう、来年はぜひみんなが注目するようなイベント等を計画していただき、制度を周知していただきたいと思います。

○委員

学生を活用すれば、参加した学生自身の意識が変わるということもありますので、活用できるところは活用していただければ、と思います。京都市の取組に関する大学での講義が好評だったとのことですので、大学に対してもっと積極的に出前講義をPRしてもいいと思います。

○委員

学祭衛生管理マニュアルという立派なものが出来たので、教務課に配布するだけでなく、行政の方が直接学生に対し学祭前に講義できるよう大学側に働きかけてはいかがでしょうか？また、子育て世代の方は食の安全安心に関心が高いと思われるので、乳幼児健診などの機会を利用して、手洗いチェッカー等を活用し、講習していただければと思います。

●事務局

これまでは、消費者の方向けの取組が少なかったのですが、今後は、乳幼児健診等の機会を利用して、大規模ではなく、少人数との意見交換を積み重ねて多くの方に意識を高めていただきたいと考えています。

○委員

アレルギー物質検査に関し、卵黄・卵白など細かい部分まで検査するのか、単に卵が入っているかどうかを検査するのかどちらでしょうか？

また、手洗いについてですが、私どもも手洗いチェッカーを利用した講習をすることがあります。大変有効ですが、大人はその場限りで終わることがある一方、子どもはまじめに継続してくれます。なので、ぜひ夏休み等、親子で参加できる時期にこのような講習を実施していただければ、より有効な講習になると思います。

●事務局

平成25年度は、食品衛生法で表示が義務付けられているアレルギー物質7品目の検査を実施する予定をしております。乳、卵等の有無の検査ですが、成分の詳細までは検査できません。

手洗いチェッカーの活用ですが、講義ばかりだと聞いている方の関心が続きませんが、実技を伴うと興味を持っていただけることが多く、特に子どもの関心を得やすいので、親子教室等、子どもをターゲットにして実施していきたいと思います。

○委員

アレルギー物質検査の対象となる食品は何ですか？

●事務局

乳幼児用食品や菓子類等、アレルギー表示の欠落による自主回収の実績がある食品等の検査を実施します。京都市内に製造所があれば、製造所を優先にしますが、流通食品についても検査します。

○委員

食品表示制度の一元化の議論が行われておりますが、現在、店舗内で調理するそうざいについて表示なしで売られています。このようなそうざいの検査については対象としているのでしょうか？

●事務局

各店舗で製造販売しているそうざいについても食品検査の対象としています。

○委員

アレルギー物質検査については、新規に実施する検査ということで、どのようなやり方がよいのか模索しながら、さらに次の年に継続されるのかな、と思います。

○委員

これからふぐのシーズンを迎えます。自治体によりふぐ処理師免許の試験制度が異なりますが、京都府外で処理されたふぐも京都市内に流通するかと思います。安全は保たれるのでしょうか？

●事務局

補足しますと、ふぐの免許制度は、都道府県によって試験制度が異なり、実技を伴う試験制度の自治体もあれば、実技なしの講習でふぐ処理の免許が与えられる自治体もあります。京都府では、実技を伴う試験制度であり、全国的にも厳しい試験であると聞いています。

一方、実技なしの講習であっても、当該自治体に認められたふぐの処理師が当該自治体内で処理したふぐであれば、京都市内に流通しても差し支えはありません。

また、本市を含め京都府においては、子ども平成23年4月以降、有毒部位が除去されたふぐは、普通の魚と同様に免許なしに調理加工することができるようになりました。

このように各自自治体においてふぐの免許制度や規制は異なるため、各自自治体が条例で個々に規制するのではなく、全国一律の免許制度となるよう国に要望しています。

○委員

食品の流通形態等、社会はめまぐるしく変化する中、現在の状況に合わせ、食品事業者や消費者等の意識を変えていくことが非常に重要だと思います。全てを計画に盛り込むことは難しいと思いますが、行政としては社会の変化に合わせ、柔軟に対応していただきたいと思います。委員の皆様におかれましても、いいアイデアがあれば引き続き御提案いただければ、と思います。

この計画（案）についてですが、今後、市民の皆様にオープンにして、パブリックコメントを求め、再度審議会場で議論するというところでよろしかったでしょうか？

●事務局

はい。パブリックコメントを求めた後、必要な修正をしたうえで、改めて審議会場で委員の皆様の御意見を伺ったうえで、来年度の計画とさせていただきたいと思います。

○委員

では、再度、委員の皆様から御意見をいただき、よりよい計画に仕上がることを期待したいと思います。