

第9回 京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

平成25年3月18日（月）午前10時から正午まで

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8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 原 強

委員 水口 靖彦

委員 山本 隆人

委員 山岡 祥子

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

玉井 涉

土井 直也

辻 尚信

中村 正樹

日野 唯之

小谷 晃史

野村 剛

4 次第

(1) 開会

(2) 京都市挨拶

(3) 報告事項 食の安全安心に係る取組状況について

(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

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。

【BSE 関連】

○委員

消費者団体の中には、BSE の安全評価が政治的な判断で行われたと思っている人もいます。冷静にしっかり議論することが必要であり、リスクコミュニケーションの最たるテーマとなります。

本審議会としても全体の情報を集め、審議会としての認識を整理する必要があると思います。そのためには時間が必要であり、現行の全頭検査体制を当面継続することに賛成します。

○委員

BSEに感染している牛でも特定危険部位を除去すれば食べても大丈夫なのでしょうか？

●事務局

検査の結果、BSEの陽性が確認された牛は、全て廃棄することになっています。

○委員

ふぐの毒のように特定危険部位を取り除けば問題ないという前提のもと、対象月齢が引き上げられるということですか？

●事務局

基本的な考え方はそうです。

○委員

全頭検査を廃止しても、特定危険部位は全頭除去するという議論もあります。

●事務局

特定危険部位の除去は続けることになります。

○委員

全頭検査といってもどんな検査をしているのかがわかりません。

●事務局

BSEプリオンが蓄積している延髄をサンプリングし、検査しています。

○委員

そこの部位で検出されなかったら、他の部位にもないということがこれまでの科学的知見ということですね。

●事務局

舌頬肉を除く頭部、せき髄、せき柱、回腸遠位部などのBSEプリオンが蓄積する特定危険部位を取り除けば問題ないと言われています。

○委員

国から指針が出れば、検査体制の見直しという流れになるかもしれないが、その際には市民の皆様にもリスクコミュニケーションしなければならぬと思います。リスクコミュニケーションでは、これまでの国の検査体制や実績、陽性頭数、月齢の見直しの議論に係る考え方等を説明したうえで京都市の実績を示すなど、市民の方が判断できるような資料を御準備いただきますようお願いいたします。

●事務局

BSE問題では、発生後全世界で厳格な飼料規制が行われ、特に、日本では世界的にも厳しい検査対象月齢を設定し、検査が実施されてきたことの経緯が忘れ去られている気がします。

これまでの経過をしっかりと説明し、京都では1頭も陽性牛が出てないことや、国の科学的知見に基づく見解などを資料できっちり説明し、市民の皆様にも不安を与えることのないよう適正な議論を行いたいと考えています。

●事務局

審議会を6月にも開催させていただきたいと考えており、それまでにBSEに関するデータ収集や資料の作成を行ってまいります。

○委員

科学的には大丈夫と思われているようですが、本当に中立的な立場で議論しているのか、市民の方から信頼を得ることができるかにかかっているということですね。

○委員

輸入品は極力避けていることは事実です。安全安心面でコストがかかっていることを承知の上で、国産品を購入しています。輸入品は、どこかで検査をすり抜けているかもしれないという漠然とした不安があります。

TPPの関係で、安価な輸入品が今後出回ることになると、コストはかかるけど安全安心な農畜水産物を提供していただいている農家の方を守ることができなくなるのではと危惧しています。

○委員

全頭検査を継続することを支持します。TPP の関係で輸入肉が多く入ってきた場合、検査体制はどのようになるのでしょうか？国産は厳重に検査していると思うのですが、値段の関係で輸入肉を買う方も多くなるとおられます。京都市の検査体制で対応できるのでしょうか？

●事務局

BSE 発生国からの輸入牛については、特定危険部位が含まれていないか、検疫所で確認しています。現在日本では全てのと畜場で全ての牛を検査していますが、アメリカ等から輸入される牛については、今回の改正により30カ月齢以下の牛の肉は検査することなく輸入されてきます。市民の方にとって、日本国内では検査し、輸入肉は検査していないという不安感が残ってしまう、そこをどのように説明して御理解いただけるかということの難しさを感じています。丁寧なリスクコミュニケーションが必要であり、不安感を払しょくできないと検査体制の見直しは困難であると考えています。

○委員

検査対象月齢が徐々に上がることに漠然とした不安を感じます。安全といえる月齢はあるのですか？

●事務局

国内では36頭の陽性牛が発見され、そのうち21か月齢と23か月齢の2頭以外は40か月齢以上です。21、23カ月の牛はBSE プリオンは検出されましたが、詳細な検査で感染性はないものとされましたので、この2頭については特段の問題はないというのが国の見解です。

○委員

各自治体が行っている検査ですが、コストはどのくらいかかるのですか？

●事務局

検査キットに関しては国から補助金が出るのですが、400万円くらいです。その他には人件費がかかります。

○委員

その補助は税金で払われていることになるかと思います。検査はもうしなくてよいだろうという考え方と、安全と知っている人が信用できないという考え方がせめぎ合っているという印象です。

国は検査対象の縮小を考えているようですが、各自治体としては全国的な動向や社会的状況を踏まえつつ、最初に全頭検査の廃止を表明する自治体が出てくるのを待っているところでしょうか。

○委員

プリオンが原因であったということがはっきりせず、また、日本の牛の汚染経路も汚染原因物質も断定できていません。全頭検査と肉骨粉の禁止、特定危険部位の除去、トレーサビリティ制度のこの4点で、国産牛は安全だということをなんとなく納得したと思います。

日本でBSE 陽性牛が確認されたときに国産牛は絶対食べないとしていた人も多かったのですが、その後、外国でBSE 陽性牛が確認された時に、国産は検査しているから安心だという意見になりました。消費者の微妙な心理をときほぐすための条件整備は大変難しいと思います。

○委員

全国的な状況や社会的状況を踏まえ、引き続き検討していただきたいと思います。また、市民の皆様に情報公開していくことが大事だと思います。

○委員

不安を払しょくするためには、情報公開しかないと思います。発生当時の牛がバタバタ倒れる映像が頭に残っている市民の方も多いと思います。BSE 検査頭数や検査体制、世界の基準や日本の基準、これまで京都市では1頭の陽性牛も出てないなど、市民の方の大半

は知らないと思います。

知らないことで不安がより高まってしまうので、私たち消費者が知って、そして選択できるような情報を与えていただくことが必要だと感じます。

●事務局

厚生労働省が食品安全委員会に対し月齢のさらなる引き上げについて諮問しており、その答申が行われるのが4月、国際獣疫事務局（OIE）に BSE 清浄国として認定されるのが5月、7月以降は国からの補助金がカットされるような状況で、山場は6月であると思います。

6月に審議会を開催する予定であり、御論議をお願いしたいと考えておりますが、市民の皆様に対して、6月にリスクコミュニケーションする場を設ける必要もあると考えています。

○委員

検査対象の見直しは不安に思う方もいらっしゃるかもしれませんが、事実として、検査しても BSE 陽性牛は出ていない、ということをしっかり伝えていくべきだと私は思います。

【リスクコミュニケーション関連】

○委員

講義だけでなく、手洗いチェッカーやから揚げの中心温度の測定など、作業をさせていただいたことが、思った以上に学生に好評で、料理する上の身近なことに危険がひそんでいることを初めて知った学生も多く、非常に良い機会でした。

このような機会をまた設けていただきたいと思います。

○委員

家庭でできる食の安全安心こだわりクッキングの参加者は全て女性だったのでしょうか？

●事務局

当初女性ばかりではないかと危惧していたのですが、男性の方数名から申し込みいただき、抽選の結果、男性は1名の方に御参加いただきました。

○委員

男性にも関心を持っていただくよう引き続きよろしく申し上げます。また、1回で参加できる人数は限られているので、できるだけたくさんのお返しをしていただきたいと思います。

一方的な講義ではなく、こういった行政と一緒に作業するイベントに参加すると、参加した市民の方が行政の考え方を理解し、京都市の味方として、さらにまわりの人に発信していただけるのではないかと感じます。費用対効果としてとても大きいのではないのでしょうか。

○委員

参加者の中には留学生もいたのですが、日本では実際に調理をしたうえで衛生管理を学ぶことができずばらしい、と母国に報告したようです。

○委員

食の安全安心啓発キャラクターの「おあがりス」については、今後活用し、市民の方にとって親しみやすいリスクコミュニケーションを図っていただければ、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2, 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

我々の団体と意見交換を持っていただきましたが、そのような事例は他にありませんでしょうか？いろいろな団体と意見交換の場を設けたら良いと思います。パブリックコメントの結果、計画案の修正はあったのでしょうか？

●事務局

パブリックコメントの大半は、計画の修正を伴う御意見ではなかったもので、当初案のとおり進めさせていただきたいと思います。ただし、字句修正等はしております。

○委員

全体的に好意的なコメントが多かったように私は感じました。

○委員

以前に比べて良くなったという印象です。

●事務局

私どもとしては、昨年北海道で起きた浅漬の食中毒事件のような事件があれば、そちらに対応しなければならないのですが、問題がなければ、着々と計画を遂行していきたいと考えています。

○委員

前回の審議会でも意見を述べていただいたのですが、全体を通して何か御意見あればお願いします。

○委員

京都府が4月以降、修学旅行生が泊まる旅館等の宿泊施設に対して、食物アレルギーを持つ子供に適切に対応できるよう指導を行うと聞きました。京都市が行うアレルギー物質検査とは趣旨は違うのかもしれませんが、京都市でも検査を実施した後に指導されると思いますので、お互いに情報を共有し、今後につながるようにしていただきたいと思います。

●事務局

この件に関しては、3月26日に京都府との協議事項の議題に挙がっており具体的には存じていませんが協議を経て、こういったタイアップができるのか、検討させていただきたいと思います。

○委員

意見募集の結果、32名の方から意見をいただいたとのことですが、何通ぐらい郵送したのでしょうか？意見数が少ないように思います。

●事務局

ホームページでの募集や、各保健センターや事業所に意見募集のチラシを配架させていただいたもので、市民の方に直接送付したものではありません。

○委員

ということは、食の安全に関する関心の度合いが低いということでしょうか。

●事務局

食品衛生法で計画を策定することとされた初期は、御意見が一桁ということがありました。市民の方全員が意見募集について御存知ということではないので、今後の私どもの課題として、意見募集の際には機会あるごとにアピールしていきたいと考えています。

○委員

広く意見が集まるように御努力いただきたいと思います。

○委員

重要な御指摘かと思っておりますので、ぜひよろしく申し上げます。意見を待っているだけでなく、積極的に意見を述べていただけるよう働きかけがあれば、さらに有益な御意見がいただけるかもしれません。

○委員

パブリックコメントの件ですが、初期に比べれば随分増えたと思います。広く集めるのであれば、はがき形式のようなもので受取人払いで配るなどが必要かもしれません。ただ、市民の間で大きく意見が分かれるような計画ではないので、意見数ではなく、意見の中身が重要なのかなと思います。とはいえ32名というのは寂しい気がするので、意見の集め方に工夫が必要かと思います。

また、京都府ではこの計画の意見募集に際し、消費者団体を集めて、と畜場の現場でBSE検査や放射能検査について具体的に説明し、意見交換会を実施されています。京都市でもそういった手法をお取りになり、そこで出た意見を拾われたらよいと思います。

○委員

アレルギーに関する御意見がたくさんありましたが、食品アレルギーで子どもが亡くなった事件の印象が強く残っているのかな、と思います。来年度アレルギー検査に力を入れるとのことですが、事件が起こってから対応するのではなく、事件が起こる前に何か手立てはないのか、と思います。

食物アレルギーを持つ人が健康被害が起こさないためには、食品にアレルギー表示を明示していただく必要がありますので、指導をきっちりしていただきますようお願いいたします。

また、豆腐は品質の劣化が早いものと認識していますが、スーパーなどで賞味期限が長いものが見受けられ、本当に大丈夫かなと思ってしまいます。このあたりはチェックしていただいているのでしょうか？

●事務局

豆腐は単にパックしたものと充填豆腐というレトルト食品のような豆腐があります。それぞれ製造者が検査し、科学的知見に基づき期限を表示しています。表示されている保存方法をきっちり守れば製造者が品質を保証するという期間です。

昨今では、脱酸素などの方法により保存期間が長期化されているものも多いのですが、広く流通している食品に一旦事故が起きれば、広範囲に影響が及ぶため、事業者に必ずチェックするよう指導しています。

○委員

豆腐は劣化が早いというイメージがあるのですが、来年度は重点的な検査対象としていただけるということで、難しいかもしれませんが、このあたりについてもよろしく願います。

○委員

洗剤のCMではバイ菌を視覚的に表し、とても印象に残ります。手洗いの啓発をする場合は、言葉だけではなく、写真やイラストなど視覚に訴える方法で行うと効果的だと思います。

また、計画の巻末に用語集があるのはありがたいです。

意見募集の方法についてですが、図書館に行ったらリーフレットが隅の方に置いてありました。私は委員なのでわかったのですが、一般の方が見ても分かりにくい位置だったので、意見をもっと集めようとするなら、もっと目立つ位置に置くとかポップで表示するなどの工夫が必要と感じました。

○委員

リスクコミュニケーションについてですが、お互いに信用できないとコミュニケーションがうまく成り立たないと思います。

審議会を通じて京都市の説明を何度か受けるうちに、公的な立場で話しているとわかっていても、毎回丁寧に説明していただけるこの人が言うことなら信用できるという、このような積み重ねがだんだんと信頼につながっていくのだということを講演会で聞いて、その人がもつキャラクターも大切だと感じました。

また、食品の検査自体が信用できないという方もおり、コミュニケーションが難しくなっている要因だと思いますが、一方で、リスク評価や検査をしっかりしているから安心だという方が多いのも事実だと聞きました。意見募集すると、もっと検査して欲しいという

意見の人は出すけれど、よくやっているという評価の意見を敢えて出すことはあまりないということがあります。しかし、全頭検査や収去検査をしっかりとやることを通じて信頼が高まっていると思いますので、めげずに継続し、情報や結果をしっかりと発信していただくことが大事だと感じています。

日本は衛生状態が良好な国で事業者も衛生に気を付けているので、それゆえに消費者側も油断しているところもあるのではないかと思います。牛レバーの生食が禁止になったら豚レバーに置き換えて提供する店があったと聞きましたが、われわれ世代では昔から豚は加熱することが当たり前で、豚の赤いのは食べてはダメと言われてきたので、牛がダメなら豚でということが平気で行われること自体、ごくごく当たり前の感覚がマヒしているところがあるのかな、と思ってしまいます。基本的なことも消費者に対してしっかり啓発していただきたいと感じました。地道な啓発活動を展開して、京都市の食品衛生施策に御協力いただけるサポーターを増やしていただくことが大切だと思います。