

第29回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 令和2年3月25日（水）午前10時～午前11時30分

2 場 所 職員会館かもがわ 大多目的室

3 次 第

(1) 開 会

(2) 京都市挨拶

(3) 議 事

ア 最近の食品衛生行政の動向について

- ・食品産業事業者の従業員に新型コロナウイルス感染者が発生した時の対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン
- ・HACCPに沿った衛生管理に関する令和2年度の京都市の取組について
- ・京都市中央卸売市場第二市場においてと畜した牛の放射性セシウムに係る全頭検査の終了について

イ 令和2年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について

ウ その他

(4) 閉 会

配付資料

- 【資料1】 食品産業事業者の従業員に新型コロナウイルス感染者が発生した時の対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン
- 【資料2】 HACCPに沿った衛生管理に関する令和2年度の京都市の取組について
- 【資料3】 京都市中央卸売市場第二市場においてと畜した牛のセシウムに係る全頭検査の終了について
- 【資料4】 令和2年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）に係る市民意見募集の結果について
- 【資料5】 令和2年度京都市食品衛生監視指導計画（案）
- 【参考資料】 HACCPに沿った衛生管理の制度化

食品産業事業者の従業員に新型コロナウイルス感染者が発生した時の 対応及び事業継続に関する基本的なガイドライン

- 本ガイドラインは、新型コロナウイルス感染者の報告が増加していることから、食品製造業、食品流通業（卸売、小売）、外食産業の食品を取り扱う事業所の従業員に新型コロナウイルス感染症の患者が発生した時に、保健所（感染症担当。以下同じ。）と連携し、感染拡大防止を前提として、食料安定供給の観点から、業務継続を図る際の基本的なポイントをまとめたものです。
- 新型コロナウイルス感染症の主要な感染経路は、飛沫感染と接触感染であると考えられています。2020年2月21日現在、食品（生で喫食する野菜・果実や鮮魚介類を含む。）を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる事例は報告されていません。製造、流通、調理、販売等の各段階で、食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い、アルコール等による手指の消毒、咳エチケットなど、通常の食中毒予防のためにしている一般的な衛生管理が実施されていれば心配する必要はありません¹。

1. 新型コロナウイルス感染症の予防対策の徹底

- 新型コロナウイルス感染症対策については、現在、感染の流行を早期に終息させるために、クラスター（集団）が次のクラスター（集団）を生み出すことを防止することが極めて重要な時期とされており、厚生労働省、都道府県、保健所からの情報に基づいて、徹底した対策をお願いします。

【参考】

- 「新型コロナウイルス感染症対策の基本方針」（新型コロナウイルス感染症対策本部決定）
- 「新型コロナウイルスの集団感染を防ぐために」（厚生労働省HP）
- 「家庭内でご注意いただきたいこと ～8つのポイント～」（厚生労働省HP）

- 事業所は、従業員に対し、次に掲げる感染予防策を要請します。
 - ① 体温の測定と記録
 - ② 発熱などの症状がある場合に所属長への連絡と自宅待機の徹底
 - ③ 以下の場合には所属長に連絡の上保健所に問い合わせ
 - ・ 体温 37.5 度以上の熱が 4 日以上継続した場合（解熱剤を飲み続けなければならない場合を含む）
 - ・ 強いだるさや息苦しさがある場合
 - ・ 基礎疾患（糖尿病、心不全、呼吸器疾患（慢性閉塞性肺疾患など））がある方、透析を受けている方、免疫抑制剤や抗がん剤などを用いている方で、風邪の症状や 37.5 度以上の発熱、強いだるさや息苦しさが 2 日程度続く場合

- また、事業所は、例えば卸売市場のせり場など常時不特定多数の者が集合する場所では、できる限りマスクを着用し、マスクを着用しない場合には2メートルを目安として適切な距離を保って取引を行うことを徹底するなど、事業所の業態によって感染予防策を行ってください。

マスクの確保については、供給が十分でない状況ですが、政府として取り組んでいるところであり、御理解をいただきますようお願いいたします。

- 事業所は、従業員の新型コロナウイルス感染症の検査の状況、診断結果等について速やかに報告を受けるなどの適切な情報収集体制を構築してください。
- 事業所は、手洗いなど次に掲げる感染予防策を徹底してください。
 - ① 出勤時、トイレ使用后、売場・厨房・製造加工施設への入場時には手洗い、手指の消毒。
 - ② できる限りマスクを着用し、マスクがない時に咳をする場合にはティッシュ・ハンカチや袖等で口や鼻を被覆。
 - ③ 通常の清掃に加えて、水と洗剤を用いて特に机、ドアノブ、スイッチ、階段の手すり、テーブル、椅子、エレベーターの押しボタン、トイレの流水レバー、便座等人がよく触れるところの拭き取り清掃。

【参考】これまで集団感染が確認された場に共通すること

- ① 換気の悪い密閉空間であった
- ② 多くの人が密集していた
- ③ 近距離（互いに手を伸ばしたら届く距離）での会話や発声が行われたという3つの条件が同時に重なった場

（「新型コロナウイルス感染症対策の見解」（新型コロナウイルス感染症対策専門家会議）（3月9日））

2. 新型コロナウイルス感染症患者発生時の患者、濃厚接触者への対応

（1）患者発生の把握

- 事業所は、患者が確認された場合には、その旨を保健所に報告し、対応について指導を受けてください。また、従業員に対しては事業所内で感染者が確認されたことを周知するとともに、1に掲げる感染予防策をあらためて周知徹底してください。
- 卸売市場で営業を行う事業所は、患者が確認された場合には開設者等に報告してください。

（2）濃厚接触者の確定

- 新型コロナウイルス感染症の現行の感染拡大防止策においては、医師の届出等で、患者を把握した場合、感染症法に基づき、保健所で積極的疫学調査を実施し、濃厚接触者に対する健康観察、外出自粛の要請等を行うこととされています²。
このため、事業所は、保健所の調査に協力し、速やかに濃厚接触者を自宅に待機させるなど感染拡大防止のための措置をとることとなります。

- また、「地方自治体が、厚生労働省や専門家と連携しつつ、積極的疫学調査等により、個々の患者発生をもとにクラスター（集団）が発生していることを把握するとともに、患者クラスター（集団）が発生しているおそれがある場合には、確認された患者クラスター（集団）に関する施設の休業やイベントの自粛等の必要な対応を要請する」とされていることにも留意が必要です²。

（3）濃厚接触者への対応

- 事業所は、保健所が濃厚接触者と確定した従業員に対し、14日間出勤を停止し、健康観察を実施してください。
- 事業所は、濃厚接触者と確定された従業員に対し、保健所の連絡先を伝達してください。
- 濃厚接触者と確定された従業員は、発熱又は呼吸器症状（軽症の場合を含む。）を呈した場合には、保健所に連絡し、行政検査を受検します。また、事業所は、その結果の報告を速やかに受けることとします。

【参考】

「濃厚接触者」とは、「患者（確定例）」が発病した日以降に接触した者のうち、次の範囲に該当する者である。（「新型コロナウイルス感染症患者に対する積極的疫学調査要領（暫定版）（国立感染症研究所感染症疫学センター令和2年3月12日版）」）

- 新型コロナウイルス感染症が疑われる者と同居あるいは長時間の接触（車内、航空機内等を含む）があった者
- 適切な感染防護無しに新型コロナウイルス感染症が疑われる患者を診察、看護若しくは介護していた者
- 新型コロナウイルス感染症が疑われる者の気道分泌液もしくは体液等の汚染物質に直接触れた可能性が高い者
- その他：手で触れること又は対面で会話することが可能な距離（目安として2メートル）で、必要な感染予防策なしで、「患者（確定例）」と接触があった者（患者の症状などから患者の感染性を総合的に判断する）

3. 施設設備等の消毒の実施

- 事業所は、保健所が必要と判断した場合には、感染者が勤務した区域（売場、厨房、製造加工施設、倉庫（冷蔵庫、冷凍庫を含む。以下同じ。）、執務室等）の消毒を実施します。
- 消毒は、保健所の指示に従って実施することが望ましいですが、緊急を要し、自ら行う場合には、感染者が勤務した区域（売場、厨房、製造加工施設、倉庫、執務室等）のうち、手指が頻回に接触する箇所（ドアノブ、スイッチ類、手すり等）を中心に、アルコール（消毒用エタノール（70%））又は次亜塩素酸ナトリウム（0.05%以上）で拭き取り等を実施してください^{3・4}。
- 一般的な衛生管理が実施されていれば、感染者が発生した施設等は操業停止や食品廃棄などの対応をとる必要はありません。

4. 業務の継続

(1) 重要業務の継続

- ・ 事業所は、濃厚接触者の出勤停止の措置を講じることにより、通常の業務の継続が困難な場合には、重要業務として優先的に継続させる製品・商品及びサービスや関連する業務を選定し、重要業務を継続するために必要となる人員、物的資源（マスク、手袋、消毒液等）等を把握してください。
- ・ 事業所は、重要業務継続のため、在宅勤務体系・情報共有体制・人員融通体制を整備するとともに、重要業務継続のための業務マニュアルを作成してください。

(参考) 従業員の確保状況による段階別の業務継続体制

事業所は、従業員の確保状況に応じて、段階別に業務継続体制を決定します。

【第一段階】

- (業務の内容) 原則通常どおりの業務
- (人員体制) 早出・残業等で業務対応

【第二段階】

- (業務の内容) 重要業務の継続を中心とし、その他の業務は縮小・休止
小規模事業所の場合にあっては業務全体の休止も含め判断
- (人員体制) 早出・残業等での業務対応に加え、他部門からの応援

(2) 食料品の安定供給の確保

- ・ 小規模な事業所が業務全体を休止する場合には、他の事業所や所属する組合、協会等に相談し、顧客への供給の確保に努めてください。

卸売市場等の食品産業は、国民への食料の安定供給に重要な役割を担っており、新型コロナウイルス感染症の患者が発生した時の対応及び業務継続を図る際の基本的なポイントをお示ししました。農林水産省としても全面的に協力いたしますので、対応していただくようよろしくお願いいたします。

(参考)

- 1 新型コロナウイルスに関するQ&A（関連業種の方角け）（厚生労働省）
- 2 新型コロナウイルス感染症対策の基本方針（令和2年2月25日新型コロナウイルス感染症対策本部決定）
- 3 「感染症法に基づく消毒・滅菌の手引き」（厚生労働省健康局結核感染症課）
- 4 「MERS 感染予防のための暫定的ガイドンス（2015年6月25日版）」（一般社団法人日本環境感染学会）

HACCPに沿った衛生管理に関する令和2年度の京都市の取組について

【郵送周知】 <既存 約40,000施設>

○送付物：改正法周知，導入方法案内（ホームページ，手引書ダウンロード先，相談窓口）

※新規申請施設（約4,000件見込み）は相談時，申請受付時，現場調査時等に個別で導入指導実施）

市内の食品等事業者・・・ほぼ全てが「小規模な事業者等」に該当

(内訳)

- 飲食店営業等
【約26,400件】
- 製造業
【約5,200件】
- 販売業
【約8,000件】

※小規模な事業者等とは

- 食品を製造し，又は加工する事業者であって，食品を製造し，又は加工する施設に併設され，又は隣接した店舗においてその施設で製造し，又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの
(例：菓子の販売製造，食肉の販売 等)
- 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する事業者
(例：そうざい製造業，パン製造業，学校・病院等の営業以外の給食施設，調理機能付き自動販売機 等)
- 容器包装に入れられ，又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し，運搬し，又は販売する事業者
- 食品を分割し，容器包装に入れ，又は容器包装で包み小売販売する事業者
(例：八百屋，コーヒーの量り売り 等)
- 食品を製造し，加工し，貯蔵し，販売し，又は処理する営業を行う者のうち，食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である小規模事業場に係る事業者

導入支援

<全業種共通>

- ・ホームページで導入手順等を掲載
- ・窓口や通常監視立入時に，業種別手引書の「様式及び記入例」を提供



<飲食店営業等>

- ・ホームページで衛生管理計画及び記録作成方法等の動画を配信
- ・業種別手引書の解説説明会を開催
(区役所等：11行政区×1回)
(大規模講習会：4ブロック×1回)



<販売業，製造業>

- ・事業者団体等を通じて制度の周知を依頼
- ・講師派遣型出張講習会（事業者団体等からの要請による）

**京都市中央卸売市場第二市場においてと畜した牛の
放射性セシウムに係る全頭検査の終了について**

1 趣旨

令和2年3月31日をもって京都市中央卸売市場第二市場においてと畜した牛の放射性セシウムに係る全頭検査を終了する。

2 背景

- (1) 全国的に平成25年以降、基準値を超える牛肉は確認されていない。
- (2) また、本市においても、平成23年の検査開始から現在まで基準値を超える牛肉は確認されていない。
- (3) 平成31年3月には、岩手県、宮城県、福島県（帰還困難区域を除く。）、栃木県において、牛肉の出荷制限が解除され、解除後も引き続き適切な飼料管理、飼養管理を徹底することにより、安全な畜産物しか出荷されない体制が維持されている。
- (4) このような状況を鑑み、一部の県を除き全国的に行われてきた放射能検査は、令和2年4月から全国一斉に終了する予定である（別紙参照）。

3 検査実績（牛肉）

- (1) 京都市（平成23年～令和2年2月末）

検査件数	92,390
検査結果	全て基準値以内

- (2) 全国（平成23年～平成30年）※

(Bq/kg)	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30
50以下	98.92%	99.98%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
50超100以下	0.77%	0.01%	0.003%	0%	0%	0.001%	0%	0%
100超	0.31%	0.003%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
検査点数	84,166	186,702	244,109	235,063	273,647	261,226	254,964	255,832

※ 農林水産省ホームページより引用 【合計 1,795,709】

牛肉の放射性物質自主検査の終了について ～令和2年4月1日から検査を終了します～

令和2年2月

関係者各位

昨年3月、岩手県、宮城県、帰還困難区域を除く福島県、栃木県において生産される牛肉の安全性が評価されたため、原子力災害対策本部の定めたガイドラインに基づき、牛肉の出荷制限が解除されたことにより、全ての都道府県で牛肉の出荷制限がなくなりました。

このような背景により、行政機関では本年3月末日をもって牛肉の放射性物質自主検査を終了する方向であり、全国の牛肉の生産・流通関係団体においても、行政機関と連携し自主検査を終了する方向としましたので、関係先におかれましては、是非ともご理解、ご協力賜りますことをお願い申し上げます。

終了時期及び対象検査

- (1) 検査終了時期：令和2年4月1日から
- (2) 終了する検査：全国でと畜解体・加工される牛肉全頭を対象とした放射性セシウム自主検査

全国農業協同組合連合会	全国畜産農業協同組合連合会	全国酪農業協同組合連合会
全国開拓農業協同組合連合会	全国肉牛事業協同組合	公益社団法人日本食肉市場卸売協会
全国食肉センター協議会	日本ハム・ソーセージ工業協同組合	一般社団法人日本食肉加工協会
JA全農ミートフーズ株式会社	東京食肉市場卸商協同組合	全国食肉業務用卸協同組合連合会
日本食肉流通センター卸売事業協同組合	全国食肉事業協同組合連合会	全国食肉生活衛生同業組合連合会
一般社団法人日本食肉協会		

「令和2年度京都市食品衛生監視指導計画」（案）に対する市民意見募集を、下記のとおり実施し、皆様から多数御意見をお寄せいただきました。いただいた御意見に対する京都市の考え方をとりまとめましたので、公表します。

貴重な御意見をお寄せいただいた皆様に御礼申し上げます。

1 実施期間

令和2年1月27日(月)から2月28日(金)まで

2 周知方法

意見募集用のリーフレットを市役所、各区役所・支所、医療衛生センター、各医療衛生コーナー、衛生環境研究所、図書館などにて配布
また、ホームページにも掲載

3 意見提出方法

郵送、FAX、電子メール、京都市ホームページの意見募集フォームなど。

4 募集結果

13名の方と2団体から36件の意見が得られた。

なお、上記13名の方の構成比と全意見の内訳については次のとおり。

(1) 年齢別件数

	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代以上	合計
男性	0	1	2	2	0	0	5
女性	1	3	2	2	0	0	8

(2) 居住地等区分別件数

京都市在住	京都市内に通勤・通学	その他	合計
12	1	0	13

(3) 項目別（意見数）

項目	意見数
1 計画全般について	1
2 計画の特色について	18
(1) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	6
(2) 効率的・効果的な監視や検査の実施	5
(3) 京の食文化を支える食品の安全・安心の確保	3
(4) 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応	1
(5) リスクコミュニケーションの推進	3
3 計画の各取組について	12
(1) 監視指導の実施	6
(2) 食品等の試験検査の実施	3
(3) リスクコミュニケーションの推進	2
(4) その他	1
4 その他御意見	5
合計	36

5 主な御意見と京都市の考え方

(1) 計画全般について

意見の要旨	京都市の考え方
<p>よくまとまっており，イラストも散りばめられていて良いと思う。</p>	<p>本市食品衛生行政について，御理解いただきありがとうございます。</p> <p>本市では，食の安全安心に関する様々な問題に的確に対応するため，観光都市である本市の地域特性や社会情勢を踏まえ，本計画に基づき，飲食店等の施設に対する監視指導や流通食品の検査等，各取組を着実に実施し，食の安全安心の確保に努めてまいります。</p> <p>今後も，イラストやイメージ図等を用いた，わかりやすい情報発信に努めてまいります。</p>

(2) 計画の特色について

意見の要旨	京都市の考え方
① 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	
<p>食品事業者の自主的な衛生管理を推進すること自体は賛成だが，HACCPについて保健所の助言や協力をお願いしたい。</p>	<p>HACCPに沿った衛生管理は，規模（従事者50人未満）や業種（飲食店等）等を要件とした，一定の営業者（以下「小規模な事業者等」という。）については，HACCPそのものではなく，各業界団体が作成する手引書に沿った，簡易な方法による衛生管理が可能とされています。</p>
<p>HACCPについて，全ての食品事業者が対象とあるが，1人で営業しているような個人経営の店などでは，記録などできるのか疑問を感じた。大手チェーン店ならば可能かもしれないが，こうした小規模な店はたくさんあると思うので，特例基準などを設ける方が良いと思う。</p>	<p>市内の食品等事業者は，ほぼ全てが小規模な事業者等に該当し，業界団体に属していない事業者もいることから，令和2年度中に市内の食品等事業者に対し，郵送により改正法の周知及び導入方法の案内文書を送付することとしています。</p>
<p>知り合いの飲食店経営者と話をしたところ，HACCPという言葉も知らなかった。関係団体に加入している事業者は，支援を受けやすいと思うが，未加入の事業者等は，法改正すら知らないことが多いと思われる。HACCP導入にあたり，関係団体との連携は不可欠だが，団体に属さない事業者へも周知や支援が必要だと思う。</p>	<p>また，本市ホームページにおいても導入のための資料等を掲載するとともに，講習会の開催や，監視指導における対面での説明等を通して，事業者自らがHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう，必要な支援を実施します。</p>
<p>HACCPに沿った衛生管理について，とりわけ小規模事業者等に対する導入支援の困難が予想されます。認可，認定ではなく事業者や業界団体の自主的な取り組みとして行われる以上曖昧さが残り，思うような効果が得られない心配があります。衛生管理の質の向上を図るのであれば，一定のセルフチェック項目を定め，どこまで出来ているかの申告制（強制力を持たせる持たせないは別）にして，どれだけの事業者がどこまで到達しているか？など把握をした上で到達度に応じた支援を実施する事を求めます。</p>	<p>小規模な事業者が実施する「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」については，業界団体の作成する業種別手引書を利用した，衛生管理計画の作成と記録等の実施が認められています。市内の食品等事業者は，ほぼ全てが小規模な事業者に該当することから，まずは手引書を参考に衛生管理を実施し，その検証を行うことにより，原材料や製造工程，施設の状況等に応じて手引書に記載されている内容を適宜修正して，衛生管理を実施することを指導してまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>HACCP方式による衛生管理の導入支援について、国内においても制度化されることになりました。そのことを踏まえて導入支援事業を具体的な手立てを含め、事業者団体と連携していくことが不可欠です。効率的・効果的にすすめていくためにも、取り組みの内容が消費者に見える形で実施されることを要望します。</p>	<p>「HACCPに沿った衛生管理」の実施主体は食品等事業者の皆様になることから、本市では、業界団体の皆様とも連携を図りつつ、施設への監視指導や講習会の開催等、必要な支援を行うことにより、食品等事業者の皆様の取組の後押しを図ってまいります。</p> <p>消費者の皆様への「見える化」につきましては、国が、店舗のよく見える場所に衛生管理計画の写しを掲示することを例示している他、どのような対応が可能か検討することとしており、引き続き動向を注視してまいります。</p>
<p>食中毒が心配なので、事業者には法律をしっかりと守らせて欲しい。</p>	<p>食品等事業者におけるHACCPに沿った衛生管理の実施状況については、営業許可の更新時や通常の定期立入等の際に確認することとなります。令和2年度においては、過去の食中毒・違反の発生状況や、食中毒のリスクが高い施設等、総合的に勘案したうえで、年間を通じ、効率的・効果的な施設への監視を実施し、法律の遵守を指導してまいります。</p>
<p>② 効率的・効果的な監視や検査の実施</p>	
<p>カンピロバクターによる食中毒の対策として、特に患者の多い若年層への啓発について、核家族化が進み、「鶏肉の加熱不足を食さない」ことを家庭で教育することが期待できなくなっている現在、小中学校からの教育現場での指導、また、保護者向けの「加熱不十分の鶏肉、特に若年層が食べると危険」と言った啓発が有効ではないかと考えます。SNSでの情報発信では、フェイスブックやツイッターよりも若者は、ラインやインスタグラムを活用しているため、かわいいオリジナルラインスタンプを活用したキャンペーンを行うなどし、京都市からの若者に向けた有益な情報提供を実施していけば良いと思います。</p>	<p>カンピロバクターによる食中毒対策については、飲食店等施設において、科学的根拠に基づく監視指導を実施するとともに、特に患者の多い若年層への啓発を重点的に行うこととします。</p> <p>また、市民の皆様への啓発にあたっては、講習会やSNS等、より効果的な情報発信が実施できるよう努めてまいります。</p>
<p>リスクに応じた収去（抜取り）検査等の実施やカンピロバクターやノロウイルスをはじめとする食中毒予防対策（特にカンピロバクター患者の多い若年層への啓発）、京の食文化を支える食品の安全・安心の確保を図られることに賛成します。</p> <p>ただし、どの時期にどのように検査や啓発をされるのか広報を強めて頂くとともに、実施された結果について「見える化」を図って頂くことを要望します。</p>	<p>本市食品衛生行政について、御理解いただきありがとうございます。</p> <p>本監視指導計画は、毎年度、食品衛生法に基づき、3月末までに公表するとともに、計画に基づく収去（抜取り）検査や啓発の実施結果については、翌年度の6月末までに公表しております。</p> <p>なお、監視や収去（抜取り）検査等により違反が判明し、危害拡大の恐れがある場合には、本市ホームページでの公表や報道機関への情報提供等を通じ速やかに公表してまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>カンピロバクターやノロウイルスの食中毒が多いので、対策をしっかりとって欲しい。</p> <p>※同様の意見が1件</p>	<p>カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉の生食や加熱不足が原因であることが多いため、飲食店等における鶏肉の収去（抜取り）検査を実施し、事業者に対して科学的根拠に基づいた監視指導を実施してまいります。</p> <p>また、ノロウイルス食中毒対策として、ノロウイルス食中毒が流行しやすい冬季に飲食店の重点監視を実施し、効率的・効果的な監視指導を実施してまいります。</p>
<p>食の安全について、事業者の衛生管理が徹底できているか、しっかりと監視して欲しい。</p>	<p>食品等事業者に対する監視指導については、過去の食中毒・違反の発生状況や、食中毒のリスクが高い施設等、総合的に勘案したうえで、年間を通じ、効率的・効果的な監視を実施してまいります。</p>
<p>③ 京の食文化を支える食品の迅速かつ柔軟な対応</p>	
<p>和食・和菓子等の安全・安心を図るため、検査をしっかりとって欲しい。</p> <p>※同様の意見が1件</p> <p>この項目を他の安全・安心の確保と分けて考える意味がよくわからない。「京の食文化」というカテゴリーで他にはない安全確保の困難性や注意点があるのであれば、そこを重視すべきであるが、計画からは読み取れません。</p>	<p>「京の食文化」を支える食品（和食・和菓子等）については、市民の皆様のみならず、京都を訪れる観光客の皆様にも親しまれており、広く喫食されていること等から、観光都市である本市の地域特性を踏まえ、重点的に収去（抜取り）検査を実施し、安全安心の確保に努めてきたところです。</p> <p>令和2年度につきましても、本計画に掲げる各取組を着実に実施し、京の食文化の安全安心の確保に努めてまいります。</p>
<p>④ 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応</p>	
<p>広域的な食中毒事案が発生した場合などの広域連携は大変有効だと思います。年に1度、定例でも開催されると聞きましたが、有効性を高めるためには、日常的なコミュニケーションが重要です。災害時の対応窓口なども含め、いざと言う時の対応のために日常的な情報交換を求めます。</p>	<p>本市食品衛生行政に御理解いただきありがとうございます。</p> <p>広域的な食中毒事案発生時に適切に対応できるよう、近畿府県市の自治体を構成員とする「広域連携協議会」において、必要な情報交換を行ってまいります。</p> <p>併せて、本市では、平常時から緊急管理体制を整備し、食中毒発生時や違反発見時等の非常時には、全市で1つの拠点に集約化した医療衛生センターのスケールメリットを活かした、迅速かつ柔軟な対応を図ってまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>⑤ リスクコミュニケーションの推進</p> <p>食の安全に興味があり、食品工場見学会に参加して、事業者の取組みを知ってみたい。</p> <p>そもそも「リスクコミュニケーション」とは、リスクについて関係主体間で共有し、相互に意思疎通を図ることを言います。「参加型リスクコミュニケーション」の説明に違和感があります。内容については、手洗いチェッカーを活用した手洗い講習会など、効果的な取り組みだと思えます。さらに多くの市民や、商店など小規模な事業者にも体験してもらおうと良いかもしれません。</p> <p>食品の安全性確保に向けた行政や食品等事業者の取組みについて、ホームページ、市民しんぶん、SNS等を用いて積極的に情報発信し、市民が自ら食品の安全性について考え、理解を深める機会を充実させることに賛成です。市民向けと食品等事業者向けの講習会や意見交換会の開催について、きめ細かく実施して頂くことを要望します。</p>	<p>本市食品衛生行政について、御理解いただきありがとうございます。</p> <p>食の安全安心を確保するためには、行政や食品等事業者の取組のみならず、市民の皆様にも必要な知識を持っていただき、その重要性について理解を深めていただくことが必要であると考えております。</p> <p>そのため、本市では、リスクコミュニケーションを効果的に実施するため、講習形式に加え、「食品工場見学会」や「体験型手洗い講習会」のような参加者が体験学習を通じ、相互に意見を発言しあう「参加型」のリスクコミュニケーション事業を進めているところです。</p> <p>なお、事業の企画に当たっては、対象や目的等を踏まえ、よりきめ細かく、効果的に実施できるよう、周知方法や時期等について配慮してまいります。</p>

(3) 計画の各取組について

意見の要旨	京都市の考え方
① 監視指導の実施	
<p>監視の際には、衛生管理の取組みの参考となるものを示してほしい。</p>	<p>小規模な事業者等が取り組む「簡易な方法による衛生管理」については、各業界団体が作成する手引書に沿った衛生管理が可能とされています。</p>
<p>食中毒などの事故防止の観点から、大規模施設への重点監視は大事だと思うが、HACCP導入にあたっては、小規模な事業者や関係団体未加入の事業者等への指導も必要であると思う。</p> <p>SNS等の発信型普及啓発も必要だが、それらに馴染みがない高齢者やSNSを利用しない事業者については、行政による丁寧な指導を実施して欲しい。</p>	<p>本市においては、令和2年度中に市内の食品等事業者に対し、郵送により改正法の周知及び導入方法の案内文書の送付を予定しています。あわせて、本市ホームページにおいても導入のための資料等を掲載するとともに、講習会の開催や、監視指導における対面での説明等を通して、事業者自らがHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう、必要な支援を実施してまいります。</p>
<p>健康危機管理業務を担う医療衛生センターを信用しているので、今後も監視指導を徹底して欲しい。</p>	<p>食の安全安心を確保するためには、食品等事業者自らが、自覚と責任感を持って安全な食品を供給することが重要であり、「食品衛生法」や「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」において、食品等事業者の責務を規定し、食品の安全性を確保するために必要な措置を適切に講じるよう、引き続き指導してまいります。</p>
<p>祭りなどの露店で、素手で商品を扱っており、不衛生に感じました。しっかり指導して欲しい。</p>	<p>いわゆる「子ども食堂」については、関係部局と連携を図り、リーフレット等を活用した食品衛生に関する必要な知識の普及啓発を行うとともに、規模や形態等に応じた適切な指導を実施してまいります。</p>
<p>子ども食堂等の善意の活動を行っている事業者に対し、食中毒事件により活動が下火にならないよう、衛生管理についてしっかり監視して欲しい。</p>	<p>本市食品衛生行政に御理解いただきありがとうございます。</p> <p>収去（抜取り）検査や啓発の実施結果については、監視指導結果として、食品衛生法に基づき、翌6月末までに公表しております。</p> <p>なお、監視や収去（抜取り）検査等により違反が判明し、危害拡大の恐れがある場合には、本市ホームページでの公表や報道機関への情報提供等を通じ速やかに公表してまいります。</p>
<p>大量の調理がなされる集団給食施設や宿泊施設等、大規模な食中毒が発生する可能性が高い施設に対し、重点的に監視指導されることに賛成です。ただし、どの時期にどのような監視指導をされるのか広報を強めて頂くとともに、実施された結果について「見える化」を図って頂くことを要望します。</p>	<p>市内で製造又は流通する食品等の安全性を確保するため、食品ごとの健康被害のリスクや過去の違反等の発生状況等を勘案し、効率的かつ効果的な収去（抜取り）検査を実施してまいります。</p>
② 食品等の試験検査の実施	
<p>食品検査をしっかり実施してほしい。</p> <p>※同様の意見が1件</p> <p>子どもが卵アレルギーをもっているため、とても不安がある。アレルギーに関する検査を重点的に行って欲しい。</p>	<p>市内で製造又は流通する食品等の安全性を確保するため、食品ごとの健康被害のリスクや過去の違反等の発生状況等を勘案し、効率的かつ効果的な収去（抜取り）検査を実施してまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>③ リスクコミュニケーションの推進</p> <p>大学生などの若者の間では、生肉などに対して抵抗感がなく、みんなが食べているから大丈夫だと考えているものは少ないと思う。家庭での教育にも限界があるため、大学等での教育にももっと力を入れていただきたい。</p> <p>食の安全安心に関する情報発信をしっかりとしたい。</p>	<p>カンピロバクターをはじめとする生肉や加熱不十分な食肉に起因する食中毒対策については、飲食店等施設において、科学的根拠に基づく監視指導を実施するほか、特に患者の多い若年層への啓発を重点的に行うこととし、大学生向け講習会やSNS等、より効果的な情報発信が実施できるよう努めてまいります。</p>
<p>④ その他</p> <p>改正された食品衛生法の周知について、食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し等がおこなわれることになりました。改正法の内容を周知していくために、施設への監視指導時はもちろんのこと、講習会での案内やホームページ、市民しんぶん、SNS等を活用した広報等、きめ細かく実施して浸透を図っていただくことを要望します。</p>	<p>令和2年度においては、市内の食品等事業者に対し、郵送により改正法の周知及び導入方法の案内文書を送付することとしています。</p> <p>また、本市ホームページにおいても、導入のための資料等を掲載するとともに、講習会の開催や、監視指導における対面での説明等を通して、事業者自らがHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう、必要な支援を実施してまいります。</p>

(4) その他御意見

意見の要旨	京都市の考え方
<p>食品衛生の講習会を開催してほしい。</p>	<p>令和2年度においては、食品等事業者自らが実施する「HACCPに沿った衛生管理」の導入推進を図るため、市内で特に施設数の多い飲食店事業者を対象とした講習会の開催を予定しております。</p> <p>また、本市では、食品等事業者の皆様や市民の皆様からの御要望に応じて、食品衛生講習会への講師派遣を行っております。</p>
<p>食品工場見学や体験型手洗い講習会の実施などがありますが、実際に体験してみても初めて理解できることがあるため、ぜひ続けて欲しい。</p>	<p>食品工場見学会などの市民の皆様が参加いただける事業については、食品事業者の皆様の自主的な衛生管理の取組について市民の皆様理解を深めていただくことができる、重要な取組の一つと考えております。</p> <p>令和2年度においても、様々な立場や年齢層の方々に御参加いただけるよう、食品等事業者の皆様の協力も得ながら、開催日等を工夫して進めてまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>法律が変わり、転換期を迎えている中、大変な時期だと思われるが、頑張っ欲しい。</p>	<p>本市食品衛生行政について、御理解いただきありがとうございます。</p> <p>令和2年度においては、改正法の施行に向けた国の動向を注視するとともに、食品等事業者自らが実施するHACCPに沿った衛生管理の導入推進について、施設への監視指導や講習会等の機会を活用し、周知を徹底してまいります。</p>
<p>おあがりスについて、せっかく可愛いキャラクターなので、もっと宣伝した方がよい。</p>	<p>おあがりスは、市民の皆様により一層食の安全安心施策に関心を持っていただくため、食の安全安心情報の発信媒体となるよう、平成25年に作成いたしました。</p> <p>今後も、市民の皆様や観光旅行者の皆様へ食の安全安心情報を発信する際は、積極的に活用し、より親しみをもっていただけるよう、努めてまいります。</p>
<p>広域連携協議会との連携、特に京都府と京都市とが緊密に連携をして共に成果をだされることを期待します。</p>	<p>本市では、健康危機事案発生時において、全市で一つの拠点に集約化した医療衛生センターのスケールメリットを活かした、迅速かつ柔軟な対応を行うことを図ります。</p> <p>同時に、京都府を含めた、複数の自治体に関連する広域的な事案につきましても、国や関係自治体で早期の調査方針の共有や情報交換を行い、効果的な原因調査及び適切な情報発信等を図ってまいります。</p>