

第30回 京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

令和2年6月16日（火） 午前10時から

2 開催場所

京都市役所 分庁舎4階 第4・5会議室

3 出席者（敬称略）

委員11人，事務局9人

会長 宮川 恒

副会長 山本 芳華

委員 浅野 麻衣

〃 今井 良祐

〃 大谷 和美

〃 川瀬 和栄

〃 後藤 直正

〃 高松 令子

〃 堀部 勝也

〃 山本 隆英

〃 吉田 富美

保健福祉局健康長寿のまち・京都推進担当局長

医務担当局長，京都市保健所長

〃 医療衛生推進室長

〃 医療衛生担当部長

〃 医療衛生推進室医療衛生企画課食品安全課長

〃 食品安全係長

〃 食品監視係長

〃 食品安全担当

〃 食品安全担当

安部 康則

山田 典子

中谷 繁雄

南 秀明

篠崎 史義

野村 剛

佐伯 宏子

高尾 恭平

外村 公良

4 次第

(1) 開会

(2) 京都市挨拶

(3) 議事

ア 次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定に係る諮問

イ 2019年度京都市食品衛生監視指導結果（案）の報告

(4) 閉会

5 会議録

- (1) 次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定について
資料1～2により事務局から説明を行い、以下のとおり御意見をいただいた。

【部会の設置について】

○委員

事務局からの説明の中で、集中的に審議を進めるため、「次期京都市食の安全安心推進計画策定検討部会」の設置について提案があった。効率的で妥当な提案であると考えているが、いかがか。

○一同

異議なし

○委員

それでは、部会を設置し、次期計画の策定に向けた審議を進めることとする。
部会の設置について、事務局から説明いただきたい。

●事務局

部会を設置するには、部会長及び構成員を選定する必要があるが、京都市食の安全安心条例施行規則において、「部会の部会長及び部会員は、委員のうちから会長が指名すること」と規定されている。

このため、部会長及び部会員を委員から御指名いただきたいと考えている。

○委員

では、後日、私の方から部会長と部会員を指名させていただき、事務局を通じて委員の皆様にお知らせするが、皆様よろしいか。

○一同

異議なし

○委員

ところで、5年前の部会設置時は外部の方に参加していただいたが、外部の方でも部会員に選べるのか？

●事務局

特別の事項を調査し、又は審議させるため必要があると認めるときは臨時委員を置くことができる旨の規定があり、この規定に基づき前回は臨時委員として外部の方に参加いただいた。

○委員

では、今回の部会設置について、外部の方の参加を希望する方はおられるか？
また、参加していただく方の推薦があれば御意見を願います。

○一同

(推薦なし)

○委員

それでは、推薦がないので、審議会委員のうちから部会員を選ぶこととする。

【推進計画についての質問及び意見】

○委員

直近3年間で食中毒が2件ずつ発生しているとは、1年毎に2件発生しているという意味か？

●事務局

そのとおりである。

○委員

計画の中に緊急時を想定した対策との言葉がある。

私個人の意見としては、緊急事案発生時の対応は強化すべきと考えている。

今回の新型コロナウイルス感染症においても、危機管理が不足しているとの批判があった。

このような状況の中、緊急時対策について保健所として何か今までとは違った考えがあるならば教えていただきたい。

●事務局

推進計画の中の緊急時とはいわゆる食中毒のことである。

今まで以上にHACCP導入やリスクコミュニケーションの推進を計るとともに、普段から食中毒等の食品事故への対応が速やかに行われるよう体制を整備しておくことが、すなわち緊急時対策の強化に繋がると考えている。

○委員

京都市は市を挙げてSDGsに取り組むことを示している。推進計画においても、SDGsのどの部分に関連があるかを示す方向で進めていただきたい。

●事務局

了解した。

(2) 2019年度京都市食品衛生監視指導結果案の報告

資料3により事務局から説明を行い、以下のとおり御意見をいただいた。

○委員

まず、京都市食品衛生監視指導計画と京都市食の安全安心推進計画の違いを確認させていただきたい。

●事務局

京都市食品衛生監視指導計画は食品衛生法に基づくものであり、市内の食品の流通状況や食中毒の発生状況を確認しつつ、毎年策定する単年度計画である。

京都市食の安全安心推進計画は「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」に基づき長期的な取組について定めており、5年に一度策定している。

○委員

7ページの食品検査の結果において、防ばい剤使用と表示されている輸入果実から防ばい剤が検出されなかった事例が挙げられている。

この場合、どのような違反となるのか？

●事務局

表示されている添加物が使用されていない場合、「食品表示法違反」となる。

○委員

同じページにある輸入洋菓子からのソルビン酸検出事例についてお聞きしたい。ソルビン酸自体は添加物としての使用が認められているもののはずだが、どのような問題があるのか？

●事務局

食品衛生法上、添加物には使用基準が定められている。

ソルビン酸は多くの食品で使用が認められているものの、洋菓子には使用が認められていないため使用基準違反となる。

○委員

10ページの食中毒事例において鶏の生食によるカンピロバクター菌検出事例が挙げられているが、飲食店等における非加熱鶏肉の提供を法律で規制することはできないのか？

●事務局

鶏の生食の規制については自治体から国に要望しているものの、現時点では提供自体を規制することはできない。

○委員

「営業許可を要する施設」と「営業許可を要しない施設」の違いを教えてください。

●事務局

「営業許可を要する施設」とは、食品衛生法の規定により許可を受けなければならない施設であり、「営業許可を要しない施設」とは食品衛生法の規定はないものの、本市の届出制度に基づき届けられた施設である。

(以上)