

第 29 回 京都市食の安全安心推進審議会

1 開催日時

令和 2 年 3 月 25 日（水） 午前 10 時から午前 11 時 30 分まで

2 開催場所

職員会館かもがわ 3 階 大多目的室

3 出席者（敬称略）

委員 10 人，事務局 8 人

会 長 宮川 恒
副会長 山本 芳華
委 員 秋山 裕生
" 浅野 麻衣
" 後藤 直正
" 高松 令子
" 八田 眞理子
" 原 強
" 堀部 勝也
" 山本 隆英

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

"

健康安全課長

"

健康安全課食品安全係長

"

食品安全担当

"

食品安全担当

安部 康則

山田 典子

中谷 繁雄

太田 眞一

篠崎 史義

野村 剛

吉田 浩平

大久保 沙織

4 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

(4) 閉会

5 会議録

(1) 最近の食品衛生行政の動向について

資料1, 資料2, 資料3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

説明のあった内容については了解した。

食品衛生関係業務と感染症対策業務について, 行政の中では, 一体的に対応するものと考えてよいのか。それともそれぞれが別々に対応するものなのか。

京都市の場合, 保健所が1箇所となっているが, きちんと連携を図って対応できているのか。

●事務局

平成29年に各区にあった保健センターを医療衛生センターという形で集約した。その1つの目的は, 食中毒や急性感染症といった健康危機事案に対し, 迅速に対応するためである。

現在, 医療衛生センターではノロウイルスやO-157等, 食中毒と感染症の両面から調査が必要な案件に対しては, 双方の担当が同時に動ける体制をとっている。

調査を進める中で食品に起因するものであれば食品衛生の担当が, 人を介したものであれば感染症の担当が調査を進めており, 迅速かつ適正な対応ができていると考えている。

○委員

資料1の3ページに記載されている消毒用アルコールの濃度だが, 70%前後ではなく, 正しくは80%前後である。何かの際に修正した方がよいのではないか。

●事務局

この資料は国が発出しているものであるので, 確認しておく。

○委員

HACCPに沿った衛生管理の制度化については, 既に決まったことなので粛々と進めていただければと考えているが, 京都の場合はほとんどが小規模だということだが, 業界団体に加盟している事業者と業界団体に加盟していない事業者はどの程度の割合か。また, 業界団体とはどのような団体があるのか。

また, 業界団体に加盟していない事業者に対して, だれがどのように制度を周知するのか。

●事務局

業界団体に加盟していない事業者への対応は我々も最大の課題であると考えている。食品業界であれば, 食品衛生協会が大きな団体となっており, 食品衛生協会の会員については, 食品衛生協会が中心になって制度の周知等が図られるものと考えている。その他の団体については, 我々もすべてを把握できているわけではないが, どの団体にも所属していない事業者も含め, 対象となるすべての事業者に対して周知を行う予定である。手段としては郵送及びホームページでの周知や講習会の開催, 記録様式の記入方法を紹介する動画の配信などを考えている。動画を見ていただくことで, 講習会への参加が困難な事業者の方にもイメージを持っていただきやすくなると考えている。

また, 医療衛生センター窓口でも随時相談を受け付けている。

○委員

HACCPに沿った衛生管理の制度化の最終的な目的は, 衛生管理の記録を残すことであると考えている。最低限残すべき記録の確認はどのようにするのか。

新規許可取得時や継続申請時に徹底して確認するべきである。

○委員

計画書等の提出義務はないのか。

●事務局

計画書等の提出義務はない。先ほど委員が発言されたが、行政による確認手段として、5年～6年に1回の営業許可の継続の際に現場調査を行うので、計画が作成されているか、記録がしっかり残されているか確認していく。

○委員

営業許可は必ず現場確認を行うのか。

●事務局

営業許可には施設の基準がある。図面上、基準を満たしているかの確認と、現場の確認を行ったうえで許可を出す。申請の際と現場調査の際の少なくとも2回は事業者と接触する機会があるので、そのような機会を利用して指導を行っていく。

○委員

そうはいつでも、食品関係の最大の団体である食品衛生協会にさえ、ほとんどの事業者が加盟していないのが現状である。

資料2の最後に事業者団体を通じて制度の周知を依頼とあるが、組織率が低下している現状を踏まえると、全ての事業者に徹底するのはなかなか困難である。

団体に属している事業者については、何かあった際には団体を通じて徹底が図れるが、所属されていない方に対して徹底させることができるか。これまでは行政と団体が緊密に連携を取り、食品衛生の向上を担ってきた歴史があるので、協会や業界団体へ加入するよう、条例等でルール化すべき。

○委員

食品衛生協会としてHACCPの講習会を開催している中、最近では事業者が前向きになってきたと意識の変化を感じている。協会会員については、責任をもって徹底させていこうと考えている。加入されていない方に対して、どう働きかけを行うかが課題。ホームページで動画を配信するとのことだが、そこにたどり着けない方も多数いるのではないか。そのような方々に周知する方法を考える必要があることと、他の委員から提案があったように、食品衛生協会に入っただけよう、市から呼びかけてもらいたい。

軽く考えている事業者もいるようなので、衛生管理の取組状況の監視の際には、厳しく指導しないと徹底できないと考える。

○委員

おそらくすぐに解決できるような問題ではないと思うが、少しずつ具体的な策を考えていただくしかないと思う。店頭で貼ってあるシールで食品衛生協会の会員であることが判断でき、この店は安心できると消費者が感じるとか、逆に会員でないことが事業者にとってプレッシャーになるような、市民の目を生かすことも有効では。

○委員

HACCPに沿った衛生管理をしなければならない施設数を把握しているのか。食中毒を起こすような店は届出もせず、市が把握していないといったことはあるのか。

●事務局

大きく分けて許可と届出の制度があり、台帳で管理している。例えば飲食店を開業する場合は保健所に申請いただき、現場調査を実施したうえで許可する。また、申請せずに無許可で開業した場合においても、通常の監視業務の中で発見したり、市民からの通報で発覚することがあり、その場合は直ちに事業者アプローチし指

導するので、施設の把握はできていると考えている。

○委員

小規模事業者の定義で「又は」がたくさんあってわかりにくい。法律なので仕方がないが、パンフレット等でわかりやすくできるのか。

●事務局

法令用語のためこのような形になってはいるが、事業者用には、かみくだいてわかりやすい形で案内する。

○委員

京都市として業種ごとの記録様式は統一するのか。原則毎日記録するものだと思うが、月末にまとめて記入する横着な事業者も出てくるのでは。毎日記録して、継続的に記録し続けて初めてHACCPに沿った衛生管理をしっかりとしているという証明になるものである。

●事務局

業種ごとの手引書に見本となる記録様式が掲載されており、原則この様式で足りるものだが、様式をベースに店の状況や取扱い食品等によってアレンジすることもできる。京都市として様式を統一するものではない。

○委員

逆に言うとその店が自分で作らないといけないということか。記録様式も事業者が必要分をコピーして用意するものか。

●事務局

そのとおり。手引書は国のホームページで自由にダウンロードできるので、これを利用してもらうこととなる。

○委員

先ほども話が出たが、ダウンロードできない方も一定数いるのでは。

○委員

施設に向いてこの様式で記録しなさいと言わないと実行されないのではないか。

●事務局

配布した参考資料の5, 6ページが参考の様式である。まずはこの様式に沿って計画の策定や記録するように指導する。これは最小限のものであるので、余力のある店については、これをベースに店のメニュー等に応じて付け加えてもらい、より一層の衛生管理の向上を目指していただくことを考えている。

また、保健所の職員が食中毒疑い調査などで監視指導した際に、記録を提示していただくことで、食品衛生管理を適切に行っていることの客観的な証拠となりうるものであり、このような理由からも記録の必要性を事業者に訴えていく。

○委員

食品衛生協会の会員に対しては1年分の記録様式をまとめた手帳のようなものを販売しているが、会員でない方への徹底が難しいのではと感じる。

○委員

市民の目線からすると、この店だと安心して食品を買える、食事ができるといった標識のようなものがあればよい。市がやるのは難しいかもしれないが、組合や業界団体がそのようなものを出していれば、市民として判断できるし、事業者にしても組合や業界団体に加入するメリットになる。

○委員

食品衛生協会では、一部の業種について、条件を満たせばHACCPに沿った衛生管理を実施しているものとして認定し、店頭で5つ星のシールを貼付できる「5つ星事業」を展開している。いずれはすべての業種にできればよいと考えており、

まだ時間はかかるが日本食品衛生協会として進めているところである。

○委員

認知度が高まれば信頼性も高まるのでは。

○委員

費用負担が発生することと、認定後も定期的な衛生管理の調査があるので、会員であっても強制ができず、徹底が難しいところである。

○委員

事業者にとってメリットがないとHACCPに沿った衛生管理をしないのでは。

○委員

法律で義務化されたので、メリットという議論ではないと思うが。

○委員

法律で決まった制度なのでやらないといけないということは理解できるが、事業者にとって負担が増えることになり、現実には対象の施設の全てではできないと思う。そのような中で、この衛生管理をやることで客が増えるとか、行政がお墨付きを与えられたら、何かあったほうが取り組みやすいのではないか。

○委員

制度の導入で衛生管理の向上が図れることを市がPRするということになると思う。全ての事業者が直ちに導入することは難しいことから、1年間の経過措置期間が設定されているのであろう。

セシウムの全頭検査の廃止について意見はあるか。

○委員

検査実績について、全国の数値は年度ごとであるが、京都市はこれまでの検査数を一つにまとめており、年度ごとに出した方がよい。また基準値以下という記載なので、ゼロかどうかわからない。これが年度ごとに計上されており、ある年度からゼロが続くという表であれば、廃止も受け入れられやすいのではないか。BSEの全頭検査と同じく、検査を始めるのは簡単だが、止め方は難しい。消費者の側としてはゼロでもやってほしい、安心すると思う人も少なからずいる。そのような中で検査実績の示し方を工夫することで、検査を廃止することによる、消費者の受け入れやすさが変わってくると思う。

●事務局

本市のホームページでは年度ごとの検査件数を公表している。第二市場の牛の全頭検査で、検査開始当初から現在まで、基準値を超えるものは1頭もないので、わかりやすく単純化したものであるが、委員の御指摘は、今後の資料作成の参考としたい。

○委員

別紙の通知は、下部の箱書き内の団体が発出者ということか。

●事務局

そのとおり。

(2) 令和2年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について

資料4、資料5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

パブリックコメントを受けての修正はなく、国の指針の改正に伴う微修正ということか。また、パブリックコメントとこれに対する京都市の考え方も公表されるということでしょうか。

●事務局

そのとおり。

○委員

京の食文化のカテゴリー分けが必要かという意見はその通りと思う。和食がユネスコ無形文化遺産となったときに掲げたように思うが、これまで踏襲されてきて、掲げたら下げにくいという意識もあるように思う。

○委員

全体的にレベルが上がっているなら、これだけ特出させる必要はないかと思う。

●事務局

京都市の食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進する「京都市食の安全安心推進計画」との整合性の観点からも今回は残しておきたい。

○委員

講習会を開催してほしいとの意見について、要望に応じて派遣するとのことだが、要望先を記載したほうがよいのでは。

●事務局

京都市に出前トークという制度があり、ホームページから申込できる。また医療衛生センターに直接申込みすることも可能。ご指摘いただいたとおり、申込先を追記する。

○委員

応募者が例年に比べて少ないのではないか。計画（案）5ページから放射性セシウムの全頭検査が削除されたが、同じく全頭検査が廃止されたBSEは項目として残っている。抜取り検査の計画では85件検査することとなっており、京都市は放射能検査を全て止めたわけではないと思うが、整合性は。

●事務局

BSE検査について健康牛の検査は廃止しているが、全身症状がある牛については検査を継続しており、年間10頭程度の検査を実施しているため、記載している。

○委員

抜取り検査として計上されている放射能検査は何か。

●事務局

第二市場内でと畜する牛の全頭検査を廃止するものであり、スーパー等での抜取り検査は引き続き実施するものである。

○委員

第二市場の検査機能は維持されるのか。

●事務局

第二市場での検査は、基準を超えていないかふるい分けする大まかな検査であり、より詳細な検査ができる機械を衛生環境研究所に備えている。この機械を使って農水産物等の抜取り検査を実施しており、第二市場の牛で検査する必要性が生じた場合は、衛生環境研究所で検査できる体制を維持している。

○委員

検査機能が衛生環境研究所に一本化されるという認識か。

●事務局

そのとおり。詳細な検査は従来から衛生環境研究所で実施しており、第二市場ではその前段のスクリーニング検査を牛全頭に実施してきたものを廃止するもの。

○委員

これまでの実績からも廃止は妥当ではないか。

○委員

HACCPに沿った衛生管理の消費者への見える化の意見について、衛生管理計

画の写しの掲示の他、検討することとされており、衛生管理をきちんとやっているということが消費者や観光客にとって見える形であれば安心できる材料となるのでは。

これに関連して、計画（案）の京・食の安全衛生管理認証制度の活用と見直しの中で、この制度とうまくリンクできたら見える化が進むような期待もある。

京・認証制度も課題であり、全面に出すのも難しいかもしれない。形を変えてうまく活用する方法もあるのかなという気もする。

○委員

おあがりスの活用のご意見も毎年あるが、着ぐるみはできないのか。

●事務局

過去検討したが、財政上厳しいとの結論になったと聞いている。

(以上)