

平成26年度京都市食品衛生監視指導計画（案）に係る  
市民意見募集の結果について

「平成26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。

記

1 実施期間

平成26年1月28日(火)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各保健センター、市役所庁舎案内所、図書館等にて配布。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、持参（各保健センター及び保健医療課）

4 募集結果

25名の方から53件の意見が提出。

(1) 年齢別件数

	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	合計
男性	0	5	6	2	1	1	15
女性	6	2	0	0	1	1	10

(2) 居住地等区分別件数

市内在住	市内通学通勤	その他	合計
14	10	1	25

(3) 提出方法別

郵送	FAX	電子メール	持参	合計
0	15	4	6	25

(4) 項目別（意見数）

項 目	意 見 数
計画全般	14
京の食文化	5
食中毒対策	4
監視指導	4
アレルギー対策	7
収去検査	2
リスクコミュニケーション	9
京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度	5
その他	3
合 計	53

#### 4 主な市民意見と京都市の考え方

(1) 計画全般

【意見数：14 意見NO： 1～14】

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かした取組の推進とあるが、具体的にどのような取組を推進されるのか。</p>	<p>平成24年度に学生と協同で策定した学園祭の模擬店における食の安全安心をテーマとした「学祭衛生管理マニュアル」の普及啓発を行い、学祭における食品事故の未然防止を図っているところです。</p> <p>また、若い世代を中心とした鶏肉などの生食によるカンピロバクター食中毒事件が見受けられることから、<u>各大学へ食中毒予防のための啓発用ポスターの配布や、大学へ職員を派遣し食品衛生講習会を開催するなど、引き続き、食中毒に関する正しい知識の普及に努めて参ります。</u></p>
<p>●事業者だけでなく、一般市民に対しても、食の安全安心に係る情報を積極的に提供するような計画になっていて、とても良いと思う。</p> <p>●本市保健所等で配布されているリーフレット及び食品衛生監視指導計画案は前回から改善され、趣旨および概要が大変わかりやすくなった。</p> <p>●「京都市」は全世界に誇れる観光都市であり、その食の安全・安心を守る事業に求められる責任は重大である中で、京都市はとても積極的に取り組んでいるように思う。</p> <p>●食品の放射能汚染、食品表示偽装や農薬混入問題、ノロウイルス食中毒問題など、あいつぎ食の安全に関わる社会的事件が起きている中で、京都市の食品安全安心行政の役割はますます重要になっている。今回作成された(案)は全体として必要なことをわかりやすくまとめていると評価できる。</p> <p>●(案)は「京都市食の安全安心推進計画」に基づく施策目標を達成するためのものでもあり、「計画」策定の手順などとともに明記されていることは適切であり、是非とも京都市民の食の安全安心のため、この計画が積極的に活かされていくことを願う。</p> <p>●食品衛生監視指導計画について具体的にわかりやすい講習会、またはビデオで説明してほしい。</p>	<p>本監視指導計画は、食品衛生法第24条に基づき、本市が26年度に実施する監視指導及び食品検査の内容等を定めたものです。</p> <p>食の安全安心の確保のためには、本市、食品等事業者や市民の皆様がそれぞれの責任と役割を担うことが重要であることから、各主体が積極的に関与できるようわかりやすいものとなるよう努めてきました。</p> <p>また、本市の特性(京の食文化の伝承、「大学のまち京都、学生のまち京都」)を活かした取組に加え、最近の食中毒の傾向や食品を取り巻く情勢を反映したものとなるよう策定したものです。</p> <p>平成26年度も引き続き、本市の地域特性を踏まえて策定した本計画に基づき、着実に取組を進めていくとともに、本計画や取組状況について、様々な媒体を活用しながら、市民の皆様にとってわかりやすい情報提供に努めて参ります。</p>

<p>●ホテル・レストラン等におけるメニューの「適正表示」の確保にむけての取組みを積極的に推進することを「計画」に盛り込んでほしい。</p>	<p>適正表示の確保については、現在、国において食品表示法に関する運用体制等について議論が行われているところであり、国の動向を注視して参ります。</p> <p>なお、本市では、メニューと異なる食材等を使用していたことが相次いで発覚した問題を受け、飲食店等に対し、食品衛生法上の問題がないか確認するため、調査を実施しました。</p>
<p>●すべての食品関連業者に「危機管理体制」の構築についての認識を深めていただくため、行政からの情報提供を強化するとともに、研修機会をつくることを「計画」に盛り込んでほしい。</p> <p>●食品安全に関する「重大事故発生時の連絡体制の確保」について、「計画」に盛り込んでほしい。</p> <p>●緊急時に消費者に対してどのような情報をどのように伝えるべきなのかを正しく判断し、速やかに行動できる体勢づくりに力を入れていただきたい。</p>	<p>本計画では、広域流通食品による食中毒や食品事故など、緊急かつ重大な事件が発生した際に迅速な措置が講じられること、また市民への危害の発生の拡大防止を図れるよう、緊急管理体制を整備と強化を定めております。</p>
<p>●いわゆる「健康食品」に関する監視指導において、商品パッケージに記載されている表示内容だけでなく、「新聞広告、新聞折り込みチラシ、インターネット等の「探索」を実施することを、「計画」に盛り込んでほしい。</p>	<p>いわゆる「健康食品」に関する不適切表示問題では、薬事法、健康増進法など各種法律に基づき規制されていることから、引き続き、関係機関と連携を図って参ります。</p>
<p>●消費者行政、とくに消費者教育推進の動きと十分に連携を図っていただきたい。</p>	<p>食の安全安心を確保するためには、市民の皆様への普及啓発も重要であると考えており、引き続き、関係機関と連携を図りながら、市民参加型リスクコミュニケーションなどの事業を積極的に進めて参ります。</p>
<p>●京都府の食品安全行政との関係について「二重行政」の弊害がでないように十分に連携調整をすすめていただきたい。</p>	<p>日ごろから、京都府とは意見交換や情報を共有し連携を図っているところではありますが、引き続き、それぞれの役割分担のもと、効率的・効果的な監視等を実施できるよう取組んで参ります。</p>

(2) 京の食文化

【意見数：5 意見NO：15～19】

意見の要旨	京都市の考え方
<ul style="list-style-type: none"><li>●「京の食文化を代表する和食及び和菓子の安全性確保」については、27年以降も継続される必要があると思う。</li><li>●京料理、おそうざいなどの「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録され、安全性確保に向けた取組を実施することは、世界に向けて京都市の食の安全・安心をアピールでき、とても良い。</li><li>●京の食文化「日本酒」の安心安全も推進してほしい。</li><li>●積極的に監視指導や広報活動を行っていただきたい。</li></ul>	<p>本市では、「京都市食の安全安心推進計画」に基づき、毎年度テーマを決め、京の食文化を代表する食品への重点的な監視指導を実施しており、これまで「漬物」や「豆腐」を対象としてきましたが、平成26年度はユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」及び「和菓子」を対象に監視指導を実施します。</p> <p>また、「日本酒」は京の食文化を代表する食品の一つと考えておりますので、今後計画を検討するうえでの参考とさせていただきます。</p> <p>なお、毎年、計画の要点をわかりやすく取りまとめた概要版を作成し、各区保健センターや講習会で市民や食品関係事業者の皆様へ配布することにより、本計画の周知を図って参ります。</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>●無形文化遺産に和食が登録されたこともあり、食中毒を京都では発生させない環境を作るように指導してほしい。</li></ul>	<p>本市では、年間を通じて実施している監視指導の中で、施設等の衛生管理状況をチェックし、衛生的に不備があれば指導を行っており、食中毒等食品事故発生未然防止を図っているところです。</p> <p>引き続き、より効果的、効率的な監視指導を実施して参ります。</p>

(3) 食中毒対策

【意見数：4 意見NO：20～23】

意見の要旨	京都市の考え方
<ul style="list-style-type: none"><li>●発生の多いノロウイルスとカンピロバクター食中毒予防の啓発をされることは、ポイントを絞っているので良いと思います。効果的な啓発をしていただきたい。</li><li>●近年、冬場にも鶏肉を生で食べることによる食中毒が多いので、冬場の飲食店重点監視のなかに、肉の取扱についての監視もしてほしい。</li><li>●飲食店等においては、鳥刺しなどの生食の提供を控えるよう配慮していただきたい。</li></ul>	<p>近年の食中毒の傾向として、食品等従事者が食品を汚染することによるノロウイルス集団感染や、鶏肉等の生食に起因するカンピロバクター食中毒が増加傾向にあります。</p> <p>特に、鶏肉の生食による食中毒は一年を通じて発生しており、通常監視や食肉取扱施設一斉監視において、事業者へ鶏肉等の生食の危険性について注意喚起を図っているところです。</p> <p>平成26年度は、近年の食中毒発生状況を踏まえ、ノロウイルス一斉監視を実施するとともに、<u>年末一斉監視や飲食店重点監視においても、ノロウイルスやカンピロバクターに関する監視指導を実施し、注意喚起及び啓発に努めて参ります。</u></p>

<p>●一般の方々が行う模擬店については、食中毒を引き起こす行動をとっている可能性があるため、講習会だけでなく、直接現場に赴いて指導をしていただきたい。</p>	<p>本市では、イベント等で模擬店を行う場合は、事前に「模擬店の開設届」を提出いただき、その際に食品の衛生的な取扱について注意喚起するとともに、食品衛生講習会の開催、必要に応じて現場における衛生指導を実施しております。</p> <p>今後とも、食中毒発生の未然防止の観点から、衛生管理に努めて参ります。</p>
--	---

(4) 監視指導

【意見数：4 意見No. 24～27】

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●「和食」「和菓子」以外にも「洋生菓子」や「洋食」も同様に衛生指導にあたっていたきたい。</p>	<p>京の食文化を代表する食品として平成26年度はユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」及び「和菓子」を対象に重点的に監視指導を実施しますが、「洋生菓子」や「洋食」提供施設についても、年間を通じ監視指導を実施し、食の安全安心の確保に努めております。</p>
<p>●観光都市である京都市として、観光客や修学旅行生が安心して京都観光を行えるよう、きめ細やかな監視をしていただきたい。</p>	<p>本計画では、効果的な監視指導を実施するため、観光都市である本市の地域特性を踏まえ、春及び秋にかけての行楽シーズン対策として、宿泊施設等に対する監視指導を実施することとしており、観光客や修学旅行生の皆様が安心して京の町を楽しんでいただけるよう努めております。</p>
<p>●監視、検査の頻度及び精度を上げて、我々の安全を守ってほしい。</p>	<p>本計画は、年度毎に重点的に取り組むべきポイントを絞り、より効果的、効率的な監視指導が実施できるよう、策定しております。</p> <p>また、監視業務を行う食品衛生監視員や検査を行う職員については、最新の知識及び技術を習得するための研修会を受講するなどし、日々、自身の研鑽に努めております。</p>
<p>●定期的にフードスタンプ検査を行い、多数の方に経験する機会をつくっていただきたい。</p>	<p>本計画では、科学的知見に基づいた衛生指導の一環として、細菌検査が簡便に行えるフードスタンプを用いた監視指導を実施しており、より多くの施設で実施できるよう取り組んで参ります。</p>

(5) アレルギー対策

【意見数：7 意見NO：28～34】

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●カシューナッツやごまがアレルギー物質の表示の対象になり、アレルギーに対して一般的にも関心が高まっているので、アレルギー検査の充実はよいと思う。</p> <p>●アレルギーに関する知識は、食中毒より低いと思います。アレルギーに関するビデオなどを借してほしい。</p>	<p>近年、特定の原材料に起因する食物アレルギーは重篤な健康被害を引き起こすことが報告されており、本市でも、平成25年度から食品のアレルギー検査を実施し、食品表示が適切に行われているか確認を行い、健康被害の未然防止に努めているところです。</p> <p>また、各区保健センター等の職員が、食の安全安心等の説明等を行う「出前トーク」事業を実施するとともに、一般的な食中毒予防等の啓発用ビデオの貸出を行っております。</p>
<p>●アレルギーについては、健康被害を未然に防止すべく、広く検査を実施していただきたい。</p>	<p>平成25年度は150検体の食品を対象にアレルギー検査を実施して参りましたが、平成26年度は、更に検査対象となる食品の範囲及び検体数を増加させ検査を実施し、食の安全安心を図って参ります。</p>
<p>●監視指導計画の特色において、「飲食店等の店内でのアレルギー物質に関する情報提供の徹底にむけた取組みを抜本的につよめるとともに」と、文言を修正してほしい。</p> <p>●「調査および抜き取り検査を実施、科学的知見に基づいた指導を行い、アレルギー物質による健康被害の未然防止に努めます」と、文言を追加することを検討してほしい。</p> <p>●和菓子や京菓子を店頭で陳列する際に、原材料に卵などアレルギー源の有無の表示があればお客様もお買い求めがしやすいのではと思う。</p>	<p>飲食店等の店内で提供されるメニューのアレルギー物質に関する情報提供については、現在、国の通知では努力目標となっています。</p> <p>本計画では、アレルギー物質による健康被害を未然に防止する観点から、飲食店等への立入調査時に、飲食店等事業者はこの通知の趣旨を説明しながら、店頭での表示の徹底について指導して参ります。</p> <p>なお、御意見のありました文言については、<u>一部修正し計画に反映させていただきます。</u></p>
<p>●アレルギー物質による体調不良などの健康被害の事例を多くの市民に情報提供し、周知していかなければならない。</p>	<p>食品への表示漏れなどによる食物アレルギーによる健康被害等の未然防止を図るため、本市では食品等の自主回収報告制度を設けており、引き続き、これらの情報を本市ホームページで公開するとともに、メール配信サービスにより広く市民等へ周知して参ります。</p>

(6) 収去検査

【意見数：2 意見NO：35～36】

意見の要旨	京都市の考え方
●放射性物質の検査数を減らさないでほしい。	本市では、放射能汚染に係る食品の安全の確保及び市民の皆様への不安解消のため、京都市中央卸売市場第一市場に入荷される農水産物、同第二市場でと畜解体する牛の全頭及び市内小売店等で販売されている加工食品について放射能検査を実施しており、検査結果を本市ホームページで公表しております。 平成25年度は約300検体の検査を実施して参りましたが、基準を超過する検体はありませんでした。 平成26年度は、これまでの結果を踏まえ、検体の種類や産地を厳選しながら、より効果的・効率的な検査を継続し実施して参ります。
●食品の試験検査が25年度より減っていますが、時代のニーズと予算から必要な検査を精査されたのであれば、いいことだと思います。	食品の収去検査は、その時の社会情勢を鑑み、より効果的・効率的な検査を実施するよう計画しております。 平成26年度も引き続き、検体の種類や検査項目等を精査しながら検査を実施して参ります。

(7) リスクコミュニケーション

【意見数：9 意見NO：37～45】

意見の要旨	京都市の考え方
●キャラクターのおあがりスをもっと広く活用いただき、全国的なゆるキャラにしたい。 ●キャラクターのおあがりスは大変好評である。	本市では、市民の皆様へ、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、食の安全安心啓発キャラクター「おあがりス」を平成25年に作成しました。 引き続き、食の安全安心啓発リーフレットや啓発物品等の広報物におあがりスを積極的に活用し、市民の皆様にとって、さらにわかりやすい情報発信に努めて参ります。
●「食の安全」のポスターなどがあるとうれしい。	食の安全安心に関するポスターやリーフレットなどは、各区保健センターにて配布しております。
●夏場だけでなく冬場にもノロウイルスなどに着目した家庭内食中毒予防体験学習を試してみたい。 ●子供のうちから食べ物について勉強しておくことは、大変素晴らしい事だと思います。小学校と協力できれば、さらにいいと思う。	御意見を踏まえ、冬場に多発するノロウイルス食中毒予防体験学習として、「 <u>手洗いチェッカー</u> 」を用いた啓発活動等を充実させるため、新たにノロウイルス予防啓発強化月間を設けさせていただきます。

<ul style="list-style-type: none"> <li>●市民参加型のリスクミは、市民により近い各区役所ごとに、地域の実情を踏まえて実施された方がよいのではないか。</li> <li>●食の安全に関わる情報の提供の方法を工夫し、双方向型のコミュニケーションができるよう消費者団体との対話方法を工夫していただきたい。</li> <li>●小学生以外にも主婦層の方へも参加できるようにしてほしい。</li> </ul>	<p>本計画では、市民参加型リスクコミュニケーションとして、食品表示講習会など各保健センターを中心に開催しており、地域に密着した事業の展開を進めております。</p> <p>これらの事業の中には、親子で参加できる事業も含まれており、平成26年度以降も引き続き、できる限り多くの方に御参加いただけるよう実施して参ります。</p>
--	--

(8) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度

【意見数：5 意見NO：46～50】

意見の要旨	京都市の考え方
<ul style="list-style-type: none"> <li>●認証制度は市民・事業者の認知度は低いと思う。もっとアピールしていただきたい。</li> <li>●認証マークのことは知りませんでした。もっと広く知られるといいと思う。</li> <li>●京都市情報館のトップページから認証制度の所へ行くのは大変すぎる。食のマークを貼って、リンクされてはどうか。</li> </ul>	<p>京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度を広く市民や食品等事業者の皆様にご存知いただけるよう、これまでも認証施設の見学会の開催や認証取得施設を紹介したマップの作成、京・食ネットにおける認証施設のコラム発信を行うなど、本制度の周知を図っているところです。</p> <p>平成26年度も引き続き、啓発物品の活用やイベントを開催するなど、より一層の認証制度の普及を図って参ります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●HACCP手法から、さらに食品への意図的な異物混入防止策やアレルギー物質管理などをもとめるFSSC22000規格の紹介等も必要になってくるのではないかと思う。</li> </ul>	<p>本市としては、認証の取得は自主衛生管理を推進していく初歩段階であると考えておりますが、施設の実情に応じては、さらに次の段階の自主衛生管理を目指すよう助言するなど、より一層の食の安全の確保に努めて参ります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●府の「信頼食品登録制度」との統合を図っていただきたい。府の制度と市の制度には「視点」のちがいはあるものの、内容面ではあまり大きな違いは見いだせないと思う。</li> </ul>	<p>本市の「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」は、仕入から製造・調理及び提供にいたるまでの全工程及びそれぞれの記録が適切に行われているかを評価し、「施設」を認証の対象としています。一方、京都府の「きょうと信頼食品登録制度」は、京都府内で生産又は製造される「食品」毎に登録を行う制度であり、本市の制度とは異なるものです。</p> <p>現在のところ、統合を行う予定はございません。</p>

(9) その他

【意見数：3 意見NO：51～53】

意見の要旨	京都市の考え方
<ul style="list-style-type: none"> <li>●ノロウイルス予防のアルコールなど、業者が売り込みにきます。本当に有効な製品なのかどうか等アドバイスいただきたい。</li> </ul>	<p>市民の皆様からの食品衛生に関する相談や食品表示、不良食品等の相談は各区保健センターにおいて受付しております。</p>



<p>●「自主回収報告制度」に関して、京都市食の安全安心条例中に明記され、該当する事案についての報告が市ホームページ等で公開されるようになってきたことは評価できる。</p> <p>こうした取組みをさらにすすめ、京都市の食の安全・安心にかかわる施策と体制の全体および関連がより多くの市民に見えるようにしていただきたい。</p>	<p>自主回収報告制度については、平成22年から運用を開始しており、報告のあった商品については本市ホームページ等で公開しているところです。</p> <p>引き続き、市民の皆様にわかりやすい、情報提供に努めて参ります。</p>
<p>●食品表示による食品の産地、生産者、賞味期限、消費期限のような食品に対する情報について市民や国民の関心が強くなっていると思います。昨年末にホテルなどの宿泊施設や飲食店で食品偽装事件が起りましたが、今後、このような問題がおきないように自分も含めて市民国民の多くの方々が食品表示に関心を持ち啓発していく事に努めたいと思う。</p>	<p>食の安全安心に関する取組は、本市のみならず食品等事業者や市民の皆様が、それぞれの責務や役割を担っていただくことが不可欠であることから、引き続き、正確な情報提供に努めて参ります。</p>

※ 皆様からの御意見を受け、本計画に盛り込んだ点及び平成26年度に新たに実施していくこととした内容については、下線を引いています。