

平成29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29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

平成29年1月20日(金)から2月24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、各保健センター、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

27名の方と2団体から54件の意見が得られた。

なお、上記27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歳未満	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代以上	不明	合計
男性	0	2	6	4	1	2	1	1	17
女性	0	5	2	2	0	1	0	0	10

(2) 居住地等区分別件数

市内在住	市内通学通勤	その他	不明	合計
18	7	1	1	27

(3) 項目別（意見数）

項目	意見数
計画全般	2
監視指導	7
リスクコミュニケーション	14
アレルギー対策	2
食中毒対策	6
収去検査	11
HACCP及び京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度	8
その他	4
合 計	54

5 主な市民意見と京都市の考え方

(1) 計画全般

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●市民の健康を守るための食品安全行政は、一層重要になっており、予防対策を含めた京都市の食の安全安心に関する施策と体制を弱めることなく一層充実強化していただくよう要望します。</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、策定期間の社会情勢を踏まえ、食品衛生法に基づき、飲食店等に対する監視指導や流通食品の検査等の実施計画として、食品衛生監視指導計画を策定しています。</p> <p>平成29年度においても、本計画に基づく取組を着実に進めてまいります。</p>
<p>●「計画」(案)の策定については、当年度の実施状況を踏まえて意見が提出できるように、当年計画の進捗状況についてはホームページ等で閲覧できるように要望します。</p>	<p>食品衛生法により、食品衛生監視指導計画に基づく取組の実施結果については、翌年6月末までに公表することとされており、本市においても、平成27年度の取組結果を平成28年6月に公表しているところです。</p> <p>なお、食品衛生監視指導計画については、これまでの取組結果に加え、新たな問題への対策や社会情勢等を考慮し、京都市食の安全安心推進審議会においても御審議いただき、策定することとしています。</p>

(2) 監視指導

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●衛生監視指導をどのようにされるか疑問、保健センター縮小に伴う人員の削減、その中で誰が監視指導を行うか、どのような体制を取るのか不明です。</p>	<p>本市では、食中毒などに対して、より専門性を高め、機動的かつ重点的な対応を図るため、平成29年度から、健康危機管理業務を全市で一箇所の拠点に集約化します。</p>
<p>●市中心部に集約部門をつくと中心から遠い地域の監視が行き届かなくなるのではないのでしょうか。行くだけで時間をとられる様になるので、去年同様の件数はまわれないのではないかと思います。</p>	<p>集約化に当たっては、各区の担当職員を配置し、引き続き、適切に監視指導等に取組むとともに、従来の11区役所のほか、新たに3支所にも相談窓口を設置し、集約化拠点と一体となって、食品に係る身近な相談などにも、一層きめ細やかに対応し、サービスの更なる向上を図ってまいります。</p>
<p>●全市一斉取締りの中に(年毎に)重点地域をもうける等して何年かでムラなくまわれる様にしてはどうでしょうか。</p>	<p>また、本計画に基づく監視指導についても、引き続き、過去の食中毒・違反の発生状況や食品の製造・提供数、食中毒の危険が高い食品の取扱状況などを総合的に勘案し、効果的、効率的に実施してまいります。</p>
<p>●京都で大きな事故が起こっていないのは、これまでしっかりと査察されていたからです。来年、保健所から食品の担当がなくなると聞き、不安に思います。これまでと同じような査察をお願いします。</p>	
<p>●イノシンやシカといった野生鳥獣による農林水産物等への被害が深刻化していることから、捕獲した野生鳥獣を食用として活用されることが増加しています。食用として安全に利用することができるように、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」に基づく衛生管理上の点検を強めることや微生物検査等の収去検査の実施を要望します。</p>	<p>野生鳥獣肉の処理及び調理施設に対しては、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」に基づく衛生管理や野生鳥獣肉の生肉又は加熱不十分な状態での提供を控えるよう、指導してまいります。</p> <p>また、消費者の皆様に対しても、野生鳥獣肉の喫食に際しての注意事項など、啓発を推進してまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●現在の指導員制度についての今後の在り方についての基準が不明確。</p> <p>●食中毒対策には徹底した手洗いマイスターの実施を行う事が必要に思いますがその対策について伺い致します。</p>	<p>(公社)日本食品衛生協会により創設された食品衛生指導員制度及び手洗いマイスター制度は、事業者の皆様自主的な衛生管理業務の推進や食品衛生思想の周知、人材育成、更には食中毒予防に大いに貢献しています。</p> <p>今後、HACCPへの移行など、食品の衛生管理のあり方が変化することが見込まれる中にあっても、引き続き、食中毒の発生防止をはじめ、安全安心な食生活の実現に向けて、先導役を果たされることを期待しています。</p>

(3) リスクコミュニケーション

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●非常にわかりやすくまとめている。監視指導や事業者の自主取組も重要だが、リスクコミュニケーションにも力を注いでほしい。</p> <p>●京都市食品衛生監視指導計画(案)では、リスクコミュニケーションの推進が設けられているということを知り、とても良い案だと感じました。1つの店だけでの認識ではなく、色々な店と共有することで衛生に対する意識も向上すると思ひ、画期的だと感じました。</p> <p>●体験型の学習や見学があるのはいいことだなと思いました。</p> <p>●リスクコミュニケーションを推進しているがとても良いと思いました。意識の低い人は、そもそも食品衛生においてどんな危険があるのかを知らないと思うので、食の安心安全に関わる情報を共有し、相互理解を深めようとするのはとても大切だと思います。食の安全を地域1人1人が考え、行動できるようになるのが理想だと思うので、リスクコミュニケーションの推進はその理想に近づくための第1歩になると思います。</p> <p>●リスクコミュニケーションはますます重要になっています。</p> <p>消費者の食をめぐるさまざまな不安を解消するための本格的なリスクコミュニケーションが実施されているとはいえません。消費者の食をめぐる不安を解消していくために、どのようなテーマをどのようにとりあげ、リスクコミュニケーションを推進していくのか、数年単位の計画をもち、そのなかで今年度はこのことを実施するというように、取組目標を明確にして、確実に取組みをすすめることが必要になっています。</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不可欠であると考えます。</p> <p>このため、本市では、市民の皆様と情報や意見を交換し、食品等事業者の取組を知っていただく「食品工場見学会」や「体験型手洗い講習会」など市民参加型のリスクコミュニケーションを実施しており、平成29年度も、引き続き、取組を進めてまいります。</p> <p>また、講習会等の開催の要望については、庁内他部局とも連携し、適切に対応してまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>取組みにあたっては消費者行政分野との連携、消費者団体との連携について格段の配慮をお願いしたいところです。</p>	
<p>●「計画」(案)では、「食品衛生教育」等を中心に意見交換会が計画されています。この点についての施策の一層の充実をお願いするとともに、食の安全(リスク)に関する情報の共有と関係者による意見交換の機会が必要と考えます。例えば、「食品中の放射性物質のあり方」「牛海綿状脳症(BSE)対策の見直し」「食品表示の見直し」「いわゆる『健康食品』問題」などをテーマにしたリスクコミュニケーションの開催を要望します。</p>	
<p>●生や湯引きの鶏肉の危険性について、もっと市民に情報がいきわたるようなリスクコミュニケーションに取り組んでください。</p>	
<p>●リスクコミュニケーションの推進にフェイスブックを利用するのはとても良い案だと思いました。 朝食欠食の問題を若者に啓発したり、食育セミナーの募集をかけるときにもツイッターやインスタグラムなどのSNSを使うと若者の参加が増えるかもしれないと思いました。</p>	<p>SNS(ソーシャル・ネットワーキング・サービス)は効果的な情報発信、伝達手段の一つとして、とりわけ学生等の次世代を担う若年層に向けた食の安全安心に関する知識の普及に当たって主要な媒体とするなど、今後、更に積極的に活用を図ります。 また、リスクコミュニケーション事業の広報や参加者募集に当たっては、区役所、支所や図書館等における募集チラシの配架をはじめ、市民しんぶんや本市ホームページ、メール配信サービスのほか、フェイスブック等のSNSまで、様々な媒体を活用し、市民の皆様に広く周知してまいります。</p>
<p>●食中毒は危険である。手洗いはきちんとしなければいけないなど、知っていても実際にはどうすれば防ぐことができるのか、どのような方法が正しいのかはあまり知られていないと思います。リスクコミュニケーションの推進はとても良いことであると思いました。しかし、講習会や見学会があることを知りませんでした。SNSで情報を多く得ますが、学校や公共機関で紙媒体のもの(ポスターや配布物)があり、それを日常的に目していると、SNSで同じような情報を見たときに、より興味をもつのではないかと思います。 食品工場見学会などにはぜひ参加してみたいので、多くの場から情報を得たいです。</p>	
<p>●カンピロバクターに感染する若者が多いということなので、そういった若者に対しての啓発活動を重点的にされるのはとても良いと思います。</p>	
<p>●職場見学ですが、衛生管理を厳重に取り組んでおり、出来る限り職場見学を中止する方向に向いています。</p>	<p>「食品工場見学会」は、市民の皆様が食品等事業者の皆様への衛生管理の取組を理解していただく貴重な場であることから、今後も衛生上、支障のない範囲で協力事業者と十分に協議して進めてまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●新たに作成される手洗い動画は、是非、YouTubeに載せるなどして、皆がいつでも見られるようにしてほしい。</p>	<p>手洗い動画は、「体験型手洗い講習会」における活用に加え、より多くの方々に御覧いただけるよう、YouTubeへの掲載も予定しています。</p>
<p>●京・食の安全衛生管理認証制度とHACCP、食品表示法についてしっかり周知してほしい。</p>	<p>平成29年度においても、市民や観光旅行者等へ向け、様々な媒体を活用し、京都市や食品等事業者の食の安全性の確保に係る取組等について、更なる発信をしております。 また、事業者の皆様に対しても、講習会や監視指導の機会をとらえ、HACCPや食品表示に関する周知に努めてまいります。</p>
<p>●「いわゆる『健康食品』」といわれるもののなかには、医薬品医療機器等法や景品表示法に違反するのではといった苦情・相談が消費者団体等に引き続き寄せられています。「適正な表示」の徹底にむけての監視指導を強めてください。また、「特定保健用食品」「栄養機能食品」「機能性表示食品」「いわゆる『健康食品』」等についての正しい知識や利用上の注意等についてのリスクコミュニケーションや啓発・広報を強めてください。</p>	<p>いわゆる「健康食品」に関する適正表示については、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」、「健康増進法」等の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り、適正な表示がなされるよう努めてまいります。</p>

(4) アレルギー対策

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●アレルギー物質の表示について、誤記等がないような取組みを行ってください。</p>	<p>本市では、平成25年度から食品のアレルギー物質検査を実施しており、食品表示が適切に行われているかを確認することで、健康被害の発生の未然防止に努めているところです。</p>
<p>●食物アレルギーを抱える人にとっては、アレルギー物質の混入や正しく表示されているかどうかなどについては大きな不安があります。これらへの対応として、検査を実施する義務表示7種類に加え、表示が勧められている推奨20品目や輸入食品の検査の実施についても引き続き要望します。</p>	<p>平成29年度においても、輸入食品、乳児用食品等の包装食品のみならず、ホテルやレストラン、給食施設等のアレルギー対応食も検査対象とし、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指導を行ってまいります。</p>

(5) 食中毒対策

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●私自身は市内の飲食店でアルバイトをしているのですが、社員の方よりもアルバイトの人々の方が衛生に対する意識や知識が少ない様な気がするため、食品等事業者に対する各店に従事する全員が共通した認識をもてるような啓発が何かできればよいのではないかと思います。</p>	<p>近年の食中毒は、鶏肉の生食や加熱不足に起因するカンピロバクター食中毒や、調理従事者が食品を汚染することによるノロウイルス食中毒が増加傾向にあります。</p>
<p>●カンピロバクターは鶏肉を徹底した指導を行う必要がある。</p>	<p>このため、飲食店及び鶏肉処理施設に対し、収去（抜取り）検査を実施し、カンピロバクター食中毒を引き起こす可能性がある生や加熱不十分な鶏肉の提供を控えるよう、注意喚起を行うとともに、消費者に対してもこれら</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●カンピロバクターによる食中毒が全国でも京都市でも多く発生しています。原因となる鶏肉の生食を提供しているような飲食店に対しては、厳しく指導して欲しいと思います。</p>	<p>の喫食の危険性について、啓発を推進してまいります。</p>
<p>●毎年、小学校や病院でのノロウイルスによる食中毒のニュースを見ます。幸い、京都市内では大きな事故は起きていないようですが、給食施設への監視はきっちりと続けてください。</p>	<p>また、ノロウイルス食中毒が多発する冬期を迎える前に、集団給食施設や宿泊施設等の大量調理施設に対し、重点的に注意喚起を行うとともに、消費者に対しても正しい手洗い方法とその重要性について周知してまいります。</p>
<p>●カンピロバクターの食中毒は多いのかもしれないですが、ノロウイルスの記事の方が多く出ていると思います。ノロウイルスのことも追加してください。</p>	

(6) 収去（抜取り）検査

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●せっかく京都市のホームページがあるのに、データ等の情報が分かりづらいと思います。収去結果の速報とかできないのでしょうか？</p>	<p>収去（抜取り）検査の結果については、監視指導結果として、食品衛生法に基づき、翌年6月末までに公表しています。</p>
<p>●子どもはぐくみと言っているのだから、子供向けの食品についての検査をしてもらいたい。</p>	<p>また、放射能検査の検査結果についても、本市ホームページにおいて随時、公表しています。</p>
<p>●昨年、神奈川県で発生した冷凍メンチカツの〇157食中毒事件について、当該品は規格基準がない冷凍流通品ということで話題になりました。京都市には来年度の収去計画で冷凍流通品の検査の強化を希望いたします。</p>	<p>冷凍食品をはじめ、野菜、果実等の生鮮食品、輸入食品など、検査対象とする食品の種類や検体数については、過去の違反の発生状況や食品の流通状況等、近年の社会情勢を踏まえて精査し、効率的、効果的で、適切な検査を実施してまいります。</p>
<p>●市内で製造又は流通する食品等の安全を確保するため、過去の違反状況や社会情勢を踏まえた効率的かつ効果的な食品等の収去検査を実施することに賛成です。そのうえ、例えばアレルギー物質の検査は、検体の種類を増やすなどして健康被害の未然防止を図っていただきたい。</p>	<p>乳児用食品については平成25年度からアレルギー物質検査及び放射性物質検査を実施しており、平成29年度も引き続き、実施してまいります。</p>
<p>●米・野菜・果物など生鮮食料品の残留農薬の検査を充実させてほしい。</p>	
<p>●日本の食生活は、輸入食品なくして成り立ちません。食の安全を確保するための重要な課題として、国にたいして輸入食品の安全性確保の取組みについて一層充実、強化することを要望していただくことに加え、市内に流通している輸入食品の安全確認検査も引き続き強めていただきたいことを要望します。</p>	

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●生かき（生食用）など取扱店に限られるものを検査するのではなく、一般的なスーパーに普遍的に陳列している商品の検査を行っていった方が食の安全により直結するのではないか。</p>	
<p>●東日本大震災から6年が経過します。福島原発事故による食品に含まれる放射性物質に対する不安は、これまでの迅速な検査結果の公表やリスクコミュニケーションなどの結果、一定落ち着いてきていますが、いまなお不安を感じている消費者のみなさんがおられます。安全確保と不安解消のため放射性物質の検査の継続と迅速な公表を引き続き要望します。</p>	<p>放射能検査につきましては、これまでの検査結果を踏まえて、検体数等を精査のうえ、実施してまいります。</p> <p>なお、放射能検査の検査結果については、本市ホームページにおいて、随時、公表しております。</p>

(7) HACCP及び京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●HACCP導入について、業種別に衛生管理制度の内容を見直し、食種によって必要の無いものがある、具体的にまとめたものにして頂きたい。</p> <p>HACCPを取得したら、衛生管理認証制度は要らないのではないかと？</p>	<p>京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度は、HACCPの考え方を一部取り入れ、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を評価、認証する本市独自の制度です。</p> <p>平成28年3月に策定した「第2期京都市食の安全安心推進計画」では、将来的なHACCPの義務化に対応できる形で制度の見直しを行うとともに、制度の更なる普及に努めることとしております。</p>
<p>●認証制度は国の義務化と内容をあわせる形で変更してほしい。国と京都市で2重の規制としないでほしい。</p>	<p>一方、国においても、HACCPの義務化に向けた検討が進められており、今後、一般衛生管理のほか、業種ごとの手引書の作成や食品衛生法の改正などが予定されています。</p>
<p>●事業者の取組を進めるため京認証制度の見直しを予定されているようですが、これから業界ごとにマニュアルが作成されると聞いています。今年中に見直しをする必要はあるのでしょうか？急いで見直しをする必要はあるのでしょうか？急いで見直すのではなく業界の動きを見て慎重に判断すべきと思います。</p>	<p>これを踏まえ、本制度の見直しに当たっては、HACCPの義務化への適切な対応につながるよう、まずは、多様な事業者における取組と一般衛生管理の着実な実施を軸とした制度とし、今後、義務化の詳細が判明次第、さらに検討を進めてまいります。</p>
<p>●HACCPの取り組みを支援していただくのは非常にありがたいと思います。一方で、国の資料では、中小事業者向けの制度はほとんど何も決まっておらず、今後の課題にされています。京都は中小事業者が多いので認証制度の見直しは国と連携して取り組みを進めてほしいと思います。京都だけが進めても事業者の混乱が予想されます。</p>	<p>なお、本制度は、原材料の仕入から製造・調理及び提供にいたるまでの全工程を対象とし、それぞれの記録が適切に行われているかを衛生面から評価し、「施設」を認証するものですが、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」毎に登録を行い、品質面及び衛生面から評価する制度となっており、制度の対象が異なっています。今後、HACCPの義務化の動向も踏まえ、両制度の連携などについても、併せて検討を進めてまいります。</p>
<p>●認証を取得してもさらにHACCPの導入が必要となると二重の負担になる。認証の取得がHACCP導入に繋がるような制度の見直しにしてほしい。</p>	

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●国のHACCP義務化の動きもふまえ、HACCP方式の導入に向けた準備をすすめていくことは重要なことです。しかし、中小零細事業者もふくめてすべての事業者に義務付けるのは容易なことではないと思います。したがって、どこから手をつけて、いつまでに、どれだけの事業者を導入してもらうのかという数年単位の見通しを持って、計画的に導入をすすめていくことが必要です。今回の計画では、和食、和菓子等の製造業者を対象に取り組みとされていますが、妥当な判断だと思えます。この取組みをふまえ次年度以降の取組みを準備していただきたいと思えます。</p> <p>他方では、HACCP方式そのものについての理解や認識が、事業者のなかでも、消費者・市民の中でも十分なものとは言えません。</p> <p>したがって、事業者の取組みを促すためにも、消費者・市民の中でのHACCP方式への理解や見識を広げ、HACCP方式導入が事業者の評価につながるようにしていくことが必要でしょう。</p> <p>また、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度とHACCP方式との関係についてもふみこんだ検討が必要です。</p> <p>京都府との共同歩調をとることについてもたびたびお願いしてきましたが、いよいよ重要になっていると思えます。</p>	
<p>●衛生管理認証制度はとても良いと思いますが、まだまだ認知度が低いのでお店にこのマークが貼ってあっても大抵の方が気づかれないと思います。ぜひ制度の周知に力を入れていただきたいなと思います。</p> <p>●京都市内の食品加工・製造等事業者の多くが、中小・零細規模が実情です。「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」（厚労省）で整理された今後の課題もふまえ、事業者に対する丁寧な支援事業が必要です。また、事業者、消費者、専門家等によるHACCP方式による食品衛生管理についての意見交換会等を開催し、事業者の理解促進や消費者への啓発・広報などの機会も必要ではないかと考えます。</p>	<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知っていただけるよう、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、地下鉄広告等により本制度の周知を行ってきたところです。</p> <p>平成29年度も、引き続き、啓発物品の活用やSNSによる情報発信など、より一層の認証制度の普及に努めてまいります。</p>

(8) その他

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●漬物業者については営業許可制度除外されていますが、他の食品取り扱い事業者もありますか？（北海道で漬物による食中毒が発生）御意見をお聞かせ下さい。</p>	<p>食品衛生法においては、「飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業」である34業種を営業許可が必要な業種としています。本市では、上記の34業種に含まれていない漬物製造業等についても、京都市食品衛生法施行細則により、独自に届出制度を設け、製造や販売状況等を把握し、必要に応じて、監視指導を行っています。</p>
<p>●私は金沢市出身ですが、ちょっと変な製品だと思った時に検査して調べてもらえる施設があります。たとえば健康茶を飲むと舌が敏感になっておかしいかと思った時、製品を持って行って検査していただけます。そういうシステムにすると、京都では皆さん持って行くようになって大変な状態になるかも知れません。その場合は1点検査につき500円の料金をとったら良いと思います。この頃危険な製品がとても多いので、命を守るには大切だと思います。</p>	<p>本市では、これまでから、各区役所の保健センターにおいて、食品衛生法違反を疑う食品の発見をはじめ、食品衛生に関する市民の皆様への身近な相談などに対応してまいりました。</p> <p>平成29年度からは、区役所に加え、支所にも相談窓口を設置し、一層きめ細やかな対応を図ってまいりますので、最寄りの区役所、支所でお気軽に御相談ください。</p>
<p>●厚生労働省等の実施する研修に参加した場合は、その研修内容もホームページ等で公開してほしい。</p>	<p>厚生労働省等が、参加者を広く募集し、実施している説明会等につきましては、当該省庁のホームページ等において資料が公開されていますので、御確認ください。</p>