

令和7年度京都市食品衛生監視指導計画（案）に関する 市民意見募集の結果について

「令和7年度京都市食品衛生監視指導計画」（案）に関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本市の考え方を取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 意見募集期間

令和7年1月21日(火)から2月21日(金)まで

2 市民意見募集リーフレットの配布及び閲覧場所

医療衛生センター、市役所案内所、情報公開コーナー、区役所・支所等での配布のほか、京都市ホームページ上に掲載

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 意見提出者の属性等

18名の方と2団体から40件の意見が得られた。

なお、上記18名の方の構成比と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歳以上	不明	合計
3	1	0	3	3	1	2	5	18

(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	不明	合計
7	6	2	3	18

(3) 職業別件数

会社員	公務員	自営業	フリーター	主婦・主夫	学生	無職	その他	不明	合計
1	1	1	0	1	4	1	3	6	18

(3) 項目別（意見数）

項 目	意見数
1 計画全体について	8
2 計画の内容について	
(1) 一斉監視の実施	7
(2) 食品等の試験検査の実施	6
(3) リスクコミュニケーションの推進	7
(4) その他	7
3 その他御意見	5
合 計	40

5 主な御意見と本市の考え方

(1) 計画全般について

意見の要旨	京都市の考え方
堅実に必要な範囲が網羅されていると思う。	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。
年間を通してこのように計画的に監視をされていることを初めて知りました。	引続き、作成した計画に基づき、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。
一斉監視などとても良いと思いました。食中毒など実際かかってしんどい思いをしたのでこのような政策があることで安心できると思う。	
京都の食の安全を守るために食品の特性や施設の形態等に合わせて監視期間を変えることでそれぞれに合った監視がなされ、食の安全につながると感じた。	
少ない人数で、よくこのタイトなスケジュールをこなされているな、と毎年思っています。ボランティアを募集されたら、どうでしょうか。少なくとも、私は応募があればやりたいです。	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。 施設への監視指導や食品の収去^(※)等は、食品衛生法の規定により食品衛生監視員として任命された自治体職員が行える業務です。市民の皆様には、家庭内の食中毒発生防止等の観点、食品衛生に関する知識や理解を深めていただくためにも、本市の施策や食品衛生の取組に関心をもっていただきますようお願いいたします。 (※)検査のため、食品関係施設から必要な食品等を採用すること
「食品衛生監視指導計画」は行政が策定されるものですから、「監視」や「指導」という言葉が出てくるのはよくわかりますが、これに対する意見を「市民」や「事業者」に求められるとやはり違和感を感じます。一例ですが、「市民みんなで食中毒を防ぐための計画」というような感じの名称にできないものでしょうか？	食品衛生監視指導計画は、食品衛生法の規定により国が定める指針に基づき、地域の実情等を踏まえて自治体が策定するものです。また、同法の規定により計画を策定する際には、広く国民の意見を求めることとされています。 本市では計画策定の段階から趣旨や概要をできるだけ分かりやすく公表し、市民の皆様から広く意見を求め、当該意見を踏まえた計画としてまいります。
医療衛生センターの担当者に個別具体の相談をするために訪問しよう予約を取ろうとしても、職員の数が足りておらず、いつもかなり先の日程になってしまう。担当者の方の数が圧倒的に足りていないように感じるのに、年々減っていつていると聞くのはなぜか？ 職員の方の数が少ないのに、「スケールメリットを活かして」と書かれていても、活かすべきスケールがないのでは？	御意見として伺います。

過去1年間（令和6年度）の統括した事案がわからない。公表されているならばツールをお教えください。	過去の京都市食品衛生監視指導計画の実施結果については、本市ホームページで掲載しています。また、令和6年度の実施結果につきましては、取りまとめ次第、同ホームページにて公表する予定です。 ○京都市食品衛生監視指導計画について  https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000078616.html
---	---

(2) 計画の内容について

意見の要旨		京都市の考え方
① 一斉監視の実施		
実施時期に関してはよく考えられているなと思っています。		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。 引き続き、作成した計画に基づき、監視指導を着実に実施し、食の安全安心の確保に努めてまいります。
今年度でHACCPに沿った衛生管理の実施が原則義務化されてから3年が経過したが、導入の進まない事業者が一定存在することを踏まえ、重点的に助言・指導するということは、計画を適切に評価できていると考える。		
一斉監視などはとても良いと思う。		
体制整備をして、取り組んでほしい。		
全体として一斉監視として大規模調理施設重点監視の期間を作るのは必要だと思うため、1年に1回ではなく、1年に2回実施しているのはとてもいいことだと思います。		
年間を通じて施設の監視を行う中、特に細菌性の食中毒が多発する夏期及び食品の流通量が増加する年末については、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、重点的に監視指導されることに賛成します。ただ、気候変動の影響で、高温の期間が長くなっており、実態に応じて臨機応変に対応されることも希望します。 また、一度に大量に調理がなされる大規模調理施設については、食中毒が発生した場合に被害が大規模化するリスクが高い施設であるため、重点的な監視指導を実施されることに賛成します。		
路上での弁当販売や祇園祭等の露店販売において、年々夏の高温によるリスクが高まっていると感じています。引き続き、監視指導の強化を求めます。		

② 食品等の試験検査の実施	
しっかり検査して、安心出来る飲み屋街にしてください。	収去検査については、食品ごとの健康被害のリスクや放射能やアレルギー物質等のような消費者の関心度の高い項目、さらに過去の違反発生状況等を勘案し、検体数や検査項目の計画を立てています。また、その検査結果から食品等事業者に対して科学的根拠をもった指導に役立てています。 引き続き、収去検査が意義あるものとなるよう、収去品の適切な選定や検査項目の設定に努めてまいります。
検体の数などはもっと増やすことなどにはできないのでしょうか。営業に影響があったりするなどしたら不可能だとは思いますが。	
当社市内各店で、メーカー側が検査したであろう食品を毎年抜き取りされて、似たような検査項目ばかりで、有意義とは思えない。	
抜き取り検査は、費用対効果を考慮して減らしてもよいと考える。	
ミネラルウォーターについて PFAS の基準値が設定される方針と新聞で見ました。今後、抜き取り検査で PFAS の検査を検討してほしいです。	ミネラルウォーターに含まれる有機フッ素化合物（PFAS）については、現在、基準値の設定に向けて国で検討を行っているところです。今後の動向を注視してまいります。
食品の収去検査については、一般に監視員が店頭で販売されてる食品を収去し、検査結果が出る流れだと想像する。これでは、違反があった場合、既に消費者に広く行き渡っている状態であることから、消費された後に自主回収等の措置が取られることがほとんどである。店頭で並ぶ前に収去するシステムを構築し、可能な限り消費者の口に入る前に検査結果が判明し、健康被害を防止するような意味あるものにしてもらいたい。	一般の販売店等から食品を収去するほか、食品の製造所や中央卸売市場において一般に流通する前の段階の食品についても収去検査を行っており、水際での違反の発見にも努めています。 また、検査で違反が発見された場合には、できる限り速やかに流通状況を調査し、回収を命令するなど被害拡大防止に努めてまいります。
③ リスクコミュニケーションの推進	
広く多くの人に食中毒のことを知ってもらうために、リスクコミュニケーションの実施はとても大切だと思った。	作成した計画に基づき、各取組を着実に実施し、市民の皆様、事業者の皆様とのリスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。 特に若年層の食中毒が散見されており、食中毒予防の啓発が必要と考えています。 「大学のまち・学生のまち京都」の特色を踏まえ、大学と連携したリスクコミュニケーションの一環として、大学での食中毒予防の講義や、学園祭で食品を取り扱う学生を対象とした体験型手洗い講習会等を実施しています。
食中毒の詳しい知識をきちんと思っていない人も多くいると思うため、特に若者の伝わるようにしていくことが大切だと思った。特にリスクコミュニケーションの点がとても重要であると思う。	
小学校や中学校で食の安全やリスクについての講演会などをしたり、外食の機会が多く、リスクへの理解度が十分でない大学生などに向けて各大学と協力してリスクを呼びかけてはどうかと考えた。	
大学生や 20 代社会人への食中毒予防啓発について、大学や会社と連携し、積極的に取組んでほしい。	

京都市には多くの大学や専門学校があるため、学生を対象にしたリスクコミュニケーションは、活発にされるべきであり、賛成します。特にカンピロバクター食中毒や模擬店開催時の食品取扱の注意点、家庭でできる食中毒予防などについて授業を活用したリスクコミュニケーション事業の実施は、重要であり、推進されることを望みます。	
リスクコミュニケーションを効果的に実施するため、一方的な情報提供だけでなく、参加者が体験学習することで相互に意見を発言しあえる「参加型リスクコミュニケーション」に取り組まれることに賛成します。	
外食が多く、SNS を駆使する若者世代に行政が SNS で啓発をするのは効率的でいいと思います。そういう若者世代の気持ちを掴むために「映え」を意識した投稿をしている事業者や個人もあると思いますが、見た目に囚われて見えない衛生が疎かにされていないか、消費者が賢く見極められるようなりスコミに力を入れてほしいです。また、食中毒は外食だけではなく家庭で起こることもあるので、学生だけでなく、家事を担う世代にもたくさん啓発をしてほしいと思います。	作成した計画に基づき、対面での講習会等のほか、SNS を活用した食品衛生に関する情報配信にも努めてまいります。 学生などの若年層、高齢者など対象者に合わせた効果的な啓発方法を模索し、様々な世代の方に必要な情報が届くように研究してまいります。
④ その他	
食品衛生監視員の資質向上については、知識や技術だけではなく、専門知識を持たない市民が理解しやすいよう言葉の選択や人当たりなどコミュニケーション力も重視してほしい。	平素より専門的な言葉の使用は控え、市民の皆様に分かりやすい言葉で、丁寧に説明等するよう心掛けており、より一層、努めてまいります。
以下の記載は、講習会を受ける立場からすると、実験台のようで不快である。育成された講師を派遣いただきたい。 「このため、食品衛生監視員及び検査員の育成と資質向上の一つの手段として、講習会への講師派遣を積極的に行います。」	御意見を踏まえ、計画案の記載を修正いたしました。
令和5年12月から、市民等からの届け出方法としてこれまでの電話連絡に加え、新たに「発生連絡フォーム」を活用したオンライン受付が開始され、職員は届け出内容をいち早く把握し、感染症担当とも連携した迅速な対応が可能となったことについて評価します。ただし消費者にはまだまだそのことが浸透していません。ホームページやSNS等を活用し、広く消費者に周知されることを希	令和5年12月から開始した「食中毒等発生連絡フォーム」については、医師会を通じ医療機関への周知や広報発表いたしました。今後、SNS や講習会などあらゆる機会を活用し、広く周知するよう努めてまいります。

望します。 原則として全ての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理を行うことが義務付けられました。HACCPの導入状況について確認し、導入が進まない食品等事業者に対して、食品衛生監視員が衛生管理の現場である施設に出向き、施設に応じた計画の助言を行いながら作成し、その場で確認を見届けるなど、確実な導入に向けた助言・指導を行うことに賛成します。 また、HACCPに沿った衛生管理の推進について、令和6年度より新たに運用を開始した京都市HACCP食の安全宣言届出制度について、周知・活用されることを望みます。事業者と消費者にとってメリットのある制度になるよう、より一層の充実を求めます。	作成した計画に基づき、食品等事業者に対して監視指導を実施することにより、HACCPに沿った衛生管理の実効性が高まるよう努めてまいります。 また、本市では、事業者によるHACCPに沿った衛生管理の取組が見える化し、食の安全安心の更なる向上を図るため、令和6年度から「京都市HACCP食の安全宣言届出制度」の運用を開始しております。御意見を参考に、事業者はもとより市民の皆様、観光客の皆様にも認知していただけるよう、情報発信の方法を検討し、より一層、本制度の周知強化に努めてまいります。
HACCPが義務化されて5年末が経過し、見直しの時期にきていますが、すべての飲食店で導入されているかの確認はすべて終わられましたか？ 普段の業務がありながらも、変化に対応しなければいけないので、大変だと思います。 食育推進員のように、登録制のボランティアなどあれば良いな、と思います。	
京都市で2024年4月から運用を開始した「京都市HACCP食の安全宣言届出制度」について、事業者の意識を高めると同時に消費者にとっても食の安心につながる良い制度だと思います。事業者への周知を行うとともに消費者への啓発にも積極的にとりくむことを求めます。 また、「京都市HACCP食の安全宣言届出制度」を観光客等に対して内容が理解できるように二次元コードなどを活用し多言語で紹介することを提案します。	
令和6年3月、紅麴を原料とする機能性表示食品を原因とする食中毒が発生し、大きな不安が広がりました。いわゆる「健康食品」製造施設への衛生管理状況の確認を計画（案）に盛り込んでいただくよう、要望します。	御意見を踏まえ、計画案の記載を修正いたしました。

(3) その他御意見

意見の要旨	京都市の考え方
食中毒の範囲（いわゆる定義若しくは根拠規定）を述べた上で、次の事案の該当性の可否についてお教えてください。	食中毒とは、食品や添加物、器具、容器包装に含まれた又は付着した病原微生物や有害物質を摂取することによって起きる健康被害の

(1) 「H5N1型」抗体がある「ロングランタイプの」牛乳	ことを言います。 今般、米国において病牛由来の生乳から高病原性鳥インフルエンザウイルス（H5N1）が検出された旨の報道がなされていましたが、米国食品医薬品局（FDA）による評価では、定められた殺菌条件でウイルスは不活化されるため、流通する乳および乳製品は安全であるとの見解を示しています。 H5N1抗体を検出する牛乳があった場合、その元である乳牛は高病原性鳥インフルエンザウイルスに既感染であることが考えられますが、抗体の有無がウイルスの有無に直結するわけではありません。また、国内に流通する牛乳は定められた方法で加熱殺菌が行われていること、さらに、ロングランタイプの牛乳は一般的に通常より高い殺菌効果を有する方法で加熱殺菌がなされていることから、これらの処理により牛乳中にウイルスが含まれていたとしても、不活化されますので食中毒のような健康被害は発生しないと考えられます。
鶏刺しや牛肉のユッケの販売がいまだに規制されておらず、京都市は法規制についてどのように国に働きかけて、国からどのような回答を受けているのか、市民や事業者に対し広く知らせるべき。 安全そうな食品ばかり抜き取り検査して、カンピロバクターや0157の食中毒がなくならない意味がわからない。	本市では、鶏肉の生食に係る規格基準の設定や、販売の際の「加熱用」等の表示の義務付けについて毎年国に要望しており、今後も要望し続けてまいります。 毎年、鶏肉を収去しカンピロバクターの検査を実施しています。その検査結果を参考に科学的根拠に基づき、飲食店等への監視指導や消費者への鶏肉の生食に起因する食中毒についての注意喚起に活用しています。
生食鶏肉を法律で規制することは困難かも知れませんが、生食鶏肉を提供している飲食店には、消費者に対して食中毒及び後遺症リスクがあることの説明義務を課すことを求めます。 また、生食以外でも鶏肉を扱う飲食店や販売者には、鶏肉等を食べる際、消費者に対して十分加熱するよう注意喚起を行うよう指導強化を求めます。	作成した計画に基づき、鶏肉の生食等に起因する食中毒予防対策に努めてまいります。
全国展開している乳児用のお菓子にネズミの糞が入っていた事案がありました。その後、京都市の下請け会社で製造されていたとネットで知りました。その会社では、その後も販売を続けていましたが、衛生面が非常に気になりました。こう言う場合は、どのような指導が入るのでしょうか？しっかり監視をして欲しいと思います。	異物混入等による不良食品の情報を探知した場合は、自主回収や回収命令等の健康被害の拡大防止措置を速やかに講じるほか、施設に立入調査を行い、原因究明及び再発防止措置を講じます。
食品ロス削減の観点から、食べ残しを持ち帰ることは大切なとりくみと受け止めています。	令和7年1月27日付けで消費者庁並びに厚生労働省から各自治体に対し、当該ガイドラインの周知について通知がありました。 食品ロス削減に関する担当部署と連携し、事

しかし、食中毒の発生は避けなければなりません。あくまで消費者の自己責任ですが、事業者が消費者に一定の注意事項の説明等を行うよう「食べ残し持ち帰りガイドライン」を消費者庁が定めています。このようなガイドラインも活用し、事業者への監視指導の強化を求めます。	業者に対して周知を行ってまいります。
---	---------------------------