

次期推進計画の基本的な考え方・方向性について

1 次期推進計画の基本的な考え方

(1) 次期推進計画の基本的視点

ア 3つの基本理念

- 市民の健康保護が最も重要との認識のもと、必要な措置を講じること。
- 食品等の生産から販売に至る一連の工程において、必要な措置を講じること。
- 市民の意見に十分配慮しつつ、科学的根拠に基づいて必要な措置を講じること。

イ 各主体の責務及び役割

- 食の安全安心施策を総合的に策定し実施。施策には市民等の意見を反映（京都市）
- 自主的な衛生管理、食品等の安全性に関する知識の習得、正確かつ適切な情報提供、本市施策への協力（食品等事業者）
- 必要な知識を持ち、理解を深める。施策への意見表明、協力（市民、観光旅行者等）

(2) 目指すべき姿

【食の安全安心の確保】

～食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことのできる社会～

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

（前文）一部抜粋

食は、日々の生活の基本となるものである。これまでの経済の発展に伴い、世界の様々な食品が大量に流通し、かつてない豊かな食生活が営まれているが、その一方で、食品の生産から販売に至るまでの流通の過程が複雑化する中で、食品の安全性を脅かす様々な問題が発生し、食品の安全性に対する信頼が大きく揺らいでいる。

そのため、**食品等の安全性を確保し、安心して食生活を営むことのできる環境を整備することが**、市民の健康を維持していくために不可欠である。また、京都は、世界的な観光都市であり、京都を訪れる多くの観光旅行者その他の滞在者の健康に係る被害の発生を防止することも必要である。

(3) 推進計画の位置づけ

ア 京都市食の安全安心条例に基づき、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための施策目標及び取組等について定めるもの。

イ 「はばたけ未来へ！京（みやこ）プラン（京都市基本計画）」（平成23年度から平成32年度）の分野別計画である。

はばたけ未来へ！京（みやこ）プラン（京都市基本計画）

政策分野 1 7 保健衛生・医療

3 食や生活環境の安全・安心の確保

(1) 食の安全・安心の確保

市民や観光客の健康を守るため、「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、監視・検査のありかた等の中長期的な目標を定めるとともに、衛生管理マニュアルによる自主的な衛生管理を促すなど、施策の総合的な推進を図る。

(4) 計画の期間

- ア 食の安全安心に係る社会情勢の変化に迅速に対応できるよう、現行計画と同様、平成28年度から32年度までの5年間とする。ただし、計画期間中であっても、想定を超える大きな変化（新たなリスクの顕在化や科学技術の進歩等）が起きた場合には、必要に応じて、推進計画の見直しが図れるよう、柔軟に対応する。
- イ 計画最終年度（平成32年度）には、「東京オリンピック・パラリンピック」が開催されることから、国内外から本市への観光旅行者の更なる増加が見込まれる。

2 次期推進計画の方向性について

(1) 現行計画の実施状況及び評価

ア 生産段階

目標値	実施状況・評価
農畜産物における農薬、動物用医薬品違反件数【0件】	<u>実施状況</u> H26：0件、H25：0件、H24：0件、H23：0件
	<u>評価</u> 目標達成しており、 現状維持

イ 卸売市場

出荷される食品等の規格基準及び表示基準違反件数【0件】	<u>実施状況</u> H26：2件、H25：2件、H24：4件、H23：2件
	<u>評価</u> 違反件数は少ないものの、目標達成には至らず。 ⇒行政検査充実の反面、事業者の自主検査件数が減少傾向となっており、 事業者による自主的な取組の推進 が必要

ウ 製造・加工・販売段階

京・食の安全衛生管理認証制度の取得件数【250件】	<u>実施状況</u> H26：118施設、H25：112施設、H24：93施設、 H23：82施設
	<u>評価</u> 京・食の安全衛生管理認証制度の取得施設数が微増傾向であるものの、目標の達成には至らず。 ⇒制度見直しを図ったが大幅な取得増に至っていない。HACCP型基準の条例化も踏まえ、 自主衛生管理の普及に向けた仕組みの検討 が必要
食品衛生法違反件数【29件以下】 (過去5年間平均の半分以下)	<u>実施状況</u> H26：38件、H25：31件、H24：39件、H23：59件
	<u>評価</u> 違反件数は減少傾向にあるが、目標達成に至らず。 ⇒放射能汚染や食肉規制等の新たな課題に迅速に対応できたが、異物混入等の違反件数は横ばいであった。社会情勢に応じた より効果的な監視指導を実施 するとともに、 事業者による自主的な取組を更に推進 することが必要

エ 集団給食施設

集団給食施設で発生する食中毒事件数【0件】	実施状況
	H26：0件，H25：1件，H24：2件，H23：0件
	評価 目標達成しており， 現状維持

オ 使用水

使用水の違反件数【0件】	実施状況
	H26：0件，H25：0件，H24：0件，H23：0件
	評価 目標達成しており， 現状維持

カ 消費段階

リスクコミュニケーション事業参加者数 【5年間で3万人以上】	実施状況
	H26：37,220人，H25：31,521人，H24：26,080人， H23：5,190人
	評価 目標達成 ⇒当初目標は達成したものの，近年，若年層でのカンピロバクター食中毒が相対的に多いこと等から，学生等の若年層に対する啓発を重点的に実施するなど， 目的，対象を明確にした取組 が必要



- 目標達成した段階（生産段階，集団給食施設等）については，現状が維持できるよう効率性を考慮した取組を継続
- 健康被害や社会的影響を考慮した効果的，効率的な監視指導等の実施
- 事業者による自主的な取組の一層の推進
- 目的や対象を明確にしたリスクコミュニケーションの展開

(2) 現行計画策定後の動向

	安全性に関する事項	安心に関する事項
食品の放射能汚染	科学的根拠に基づく基準設定	見えないものへの不安 風評被害の発生
生食用食肉の規制	科学的根拠に基づく規制	食のリスクに対する知識不足 伝統的食文化の変化
農薬混入事件 異物混入事案	事業者による自主管理の強化 健康被害に係る行政への報告義務	SNSによる情報拡散に伴う 不安の増大

ア 福島第一原発事故に伴う食品の放射能汚染やユッケ等の生食用食肉の規制強化，冷凍食品への農薬混入事件等の問題が発生し，それぞれの事象に応じた措置（新たな基準に基づく監視指導の強化等）を講じてきた。**【安全性の確保】**

イ ソーシャル・ネットワーキング・サービス（SNS）等の情報媒体の発達に伴い，誤った情報や不安をあおる情報に対して，いかに正しい情報を伝えていくかが課題となっている。**【安心の確保】**

(3) 次期推進計画の方向性

次期計画は、現行計画との継続性も重視しつつ、現行計画策定後の社会情勢の変化を踏まえ、食の「安全性」と「安心」な食生活の確保の観点から検討

ア 食の安全性の確保

- ① HACCPによる衛生管理の普及や事業者による自主的な衛生管理の更なる推進を図る方策の検討
 - 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の活用（資料2－1）
 - 自主回収報告制度の更なる普及（資料2－2）
- ② 行政関係部局による事業者への監視指導の実施や検査体制の充実
 - 食品衛生法に基づく「監視指導計画」により、健康被害や社会的影響を考慮した効果的、効率的な監視指導等の実施
 - 行政関係機関による事業者への指導等
- ③ 緊急事案発生時における危機管理体制の整備
 - 緊急時を想定した研修の実施や関係機関との連携強化

イ 安心な食生活の確保

- ① 若年層への重点的な啓発等、目的、対象別のリスクコミュニケーション（資料2－3）
- ② SNS等を活用した更なる食の安全安心情報の発信
- ③ 観光旅行者等への京都の食の安全安心の情報発信

(4) 前回審議会での主な御意見

- 食品の流通形態が複雑化しており、これまでの流通拠点だけでの取組で良いのか。
- いかに正しい情報を消費者に伝えていくかが大きな課題
- 情報発信の内容により、消費者が安全であるかどうかのとらえ方も異なる。
- 行政だけでなく、生産者からも、食の安全安心に関する情報提供があれば、消費者は安心する。
- 正しい情報の発信も重要だが、情報を受ける消費者側も、正しい知識を得るよう教育する取組も必要
- 消費者行政部局において消費者教育の取組を行っているので連携を図るべき。
- 「学生のまち・京都」として、学生と協力を図りながら食の安全安心に関する取組を進めてはいかかがか。学生から情報を得ることも期待できる。

京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度について

資料2-1



目的

- 事業者による自主的な衛生管理の取組を京都市が評価、認証し、取組の推進を図る。

目標

- 平成23年度～27年度における新規取得250施設以上
(京都市食の安全安心推進計画 施策目標値)

経過

京都市

平成18年6月

【制度創設】

- 対象業種 ⇒ 5業種(飲食店営業、菓子、酒類、豆腐及び漬物製造業)
- 審査機関 ⇒ 京都市食品衛生協会
- 認証期間 ⇒ 3年

平成19年3月

【制度改正(1次)】

- 対象業種を拡大 ⇒ 全許可業種(34業種) + 許可を要しない製造業及び販売業

平成23年10月

【制度改正(2次)】

- 審査機関 ⇒ 京都市 ○審査手数料 ⇒ 無料
- 認証期間 ⇒ 5年 ○申請書類の簡素化
- 対象業種を拡大 ⇒ 生食用食肉取扱施設追加

平成25年2月

【制度改正(3次)】

- 認証業種を2分類化 ⇒ 「食品営業」 + 「食品販売業」
- 申請書類の簡素化

平成27年4月

【条例改正】

- 「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準条例」の改正
- 食品の製造又は加工における衛生管理の基準に、従来の基準に加え、新たにHACCP(危害分析・重要管理点方式)を用いる場合の基準を追加

国内の動向

平成7年

- HACCPによる衛生管理を食品衛生法に位置付け

平成8年

【制度開始】

- 「総合衛生管理製造過程承認制度」運用開始
- 対象業種 ⇒ 乳、乳製品、食肉製品
- 実施機関 ⇒ 国

平成12年

承認施設において大規模食中毒事件発生

平成15年

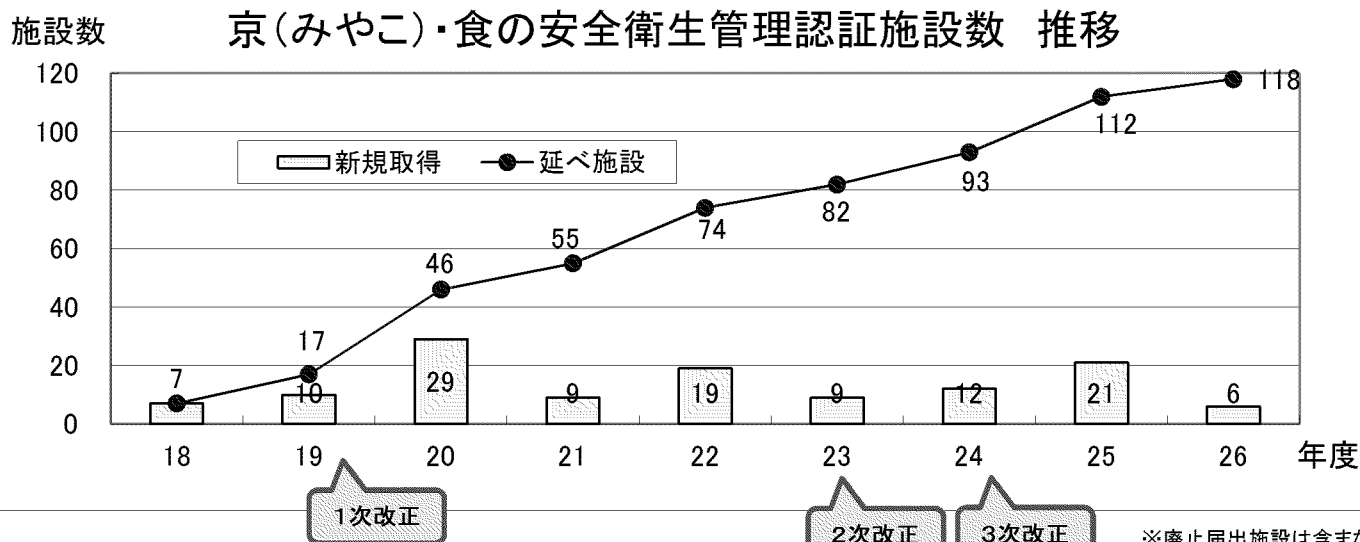
【制度改正】

- 更新制の導入 ⇒ 3年
- 食品衛生管理者設置免除規定の削除

平成26年

【指針改正】

- 国が「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」を改正
- HACCP基準について、各自治体に条例改正を要請



業種別認証取得施設数 推移

業種	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26
飲食店営業	2	2	4	10	14	18	21	25	29
菓子製造業	1	4	6	7	15	19	20	23	28
アイスクリーム製造業	—	0	0	0	0	1	1	1	3
乳類販売業	—	0	8	10	11	11	12	12	12
食肉処理業	—	1	1	1	1	1	2	5	5
食肉販売業	—	2	2	2	3	5	5	5	5
食肉製品製造業	—	0	0	0	0	0	1	3	3
魚介類販売業	—	2	4	4	5	7	7	7	7
食品の冷凍又は冷蔵業	—	1	2	3	4	4	4	5	5
清涼飲料水製造業	—	0	1	1	1	1	1	1	1
ソース類製造業	—	1	1	2	2	4	6	7	7
酒類製造業	4	4	4	4	4	4	4	5	5
豆腐製造業	0	0	1	1	1	2	3	4	5
そうざい製造業	—	6	9	10	13	15	15	17	17
缶詰製造業	—	1	1	1	1	1	1	1	1
届出給食施設(病院給食)	—	0	0	0	1	1	1	1	1
漬物製造業	0	5	6	7	7	7	9	10	10
食品販売業	—	0	14	14	19	19	19	26	26
その他の食品製造業	—	0	0	0	0	0	0	3	3
合計(業種数※)	7	29	64	77	102	120	132	161	174

【その他の主な業種】

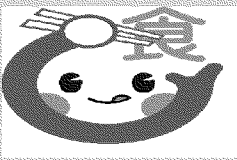
○喫茶店営業、○あん類製造業、○乳製品製造業、○魚介類せり売営業
 ○魚肉練製品製造業、○食用油脂製造業、○みそ製造業、○醤油製造業
 ○麺類製造業 など

※複数の業種で認証を取得している施設があるため、施設数は一致しない。

※廃止届出施設含む。

全国における事業者による自主衛生管理認証制度

- 全国各自治体で38制度(平成25年2月末時点)
- 近畿では奈良(県、市)を除く各自治体で制度あり

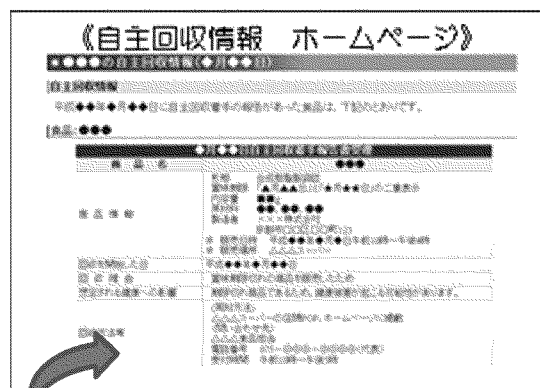
自治体名	京都市	京都府	滋賀県	和歌山県	東京都
制度名称	京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度	きょうと信頼食品登録制度	滋賀県食品高度衛生管理認証制度	和歌山県食品衛生管理認定制度	東京都食品衛生自主衛生管理認証制度
目的	事業者による自主的な衛生管理の取組を評価、認証し、取組の推進を図る。	府が定める一定の水準より高い品質管理を行い、情報開示することで、食品の安全性及び安心感を高める。	県内で製造される食品の安全性を確保するため、営業者による自主衛生管理の高度化を促進する。	県が定める一定水準以上の衛生管理が行われている施設を認定することで、衛生上の危害を防止し、安全な食品の提供に資する。	HACCP の考え方を取り入れた自主的衛生管理を推進し、衛生管理の不備に起因する食中毒等の未然防止に寄与する。
制度開始	平成18年	平成18年	平成18年	平成16年	平成15年
施設数	118施設	59施設(1,383品)	135施設	1,448施設	541施設
手数料	無料	無料	無料	無料	一部有料
認証期間	5年	2年	3年	ランクにより変動(3, 6, 8年)	更新回数により変動(1⇒3⇒5年)
認証の対象	施設(製造施設+販売施設)	食品(生鮮食品+加工食品)	施設	施設	施設
対象業種	全業種(販売業含む)	生産、製造業者(販売者含まない)	製造、加工、調理施設(販売業含まない)	全業種(販売業含む)	全業種(販売業含む)
ランク分け制度	なし	あり(3段階)	なし	あり(6段階) ※平成23年制度改正	あり(4段階) ※平成26年制度改正 (自主衛生管理段階的推進プログラム)
備考	制度改正(3回)実施		HACCPに準拠した基準を採用(H27.4～)	「生産」「製造・加工」「流通・販売」毎に届出制度	
マーク					

自主回収報告制度について

資料2-2

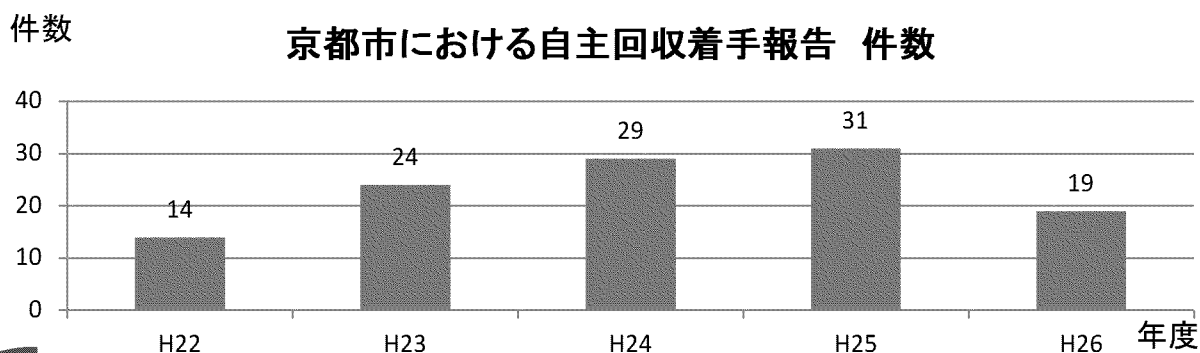
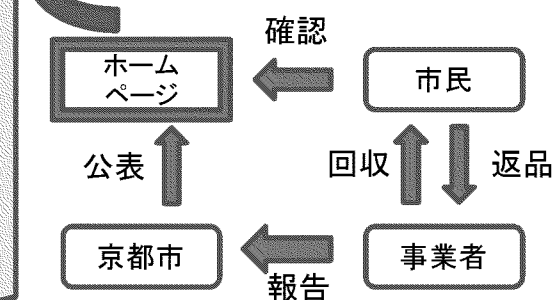
概要

- 食品等事業者の皆様が自社(自店)の食品の不良等を発見し、自主的に食品等の回収に着手したとき、京都市に対し報告することを義務づけた制度(平成22年10月開始)
- 報告を受けた京都市は、自主回収情報をホームページに掲載することにより、事業者が行う自主回収を推進

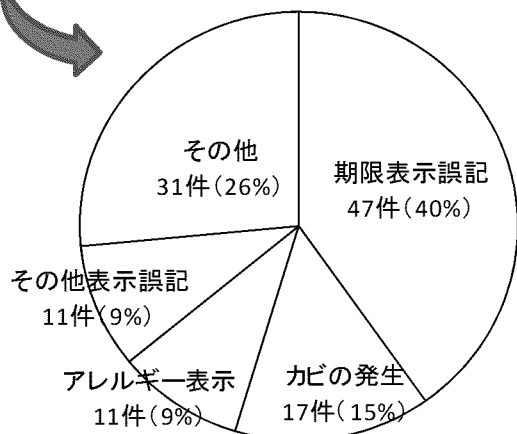


メリット

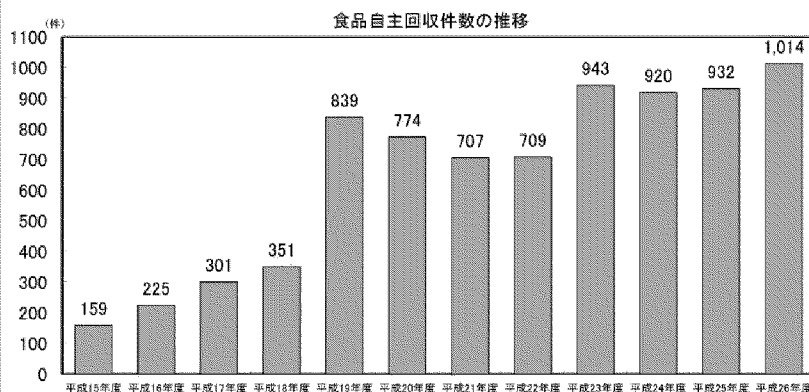
- ① 京都市が自主回収情報を広く公表することで、不良食品の迅速な回収が図れる。
- ② 消費者が自主回収情報をいち早く知ること、健康被害の拡大防止につながる。
- ③ 食品等事業者が自主的な安全管理に取り組む姿勢を示すことで、消費者の皆様との信頼関係が深まる。



自主回収の理由



全国の商品自主回収件数の推移



出典: 独立行政法人農林水産消費安全技術センター

リスクコミュニケーションの実施状況について

資料2-3

1 食品工場見学会

- 市民の方が、食品工場の見学会を通じて、食品の安全性について考えるとともに、自主的に食の安全安心確保に取り組む姿勢を育むことを目的とし開催。
- 京都を代表する食品製造施設や衛生環境研究所の見学のほか、施設の従事者や本市の食品衛生監視員との意見交換などを実施。

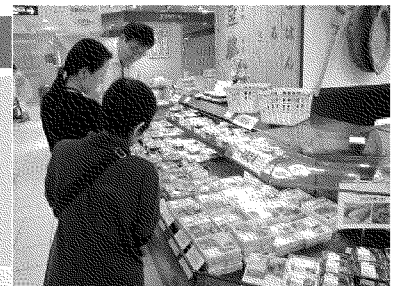
開催年度	開催回数	参加者数	見学先(食品施設)
平成23年度	6回	206人	○(株)土井志ば漬本舗 ○(株)おたべ ○月桂冠 ○清水順正おかべ家
平成24年度	6回	140人	○(株)土井志ば漬本舗 ○(有)羽田酒造 ○(株)おたべ
平成25年度	6回	111人	○清水順正おかべ家 ○京つけもの もり ○サン食品
平成26年度	4回	99人	○わらびの里本社工場 ○(株)おたべ
計	22回	556人	



2 食品表示講習会

- 市内の百貨店やスーパー等の協力を得て、市民を対象とした食品表示講習会を開催。
- 食品表示に関する基本的な説明や各店舗で取り組まれている衛生管理について説明を受けた後、実際に食品売り場等において、商品を手に取り、食品表示クイズ等に取り組み、食品表示について理解を深めた。

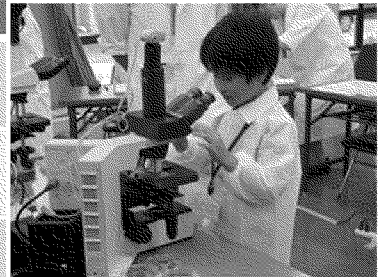
開催年度	開催回数	参加者数	会場(食品施設)
平成25年度	7回	97人	○高島屋京都店 ○虎屋京都店 ○イオン洛南店 ○高島屋洛西店 ○京都生協コープ桃山 ○京都生協コープパリティ ○京都生協コープきぬがさ
平成26年度	4回	48人	○鶴屋吉信 ○コーヨー北大路店 ○アル・プラザ醍醐 ○京都生協コープ二条店
計	11回	145人	



3 家庭内食中毒予防体験学習会

- 食品の安全性について理解を深め、家庭で簡単にできる食中毒予防を啓発。
- 顕微鏡を用いた食中毒菌の観察や手指の汚染状況調査等を参加者自ら実験し、確認する体験学習会を実施。

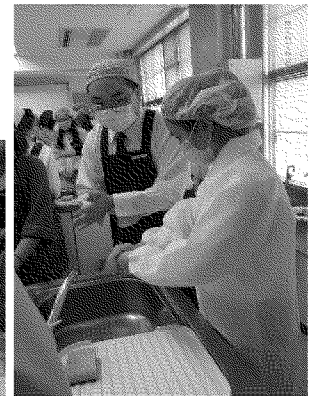
開催年度	開催回数	参加者数	概要
平成24年度	2回	14人	市民を対象に、検査用培地を用いた手指の汚染状況調査
平成26年度	2回	18人	小学生とその保護者を対象に、顕微鏡を用いた食中毒菌の観察
計	4回	32人	



4 クッキング

- 学生や市民を対象に、家庭などでの食中毒予防の実践につながることを目的とし、手洗い体験実習、調理実習及び意見交換を実施。

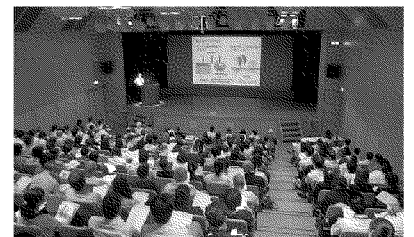
開催日	対象	参加者数
平成24年12月	学生 (平安女学院大学)	37人
平成25年2月	市民	59人



5 食の安全安心フォーラム

- 消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省をはじめとする関係省庁及び京都府との共催で、食品中の放射性物質をテーマにした市民向け講習会を開催。

開催日	表題	参加者数
平成24年9月11日	食品中の放射性物質について考える	222人
平成25年8月1日	食品中の放射性物質について考える	168人
平成26年8月25日	食品中の放射性物質に関する現状と課題 ～正確な理解のために～	146人



6 食品衛生月間

- 毎年、食中毒が多発する8月を「食品衛生月間」とし、(一社)京都市食品衛生協会と共催で、市内約30箇所の商店街等において食中毒予防等を啓発。

年度	市長等参加の街頭啓発
平成23年度	出町商店街(上京区)
平成24年度	嵐山商店街(右京区)
平成25年度	山科駅改札口前、ラクト山科ショッピングセンター(山科区)
平成26年度	近鉄名店街みやこみち(下京区)



7 食の安全安心フェスタ in KYOTO

- 市民一人一人の食の安全安心に対する意識の向上を図るため、食の安全安心に係る情報の発信、食品等事業者による自主的な取組の紹介、食中毒予防手法の体験学習をはじめ、食に関する学習機会の提供等を盛り込んだ大規模なイベントを開催。



開催日	場所	参加者数
平成24年10月24日	梅小路公園	約16,000人

8 夏休み体験教室

- 衛生環境研究所において、府市連携事業の一環として、中学生を対象とし、身近に生じている問題について、楽しく学び、食品衛生等に対する意識を高めていただくため、検査体験教室を開催。

開催日	参加者数	テーマ
平成23年度	12人	放射能、残留農薬、遺伝子組み換え食品
平成24年度	11人	放射能、異性化糖、遺伝子組み換え食品
平成25年度	12人	放射能、食物アレルギー、遺伝子組み換え食品
平成26年度	8人	放射能、食物アレルギー、着色料



9 地域密着型リスクコミュニケーション事業

- 平成26年度から、区ごとの特色や地域住民のニーズ等の実情を踏まえ、保健センターが主体となり、工場見学や体験型手洗い講習会を含む市民参加型事業を企画、開催。

【体験型手洗い講習会】

大学学祭での模擬店出展者や幼稚園、保育園の園児を対象に手洗いチェッカー等を使用した正しい手洗いの体験学習会を開催。
(11事業、延1,613名)

【ゆず収穫体験と食品工場見学会】

右京区嵯峨水尾のゆずの収穫体験と清涼飲料水製造工場における衛生管理の取組の見学や本市食品衛生監視員を交えた意見交換会を開催。(1回、10名)



【プロから学ぶ食の安全安心講習会】

和菓子職人から家庭でできる和菓子の作り方を教わりながら、効果的な手洗い方法や食中毒予防対策を学ぶとともに、食品衛生監視員を交えた意見交換会を開催。(1回、23人)



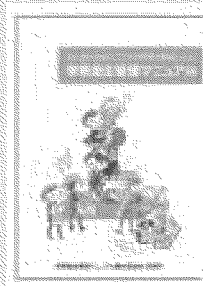
10 食の安全安心キャラクターの活用

- 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、食の安全安心情報の発信媒体となる「食の安全安心啓発キャラクター」を作成し、平成24年度に愛称を募集。
- 353の応募作品から愛称が「おあがりス」に決定。



11 学祭衛生管マニュアルの作成

- 平成24年に、学生との対話をもとに学生目線でわかりやすい「学祭衛生管理マニュアル」を発行。
- 学祭における模擬店での食品の衛生的な取扱や食中毒予防の啓発を実施。



京都市における食中毒事件について

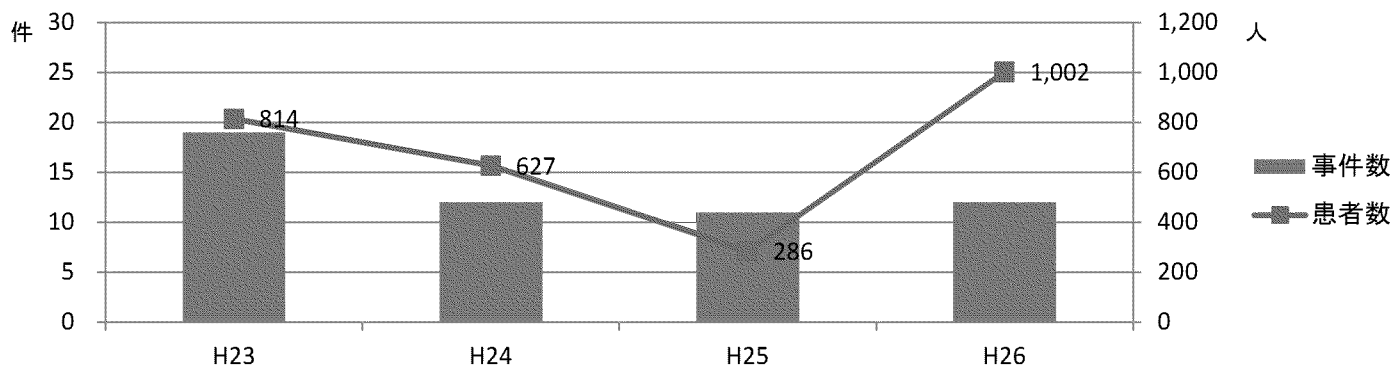
資料2-4

傾向

- 10～20件/年の食中毒事件が発生
- ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が多数を占める(全体の約6割)
- 特にカンピロバクターによる食中毒が増加傾向
- 寄生虫(クドアやアニサキス等)も1～2件/年発生
- 発生月による偏りは顕著でなく、年中を通じて発生

京都市

	H23	H24	H25	H26
事件数(件)	19	12	11	12
患者数(人)	814	627	286	1,002
主な原因物質 (事件数)	①ノロウイルス(7)	①ノロウイルス(10)	①カンピロバクター(4)	①カンピロバクター(5)
	②カンピロバクター(4)	②サホウイルス(1)	②ノロウイルス(2)	②ノロウイルス(4)
	③サルモネラ(2)	②寄生虫(1)	②寄生虫(2)	③ウエルシュ(1)

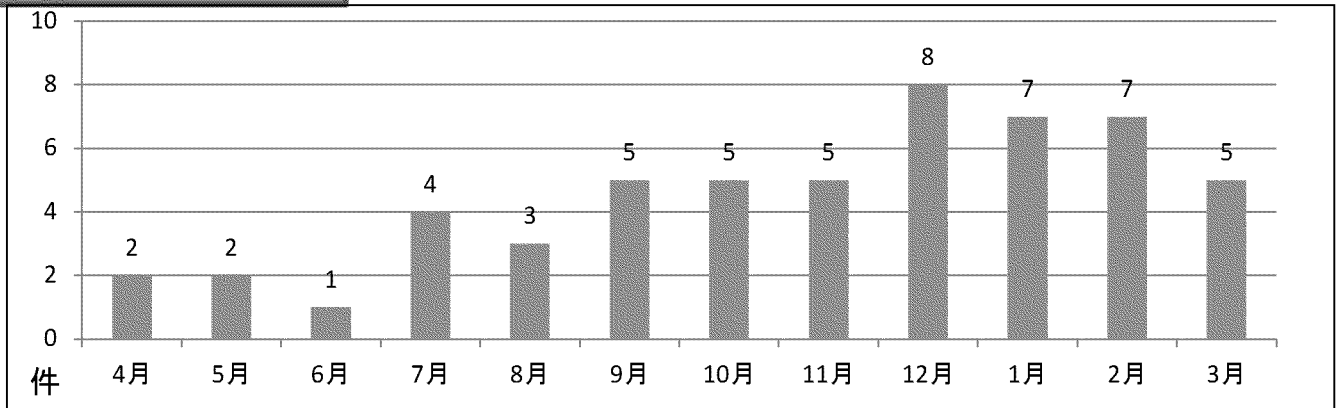


全国

	H23	H24	H25	H26
事件数(件)	1,062	1,100	931	976
患者数(人)	21,616	26,699	20,802	19,355
主な原因物質 (事件数)	①カンピロバクター(336)	①ノロウイルス(416)	①ノロウイルス(328)	①カンピロバクター(306)
	②ノロウイルス(296)	②カンピロバクター(266)	②カンピロバクター(227)	②ノロウイルス(293)
	③自然毒(69)	③自然毒(97)	③寄生虫(110)	③寄生虫(122)

新たに「寄生虫」
を分類

月別事件数(京都市)

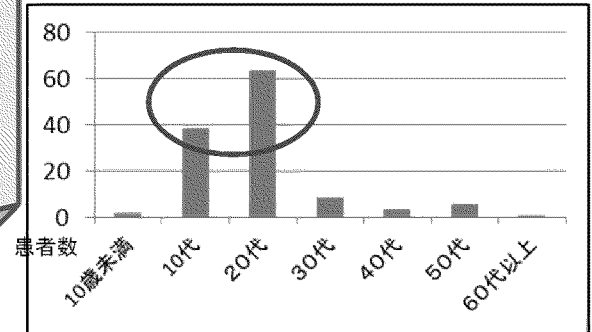


(H23~26)

カンピロバクター食中毒

- 平成26年に最も発生した食中毒の原因菌 (京都市, 全国共に最多)
- 鶏肉の生食による感染が多数
- 若年層(10~20代)の患者が多い

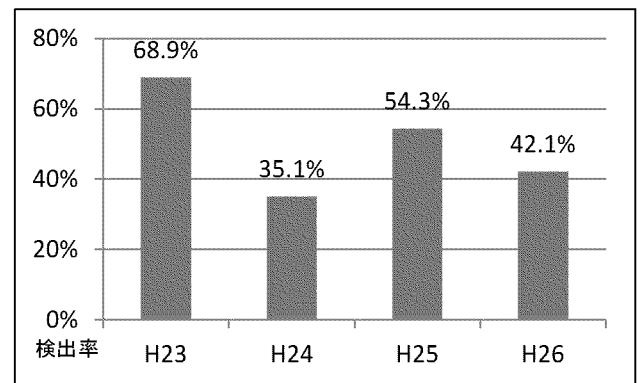
カンピロバクター食中毒年代別患者数 (H23~26)



実態調査

- 飲食店やスーパー等で販売, 提供されている鶏肉を抜き取り検査を実施
- 約6割の鶏肉からカンピロバクターが検出

鶏肉の抜き取り検査結果(カンピロバクター検出率)



消費者への対策

- ホームページやメール配信, 地下鉄広告等による情報提供
- 食品工場の見学会や食品表示講習会など, 参加型リスクコミュニケーションを通じた啓発など

事業者への対策

- リーフレットの配布や衛生講習会の実施
- HACCPの推進や京・食の衛生管理認証制度に基づく衛生管理手法の導入推進 など



啓発ポスター(平成27年3月発行)

啓発チラシ(平成26年6月発行)