

その他の次期計画での重点的な取組事項について

1 計画の位置付け、目標の設定

- 計画の軸をどこに置き、議論を進めていくのか整理された方が、消費者にとっても食の安全安心に繋がるのではないか。
- 生産段階のメインは京都府であるので、市の計画では流通段階以降に重点を置いた計画としてはどうか。
- 市と府の計画で互いに足りない部分があったとしても、補完できる。
- 現計画で目標として設定している残留農薬違反は、現状ほとんど発生しない現状にあると考えられるので、目標設置の在り方は検討すべき。
- 京都市内でも一部生産は行われているため、生産段階を次期計画から外すのではなく、目標値の設定方法を工夫してはどうか。

次期計画では、重点的に取り組むべき事項を明らかにし、目標の設定方法や京都市の特色を活かした計画とする。

2 緊急時の対策

- 福島原発の放射能の問題のように、京都圏内でも、いつ、どのような問題が発生するか分からないため、緊急時に備えた環境の整備は必要である。

緊急時の体制整備、研修の実施及び関係機関との連携強化等について明記する。

3 カンピロバクターをはじめとする食中毒対策

(1) カンピロバクターによる食中毒の特徴

- 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
- 若い世代（10～20代）の患者が多い

(2) 本市の取組

- 「京都市食品衛生監視指導計画」において、飲食店や食品工場への一斉監視や食品の抜き取り検査を行い、食の安全性の確保を図っている。
- 消費者に対しては、消費者向け食品衛生講習会の開催や、体験型学習会などのリスクコミュニケーションを通じて、食品のリスクや予防対策等について啓発を図ってきた。

(3) 予防方法

- 他の食中毒菌による食中毒と異なり、原因となる食材が概ね鶏肉に限定されている。
- 生の鶏肉を提供する飲食店の指導に加え、消費者への鶏肉の生食の危険性を周知することで予防可能

(4) 今後の対策

- 監視指導の継続
- 若い世代（特に大学生）への鶏肉の生食のリスクの周知、啓発