

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