

第2期

京都市 食の安全安心推進計画 (平成28年度～32年度)

第2期 京都市食の安全安心推進計画(平成28年度～32年度)



京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課

〒604-8571 京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町488番地

電話 075-222-3429 FAX 075-222-3416

平成28(2016)年3月 京都市印刷物第273218号



京
都
市

平成28年3月
京都市
CITY OF KYOTO
健康長寿のまち・京都

はじめに



京都市長

門川 大作

「食」は、私たち一人一人のかけがえのない命を育み、心と身体の健康を保つとともに、日々の暮らしの中で人と人との絆を深め、生活に潤いを与える大変重要な営みの一つです。

京都は千年以上の歴史の中で、常に日本の文化の中心として、世界に誇る独自の文化を育んできました。「食」についても例外ではありません。良質の水と肥沃な土壌に恵まれた特有の風土に根差した、知恵と創意工夫の凝らされた素晴らしい食文化が受け継がれています。それらをしっかりと次の世代に伝えていくことは、現在を生きる私たちの大切な使命です。

そのかけがえのない食文化の礎となる「食」の安全安心を徹底的に守るため、京都市では平成23年3月に「京都市食の安全安心推進計画」を策定し、取組を推進してまいりました。

一方この間、大規模な食中毒や異物混入事件など、食の安全を脅かす事件が国内外で発生し、これらへの対策が大きな課題となっています。また、食のグローバル化により、国際基準等を見据えた対応と世界への情報発信が求められるようになってきました。さらに、情報技術の飛躍的な発達により様々な情報が氾濫し、時には、それが市民の皆様の行動に大きな影響を及ぼすこともあります。

このような最近の動向や社会情勢の変化を踏まえ、京都市では、これまでの取組を継続しつつ、今後の5年間を見据えて更なる食の安全と安心を確保するため、新たに「第2期京都市食の安全安心推進計画(平成28年度～32年度)」を策定いたしました。

本計画に基づいて、市民、事業者の皆様と共に様々な取組を展開し、「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」の実現を図ってまいります。引き続き、皆様の力強い御支援をお願いいたします。

結びに、本計画の策定に多大の御尽力をいただきました京都市食の安全安心推進審議会委員の皆様、貴重な御意見をお寄せいただきました市民の皆様、全ての関係者の皆様に心から御礼申し上げます。

平成28年3月

目次

第1章 計画策定の背景

- 1 計画策定の主旨 P.1
- 2 食を取り巻く状況と課題 P.2
 - (1) 食を取り巻く状況
 - (2) 現行推進計画に基づく取組状況と評価
 - (3) 今後の課題
- 3 京都の特色 P.9
- 4 新たな推進計画の策定 P.11

第2章 推進計画の基本的事項

- 1 推進計画の基本理念及び各主体の責務・役割 P.12
- 2 目指すべき姿 P.12
- 3 推進計画の位置付け P.13
- 4 新たな推進計画の期間 P.14

第3章 施策の展開

- 1 施策の体系 P.15
- 2 施策の柱 P.18
- 3 基本施策 P.20
- 4 個別施策 P.21
 - ★ 個別施策 ① 食品衛生監視指導計画に基づく監視指導及び抜取り検査の実施
 - 個別施策 ② 生産者に対する農薬の適正使用の指導や抜取り検査の実施
 - 個別施策 ③ 家畜衛生防疫対策の普及
 - 個別施策 ④ 地下水質の保全の推進
 - 個別施策 ⑤ 水源から蛇口までの水質管理の強化

第1章 計画策定の背景

1 計画策定の主旨

これまでの経済発展に伴い、国内のみならず世界中から様々な食品が大量に流通し、私たちの食生活は大変豊かになりました。一方で、食品の生産から販売までの過程が複雑化し、平成20年前後には、輸入冷凍食品への農薬混入事案や食品の偽装表示などが相次いで発生し、食の安全性に対する信頼が大きく揺らいでいました。

このような中、本市では、食品等事業者¹や市民及び観光旅行者（以下「市民等」といいます。）の皆様と協働しながら、食品等の安全性及び安心な食生活の確保を図り、信頼を得ることを目的として、「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²」（以下「食の安全安心条例」といいます。）を平成22年4月に施行しました。

食の安全安心条例では、「①市民の健康の保護を最優先とした取組」、「②食品等の生産から販売に至る一連の工程における安全管理」、「③科学的知見に基づく健康被害の未然防止」の3つを基本理念に掲げ、京都市、食品等事業者、市民等のそれぞれの責務や役割を明記しました。

また、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、「京都市食の安全安心推進計画（平成23年度～27年度）」を平成23年3月に策定し、市民、食品等事業者の皆様とともに、京都の食の安全安心を確保するための取組を進めてきました。

計画策定から4年が経過し、計画に基づく施策は着実に進展しましたが、この間、京都が誇る和の食文化が世界的に注目を浴びる一方、東日本大震災の発生に伴う福島第一原発事故による食品の放射能汚染や、飲食チェーン店における牛肉の生食による腸管出血性大腸菌O111食中毒事件、冷凍食品への農薬混入など、食の安全性を脅かす様々な問題が発生し、その都度、食の安全性を確保するための取組を展開してきました。

このような状況を踏まえ、今後、国内外の社会情勢により日々変化する食の安全安心に関する問題に対応し、より効果的な食の安全安心施策を推進するため、現行計画をより進化させ、更に食の安全の信頼が得られるよう、「食の安全の確保と安心できる食生活の実現」を目指し、平成28年度からの新たな推進計画を策定します。

用語の解説

1 食品等事業者 … 47ページ参照

2 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 … 46ページ参照

- ★個別施策⑥ カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策
- 個別施策⑦ 中央卸売市場における監視指導及び自主衛生管理の推進
- 個別施策⑧ 適切な食品表示の推進
- 個別施策⑨ アレルギー物質対策の推進
- 個別施策⑩ 自主的な衛生管理を基本とした給食対策
- ★個別施策⑪ 危害分析・重要管理点（HACCP）方式による衛生管理の推進
- ★個別施策⑫ 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及
- 個別施策⑬ 食品衛生責任者の育成及び活用
- 個別施策⑭ 自主回収報告制度の活用
- 個別施策⑮ 食品等事業者の表彰
- 個別施策⑯ 危機管理体制の整備
- 個別施策⑰ 関係機関との連携強化
- 個別施策⑱ 人材の育成と資質の向上
- ★個別施策⑲ 目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションの推進
- ★個別施策⑳ 「大学のまち・京都」の特性を活かした学生との協力による取組
- ★個別施策㉑ 食育と連携した食の安全安心施策の推進
- 個別施策㉒ 環境施策と連携した取組の推進
- ★個別施策㉓ SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信
- 個別施策㉔ 食の安全安心啓発キャラクターの活用
- 個別施策㉕ 食の安全情報の国内外への発信

★リーディング事業
(象徴的な事業)

第4章 推進計画の推進体制及び推進管理

1 施策の推進体制 …… P.39

2 推進計画の進行管理 …… P.39

資料編 …… P.41

- 食の安全安心に関する取組一覧
- 京都市食の安全安心推進審議会 委員名簿
- 京都市食の安全安心推進審議会 審議経過
- 用語の解説
- 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
- 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施行規則
- 京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例

② 食を取り巻く状況と課題

(1) 食を取り巻く状況

ア 食品安全基本法の制定及び消費者庁の発足

加工乳への病原菌汚染による大規模集団食中毒（平成12年）、国内初となるBSE（牛海綿状脳症）³感染牛の確認や中国産冷凍野菜から基準を超過する残留農薬の検出（平成13年）など、消費者の食への感心が高まる中、食品の安全性の確保についての基本となる「食品安全基本法」⁴が平成15年7月に制定されました。同法では、国民の健康の保護が最も重要であるとの基本的認識のもと、食品の安全に「絶対」はなく、リスクの存在を前提に、これを科学的に評価し管理する「リスク分析」という新たな手法が導入されました。

その後、平成19年から20年にかけて、食品の偽装表示や中国産冷凍餃子への農薬混入事案など、食の安全安心を脅かす問題が続発する中、消費者関連行政を一元的に管理するため「消費者庁」が平成21年9月に発足しました。

イ 食の安全安心条例の施行及び食の安全安心推進計画の策定

本市では、食品等事業者や市民等の皆様と協働しながら、食品等の安全性及び安心な食生活の確保を図ることを目的として、食の安全安心条例を平成22年4月に施行しました。

また、同条例に基づき、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計画として「京都市食の安全安心推進計画」（以下「推進計画」といいます。）を平成23年3月に策定し、市民、食品等事業者の皆様とともに、京都の食の安全安心を確保するための取組を進めてきました。

ウ 推進計画（平成23年度～27年度）策定後の現状

現行の推進計画策定後、東日本大震災の発生に伴う福島第一原発事故による食品の放射能汚染の問題や飲食チェーン店での牛肉の生食による食中毒事件など、食の安全安心を脅かす事件は後を絶たず、科学的根拠に基づいた規制の強化や規制強化に伴う監視指導等、社会情勢に応じた食の安全性の確保を図ってきました。

一方で、近年、食のグローバル化を背景に、危害分析・重要管理点（HACCP）⁵方式⁵に代表される国際基準に沿った衛生管理の推進など、国際動向を見据えた取組が求められています。また、SNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）⁶等の新たな情報媒体の普及に伴い、情報が入手しやすくなっただけでなく、個人が情報を発信する力も飛躍的に高まっています。

用語の解説

3 BSE（牛海綿状脳症）… 48ページ参照

4 食品安全基本法… 47ページ参照

5 危害分析・重要管理点（HACCP）方式… 7ページ参照

6 SNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）… 8ページ参照

<平成12年以降の食の安全安心に関する主な出来事>

年次	主な出来事
平成12年 6月	加工乳の病原菌汚染による大規模集団食中毒の発生
平成13年 9月	国内で初めてのBSE感染牛の確認
12月	中国産冷凍野菜から基準を超過する残留農薬の検出事案の発生
平成15年 7月	食品安全基本法が制定
平成18年 5月	残留農薬等にポジティブリスト制度 ⁷ が導入
平成19年10月	老舗菓子店が菓子の製造年月日の偽造表示 老舗料亭での牛肉の産地偽装
平成20年 1月	中国産冷凍餃子による食中毒事件が発生
9月	米の販売・加工業者による非食用米穀の不正規流通が発覚 中国製加工食品へのメラミン混入事件が発覚
平成21年 9月	消費者庁の発足
平成22年 4月	食の安全安心条例の施行
平成23年 3月	現行推進計画（平成23年度～27年度）の策定 福島第一原発事故に伴う食品の放射能汚染問題
4月	飲食チェーン店における牛肉の生食による腸管出血性大腸菌O111食中毒事件の発生
平成24年 8月	浅漬を原因とする腸管出血性大腸菌O157食中毒事件の発生
平成25年 7月	BSE（牛海綿状脳症）全頭検査の見直し
10月	レストラン等でのメニュー偽装問題の発覚
12月	国内で製造された冷凍食品への農薬混入事件
平成26年 7月	上海の食品加工業者による加工食品への使用期限切れ鶏肉使用事件
12月	即席麺への虫様異物混入を契機とした異物混入事案の続発
平成27年 3月	HACCP ⁸ による衛生管理の基準を「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」 ⁸ に追加

用語の解説

7 ポジティブリスト制度… 48ページ参照

8 京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例… 28ページ参照

(2) 現行推進計画に基づく取組状況と評価

ア 取組状況

現行の推進計画では、策定から5年後（平成27年度）の「京の食の安全安心」を達成するため、「京都市が実施する監視指導や情報発信等の取組」と「市民等及び食品等事業者による自主的な取組」の2つの視点で、生産から消費に至るまで一貫した京都の食の安全安心の確保に向けた取組を進めてきました。また、食品の生産から消費に至る各段階に施策目標（目標値）を掲げて取組の進捗管理を行ってきました。

各段階の施策目標（目標値）及び平成26年度までの取組状況は下表のとおりです。

<現行推進計画（平成23年度～27年度）に基づく取組状況>

流通段階	施策目標【目標値】	取組状況			
		H 23	H 24	H 25	H 26
生産段階	農産物における農薬及び動物用医薬品違反件数【0件】	0件	0件	0件	0件
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】	2件	4件	2件	2件
製造加工販売段階	みやこ京・食の安全衛生管理認証 ⁹ 取得施設数【5年間で250施設】	82施設	93施設	112施設	118施設
	食品衛生法 ¹⁰ 違反件数【29件以下】（過去5年間平均の半分以下）	59件	39件	31件	38件
集団給食 ¹¹ 施設	集団給食施設で発生する食中毒事件数【0件】	0件	2件	1件	0件
使用水	使用水の違反件数【0件】	0件	0件	0件	0件
消費段階	リスクコミュニケーション ¹² 事業参加者数【5年間で3万人以上】	5,190人	26,080人	31,521人	37,220人

用語の解説

- 9 京・食の安全衛生管理認証 …… 28ページ参照
 10 食品衛生法 …… 47ページ参照
 11 集団給食 …… 47ページ参照
 12 リスクコミュニケーション …… 49ページ参照

イ 評価

各段階の達成状況を踏まえた評価は、次のとおりです。

(ア) 生産段階

平成23年度から26年度まで目標を達成しており、現状を維持します。

(イ) 卸売市場

毎年度の違反件数は少ないものの、目標の達成には至っておらず、行政による監視指導の継続に加え、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を推進する必要があります。

(ウ) 製造・加工・販売段階

●京・食の安全衛生管理認証取得施設数

認証取得施設は増加しているものの、目標達成には至っていません。「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」（以下「管理運営基準条例」といいます。）にHACCP^{ハサツプ}型基準を追加したことも踏まえ、自主衛生管理の一層の普及に向けた仕組みを検討する必要があります。

●食品衛生法違反件数

食品の放射能汚染や食肉規制等の新たな問題には迅速に対応することができたものの、異物混入等の違反件数は横ばいで目標達成には至っていません。引き続き、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、食品等事業者による自主的な取組を更に推進する必要があります。

(エ) 集団給食施設

目標を達成しており、現状を維持します。

(オ) 使用水

目標を達成しており、現状を維持します。

(カ) 消費段階

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¹³食中毒が相対的に多いことから、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です。

今後の取組の方向性

- 1 目標達成したものについては、現状が維持できるよう効率性を考慮した取組を継続
- 2 健康被害や社会情勢を考慮した効率的、効果的な監視指導や検査の必要性
- 3 食品等事業者による自主的な取組の一層の推進
- 4 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

これまでの取組状況を踏まえ、今後は、社会情勢に応じたより効率的、効果的な監視指導等を実施するとともに、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を更に推進していく必要があります。また、消費者が、適切に判断できるよう、様々な世代に対して適切に正確な情報発信を行うなど、目的や対象を明確にしたリスクコミュニケーションを展開していくことが課題であると考えられます。

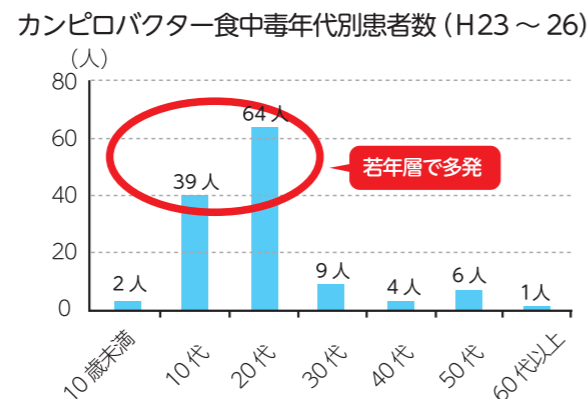
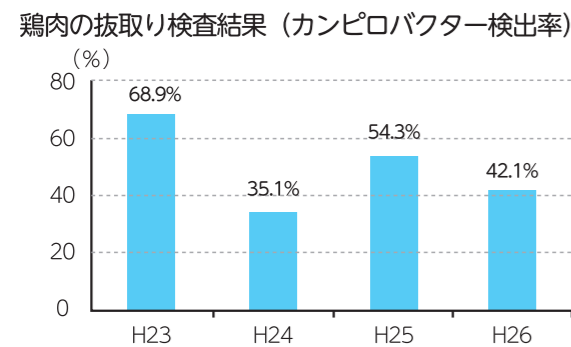
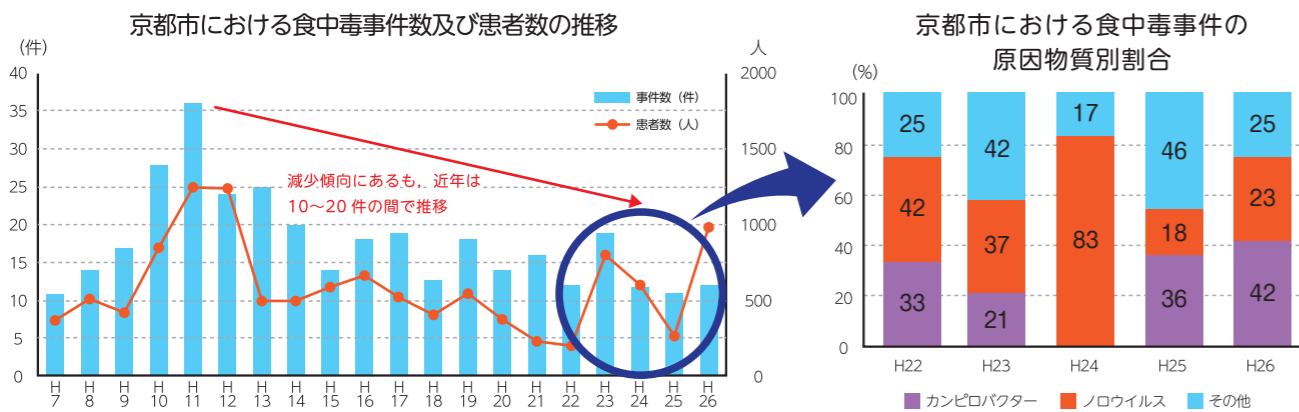
用語の解説

- 13 カンピロバクター …… 46ページ参照

(3) 今後の課題

ア カンピロバクターをはじめとする食中毒による健康被害の未然防止

食の安全性の確保に当たっては、市民等の健康の保護を最優先に取り組む必要があります。本市における食中毒事件は、平成11年度の36件をピークに減少傾向にあるものの、毎年10～20件の間を推移しています。また、近年の食中毒の傾向として、ノロウイルス¹⁴とカンピロバクターを原因とするものが全体の約6割を占めています。このうち、カンピロバクターによる食中毒は、鶏の生食が原因となることが大半であり、また、大学生を中心とした若年層に多く見られることが特徴となっています。本市が毎年実施している鶏肉の抜き取り検査では、約5割の鶏肉からカンピロバクターが検出されており、いかに鶏肉の生食など加熱不十分な状態での喫食が危険であるかがうかがえます。今後は、こうした食中毒の傾向や特徴を踏まえた食中毒予防対策を重点的に講じることが必要となります。



イ 食品等事業者による自主衛生管理の更なる推進

食の流通がグローバル化し、世界から様々な食品が輸入される一方、平成25年に政府が閣議決定した「日本再興戦略－JAPAN is BACK－」では、食品の輸出倍増目標を掲げるなど、輸出促進が国策となっています。食品を輸出する際には、輸出先の国から衛生管理の国際標準である危害分析・重要管理点 (HACCP) 方式の導入を条件として求められることが増えてきており、HACCP方式導入は輸出拡大に向けて必須と考えられています。

さらに、2020年の東京オリンピック・パラリンピックの開催等を控えていることから、国は将来的にHACCP方式の義務化を検討しており、中小企業等も含め、HACCP方式が当たり前のものになることが予想されます。

また、平成26年12月、即席麺への虫様異物混入事件が発覚して以降、全国的に食品への異物混入事案が増加するとともに、これらの情報がインターネットやSNS等の情報媒体に拡散し、大きな社会問題となったことから、食品等事業者による自主衛生管理の推進が、ますます求められてきています。

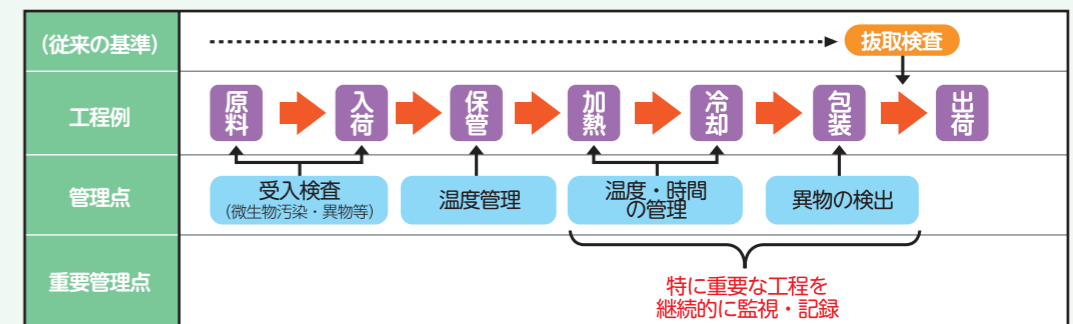
本市では、食品等事業者が遵守すべき基準として管理運営基準条例を定めていますが、平成27年3月、より一層食品の安全性を確保するため、同条例に「HACCP型基準」を追加するとともに、消費者等から食品に起因する健康被害や食品への異物混入などの情報を得た場合の本市への報告規定を新設しました。

今後、食品等事業者が安全な食品を製造、提供するため、HACCP方式による衛生管理の一層の普及をはじめ、自主衛生管理の更なる推進を図ることが望まれます。

危害分析・重要管理点 (HACCP) 方式

微生物による汚染や金属の混入等の危害を分析 (HA) したうえで、危害の防止につながる特に重要な工程 (CCP) を継続的に監視・記録する工程管理システムのことです。

最終製品の抜き取り検査のみで安全性を確認している従来の基準に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができ、また、原因の追求も容易となります。



導入するメリット

- 従来の基準に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができる。
- 食品事故が発生した場合の原因の究明や問題のある食品の特定、再発防止等を迅速かつ確に行うことができる。
- 食品の衛生管理の国際標準として広く普及している。

用語の解説

14 ノロウイルス … 48ページ参照

ウ 正しく適切な情報の国内外への発信と普及

消費者が得る食に関する情報は、テレビや新聞、雑誌などの情報媒体によるものが主流です。しかし、最近では、インターネットやSNS等の新たな情報媒体の普及に伴い、場所や時間を問わず、リアルタイムで情報を得ることや、共通のテーマで気軽に情報交換が可能となっています。

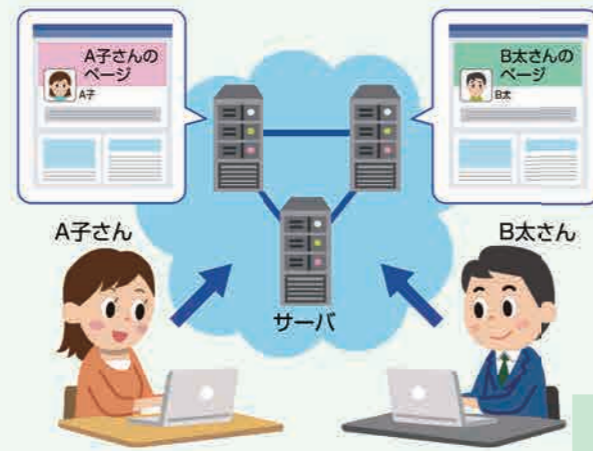
また、個人でも容易に情報を発信することが可能となったため、食の安全に関する誤った情報や科学的根拠に乏しい「デマ」など、むやみに不安をあおったり、信憑性に欠ける情報が氾濫するといったことも起こっています。

今後は、行政や食品等事業者が適切に正しい情報を継続的に国内外に発信することはもちろん、情報を受け取る側の市民の皆様にも、多くの情報の中から正しい情報を選択し、理解を深め、自ら行動する力を身に付けていただくことも必要となります。

SNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）

SNSは、ソーシャル・ネットワーキング・サービス（Social Networking Service）の略で、登録された利用者同士が交流できるWEBサイトの会員制サービスのことで、友人同士や、同じ趣味を持つ人同士が集まったり、近隣地域の住民が集まったりと、ある程度閉ざされた世界にすることで、利用者間の密接なコミュニケーションを可能にしています。

WEBメールと同じようなメッセージ機能やチャット機能、特定の仲間の間だけで情報やファイルなどをやりとりできるグループ機能など、多くの機能があり、これらの機能はパソコンだけではなく、携帯電話やスマートフォンなど、インターネットに接続できる機器であれば、いつでも様々な場所で使うことができます。



エ 緊急事案への迅速な対応

本市では、これまでから、福島第一原発事故に伴う食品の放射能汚染や、飲食チェーン店における牛肉の生食による腸管出血性大腸菌O111食中毒事件、国産冷凍食品への意図的な農薬混入事件など、現行計画策定後に発生した様々な問題に対し、それぞれの事案に応じて、迅速な対応を図ってきました。

こうした事案の発生を予測することは困難ですが、行政及び食品等事業者は平時から、シミュレーションの実施やマニュアルを整備する等、緊急時を想定した対策を講じ、迅速な対応に備えておく必要があります。

3 京都の特色

京都は、1200年を超える悠久の歴史の中で、常に日本の文化の中心として、世界に誇る独自の文化を育ててきました。

本計画を推進するに当たり、京都特有の文化や背景を考慮し、地域に根差した計画とすることが重要となります。

本計画では、他にはない京都の特色を活かしながら、市民や食品等事業者の皆様とともに、食の安全安心の取組を推進します。

ア おもてなし・暮らしが育む「京の食文化」

京都には、長い歴史と四季折々の豊かな自然の中で洗練されてきた京料理や、旬の野菜などを使った家庭のおかずなど、京都の風土に根差した伝統ある独自の食文化が醸成されてきました。その中には、食品を安全に食べるための創意工夫が数多く見られ、この食文化を将来にわたり承継していくことは、市民の食生活の安全安心に資するだけでなく、観光都市京都の魅力を高めることにつながります。

本市では、長い歴史の中で育まれた京料理、京の漬物、京菓子等に代表される「京の食文化」を、未来に引き継いでいくため「京都をつなぐ無形文化遺産」第1号に選定しています。また、平成25年には、日本人の伝統的な食文化である和食が「ユネスコ無形文化遺産¹⁵」に登録されるなど、京の食文化が世界中から注目されています。

京都をつなぐ無形文化遺産

京都には、時代とともに変容しながらも、世代を越えて暮らしの中で伝えられてきた数多くの無形文化遺産がありますが、その中には、定義や概念、保存団体が不明確であることから、現行の法令上、文化財としての指定・登録が困難なものもあります。

そこで、それらの価値を再発見、再認識し、内外に魅力を発信するとともに、大切に引き継いでいこうという市民的気運を盛り上げるため、文化芸術都市・京都として、無形文化遺産を守る独自の仕組み「京都をつなぐ無形文化遺産」制度を創設しました。

そして、まず、「和食」の原点である京料理をはじめとする「京の食文化」の選定について議論を進め、平成25年10月、京都をつなぐ無形文化遺産第1号として「京の食文化ー大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味」を選定しました。



用語の解説

15 ユネスコ無形文化遺産 … 49ページ参照

イ 学生が多く集まる「大学のまち・京都」

京都には、多様な大学・短期大学が集積しており、学校間、また、産業界や地域と連携し、社会的課題の克服やまちの活性化に大いに貢献しています。

人口の約1割に相当する学生と連携し、食の安全安心に関するリスクコミュニケーション等に重点的に取り組むことで、学生から友人、家族、地域、全市へと、京都が誇る学生力を活かした取組の広がりが期待できます。また、次の世代を担う人材として、食の安全に係る知識の普及を図ります。

学祭衛生管理マニュアル

本市では、「大学のまち京都・学生のまち京都」ならではの取組として、学祭実行委員会や京都府立大学の先生・学生の皆様に御協力いただき、「学祭衛生管理マニュアル製作座談会」を開催し、安全で楽しい学祭模擬店のあり方について検討を行うとともに、その検討結果を踏まえ、「学祭衛生管理マニュアル」を発行（平成23年6月）しました。

本マニュアルを市内大学に配布し活用することで、学祭における食の安全の確保に努めています。



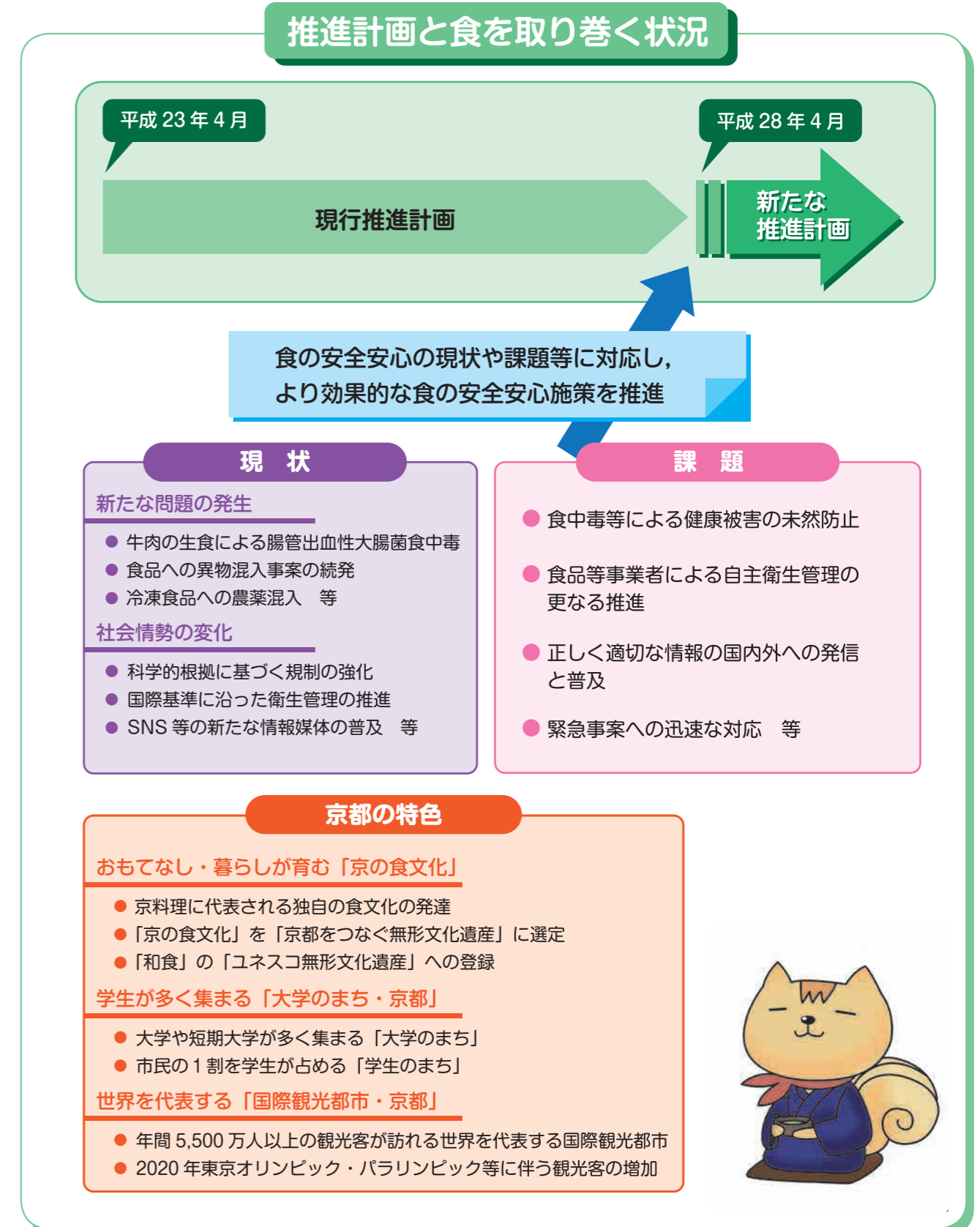
ウ 世界を代表する「国際観光都市・京都」

京都は、国内外から年間5,500万人以上の方々を訪れる世界でも有数の国際観光都市です。京の食文化に味わい、触れる体験を楽しみとして、京都を訪れる方も多くおられます。

また、「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録や、食をテーマの1つとして開催されたミラノ万博¹⁶において、日本館が金賞を受賞するなど、日本の食文化が世界的に注目を集めています。今後、2020年東京オリンピック・パラリンピックやラグビーワールドカップ2019などの国際的なイベントを控え、外国人観光客を中心に、京都を訪れる方の更なる増加が見込まれています。

4 新たな推進計画の策定

本市は、現行の推進計画における取組の継続性も重視しつつ、国内外の社会情勢により日々変化する食の安全安心に関する状況や課題等に的確に対応するとともに、本市の特色を最大限活かして、より効果的な食の安全安心に係る施策を進めるため、新たな推進計画を策定します。



第2章 推進計画の基本的事項

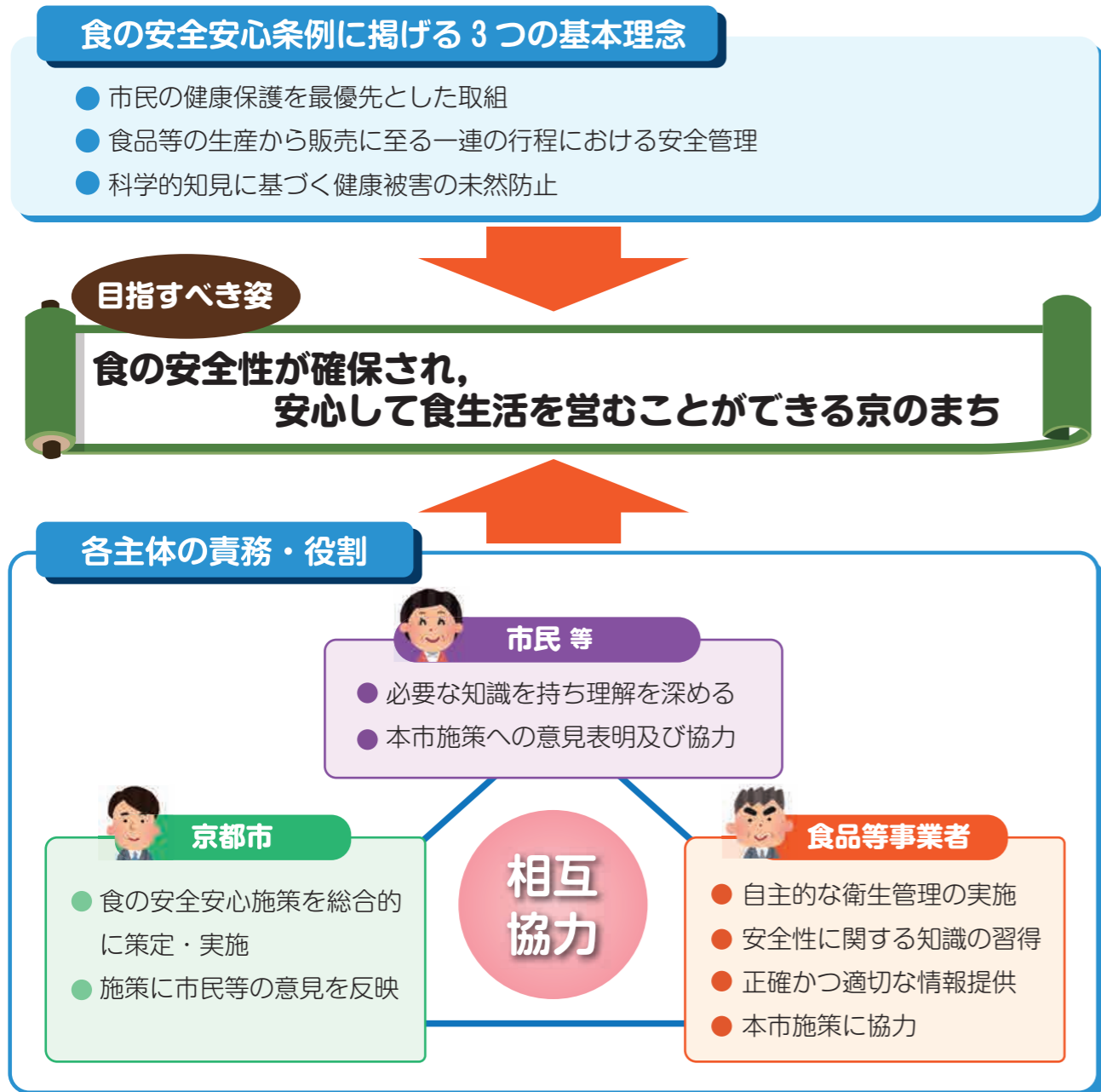
1 推進計画の基本理念及び各主体の責務・役割

食の安全安心条例では、市民等の健康の保護を図ることを目的に、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に向け、様々な施策を講じることとしています。

本推進計画では、同条例に掲げる3つの基本理念にのっとり、京都市、食品等事業者及び市民等の各主体がそれぞれの責務と役割を担い、食の安全安心施策に取り組みます。

2 目指すべき姿

食の安全安心条例に掲げる基本理念や各主体の責務と役割を踏まえ、食の安全安心に係る問題に対応するとともに、より効果的に食の安全安心施策を推進し、「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」を目指します。

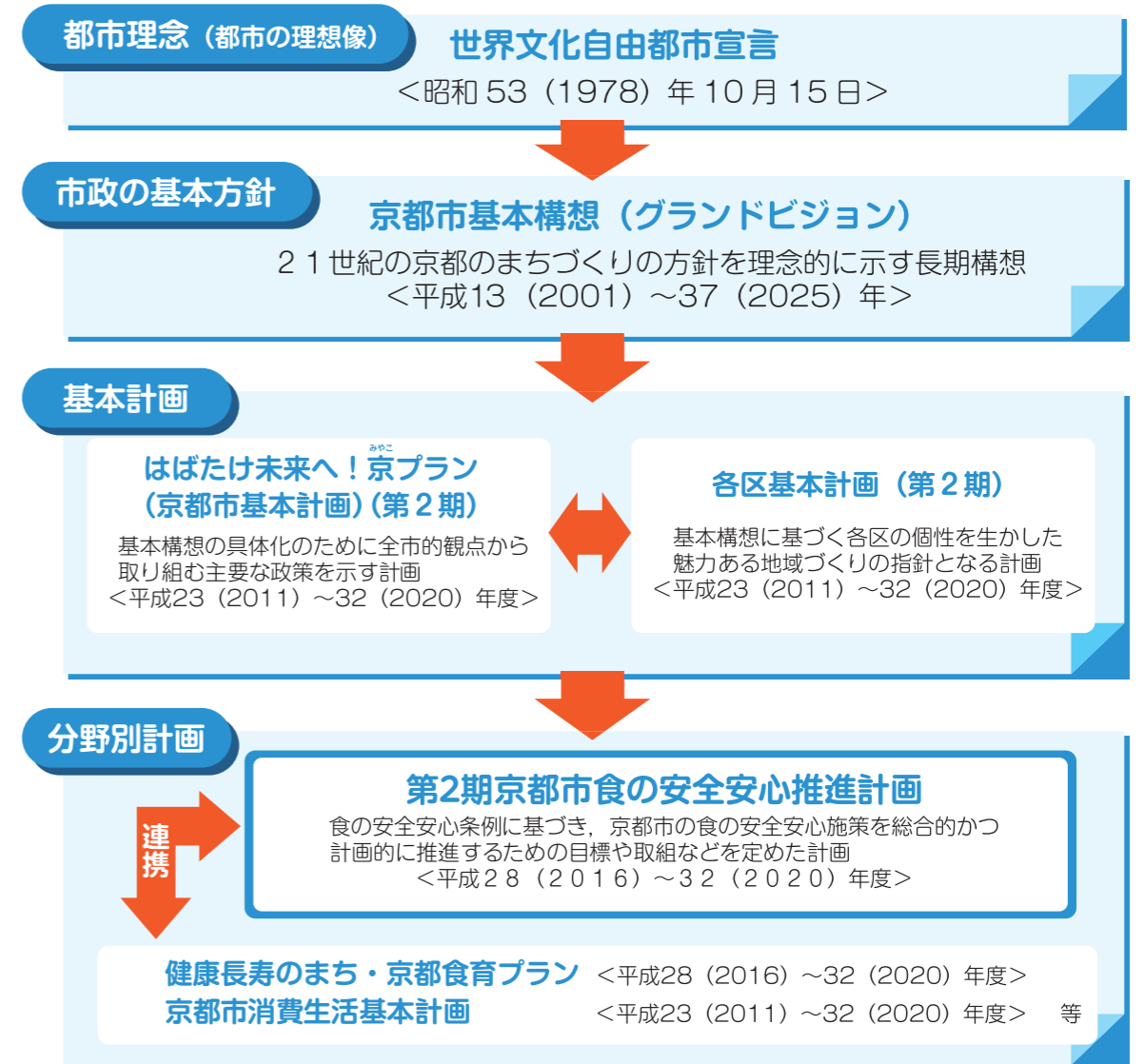


3 推進計画の位置付け

推進計画は、食の安全安心条例第9条に基づき、「京都市食の安全安心推進審議会¹⁷」の意見を踏まえ、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です。

また、21世紀の京都のまちづくりの方針である京都市基本構想を具体化するための「はばたけ未来へ！京（みやこ）プラン（京都市基本計画）」の分野別計画に位置付けるとともに、その推進に当たっては、「食育基本法¹⁸」に基づき策定する「健康長寿のまち・京都食育推進プラン」や「京都市消費生活条例¹⁹」に基づき策定する「京都市消費生活基本計画」など、関係する計画やプラン等とも融合、連携を図りながら、各種施策の実施を図ります。

<推進計画と関係計画の関係>



用語の解説

17 京都市食の安全安心推進審議会 … 46ページ参照

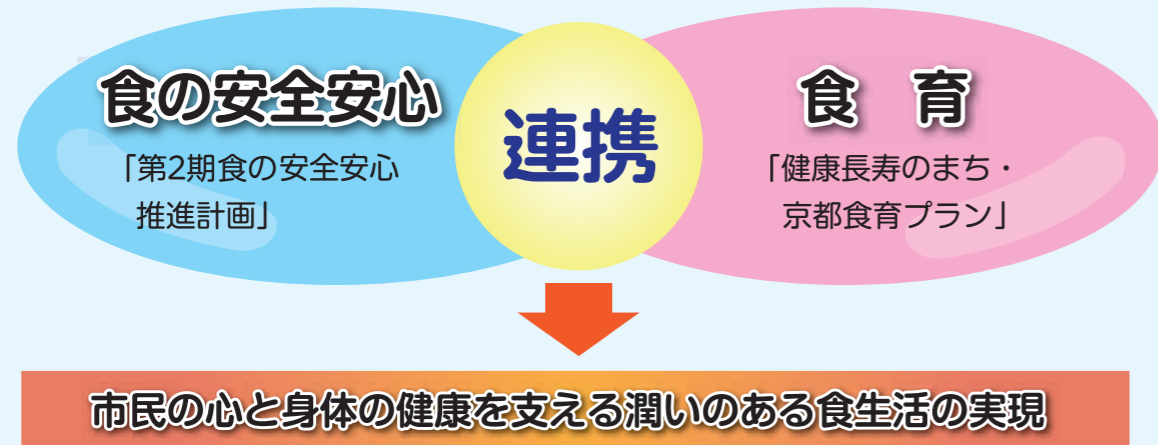
18 食育基本法 … 47ページ参照

19 京都市消費生活条例 … 46ページ参照

<推進計画と「健康長寿のまち・京都食育プラン」との連携>

「食」は、日々の生活の基本であり、市民が生涯にわたって健康で豊かな生活を送るためには、食品等の安全性を確保したうえで、市民自らが「食」に関する知識と「食」を選択する力を身に付け、健全な食生活を実践できるようになることが必要です。

本市では、食の安全性確保という土台を築くために、「食の安全安心条例」に基づき策定する推進計画と、「食育基本法」に基づいて策定する「健康長寿のまち・京都食育プラン」とを、「食」に関する施策を推進するための両輪として位置付け、市民の心と体の健康を支える潤いのある食生活の実現に向け、互いに連携及び整合を図りながら、総合的・計画的な推進に努めます。



4 新たな推進計画の期間

平成28年度（平成28年4月1日）から平成32年度（平成33年3月31日）までの5年間とします。

ただし、計画期間中であっても、想定外の事案（新たなリスクの顕在化や科学技術の進歩など）の発生や関係する法令の改正等があった場合には、必要に応じて計画の見直しを行います。

第3章 施策の展開

1 施策の体系

目指すべき姿である「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」の実現に向け、次の2つを施策の柱とし、食の安全安心の確保を図っていきます。

施策の柱1 「食の安全性の確保」

食品の生産から販売に至る各段階において、主に行政や食品等事業者による様々な取組の推進

施策の柱2 「安心できる食生活の実現」

市民や観光旅行者等に対し、行政や食品等事業者が積極的に情報提供し、正しい理解と信頼を得るための取組の推進

それぞれの施策の柱には、5つの基本施策を掲げ、基本施策に基づいて様々な個別施策を展開していきます。

食の「安全」と「安心」の考え方について

食品の「安全」が確保されていたとしても、必ずしも消費者の「安心」につながるものではありません。

「安全」とは、客観的なものであり、食品は危害を及ぼす可能性（リスク）があることを前提に、最新の科学的な根拠に基づいて、健康への影響が及ばない範囲まで予防、抑制されている状態をいいます。

「安心」とは、個人の主観的なものであり、食品の安全性の確保に向けた行政や食品等事業者の様々な取組について、消費者が十分に正しく適切な情報を得て理解していると同時に、多くの消費者の納得が得られ、信頼が構築されている状態をいいます。



施策の体系

目指すべき姿

食の安全性が確保され、
安心して食生活を営むことが出来る京のまち

施策の柱

柱1
食の安全性の確保

柱2
安心できる
食生活の実現

基本施策

基本施策 1

行政による効率的・効果的な
監視や検査の実施

基本施策 2

食品等事業者による自主
衛生管理の推進

基本施策 3

緊急時を想定した対策

基本施策 4

リスクコミュニケーションの
充実

基本施策 5

正確かつ適切な情報の発信

個別施策

- ★ ① 食品衛生監視指導計画に基づく監視指導及び抜き取り検査の実施
- ② 生産者に対する農薬の適正使用の指導や抜き取り検査の実施
- ③ 家畜衛生防疫対策の普及
- ④ 地下水質の保全の推進
- ⑤ 水源から蛇口までの水質管理の強化

- ★ ⑥ カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策
- ⑦ 中央卸売市場における監視指導及び自主衛生管理の推進
- ⑧ 適切な食品表示の推進
- ⑨ アレルギー物質対策の推進
- ⑩ 自主的な衛生管理を基本とした給食対策

- ★ ⑪ 危害分析・重要管理点（HACCP）^{ハサツツ}方式による衛生管理の推進
- ★ ⑫ 京（みやこ）・食の安全管理認証制度の活用及び普及
- ⑬ 食品衛生責任者の育成及び活用
- ⑭ 自主回収報告制度の活用
- ⑮ 食品等事業者の表彰

- ⑯ 危機管理体制の整備
- ⑰ 関係機関との連携強化
- ⑱ 人材の育成と資質の向上

- ★ ⑲ 目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションの推進
- ★ ⑳ 「大学のまち・京都」の特性を活かした学生との協力による取組
- ★ ㉑ 食育と連携した食の安全安心施策の推進
- ㉒ 環境施策と連携した取組の推進

- ★ ㉓ SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信
- ⑳ 食の安全安心啓発キャラクターの活用
- ㉕ 食の安全情報の国内外への発信

★ リーディング事業（象徴的な施策）

※矢印は、基本施策と個別施策の関連を示すものです。
なお、複数の基本施策に関連する個別施策もあります。

2 施策の柱

2つの施策の柱には、目標（ねらい）を掲げ、それぞれの目標（ねらい）の達成に向け、各種施策の実施状況の把握や取組の方向性を評価し、より強力に施策を推進していくため、施策の柱ごとに指標を定めます。

施策の柱 1 食の安全性の確保

目標（ねらい）

食品の生産から販売に至る各段階において、行政や食品等事業者による食の安全性の確保に関する様々な取組により、市民や観光旅行者等の健康の保護を図ります。

指標

指標	内容	参考値 (平成26年度)
健康被害の防止	重篤（重体又は死亡に至る健康被害）又は大規模（患者数50人以上）食中毒の発生件数をゼロとし、その他の食中毒についても、減少させます。	1件 (食中毒事件総数12件)
安全な食品の流通	市内で製造される広域流通食品の違反件数をゼロとします。	0件 (違反件数総数4件)
自主衛生管理の推進	ハザップ HACCP導入施設及び京（みやこ）・食の安全衛生管理認証取得施設を拡大していきます。	118施設 (認証取得施設数)
人材の育成	食の安全安心に関する研修会を開催し、人材の育成と資質の向上に努めます。	33人 (外部研修参加者数)

施策の柱 2 安心できる食生活の実現

目標（ねらい）

行政や食品等事業者による食の安全性の確保に関する取組を積極的に情報発信するとともに、市民等が学習する機会を設け、多くの市民等の理解の促進を図ります。また、2020年東京オリンピック・パラリンピック等の国際的なイベントの開催を見据え、広く国内外に対し、京都市の食の安全情報の発信を図ります。

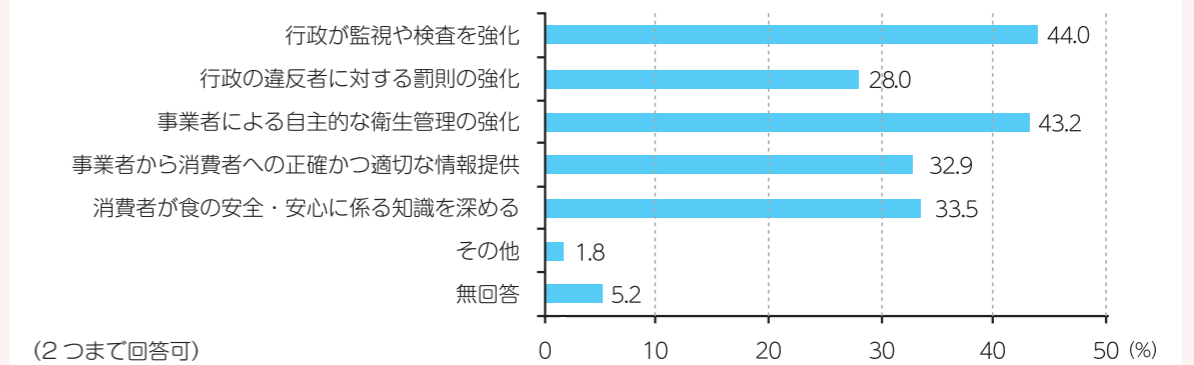
指標

指標	内容	参考値 (平成26年度)
情報発信	メール配信など食の安全に係る情報提供の回数の増加と共に、アクセス数や賛同数の向上なども図ります。	26回 (メール配信回数)
学習の機会の提供	食の安全安心に係る講習会やイベントを開催し、市民等や食品等事業者の方の参加の拡大を図ります。	5,490人 (事業参加者数)
市民等の理解の促進	参加型リスクコミュニケーション事業への参加者数の増加と参加者の理解度の向上に努めるとともに、食の安全安心に関心を持つ人材の育成を図ります。	209人 (事業参加者数)

消費者の食の安全安心に関する意識調査について

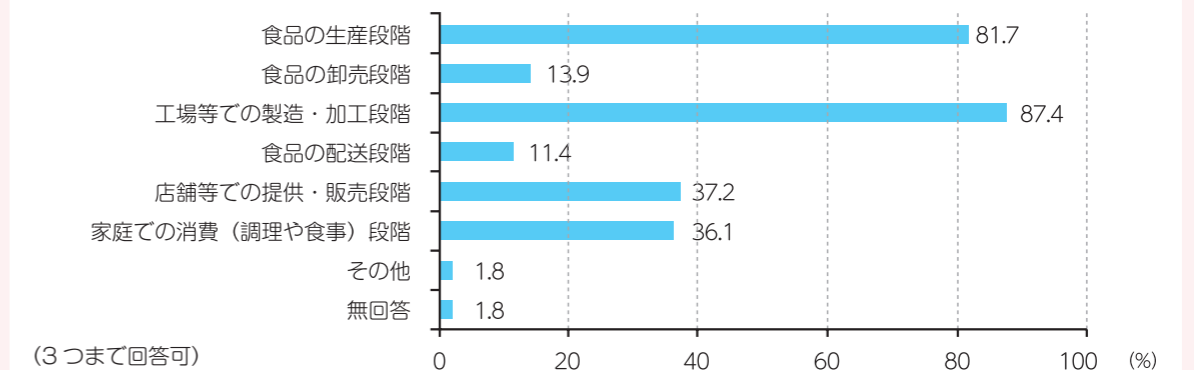
本市が平成27年度に実施した「京都市食育に関する意識調査※」では、「食品の安全性をより一層向上させるために有効であると考えられること」との問に対し、「行政が監視や検査を強化」(44.0%)、「事業者による自主的な衛生管理の強化」(43.2%)といった、行政や食品等事業者による取組に加え、「消費者が食の安全・安心に係る知識を深める」(33.5%)という回答も多く、消費者自らが学ぶことも重視されています。

<食品の安全性をより一層向上させるために有効であると考えられること>



また、「食の安全性を確保するために重要である段階」との問に対しても、「工場等での製造・加工段階」(87.4%)、「食品の生産段階」(81.7%)といった、主に行政や食品等事業者による取組への関心が8割を超える一方、「家庭での消費（調理や食事）段階」(36.1%)という消費者の取組への関心も4割弱を示しました。

<食の安全性を確保するために重要である段階>



このように、従来からの行政による監視指導や検査に加え、食品等事業者による更なる自主的な衛生管理の推進により「食の安全性の確保」を図るだけでなく、消費者の食の安全安心に関する理解を深めるためのリスクコミュニケーションを積極的に展開することにより、「安心できる食生活の実現」を図ることが求められています。

※京都市食育に関する意識調査

市民の皆様の食生活の状況や健康の増進に向けた取組等を把握し、食育に関する施策の一層の推進を図るための基礎資料として活用することを目的とし、平成27年5月に実施したアンケート調査

(対象者数 5,000人 回答者数 2,610人 (回答率52.2%))

3 基本施策

「食の安全性の確保」と「安心できる食生活の実現」の2つの施策の柱には、それぞれに基本施策を掲げ、様々な個別施策を展開していきます。

施策の柱1 食の安全性の確保

基本施策1 行政による効率的・効果的な監視や検査の実施

農畜産物の生産者に対する農薬の適正使用や家畜伝染病²⁰の予防等に対する対策の徹底、食品製造業者や販売業者等への効率的、効果的な監視指導や検査、さらには、適切な食品表示やアレルギー物質対策を推進し、食中毒の発生や流通食品の違反件数を減少させます。

基本施策2 食品等事業者による自主衛生管理の推進

食品等事業者の自主的な衛生管理の取組を更に推進するため、国際標準の衛生管理手法である危害分析・重要管理点(HACCP)方式の推進や本市独自の「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の活用及び普及、さらには、食品の自主回収報告制度の活用等を図ります。

基本施策3 緊急時を想定した対策

平時から、食品の安全に係る事故発生に備えた危機管理体制を整備するとともに、対応する人材の育成及び資質向上を図ることで、緊急時に迅速に対応できる環境づくりを目指します。

施策の柱2 安心できる食生活の実現

基本施策4 リスクコミュニケーションの充実

食品等事業者及び行政による食の安全性の確保に関する情報発信や意見交換を通じ、市民等の理解の促進、さらには、信頼の確保を図ります。また、大学生等を中心とした若年層から、食の安全安心について、自ら関心を持ち、正しい知識を普及し、行動し、次の世代に継承できる人材の育成に努めます。

なお、情報発信等に当たっては、食育²¹や環境への配慮など、食に関連のある他の施策とも連携を図ります。

基本施策5 正確かつ適切な情報の発信

市民や観光旅行者等に向け、あらゆる媒体を活用して、食の安全性の確保に係る京都市や食品等事業者の取組の情報を継続的に発信します。

用語の解説

20 家畜伝染病… 46ページ参照

21 食育… 47ページ参照

4 個別施策

「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」を実現するため、25の個別施策に取り組みます。

なお、個別施策のうち、リーディング事業(象徴的な施策)には、「★」を掲載しています。

基本施策1 行政による効率的・効果的な監視や検査の実施

★ 個別施策1 食品衛生監視指導計画に基づく監視指導及び抜取り検査の実施

(リーディング事業)

【保健福祉局】

本市では、効果的かつ効率的に飲食店や食品製造施設等(以下「食品関係施設」といいます。)に対する監視指導や流通食品の収去(抜取り)検査²²などを行うため、毎年度、食品衛生法に基づき、「京都市食品衛生監視指導計画」を策定しています。

「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、京都の特性や食品の流通形態、社会情勢の変化などに柔軟に対応しながら、効果的、効率的な監視指導や検査を実施します。



1 一般監視

過去に食中毒や法令違反、苦情が発生した施設や食中毒のリスクが高い食品を取り扱う業種などの区分に応じて、あらかじめ年間監視指導回数や監視指導項目を設定することで、効果的かつ効率的な食品関係施設への監視指導を実施します。

2 重点監視

細菌性の食中毒が多発する夏期や食品の流通量が増加する年末など、時期に応じた重点的な監視指導を実施します。また、一度に大量に調理がされる食品製造施設や食肉取扱施設など、食中毒の発生のリスクが高い施設に対しても、重点的に監視指導を行います。

3 京都の特色を活かした監視

京都の食文化を代表する食品製造施設や宿泊施設等観光関連施設に対する監視指導を強化し、観光客等の健康被害の防止を図ります。

4 食品の収去(抜取り)検査

市内で製造又は流通する食品の安全確保を図るため、京都市衛生環境研究所において収去(抜取り)検査を実施します。検査に当たっては、社会的に問題となっている食品や過去の違反状況等を踏まえ、効果的かつ効果的な検査に努めます。

用語の解説

22 収去(抜取り)検査… 47ページ参照

個別施策② 生産者に対する農薬の適正使用の指導や抜き取り検査の実施

【産業観光局】

農薬や肥料の適正使用については、「農薬取締法²³」や「肥料取締法²⁴」などにより、使用基準が定められています。

安全な農産物の推進を図るため、生産者に対し、農薬や肥料の適正使用を指導したり、使用履歴の記録の徹底を図ることで、安全管理の「見える化」を図ります。

また、農産物の抜き取り検査を定期的実施し、基準に合わない農産物の市場への流通を防止します。

京の旬野菜推奨事業 【産業観光局】

京都市内産野菜について品目ごとに「旬」を定め、その時期に出荷させる野菜を「京の旬野菜」として生産者及び生産地区を表示して出荷するものです。

栄養価が高い旬の地場野菜の消費拡大とともに、農薬使用に係る安全確認を行うなど、安全・安心で環境負荷の少ない野菜生産の振興により、地産地消²⁵を推進します。



京の旬野菜GAP 【産業観光局】

GAPとは「Good Agricultural Practice」の略称で、直訳すれば「良い農業の実践」を意味するものです。食品安全、環境保全、労働安全の関連から、農業生産の全ての段階において、事前にリスクとなる要因を検討し、危害を未然に防ぐために点検項目を定め、これに沿って農業生産の実践・記録・評価を繰り返し行うことで、農業生産工程を改善していく取組のことです。

生産者に対し、GAPの考え方を取り入れた本市独自の「京の旬野菜GAP」の周知徹底を行い、農薬のリスク低減を図ることで食の安全安心につなげます。

バイオテクノロジーを活かした京都産業活性化の取組 【産業観光局】

京都市産業技術研究所を中心に、(独法)製品評価技術基盤機構や大学研究機関、市内ベンチャー企業等の産学公連携の下、食品や農産物等に含まれる有害微生物等を簡単、迅速、安価に検査・分析できる装置及び試薬を開発し、食品の生産工程や流通過程で普及させることで、市内の分析・計測関連産業の活性化及び食の安全安心の向上を図ります。

個別施策③ 家畜衛生防疫対策の普及

【産業観光局】

「高病原性鳥インフルエンザ²⁶」や「口蹄疫²⁷」などの家畜伝染病の予防を図るため、京都府と連携し、牛、鶏、馬などの畜産農家の巡回指導や検査の実施、予防ワクチン接種などの家畜診療を行い、家畜防疫対策の普及を図ります。

用語の解説

23 農薬取締法… 48ページ参照

24 肥料取締法… 48ページ参照

25 地産地消… 48ページ参照

26 高病原性鳥インフルエンザ… 47ページ参照

27 口蹄疫… 46ページ参照

個別施策④ 地下水質の保全の推進

【環境政策局】

水質汚濁防止法²⁸に基づき、市内における地下水質調査を行い、その汚濁状況について常時監視することで、地下水質の保全の推進を図ります。

地下水質調査

「概況調査」、「汚染井戸周辺地区調査」、「継続監視調査」の3種類の調査があり、本市では、揮発性有機化合物等の環境基準項目について調査を行っています。



個別施策⑤ 水源から蛇口までの水質管理の強化

【上下水道局】

安全でおいしい水の供給を図るため、「水道水質検査計画」、「京(みやこ)の水ビジョン」、「水安全計画」などに基づき、法律で定められた水道水の水質基準適合検査や水源である琵琶湖の水質監視と水質試験、さらには各浄水処理工程における水質試験など、水源から蛇口に至るまでの水質管理を行います。



水安全計画概要版

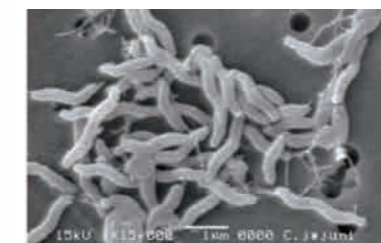
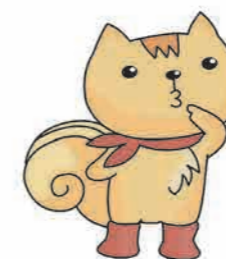
★ 個別施策⑥ カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策

(リーディング事業)

【保健福祉局】

近年の食中毒の傾向として、カンピロバクターやノロウイルスを原因とする食中毒が多くを占めています。特にカンピロバクターによる食中毒は、鶏肉の生食や加熱不足を原因として、若年層で多発しています。

このため、飲食店や大量調理施設への監視指導を強化するとともに、食中毒の特徴や消費者のライフスタイルに応じた適切な啓発を行い、カンピロバクターをはじめとした食中毒の未然防止を図ります。



カンピロバクター電子顕微鏡写真
(出展：食品安全委員会事務局資料)



カンピロバクター
予防啓発リーフレット

用語の解説

28 水質汚濁防止法… 48ページ参照

個別施策⑦ 中央卸売市場における監視指導及び自主衛生管理の推進

【産業観光局】【保健福祉局】

京都市中央卸売市場（第一市場、第二市場）は、次世代を見据えた京都の食文化及び食育の拠点であるとともに、生鮮食料品（野菜、果実、生鮮水産物、加工水産物）や食肉の流通拠点として、重要な役割を担っています。

1 京都市中央卸売市場第一市場

第一市場では、国内はもとより、諸外国からも集荷された生鮮食料品を取り扱っています。

せり開始前等に、不適切な食品の確認や施設の衛生指導を行う早朝監視や、収去（抜取り）検査を実施することで、流通食品の安全を確保します。

また、市場が主体となり、流通食品の自主検査や食品衛生講習会等を実施し、食品等事業者の自主的な衛生管理の取組の推進を図ります。



早朝監視の様子

2 京都市中央卸売市場第二市場（京都市と畜場）

牛や豚等の獣畜を食用に供する場合は、食肉としての安全性を確認する「と畜検査²⁹」を受けなければなりません。と畜検査員が市場で解体されるすべての獣畜に対してと畜検査を行うとともに、一部の牛についてはBSE（牛海綿状脳症）検査を実施し、食肉の安全性の確保を図ります。



と畜検査の様子

中央卸売市場の施設整備 【産業観光局】

第一市場

「京都市中央市場施設整備基本計画」（平成27年3月策定）に基づき、『食の流通における「京都基準」を構築し、先進的食品流通拠点へ～安全・安心でおいしい生鮮食料品等の提供と京都市中央市場ブランドの確立～』をコンセプトに、品質管理（衛生管理・温度管理）の徹底追求等を重点的な取組として掲げ、施設整備を行います。

- 水産棟改修完了 平成31年度
- 青果棟建替完了 平成37年度



イメージ

第二市場

「京ミートマーケット」マスタープランに基づき、『安全で安心な食肉を提供する施設』をコンセプトの1つに掲げ、より「安全・安心・良質」な食肉を提供するとともに、京都肉をはじめとする京都府内産の牛肉の海外輸出を推進するため、最新の設備を導入した新施設を整備します。

- 稼働予定 平成30年度



イメージ

用語の解説

29 と畜検査 … 48ページ参照

個別施策⑧ 適切な食品表示の推進

【保健福祉局】

これまで「食品衛生法」「JAS法³⁰」「健康増進法³¹」の3つの法律で規定されてきた食品表示については、消費者や食品等事業者にとってより分かりやすいものにするため、平成27年4月から、「食品表示法³²」に基づく「食品表示基準」により一元的に管理されることとなりました。

食品表示基準には、食品の分類に応じて移行の猶予期間が設けられていますが、食品等事業者が円滑に新たな制度に対応できるよう、同基準の周知徹底を図ります。

1 科学的根拠に基づいた適切な表示の指導

「食品衛生監視指導計画」に基づき、流通食品について添加物やアレルギー物質等の収去（抜取り）検査を実施し、外見からでは判断することが困難な事項について、食品表示が適切に行われているか確認します。

2 関係機関との連携

京都府や近畿農政局及び警察本部等から構成される「京都食品表示監視協議会³³」に参画し、食品表示に関する情報共有や意見交換を行うなど、関係機関と連携を図りながら、市内に流通する食品の表示の適正確保を図ります。

特定原材料

卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かにの7品目は「特定原材料」と呼ばれ、食品表示法に基づき、食品への表示が義務付けられています。また、あわび、いか等の20品目については、食品への表示が推奨^{*}されています。



^{*}表示が推奨されている食品（20品目）

あわび、いか、ごま、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

食の健康づくり応援店 【保健福祉局】

外食やお惣菜等を利用する方が自身の健康状態や希望に合わせてメニューが選べるよう、「野菜たっぷりメニュー」、「塩分ひかえめメニュー」、「食物アレルギー表示」に取り組まれる飲食店を登録し、京都市が紹介する制度です。

本制度の普及を図ることで、毎日の食生活から健康づくりに取り組むことができる環境整備を推進します。



京都市版ステッカー

用語の解説

30 JAS法 … 47ページ参照

31 健康増進法 … 46ページ参照

32 食品表示法 … 47ページ参照

33 京都食品表示監視協議会 … 46ページ参照

個別施策 9 アレルギー物質対策の推進

【保健福祉局】【教育委員会】

食物アレルギーはアレルギー疾患を持つ方に重篤な健康被害を引き起こすことがあるため、食品等事業者にはより一層の衛生管理の取組の推進が求められます。また、食物アレルギーは一般的に成人よりも乳幼児及び児童等の若年層に多くみられることから、若年層を中心とした対応が求められます。

1 アレルギー物質の検査及び自主衛生管理の推進

市内で製造、流通する食品について、表示義務のあるアレルギー物質の検査を実施し、適切な表示となっているか確認を行うことで、食物アレルギーによる健康被害の未然防止を図ります。

また、食品を製造や調理する際に、意図しないアレルギー物質の混入を防止するため、施設への衛生指導を行い、食品等事業者の自主衛生管理の更なる推進を図ります。



アレルギー物質検査の様子

2 メニュー等へのアレルギー物質表示の推奨

飲食店等において提供される食事には、アレルギー物質の表示義務はありません。しかし、アレルギー疾患を持つ方が安心して食品の選択を行えるよう、品書きやメニュー等アレルギー物質を含む旨の表示を行うなど、自主的な取組を推奨していきます。

3 保育施設におけるアレルギー対策

各保育施設において、主治医や保護者との連携による除去食の対応及び緊急時の適切な対応に向けた関係機関との連携強化を積極的に進めます。

4 小学校におけるアレルギー対策

平成27年1月に策定した「京都市立小学校における食物アレルギー対応の手引」に基づき、緊急時の適切な対応をとることができる体制を整備するとともに、学校が保護者等との連携の下、組織的な対策を図ります。

食物アレルギー

食物アレルギーとは、ある特定の食物が体内に入ったときに、体を守る免疫のシステムが過剰に働き、じんましんやかゆみ、呼吸困難などを引き起こす病気のことです。

原因となる食品は鶏卵や牛乳、小麦などで、日本では乳幼児の約10%、学童期では2%前後、全年齢を通じて1~2%が何らかの食物アレルギーを持っているとされています。



個別施策 10 自主的な衛生管理を基本とした給食対策

【保健福祉局】【教育委員会】

食事による健康被害は、乳幼児及び児童等の若年層や高齢者に対し、重篤な結果をもたらすことがあります。特に、保育園（所）、小学校、高齢者や障害のある市民が利用する福祉施設及び病院等の給食施設では、一度に大量に調理がなされることから、その衛生管理が重要になります。

1 保育園（所）、小学校給食施設に対する監視指導

食品衛生監視員³⁴等が保育園（所）及び小学校等の給食施設に立ち入り、給食の衛生管理状況を確認するとともに、保育園（所）での「衛生管理点検表」や、小学校での「小学校給食衛生管理マニュアル」の整備、遵守の促進を図ります。

また、給食担当者に対する定期的な研修を実施し、更なる衛生管理の向上を図ります。

2 保育園（所）等の自主的な衛生管理の取組の推進

給食の調理において、食材の安全性の確認及び調理時における衛生的な取扱い等を示した独自の衛生管理マニュアル等を整備、遵守し、引き続き給食の安全性確保に努めます。また、「衛生管理点検表」による自主点検を行い、食品衛生上注意すべき作業内容を点検、確認することで、更なる衛生管理の向上を図ります。

3 集団給食施設に対する監視指導

食品衛生監視員が社会福祉施設や病院等の集団給食施設に対し、監視指導を実施し、給食の安全性確保を図ります。

特に、一度に大量の調理を行う施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル³⁵」の周知及び遵守を通じて、大規模な食中毒等食品事故の未然防止に努めます。



基本施策 2 食品等事業者による自主衛生管理の推進

★ 個別施策 11 危害分析・重要管理点（HACCP）方式による衛生管理の推進

（リーディング事業）

【保健福祉局】

本市では、管理運営基準条例により、食品関係施設の衛生管理について必要な基準を定め、食品等事業者に義務付けています。

平成27年3月、管理運営基準条例を改正し、危害分析・重要管理点（HACCP）方式による基準を追加しました。

国において、将来的にHACCP方式の義務化を検討していることから、国の動向等も踏まえ、施設への監視指導や食品衛生講習会等のあらゆる機会を利用し、国際標準であるHACCP方式による衛生管理の推進を図ります。

用語の解説

34 食品衛生監視員 … 47ページ参照

35 大量調理施設衛生管理マニュアル … 48ページ参照

★ 個別施策 12 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及

（リーディング事業）

【保健福祉局】

食品等事業者の自主的な衛生管理の取組の推進を目的とし、HACCP方式による衛生管理の考え方を一部取り入れた本市独自の「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」は、制度を創設して10年が経過し、この間、120を超える施設が認証を取得しました。

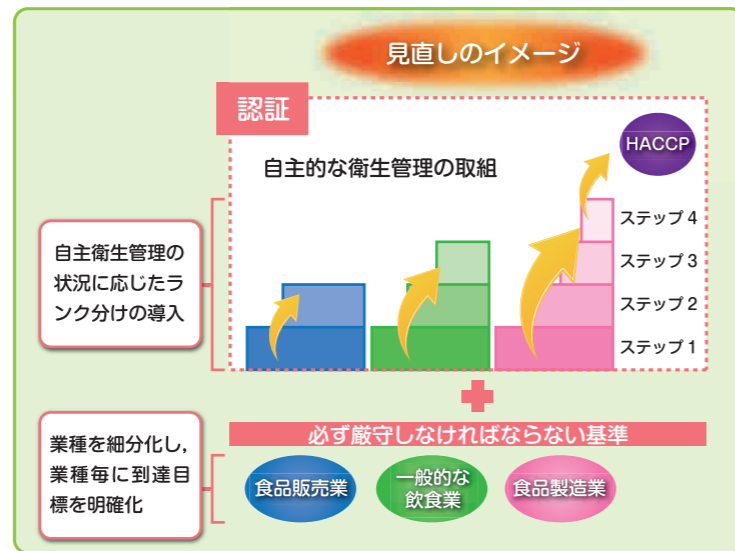


今後、HACCP方式の将来的な義務化も見据え、食品等事業者の自主衛生管理の取組を一層後押ししてきよう、自主衛生管理の状況に応じたランク分けや業種を細分化するなど、現在の制度の見直しを行います。併せて、食品等事業者が認証を取得する機運を高めるため、取得した事業者の取組を広く情報発信するなど、制度の更なる普及に努めます。

京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度

食品等事業者の自主的な衛生管理の取組を京都市が評価し、認証する、HACCPによる衛生管理の考え方を一部取り入れた京都市独自の制度です。

食品等事業者自らが、自主的な衛生管理の取組を推進することにより、食中毒の発生や異物混入等を低減し、市民の皆様により安全な食品が提供されることを目的としています。



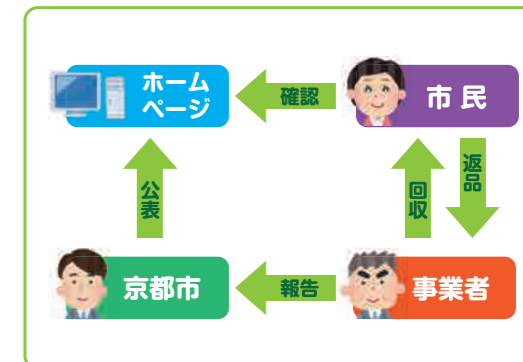
個別施策 14 自主回収報告制度の活用

【保健福祉局】

食の安全安心条例では、食品等事業者が自ら製造や販売した食品が食品衛生法や食品表示法に違反し、その回収を行う場合に、本市に報告を行う「自主回収報告制度」を設けています。

また、本市では、報告のあった自主回収情報をホームページやメール配信等を活用し、市民の皆様幅広く公表しています。

引き続き、本制度に基づく報告の徹底により、円滑な自主回収の実施とともに、回収対象品による健康被害の未然防止を図り、さらには、食品等事業者が自主的な衛生管理に取り組む姿勢を示すことで、市民の皆様との信頼関係の構築につなげます。



自主回収の流れ

個別施策 15 食品等事業者の表彰

【保健福祉局】

本市では、永年にわたり、食品衛生の普及向上や業界の指導育成又は自主的な衛生管理を積極的に推進し施設の衛生管理に顕著な功績のあった個人を表彰しています。

表彰を通じて、食品等事業者の食の安全性の確保に関する取組の周知と意識向上を図ります。



個別施策 13 食品衛生責任者の育成及び活用

【保健福祉局】

管理運営基準条例では、食品関係施設（一部の食品販売施設を除く。）において、施設の衛生管理の中心的役割を担う「食品衛生責任者³⁶」を設置することが義務付けられています。

本市は、食品衛生責任者の自己研鑽と、最新の科学的な知見に基づく食の安全性に関する知識の修得のため、衛生講習会等を実施することにより、食品衛生責任者を育成するとともに、食品衛生責任者が主体となった衛生管理の取組を後押しします。

京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例

食品衛生法に基づき、施設内外の清潔保持、ねずみや昆虫等の駆除、食品衛生責任者の設置など、その他公衆衛生上講ずる措置について、必要な管理運営に関する基準を定めた条例です。

平成27年3月に本条例を改正し、更なる食品の安全性の向上を図るため、①従来の基準に加え、新たにHACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準を追加するとともに、②食品等事業者が消費者等から健康被害の申告や、健康被害につながるおそれがある情報等を得た場合は、保健所に速やかに報告する旨の規定を追加しました。

用語の解説

36 食品衛生責任者 … 47ページ参照



基本施策 3 緊急時を想定した対策

個別施策 16 危機管理体制の整備

【行財政局】【保健福祉局】

食中毒等の緊急事態の発生を想定し、日常から、緊急連絡網の整備や、調査に必要な調査票、検査機器及び器具等の準備等、体制の整備を徹底します。

緊急事態の発生時には、「京都市危機管理基本計画³⁷」に基づき、事案の規模に応じた庁内体勢を整備し、迅速かつ効果的に原因追及調査を実施するとともに、被害拡大防止措置を講じます。

また、必要に応じて、市民等や食品等事業者に対し、健康被害防止のための情報を提供します。



個別施策 17 関係機関との連携強化

【保健福祉局】

食の安全性に関する問題が発生した場合は、事案の内容に応じて、国及び他の行政機関等の関係機関と密に連携を図りながら、被害拡大防止に向けた効果的な調査、指導を実施します。

個別施策 18 人材の育成と資質の向上

【保健福祉局】

国等が実施する食の安全安心に関する研修会に積極的に参加し、最新の科学的知見や事例等の情報を入手することで、食の安全安心に関する人材の育成と資質の向上に努めます。

また、担当職員に対し、食中毒の発生や食品への有害物質の混入等を想定したシミュレーション研修等を通じ、緊急時における対応能力の向上を図ります。



用語の解説

³⁷ 京都市危機管理基本計画 … 46ページ参照

基本施策 4 リスクコミュニケーションの充実

★ 個別施策 19 目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションの推進

(リーディング事業)

【保健福祉局】

食の安全安心に関する情報発信については、発信する内容や、情報を受け取る年代の特徴に応じて、効果的な伝達方法があります。例えば、保育園児や小学生には、より簡潔で親しみやすい情報が効果的であり、一方、成人に対しては、より理解を深めていただくための情報が必要です。

このため、伝える内容やその方法を工夫し、学習する機会を設けるなど、目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションを推進します。

主な情報源

	15~19歳	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代~	
第1位	家族・親戚	インターネット等	テレビ					各年代の特徴に応じ、適切な情報媒体の組合せによる効果的な情報提供が必要
第2位	学校	テレビ	インターネット等		新聞			
第3位	テレビ	家族・親戚		雑誌	家族・親戚			

※「インターネット等」とは、パソコン・携帯・スマートフォンによるインターネット利用等をいう。
 ※「平成27年度京都市食育に関する意識調査」の実施結果に基づきます。

1 幼児や小、中、高校生を対象とするもの

保育園、幼稚園、小学校、児童館等と連携を図りながら、子どもだけではなく子どもと保護者が一緒に学べる取組の実施など、「育てる側」の保護者への情報の提供の充実を図ります。



2 大学生・専門学校生を対象とするもの

大学や専門学校の学祭等における模擬店の実施等の機会や、インターネット等の媒体を活用しながら、次世代を担う学生への食の安全安心に関する知識の普及を図ります。

3 成人（一般、高齢者）を対象とするもの

ライフスタイルや生活環境に応じて、様々な機会や媒体を活用した正確な情報の継続的な提供に努めます。また、食育との連携により、食の安全に関する情報の発信を図るため、食育指導員³⁸への情報提供を積極的に行います。

用語の解説

³⁸ 食育指導員 … 34ページ参照

<主なリスクコミュニケーション事業>

体験！一日食品衛生監視員

(食品工場見学会, 表示体験学習会) 【保健福祉局】

食品の安全性について理解を深めるため、食品表示に関する説明と食品売場での体験学習を組み合わせた食品表示体験学習会や、小中学生とその保護者を対象に食品工場での衛生管理の取組を紹介し、工場で働く方々や本市の食品衛生監視員との意見交換などを行う食品工場見学会を実施しています。



表示体験学習会

食品工場見学会



みんなで実験 楽しく学ぶ食中毒予防

(親子参加型体験学習会) 【保健福祉局】

夏休みなどの期間中に、家庭での食中毒予防につなげるため、小学生とその保護者の皆様を対象に、顕微鏡を用いた食中毒菌の観察や正しい手洗い方法を学べる実験を行う食中毒予防教室を開催しています。



顕微鏡を用いた実験

正しい手洗い実験



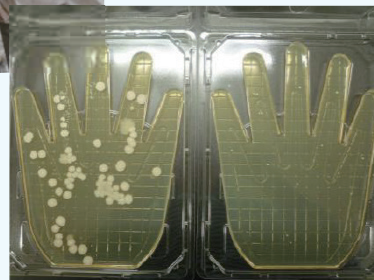
地域密着型リスクコミュニケーション

【保健福祉局】

和菓子づくり体験などを通じて、食べ物の衛生的な取り扱いを学ぶ講座や、手洗いの正しい知識を学ぶ体験型手洗い講習会等、地域の特性や実情に応じたリスクコミュニケーションを実施しています。



和菓子づくり



手形培地
(手洗い講習会)

京都市政出前トーク

【総合企画局】

市民の皆様の市政に関する理解を深めていただくとともに、これからのまちづくりについて共に考えるきっかけとするため、あらかじめ設定したテーマについて、担当職員が市民の皆様の身近な場所に出向き、本市の取組等を説明する制度です。

<食の安全安心に関する主なテーマ>

- 食中毒をぶっとばせ!
- 検査で守る食の安全
- あなたの手洗い大丈夫?

など



★個別施策 20 「大学のまち・京都」の特性を活かした学生との協力による取組

(リーディング事業)

【保健福祉局】【総合企画局】

学生との食の安全性に関するリスクコミュニケーションに重点的に取り組み、学生から家族、地域、全市へと、京都が誇る学生力を活かして、食の安全安心の確保を図ります。

特に、大学等で開催される学祭模擬店での食品事故を防止するため、各大学等において、本市が独自に作成した「学祭衛生管理マニュアル」の活用を図るとともに、食への関心や知識を有する学生を養成し、学生間のピアエデュケーションによる食の安全に係る衛生意識の向上や取組の推進を図ります。

ピアエデュケーション

同年代や同じグループなど身近な仲間の中で、実体験を交えた情報共有などを通じて、正しい知識を身に付けると同時に、広く普及を図ることで。



学祭模擬店の監視指導の様子



学生向け食品衛生講習会の様子



★ 個別施策 21 食育と連携した食の安全安心施策の推進

(リーディング事業)

【保健福祉局】

「健康長寿のまち・京都食育プラン」に基づく食育事業と連携し、「食育指導員」による地域における料理教室等の体験学習、食文化の継承及び食を通じた健康づくり等の食育活動を通じ、保育園児や小学生のみならず、学生、成人への食の安全安心に関する情報発信をより積極的に行います。



食育指導員

本市では、市民の皆様へ健康で豊かな生活を送っていただくため、平成21年度から、地域に密着した食育推進活動を行うボランティアである「食育指導員」を養成しており、保健センターや小学校、保育所等地域において、料理教室等の体験活動や食を通じた健康づくり等の普及啓発活動を行っています。

ふれあいファミリー食セミナー

【保健福祉局】

出産を控えたご夫婦や乳幼児・小学生とその保護者を対象に、調理実習やデモンストレーションなどの栄養教室を通じて、望ましい食生活の実践・普及を図ります。



食育セミナー

【保健福祉局】

市民が、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現できるよう、各保健センター・支所や地域に出向き、講義や調理実習を伴う栄養教室を開催します。

保育園（所）における給食の取組

【保健福祉局】

望ましい食習慣や、食事を楽しみあう力が身につけられるよう、家庭との連携の下、保育園（所）等ごとに特色ある食育活動を推進するとともに、京野菜をはじめとする旬の食材を活用し、伝統食や行事食を取り入れ、子どもの頃から京の食文化に親しむ取組を引き続き実施します。



また、給食献立表や食育だより等を通じて保護者へ情報発信を行い、理解と関心を高めていきます。

小学校における学校給食の取組

【教育委員会】

和食献立の充実や、毎月1回程度の「和食推進の日」の設定、味わいを感じることでできる食器の導入、給食献立レシピの発信など、家庭との連携の下、学校給食を通じた日本が誇る和食文化を次世代へ継承していくための取組を進めます。



また、栄養教諭の配置拡大等により、小学校における京都ならではの食育の充実を推進します。

個別施策 22 環境施策と連携した取組の推進

【環境政策局】【保健福祉局】

食の安全安心を推進していくに当たっては、関連する施策との連携にも配慮します。本市では、「しまつのこころ条例」を平成27年10月から施行し、環境負荷の低減に力を入れていることから、本条例に基づく取組とも連携し、食品ロスの削減について市民の皆様へ実践していただけるよう、料理を作りすぎないことや食品の保存方法等に関する正しい知識等の普及啓発を図ります。



ごみちゃん
(ごみ減量キャラクター)

しまつのこころ条例

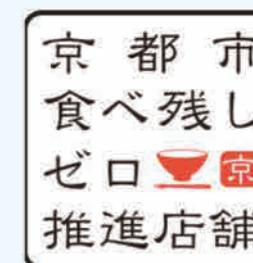
本市では、ピーク時（平成12年度）からの「ごみ半減」39万トンに向けて、ごみ半減をめざす「しまつのこころ条例（『京都市廃棄物の減量及び適正処理等に関する条例』の愛称）」を平成27年10月に施行しました。

本条例では、紙ごみをはじめ、リサイクルできるものの分別の義務化や、食べ残しゼロ・レジ袋の削減をはじめとした、なるべくごみを出さないライフスタイルの実践等について規定しています。

食べ残しゼロ推進店舗認定制度

【環境政策局】

ごみ減量の取組の一環として、飲食店や宿泊施設が提供する料理について、「生ごみ3キリ運動※」の取組等を推進する飲食店等を募集し認定する制度です。推進店は本市ホームページで取組内容を紹介するほか、店内等に掲示する認定証やステッカーを交付しています。



認定ステッカー

※生ごみ3キリ運動

「しまつのこころ条例」で掲げるごみ減量の推進を図るため、①食材を使い切る「使いキリ」、②食べ残しをしない「食べキリ」、③ごみとして出す前に水を切る「水キリ」の3つの「キリ」を推進する取組

KES認証

【環境政策局】

本市では、温室効果ガス排出量削減目標の達成に向け、事業者の自主的な環境保全活動を促進するため、中小企業にも取り組みやすい京都発祥の「KES・環境マネジメントシステム・スタンダード（KES）」の認証取得の促進を図っています。



また、KESでは、グリーン購入（調達）に関する環境活動項目の事例として、「有機肥料、無農薬又は低農薬の野菜を取扱うよう努めていること」や「天然又は有害性の恐れのない肉や魚介類を取扱うよう努めていること」を掲げています。

京都市ごみ半減・ごみアプリ（仮称）

【環境政策局】

スマートフォンの利用率が年々高まっていることを踏まえ、食品ロスの削減等ごみの減量行動を促す「スマートフォンアプリ」を制作し、市民の主体的な2R※と分別・リサイクルの促進を図ります。

※2R

そもそもごみを出さない「リデュース」と、再使用する「リユース」のこと

基本施策 5 正確かつ適切な情報の発信

★ 個別施策 23 SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信

(リーディング事業)

【保健福祉局】

テレビや新聞といった媒体に加え、近年はSNS等の普及によって、情報が入手しやすくなっただけでなく、個人が情報を発信する力も飛躍的に高まりました。一方、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ます。

携帯電話やスマートフォン等は、場所を問わずインターネットに接続ができること、SNSは、受け手が必要とする情報を素早く伝えられることなど、今後、情報媒体の特徴を踏まえながら、様々な媒体を活用して効果的に正確な情報発信を図っていきます。

1 ホームページや啓発チラシ等による情報提供

正しい情報を提供する媒体として、ホームページやSNSをはじめとする情報媒体を活用し、本推進計画に基づく取組をはじめ、食に関する基本的な知識や健康被害の発生情報などの情報を発信します。また、社会情勢に応じた啓発チラシ等を作成し、正しい情報の普及を図ります。

さらに、報道機関を通じた情報発信を図るため、新聞やテレビ等の報道機関に情報を提供し、本市や事業者の取組を広く周知していきます。



ノロウイルス啓発チラシ

<京都市の主な情報発信サイト>

京のあぜ道・京のやま道

(「農林業」情報の発信)

【産業観光局】

京都市の農業や林業の現地情報や市民の皆様役に役立つ情報を随時ホームページ上で紹介しています。

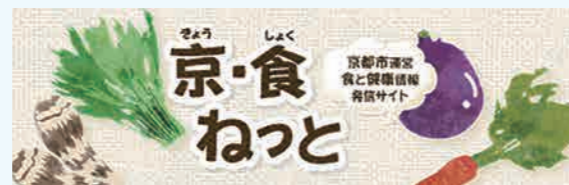


京・食ねっと

(「食育」情報の発信)

【保健福祉局】

「食」を切り口として、食育、健康、食の安全安心、地産地消、環境負荷の軽減など、「食」をテーマとする総合的な情報をホームページ上で紹介しています。



京都ごみネット

(「ごみ減量・分別リサイクル」 【環境政策局】情報の発信)

「しまつのこころ条例」に基づく市民、事業者の皆様に取り組んでいただく事項を分かりやすく発信するとともに、ごみ減量と分別・リサイクルについて広く情報発信と周知を行っています。



みやこ健康・安全ねっと

(「健康危機管理」情報の配信) 【保健福祉局】

市内での食中毒や感染症など健康危機に関する発生状況や注意喚起、予防策などの情報を登録者に無料でメール配信しています。



登録QRコード

2 事業者への情報提供

飲食店やスーパー等の食品販売事業者をはじめとする食品等事業者に対し、食品衛生講習会で最新の食の安全に関する情報を伝えるのみならず、関係団体が発行する機関誌等を通じ、積極的な情報発信を図ります。

3 様々なイベントでの情報発信

食の安全安心について市民等が学習する機会として、食の安全安心をテーマとしたイベントのほか、消費者部局をはじめとした、庁内関係部局が主催する様々なイベントへも積極的に参加し、より効果的・効率的な情報発信を図ります。



イベントでのブース出展の様子

4 子どもを通じた家庭への情報提供

幼稚園児や小学生などの子どもに対し、正しい手洗いをわかりやすく学ぶことができる動画や啓発物品を活用し、正しい知識の普及を図るとともに、家庭で話し合うきっかけを作り、子どもを通じた家庭への情報提供を図ります。



保育園での説明の様子



第4章 推進計画の推進体制及び進行管理

個別施策 24 食の安全安心啓発キャラクターの活用

【保健福祉局】

本市では、食の安全安心に関する取組に関心や親しみ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「おあがりス³⁹」を作成しました。

引き続き、様々な場面で「おあがりス」を活用し、より分かりやすく、食の安全安心の取組を身近に感じていただける情報発信に努めます。



おあがりス

個別施策 25 食の安全情報の国内外への発信

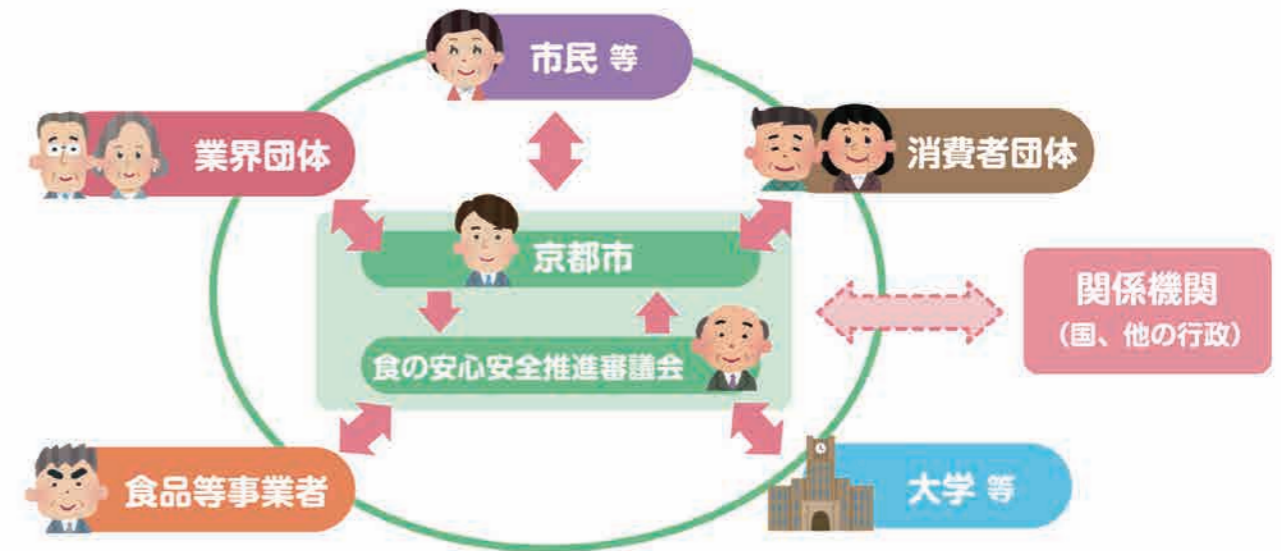
【産業観光局】【保健福祉局】

近年、京都を訪れる観光旅行者が急増していますが、今後、2020年東京オリンピック・パラリンピックやラグビーワールドカップ2019などの国際的なイベントの開催を控え、国内外からの観光旅行者の更なる増加が見込まれます。

このため、外国人観光旅行者、特に宗教上の慣習（食事、礼拝等）に配慮が必要なムスリム（イスラーム教徒）等に配慮した飲食店情報やメニューの多言語化に併せ、食の安全安心に関する観光旅行者向けのパンフレットの作成など、広く国内外に対し、食の安全情報の発信を図ります。

1 施策の推進体制

推進計画に定める施策の推進に当たっては、市民等や食品等事業者との協働の下、食の安全安心推進審議会や庁内関係部局と連携しながら、各種施策に取り組みます。



2 推進計画の進行管理

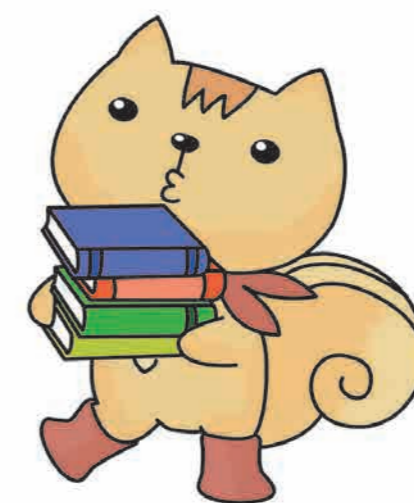
PDCA（計画、実施、点検、見直し）の考え方にに基づき、進行管理を行います。

施策の実施状況については、毎年度とりまとめ、食の安全安心推進審議会からの評価を得た後、公表します。

なお、評価の結果、施策の内容等に変更が必要な場合には、適宜、見直しや改善を図ります。



資料編



食の安全安心に関する取組一覧

取組名	所管局等	所管課等	掲載箇所
K E S 認証	環境政策局	環境管理課	P35
地下水質の保全の推進	環境政策局	環境指導課	P23
食べ残しゼロ推進店舗認定制度	環境政策局	ごみ減量推進課	P35
京都市ごみ半減・ごみアプリ（仮称）	環境政策局	ごみ減量推進課	P35
京都ごみネット（「ごみ減量・分別リサイクル」情報の発信）	環境政策局	ごみ減量推進課	P37
環境施策と連携した取組の推進	環境政策局 保健福祉局	ごみ減量推進課 保健医療課	P35
危機管理体制の整備	行財政局 保健福祉局	防災危機管理室 保健医療課	P30
京都市政出前トーク	総合企画局	市民協働政策推進室	P32
「大学のまち・京都」の特性を活かした学生との協力による取組	総合企画局 保健福祉局	総合政策室 保健医療課	P33
中央卸売市場における監視指導及び自主衛生管理の推進	産業観光局 保健福祉局	中央卸売市場第一市場 中央卸売市場第二市場 保健医療課	P24
中央卸売市場の施設整備	産業観光局	中央卸売市場第一市場 中央卸売市場第二市場	P24
バイオテクノロジーを活かした京都産業活性化の取組	産業観光局	新産業振興室	P22
食の安全情報の国内外への発信	産業観光局 保健福祉局	観光 MICE 推進室 保健医療課	P38
京のあぜ道・京のやま道（「農林業」情報の発信）	産業観光局	農政企画課	P36
生産者に対する農薬の適正使用の指導や抜き取り検査の実施	産業観光局	農業振興整備課	P22
京の旬野菜推奨事業	産業観光局	農業振興整備課	P22
京の旬野菜GAP	産業観光局	農業振興整備課	P22
家畜衛生防疫対策の普及	産業観光局	農業振興整備課	P22
保育園（所）における給食の取組	保健福祉局	保育課	P34
アレルギー物質対策の推進	保健福祉局 教育委員会	保育課 保健医療課 体育健康教育室	P26
自主的な衛生管理を基本とした給食対策	保健福祉局 教育委員会	保育課 保健医療課 体育健康教育室	P27
食品衛生監視指導計画に基づく監視指導及び抜き取り検査の実施	保健福祉局	保健医療課	P21
カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策	保健福祉局	保健医療課	P23

取組名	所管局等	所管課等	掲載箇所
適切な食品表示の推進	保健福祉局	保健医療課	P25
食の健康づくり応援店	保健福祉局	保健医療課	P25
危害分析・重要管理点(HACCP)方式による衛生管理の推進	保健福祉局	保健医療課	P27
京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及	保健福祉局	保健医療課	P28
食品衛生責任者の育成及び活用	保健福祉局	保健医療課	P28
自主回収報告制度の活用	保健福祉局	保健医療課	P29
食品等事業者の表彰	保健福祉局	保健医療課	P29
関係機関との連携強化	保健福祉局	保健医療課	P30
人材の育成と資質の向上	保健福祉局	保健医療課	P30
目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションの推進	保健福祉局	保健医療課	P31
体験！一日食品衛生監視員 (食品工場見学会, 表示体験学習会)	保健福祉局	保健医療課	P32
みんなで実験 楽しく学ぶ食中毒予防 (親子参加型体験学習会)	保健福祉局	保健医療課	P32
地域密着型リスクコミュニケーション	保健福祉局	保健医療課	P32
食育と連携した食の安全安心施策の推進	保健福祉局	保健医療課	P34
ふれあいファミリー食セミナー	保健福祉局	保健医療課	P34
食育セミナー	保健福祉局	保健医療課	P34
SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信	保健福祉局	保健医療課	P36
食の安全安心啓発キャラクターの活用	保健福祉局	保健医療課	P38
京・食ねっと(「食育」情報の発信)	保健福祉局	保健医療課	P36
みやこ健康・安全ねっと (「健康危機管理」情報の配信)	保健福祉局	保健医療課	P37
水源から蛇口までの水質管理の強化	上下水道局	総務課 水道部管理課	P23
小学校における学校給食の取組	教育委員会	教職員人事課 体育健康教育室	P34

京都市食の安全安心推進審議会 委員名簿

氏名		区分	所属団体名等
◆	○	家原 知子	学識経験者 京都府立医科大学大学院医学研究科 准教授
		池本 周三	特定食品等事業者 一般社団法人京都市食品衛生協会 副会長
◆		栗山 圭子	マスメディア 株式会社 京都新聞社編集部 文化部長
		後藤 直正	学識経験者 京都薬科大学 教授
		斎藤 紀子	消費者 市民公募
◆		左中 樹太郎	特定食品等事業者 株式会社 ジェイアール西日本伊勢丹 ジェイアール京都伊勢丹 食品営業部長
		中川 恵美子	消費者 京都市地域女性連合会 副会長
		西村 修次	特定食品等事業者 全国農業協同組合連合会京都府本部 管理部長
◆		西村 伸枝	消費者 市民公募
◆		原 強	消費者 特定非営利活動法人コンシューマーズ京都 理事長
		三嶋 吉晴	特定食品等事業者 公益財団法人京都府生活衛生営業指導センター 理事
◆	◎	宮川 恒	学識経験者 京都大学大学院農学研究科 教授
◆		山岡 祥子	学識経験者 平安女学院大学国際観光学部 教授

◆：検討部会委員，◎：会長，○：副会長 ※敬称略 50音順

京都市食の安全安心推進審議会 審議経過

日程	会議名	審議内容
平成27年 6月15日	第16回 京都市食の安全安心推進審議会	○ 諮問 ○ 検討部会設置 ○ 部会長，副部会長選出
7月 7日	第1回 次期京都市食の安全安心推進 計画策定検討部会	○ 検討部会の進め方について ○ 基本的な考え方・方向性について ○ 体系(案)について
7月28日	第2回 次期京都市食の安全安心推進 計画策定検討部会	○ 重点的な取組事項について
9月 1日	第3回 次期京都市食の安全安心推進 計画策定検討部会	○ 目標設定について
10月 2日	第4回 次期京都市食の安全安心推進 計画策定検討部会	○ 次期推進計画骨子(案)について
11月 2日	第17回 京都市食の安全安心推進審議会	○ 次期推進計画骨子(案)について
11月12日～ 12月11日	次期京都市食の安全安心推進計画の策定に関する市民意見募集 (パブリックコメント)	
12月25日	第18回 京都市食の安全安心推進審議会	○ 答申案について
平成28年 1月12日	審議会から市長に答申	

用語の解説（50音順）

【ア行】

●おあがりス

食の安全安心施策により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京都市独自の「食の安全安心啓発キャラクター」のこと。平成24年度に愛称を募集し、353の募集作品の中から「おあがりス」に決定した。

【カ行】

●家畜伝染病

家畜の伝染性疾患のうち、家畜伝染病予防法により定められた28種の伝染性疾患。口蹄疫、高病原性鳥インフルエンザ、BSE（牛海綿状脳症）などがある。

●カンピロバクター

ニワトリやウシ、ブタ等の家畜・家きん類の腸管内に生息しており、加熱が不十分な食肉（特に鶏肉）やレバー（鶏、豚）等の臓器、カンピロバクターに汚染された飲料水等を喫食することによりヒトに感染する。比較的少ない菌数（数百個程度）でも腸炎を発症し、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等の症状を起こす。

●京都市危機管理基本計画

危機管理を総合的かつ計画的に行うため、これまでの地震・風水害等の災害への対応に加え、SARSや鳥インフルエンザ等、一旦発生すると幅広い対応が必要となる事象、さらにはテロ災害や予期せぬ危機の発生等によりの確に対応し、市民の生命・身体・財産を保護することを目的として平成24年に策定した。

●京都市消費生活条例

7つの消費者の権利（消費者権）を明記し、その実現を図ることを旨として消費生活施策を推進することを規定した条例で、平成17年に施行した。

●京都市食の安全安心推進審議会

食の安全安心条例に基づき、京都市の食の安全安心に係る重要政策について、市長からの諮問に応じ、調査及び審議するとともに、市長に対し意見を述べる機関。学識経験者、食品等事業者、消費者の12名の委員で構成され、平成22年4月に設置した。

●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（食の安全安心条例）

市民や観光旅行者等の健康の保護を図ることを目的とし、平成22年4月に施行した条例。京都市、事業者の責務及び市民等の役割を明らかにするとともに、食の安全安心施策に関し、必要な事項を定めている。

●京都食品表示監視協議会

不適切な食品表示に関する監視を強化するため、食品表示行政担当部局や警察本部との間で情報共有や意見交換し連携を図るとともに、不適切な食品表示等を行っている事業者に対する処分等の必要な対応を迅速かつ円滑に実施することを目的として、平成20年5月に設置された。

●健康増進法

国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とした法律。

●口蹄疫

牛、めん羊、山羊、豚などの偶蹄類が罹患する家畜伝染病。伝播力が非常に強く、病原性が高い疾病である。過去には国内でも発生し、畜産業に甚大な被害をもたらした。

なお、ヒトに感染はしない。

●高病原性鳥インフルエンザ

養鶏農家などで発生すると鶏の大量死など甚大な被害をもたらす家畜伝染病。ヒトへの感染は稀であるが、ウイルス変異による新型の発生が危惧されている。

【サ行】

●JAS法

農林物資の規格化等に関する法律のことで、飲食物品等が一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証するJAS規格制度（任意の制度）について定められている。

●収去（抜取り）検査

食品の安全性を確認するため、食品衛生法又は食品表示法に基づき、市内に流通する食品を収去（抜取り）し、理化学検査や微生物検査などを実施すること。

●食育

「食」に関する知識と「食」を選択する能力を培い、自らが健康的な食生活を実践する力を育んでいくための取組のこと。

●食育基本法

すべての国民が身体の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことを目的として、平成17年に施行された。

●食品安全基本法

食品の安全性を脅かす事故が相次いで発生し、食品の安全に対する国民の関心が高まっていることに加え、国民の食生活を取り巻く情勢の変化に的確に対応するため、食の安全性の確保についての基本理念やリスク分析の考え方を導入した取組の推進、食品安全委員会の設置等が定められている。

●食品衛生監視員

食品衛生法や食品表示法に基づき、食品関係施設に立ち入り、食品や記録等の書類検査、試験検査に必要な食品等の収去（抜取り）、また、食品衛生に関する監視指導等を行う監視員のこと。

京都市では、医師、薬剤師、獣医師などの専門的な知識を有する者が市長の任命を受けている。

●食品衛生責任者

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づき、営業者がその施設ごとに従事者の中から、施設の衛生管理や他の従事者の監督管理等食品衛生に関する責任者として定めた者のこと。栄養士、調理師等の有資格者のほか、講習会で必要な課程を修了することなど、資格要件がある。

●食品衛生法

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、健康の保護を図ることを目的とした法律であり、食品や添加物の規格基準、営業施設の基準等について定められている。

●食品等事業者

主に、食品の製造や、販売、輸入、調理（飲食店や給食施設）等、食品に関わる事業者全般を指す。

●食品表示法

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の3法による食品一般を対象とした情報提供の制度の複雑さ、分かりにくさの解消を目的として、これら3法の食品表示に関する規定を統合した法律として、平成27年4月に施行された。

●集団給食

学校、病院、社会福祉施設や事業所などにおいて提供される給食のこと。

●水質汚濁防止法

水質汚濁防止対策の基本となる法律で、工場や事業場から公共用水域に排出される水の排出や地下に浸透する水の規制等について定められている。

【夕行】

●大量調理施設衛生管理マニュアル

同一メニューを1日300食以上又は1日750食以上を提供する集団給食施設等の調理施設における食中毒を予防するため、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要な管理事項等について、国が示したマニュアルのこと。

●地産地消

国内の地域で生産された農林水産物（食用に供されるものに限る。）を、その生産された地域内において消費する取組であり、食料自給率の向上に加え、直売所や加工の取組などを通じて、6次産業化にもつながることが期待されている。

●と畜検査

獣畜（牛、豚、馬、めん羊、山洋）を食用に供する際に、食肉としての安全性を確認するため、「と畜場法」に基づき都道府県等が実施する検査のこと。処理される全ての獣畜について、一頭ごとに獣医師の資格を持った「と畜検査員」による検査が義務付けられており、疾病、異常等があった場合には、廃棄等の措置がとられる。

【ナ行】

●農薬取締法

農薬の品質の適正化とその安全・適正な使用の確保を図るため、農薬を登録する制度や製造・販売・使用の規制等について定めた法律。

農薬の登録審査や安全確保のため、作物への残留や水産動植物への影響に関する基準や使用方法が定められている。

●ノロウイルス

ヒトの腸で増殖し、ヒト-ヒト感染のほか、糞便（ウイルス）で汚染された食品による食中毒も多発している。我が国で発生している食中毒の中で、患者数が最も多い。冬季を中心に、年間を通じて胃腸炎を起こす。

【ハ行】

●BSE（牛海綿状脳症）

牛の病気の一つで、BSE（Bovine Spongiform Encephalopathy の略）プリオンと呼ばれる病原体が主に牛の脳に蓄積することによって、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などの中枢神経症状を呈し、死に至ると考えられている。

●肥料取締法

肥料の品質を保全し、その公正な取引を確保することで、農業生産力の維持増進に寄与することを目的とした法律であり、肥料の生産・販売についての手続き等が定められている。

●ポジティブリスト制度

全ての農薬や動物用医薬品等について残留基準を設定し、これを超えた食品の販売等を原則禁止するもので、平成18年5月に施行された制度。残留基準が定められていないものについては、一律基準が適用される。

【マ行】

●ミラノ万博

「2015年ミラノ国際博覧会」のことであり、「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに掲げ、平成27年5月から10月にかけて、イタリアで開催された。

なお、我が国が出展した日本館は、展示デザイン部門で「金賞」を受賞している。

【ヤ行】

●ユネスコ無形文化遺産

芸能や伝統工芸などの無形文化遺産を保護・継承する「無形文化遺産保護条約」に基づき、ユネスコが登録するもので、日本ではこれまでに「京都祇園祭の山鉾行事」など21件が登録されている。

【ラ行】

●リスクコミュニケーション

市民、食品等事業者及び行政担当者などの関係者の間で情報や意見をお互いに交換し、食品の安全性についての理解を深めること。

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

平成 22 年 3 月 26 日 京都市条例第 59 号
最終改正 平成 27 年 3 月 27 日 京都市条例第 74 号

目次

前文

第 1 章 総則（第 1 条～第 8 条）

第 2 章 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する基本的施策

第 1 節 食の安全安心推進計画（第 9 条）

第 2 節 食品等の安全性及び安心な食生活を確保するための環境の整備（第 10 条～第 14 条）

第 3 節 自主回収に係る報告（第 15 条・第 16 条）

第 3 章 食の安全安心推進審議会（第 17 条～第 20 条）

第 4 章 雑則（第 21 条）

附則

ここ京都では、1200 年を超える悠久の歴史の中で、日本の文化の中心として、世界に誇るべき独自の文化がはぐくまれてきた。これは、食においても例外でなく、京都特有の風土に根差した伝統のある独自の食文化が脈々と受け継がれている。比類のないこの独自の食文化を継承し、発展させていくことが、市民の食生活に潤いを与えるとともに、健全な心と身体を培う基礎となる食育の推進に資するものと確信する。

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。

ここに、本市は、事業者、市民及び観光旅行者その他の滞在者と協同し、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に取り組むことを決意し、この条例を制定する。

第 1 章 総則

（目的）

第 1 条 この条例は、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関し、その基本理念を定め、並びに本市及び事業者の責務並びに市民及び観光旅行者その他の滞在者（以下「観光旅行者等」という。）の役割を明らかにするとともに、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する施策（以下「食の安全安心施策」という。）に関し必要な事項を定めることにより、市民及び観光旅行者等の健康の保護を図ることを目的とする。

（定義）

第 2 条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 食品 全ての飲食物（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第 2 条第 1 項に規定する医薬品、同条第 2 項に規定する医薬部外品及び同条第 9 項に規定する再生医療等製品を除く。）をいう。
- (2) 添加物 食品衛生法（以下「法」という。）第 4 条第 2 項に規定する添加物をいう。
- (3) 器具 法第 4 条第 4 項に規定する器具をいう。
- (4) 容器包装 法第 4 条第 5 項に規定する容器包装をいう。
- (5) 食品等 食品若しくは添加物又は器具若しくは容器包装をいう。
- (6) 食品等事業者 次に掲げる事業者をいう。

ア 食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、保存し、若しくは陳列する事業者

イ 器具又は容器包装を販売し、販売の用に供するために製造し、若しくは輸入し、又は営業上使用する事業者

(7) 特定食品等事業者 食品等事業者のうち、本市の区域内に製造所、事務所、営業所、店舗、倉庫その他の事業の用に供する施設を有するものをいう。

（基本理念）

第 3 条 食品等の安全性及び安心な食生活の確保は、次に掲げる事項を基本理念として行われなければならない。

- (1) 市民の健康の保護が最も重要であるという認識の下に、本市及び食品等事業者が必要な措置を講じること。
- (2) 食品等の生産から販売に至る食品等の供給の一連の行程において、食品等事業者が必要な措置を適切に講じること。
- (3) 市民の健康に係る被害を未然に防止するため、本市が、市民の意見に十分配慮しつつ、科学的知見に基づいて必要な措置を講じること。

（本市の責務）

第 4 条 本市は、基本理念のっとり、食の安全安心施策を総合的に策定し、及び実施するよう努めなければならない。

2 本市は、食の安全安心施策の策定及び実施に当たっては、市民及び観光旅行者等の意見を適切に反映するよう努めなければならない。

（食品等事業者の責務）

第 5 条 食品等事業者は、基本理念のっとり、自ら取り扱う食品等による人の健康に係る被害の発生及びその拡大を防止するため、自主的に、食品等の衛生管理その他の措置を講じるよう努めなければならない。

2 食品等事業者は、自ら取り扱う食品等の安全性に関する知識の修得に努めなければならない。

3 食品等事業者は、自ら取り扱う食品等に関し、正確かつ適切な情報の提供に努めるとともに、当該食品等に関する事項の表示をするに当たっては、その内容を明確かつ平易なものとするよう努めなければならない。

4 食品等事業者は、本市が実施する食の安全安心施策に協力するよう努めなければならない。

（市民及び観光旅行者等の役割）

第 6 条 市民及び観光旅行者等は、次に掲げる役割を積極的に果たすものとする。

(1) 食品等の安全性を確保するために必要な知識を持ち、その重要性について理解を深めること。

(2) 本市が実施する食の安全安心施策に意見を表明するとともに、これに協力すること。

（相互の協力）

第 7 条 本市、食品等事業者、市民及び観光旅行者等は、この条例の目的を達成するため、相互に、その果たす役割を理解し、協力するものとする。

2 本市は、食品等事業者、市民及び観光旅行者等の間の相互理解が増進され、協力が推進されるよう、情報の提供、交流の促進その他の必要な措置を積極的に講じるものとする。

（緊急の事態に対処するための体制の整備）

第 8 条 本市は、食品等による人の健康に係る重大な被害が生じ、又は生じるおそれがある緊急の事態に対処するため、当該事態の発生を防止するために必要な体制を整備するよう努めなければならない。

第 2 章 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する基本的施策

第 1 節 食の安全安心推進計画

第 9 条 市長は、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計画（以下「食の安全安心推進計画」という。）を定めなければならない。

2 食の安全安心推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- (1) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する目標
- (2) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する取組
- (3) その他食の安全安心施策を総合的かつ計画的に実施するために必要な事項

3 市長は、食の安全安心推進計画を定めるに当たっては、第 17 条に規定する審議会の意見を聴くとともに、食品等事業者、市民及び観光旅行者等の意見を適切に反映するために必要な措置を講じなければならない。

4 市長は、食の安全安心推進計画を定めたときは、速やかにこれを公表しなければならない。

5 前 2 項の規定は、食の安全安心推進計画の変更について準用する。

第 2 節 食品等の安全性及び安心な食生活を確保するための環境の整備

（調査研究の推進）

第 10 条 本市は、食の安全安心施策の策定及び実施に必要な調査研究の推進に努めなければならない。

（食品等の安全性の確保に関する理解を深めるための措置）

第 11 条 本市は、食品等の安全性の確保に関する教育、学習及び広報活動の充実により、食品等事業者、市民及び観光旅行者等が食品等の安全性の確保に関する理解を深めるために必要な措置を講じるよう努めなければならない。

（情報の収集及び提供）

第 12 条 本市は、食品等事業者及び市民が自発的に行う食品等の安全性の確保に関する活動を支援するため、食品等の安全性の確保に関し必要な情報を収集し、及び提供するよう努めなければならない。

（表彰）

第 13 条 市長は、食品等の安全性の確保に関し、顕著な成果を収めた特定食品等事業者及び功労のあった特定食品等事業者を表彰するものとする。

（国及び他の地方公共団体との協力）

第 14 条 本市は、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に係る広域的な取組を必要とする施策については、国及び他の地方公共団体と協力して、その推進に努めなければならない。

第 3 節 自主回収に係る報告

（自主回収の着手の報告）

第 15 条 次の各号に掲げる特定食品等事業者は、それぞれ当該各号の食品等の回収に自ら着手したときは、直ちに市長に報告しなければならない。ただし、当該特定食品等事業者が法第 54 条又は食品表示法第 6 条第 8 項の規定に基づく命令を受けたとき、市民及び観光旅行者等の健康への影響が軽微であると市長が認めるときその他市長がその報告の必要がないと認めるときは、この限りでない。

(1) 法第 6 条の規定又は法第 8 条第 1 項の規定による禁止に違反して食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、若しくは加工した特定食品等事業者

(2) 法第 9 条第 1 項の規定に違反して同項に規定する獣畜の肉、骨、乳、臓器及び血液並びに家きんの肉、骨及び臓器を食品として販売し、又は販売の用に供するために加工した特定食品等事業者

(3) 法第 10 条の規定に違反して同条に規定する添加物並びにこれを含む製剤及び食品を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、若しくは加工した特定食品等事業者

(4) 法第 11 条第 2 項の規定に違反して食品又は添加物を販売し、製造し、輸入し、又は加工した特定食品等事業者

(5) 法第 11 条第 3 項の規定に違反して食品を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、若しくは加工した特定食品等事業者

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施行規則

平成 22 年 3 月 31 日 京都市規則第 156 号
最終改正 平成 27 年 3 月 27 日 京都市規則第 97 号

(用語)

第 1 条 この規則において使用する用語は、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(以下「条例」という。)において使用する用語の例による。

(表彰の方法)

第 2 条 条例第 13 条の規定による表彰は、毎年度 1 回、市長が表彰状を授与して行う。

(被表彰者の選定)

第 3 条 表彰を受ける特定食品等事業者は、保健センター長が推薦したもののうちから市長が選定する。

2 市長は、前項の選定に際し、必要があると認めるときは、食品等事業者が組織する団体で前項の特定食品等事業者が所属するもの又は消費者団体に意見を求めるものとする。

(表彰の取消し)

第 4 条 市長は、表彰した年度において、表彰を受けた特定食品等事業者が食品衛生法又は食品表示法の規定に違反し、これらの法律の規定に基づく処分を受け、又は罰金以上の刑に処せられたときは、当該年度における表彰を取り消すことがある。

2 表彰の取消しを受けた特定食品等事業者は、授与された表彰状を市長に返還しなければならない。

(表彰の取消し事由の報告)

第 5 条 保健センター長は、特定食品等事業者が前条第 1 項に規定する事由に該当すると認めるときは、速やかに市長に報告しなければならない。

(自主回収の着手の報告)

第 6 条 条例第 15 条第 2 項各号列記以外の部分に規定する別に定める書類その他の物件は、次に掲げるものとする。

- (1) 回収する食品等の写真(当該食品等を撮影することが困難な場合にあっては、当該食品等に類似するものの写真)
- (2) その他回収する食品等を特定するために必要な書類その他の物件

2 条例第 15 条第 2 項第 5 号に規定する別に定める事項は、次に掲げるものとする。

- (1) 次に掲げる特定食品等事業者の区分に応じ、それぞれ次に掲げる事項
ア 回収する食品等を販売し、製造し、又は輸入した者 当該食品等を販売し、製造し、又は輸入した年月日及び数量
イ 回収する食品又は添加物を加工した者 当該食品又は添加物を加工した年月日及び数量
- (2) 回収する食品若しくは添加物を摂取し、又は回収する器具若しくは容器包装を使用することにより、人の健康に及ぼすことが想定される悪影響の内容及び程度

(自主回収の終了の報告)

第 7 条 条例第 16 条第 2 項各号列記以外の部分に規定する別に定める書類その他の物件は、次に掲げるものとする。

- (1) 回収した食品等の写真
- (2) その他回収した食品等を特定するために必要な書類その他の物件

2 条例第 16 条第 2 項第 4 号に規定する別に定める事項は、回収した食品等に係る条例第 15 条第 1 項各号に規定する行為について、その再発を防止するために特定食品等事業者が講じる措置とする。

(審議会の会長及び副会長)

第 8 条 京都市食の安全安心推進審議会(以下「審議会」という。)に会長及び副会長を置く。

- 2 会長は委員の互選により定め、副会長は委員のうちから会長が指名する。
- 3 会長は、審議会の代表し、会務を総理する。
- 4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。
- 5 会長及び副会長に事故があるときは、あらかじめ会長の指名する委員がその職務を代理する。

(審議会の招集及び議事)

第 9 条 審議会は、会長が招集する。ただし、会長及びその職務を代理する者が在任しないときの審議会は、市長が招集する。

- 2 会長は、会議の議長となる。
- 3 審議会は、委員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。
- 4 審議会の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(部会)

第 10 条 部会は、会長が指名する委員及び臨時委員(以下「部会員」という。)をもって組織する。

- 2 部会ごとに部会長を置く。
- 3 部会長は、部会員のうちから、会長が指名する。
- 4 部会長は、その部会の事務を掌理する。
- 5 部会長に事故があるときは、あらかじめ部会長の指名する部会員がその職務を代理する。

(部会の招集及び議事)

第 11 条 部会は、部会長が招集する。ただし、部会長及びその職務を代理する者が在任しないときの部会は、会長が招集する。

- 2 部会長は、会議の議長となる。
- 3 部会は、部会員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。
- 4 部会の議事は、出席した部会員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(6) 法第 16 条若しくは第 18 条第 2 項の規定又は法第 17 条第 1 項の規定による禁止に違反して器具又は容器包装を販売し、又は販売の用に供するために製造し、若しくは輸入した特定食品等事業者

(7) 法第 19 条第 2 項の規定に違反して器具又は容器包装を販売した特定食品等事業者

(8) 法第 20 条の規定に違反して公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽又は誇大な表示又は広告をした食品等を販売した特定食品等事業者

(9) 食品表示法第 5 条の規定に違反して食品又は添加物を販売した特定食品等事業者

2 前項の規定による報告は、次に掲げる事項を記載した報告書に、別に定める書類その他の物件を添えて行わなければならない。

- (1) 回収する食品等の名称
- (2) 当該食品等の回収に着手した年月日
- (3) 当該食品等を回収する理由
- (4) 当該食品等の回収方法
- (5) その他別に定める事項

3 市長は、第 1 項の規定による報告を受けたときは、速やかに当該報告に係る事項を公表するものとする。

(自主回収の終了の報告)

第 16 条 前条第 1 項の規定による報告をした特定食品等事業者は、当該報告に係る食品等の本市の区域内における回収を終了したときは、速やかに市長に報告しなければならない。

2 前項の規定による報告は、次に掲げる事項を記載した報告書に、別に定める書類その他の物件を添えて行わなければならない。

- (1) 回収を終了した食品等の名称
- (2) 当該食品等の回収を終了した年月日
- (3) 回収した食品等の数量
- (4) その他別に定める事項

3 前条第 3 項の規定は、第 1 項の規定による報告について準用する。

第 3 章 食の安全安心推進審議会

(審議会)

第 17 条 食の安全安心推進計画の策定その他この条例及び京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例の施行に関する重要事項について、市長の諮問に応じ、調査し、及び審議するとともに、当該事項について市長に対し、意見を述べるため、京都市食の安全安心推進審議会(以下「審議会」という。)を置く。

(審議会の組織)

第 18 条 審議会は、委員 12 人以内をもって組織する。

2 委員は、学識経験のある者、特定食品等事業者、消費者その他市長が適当と認める者のうちから、市長が委嘱する。

(委員の任期)

第 19 条 委員の任期は、2 年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

(臨時委員)

第 20 条 審議会に、特別の事項を調査し、又は審議させるため必要があるときは、臨時委員若干人を置くことができる。

(部会)

第 21 条 審議会は、特別の事項を調査し、及び審議させるため必要があると認めるときは、部会を置くことができる。

2 審議会は、その定めるところにより、部会の決議をもって審議会の決議とすることができる。

第 4 章 雑則

(委任)

第 22 条 この条例において別に定めることとされている事項及びこの条例の施行に関し必要な事項は、市長が定める。

附 則

この条例は、平成 22 年 4 月 1 日から施行する。ただし、第 15 条及び第 16 条の規定は、同年 10 月 1 日から施行する。

附 則(平成 26 年 11 月 11 日条例第 26 号)

この条例は、平成 26 年 11 月 25 日から施行する。

附 則(平成 27 年 1 月 8 日条例第 37 号) 抄

(施行期日)

1 この条例は、公布の日から施行する。ただし、第 13 条及び第 16 条(京都市執行機関の附属機関の設置等に関する条例別表 1 京都市食品衛生責任者養成講習会選定委員会の項を削る改正規定に限る。)の規定は、平成 27 年 4 月 1 日から施行する。

附 則(平成 27 年 3 月 27 日条例第 74 号)

この条例は、食品表示法の施行の日から施行する。

(食品表示法の施行の日は、平成 27 年 4 月 1 日)

- 5 部会長は、部会の調査又は審議が終了したときは、当該調査又は審議の結果を審議会に報告しなければならない。
（協力依頼）
- 第12条 審議会は、必要があると認めるときは、委員又は臨時委員以外の者に対して、意見の陳述、説明その他の必要な協力を求めることができる。
（庶務）
- 第13条 審議会の庶務は、保健福祉局において行う。
（審議会に関する補則）
- 第14条 この規則に定めるもののほか、審議会の運営に関し必要な事項は、会長が審議会に諮って定める。
（補則）
- 第15条 この規則に定めるもののほか、条例の施行に関し必要な事項は、保健福祉局長が定める。

附 則

この規則は、平成22年4月1日から施行する。ただし、第6条及び第7条の規定は、同年10月1日から施行する。

附 則（平成23年1月31日規則第51号）

（施行期日）

1 この規則は、平成23年2月1日から施行する。

（関係規則の廃止）

2 京都市食品衛生に関する優良施設及び功労者表彰選定規則は、廃止する。

（適用区分）

3 この規則による改正後の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施行規則の規定は、平成22年度に行う特定食品等事業者の表彰から適用する。

附 則（平成27年3月27日規則第98号）

この規則は、平成27年4月1日から施行する。

京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例

平成12年12月7日 京都市条例第38号
最終改正 平成27年3月27日 京都市条例第73号

（趣旨）

第1条 この条例は、食品衛生法（以下「法」という。）第50条第2項の規定に基づき、営業の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講じるべき措置に関し、必要な基準を定めるものとする。

（講じるべき措置の基準）

第2条 法第50条第2項に規定する必要な基準は、別表のとおりとする。ただし、市長は、営業の形態その他特別の事情により、衛生上支障がないと認めるときは、当該基準を緩和することができる。

（委任）

第3条 この条例において別に定めることとされている事項及びこの条例の施行に関し必要な事項は、市長が定める。

附 則

この条例は、平成12年4月1日から施行する。

附 則（平成12年12月7日条例第38号）

この条例は、平成13年1月6日から施行する。

附 則（平成15年12月26日条例第43号）

（施行期日）

1 この条例は、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成15年法律第55号）附則第1条第3号の政令で定める日から施行する。

（食品衛生法等の一部を改正する法律（平成15年法律第55号）附則第1条第3号の政令で定める日は、平成16年2月27日）

（適用区分）

2 この条例による改正後の京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例別表製品の検査の項の規定は、この条例の施行の日以後に行われる製品の衛生検査に係る記録について適用し、同日前に行われた製品の衛生検査に係る記録の保存期間については、なお従前の例による。

附 則（平成24年3月30日条例第65号）

（施行期日）

1 この条例は、平成24年10月1日から施行する。

（経過措置）

2 この条例の施行の前日にこの条例による改正前の京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例別表食品衛生責任者の項第1号に規定する本市が行う講習会を受講した者は、この条例による改正後の京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例別表食品衛生責任者の項第1号に規定する市長が指定する講習会を受講したものとみなす。

附 則（平成27年3月27日条例第73号）

この条例中第1条の規定は平成27年4月1日から、第2条の規定は食品表示法の施行の日から施行する。

（食品表示法の施行の日は、平成27年4月1日）

別表(第2条関係)

区分	講じるべき措置の内容
施設の管理	(1) 施設及びその周辺は、毎日清掃し、常に清潔に保つこと。 (2) 施設の窓、出入口等は、開放しないこと。 (3) 調理場、製造場、加工場、処理場等（以下「作業場」という。）は、他の目的に使用しないこと。 (4) 作業場内には、不必要な物品等を置かないこと。 (5) 作業場内には、関係者以外の者をみだりに立ち入らせたり、犬、猫等の動物を入れたりしないこと。 (6) 作業場内は、十分な採光、照明及び通気を確保すること。 (7) 作業場内は、作業の実情に応じ、換気、冷房等により適切な温度及び湿度を保つよう努めること。 (8) ねずみ及び昆虫類の有効な駆除作業を実施し、その記録を2年間保管すること。 (9) 排水がよく行われるよう、廃棄物の流出を防ぐとともに、排水溝の清掃及び補修を行うこと。 (10) 手指の洗浄設備には、手指の洗浄に適した洗剤、消毒液等を備え、常に使用することができるようにしておくこと。
食品取扱設備の管理	(1) 機械、器具類は、それぞれの使用目的に応じ適切に使用し、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に使用することができるよう整備すること。 (2) 食品に直接接触する機械、器具類の洗浄に洗剤を使用するときは、適正な方法及び濃度で使用すること。 (3) 食品に直接接触する機械、器具類は、所定の場所に衛生的に保管すること。 (4) 計器類は、定期的その精度を点検すること。 (5) ふきん、包丁及びまな板は、必ず洗浄し、消毒したうえ、乾燥させて衛生的に保管すること。 (6) 食品の製造又は加工を自動的に行うときは、その制御装置が正常に作動していることを確認すること。
給水、廃棄物処理等	(1) 給水は、水道水（水道法第3条第2項に規定する水道事業により供給される水並びに同条第6項に規定する専用水道及び同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水をいう。）とすること。ただし、別に定める水を使用するときは、この限りでない。 (2) 貯水槽を使用する場合は、内部を定期的に清掃し、清潔に保ち、その清掃の実施記録を3年間保存すること。 (3) 廃棄物を保管する容器は、ねずみ及び昆虫類の出入りを防ぎ、汚液、汚臭等が漏れないよう管理するとともに、作業終了後は、速やかに清掃し、清潔にしておくこと。 (4) 清掃に用いる器材は、専用の場所に保管すること。 (5) 便所は、清潔にし、必要に応じて殺虫及び消毒を行うこと。
食品等の取扱い	(1) 営業者（法第4条第8項に規定する営業者をいう。以下同じ。）は、法第48条第1項に規定する食品衛生管理者その他の製品に関する知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成し、当該班に(2)から(7)までに掲げる文書及び図面の作成を行わせること。 (2) 製品の安全性及び用途に関し必要な事項を記載した製品の説明に関する文書を作成すること。 (3) 製品の製造工程を記載した図面を作成すること。また、当該図面の記載に従って、製造工程、施設及び食品取扱設備を確認し、その結果を反映させた図面を作成すること。 (4) 次に掲げる事項を記載した文書を作成すること。 ア 製品の製造工程ごとに、当該製造工程において発生するおそれがある食品衛生上の危害（以下「危害」という。）の原因となる物質（以下「原因物質」という。）を特定し、原因物質があると認められる場合にあっては、当該原因物質及び危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）（原因物質がないと認められる場合にあっては、その理由） イ 管理措置を定めた製造工程のうち、製品に係る危害の発生を防止するため、当該製造工程に係る管理措置の実施状況について、継続的に又は相当の頻度により確認を行うことが必要となるもの（以下「重要管理点」という。）（重要管理点を定めない場合にあっては、その理由） ウ 全ての重要管理点ごとに、当該重要管理点につき発生するおそれがある原因物質を許容することができる範囲まで低減し、又は排除するために必要な管理措置の基準 エ イの確認を行う方法 (5) (4)イの確認により重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められるときに講じるべき改善措置の方法を記載した文書を作成すること。 (6) 製品の試験の方法その他の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成すること。 (7) (4)イの確認、(5)の改善措置及び(6)の検証を行う際の記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書を作成すること。 (8) 営業者は、(4)から(7)までに掲げる文書に定めるところに従い、従事者（自ら従事する営業者を含む。）に危害の発生を防止するため必要な措置を講じさせること。

	(9) 製品を販売するときは、法第 19 条第 1 項の規定及び食品表示法第 4 条第 1 項の規定により内閣総理大臣が定める基準による表示事項を点検すること。
その他の場合	<p>(1) 原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検するとともに、納入業者から必要な事項について検査の結果を求める等の方法により、衛生状態を確認すること。</p> <p>(2) 冷凍された原材料の解凍は、専用の場所又は容器で衛生的な方法により行うこと。</p> <p>(3) 食品は、その特性に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。</p> <p>(4) 食品は、相互に汚染しないよう、衛生的な容器に収納する等区画して保管すること。</p> <p>(5) 添加物は、専用の場所に保管するとともに、使用する際は、正確にひょう量し、適正に使用すること。</p> <p>(6) 食品を放冷するときは、衛生的な場所で十分に放冷すること。</p> <p>(7) 製品を販売するときは、法第 19 条第 1 項の規定及び食品表示法第 4 条第 1 項の規定により内閣総理大臣が定める基準による表示事項を点検すること。</p> <p>(8) 営業者は、製造し、又は加工した製品について定期的に衛生検査を行い、その記録を 3 年間保存すること。</p>
食品等事業者（法第 3 条第 1 項に規定する食品等事業者をいう。以下同じ。）による従事者の衛生管理	<p>(1) 従事者に、年 1 回以上健康診断（保菌検査を含む。）を受けさせ、食品衛生上必要な事項について健康状態の把握に努め、その記録を 2 年間保存すること。</p> <p>(2) 保健所長から検便その他の検査を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に当該検査を受けさせること。</p> <p>(3) 作業中は、従事者に清潔な専用の外衣を着用させ、必要に応じてマスク及び帽子を着用させること。</p> <p>(4) 従事者には、常につめを短く切らせ、作業前や用便後等適切な時期に、手指の洗浄及び消毒を行わせること。</p> <p>(5) 従事者には、所定の場所以外での着替え、喫煙、放たん及び飲食をさせないこと。</p> <p>(6) 従事者が、食品を介して他人に感染するおそれがある疾病に罹患し、又はその疑いがあるときは、当該従事者を食品に直接接しない業務に従事させるなど、食品が汚染を受けないよう適切な措置を講じること。</p>
管理運営要領	別に定める営業においては、営業者は、施設及び設備の管理、食品の取扱い等に関する衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底させること。
食品衛生責任者	<p>(1) 別に定める営業においては、営業者（法第 48 条の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）は、その施設又はその施設の部門ごとに、従事者（自ら従事する営業者を含む。）のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めるとともに、別に定める者を除き、市長が指定する講習会を受講させること。</p> <p>(2) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い衛生管理に当たること。</p>
従事者の衛生教育	食品等事業者及び食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、従事者が保有する食中毒の原因となる微生物によって食品が汚染されないよう、また、採取、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めること。
特定の業種に関する事項	<p>(1) 飲食店営業にあたっては、同時に同一の食品を多数製造し、又は調理するときは、検食を保存すること。</p> <p>(2) アイスクリーム類製造業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業及び集乳業にあつては、取り扱う生牛乳又は生山羊乳について、受入れの際に必ず製造、処理又は保存に必要な検査を行い、摂氏 10 度以下で保存すること。</p> <p>(3) 魚介類販売業及び魚介類競り売り営業にあつては、刺身、むき身等そのまま食用に供するものを陳列し、保存し、又は運搬するときは、他の魚介類と区分すること。</p> <p>(4) 自動販売機により食品を提供する場合にあつては、自動販売機が正常に作動していることを確認し、不衛生なものが販売されないよう管理すること。また、自動販売機及びその設置場所は定期的に清掃し、常に清潔に保つこと。</p>
健康被害等に関する報告	製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に起因し、若しくは起因すると疑われる健康被害（医師の診断があるものに限る。）に関する情報又は食品等の異臭の発生、食品等への異物の混入その他の健康被害につながるおそれがある情報を得たときは、速やかに、その内容を保健所に報告すること。