

【平成28年度】第2期京都市食の安全安心推進計画(計画期間:平成28年度～32年度)に掲げる個別施策の取組状況について

施策の柱	基本施策	個別施策番号	個別施策	個別施策の取組状況
①食の安全性の確保	①行政による効率的・効果的な監視や検査の実施	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	「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、効率的かつ効果的に飲食店や食品製造施設等に対する監視指導や、流通食品の検査を実施した。特に行楽シーズンにおける宿泊施設や、一度に大量に調理がされる集団給食施設、また、食中毒が多発する夏季及び食品の流通量が増加する年末年始など、施設や期間を定め効果的な監視指導に努めた。 平成28年度は39,529施設に対し、延べ66,289回の監視指導を実施し、11,370検体に対し、46,001項目の検査を実施した。
		2	生産者に対する農業の適正使用の指導や抜き取り検査の実施	安全な農産物の推進を図るため、生産者に対し、肥料や農薬の適正使用を指導するとともに、使用履歴の記録の徹底を図った。また、市内で生産される京の旬野菜の中で多く栽培されているものについて、残留農薬分析を実施した。 平成28年度は「みず菜」や「九条ねぎ」などの8品目10検体について検査を実施し、その結果、残留基準値を超える残留農薬は検出されなかった。
		3	家畜衛生防疫対策の普及	京都府と連携し、畜産農家の巡回指導や、予防ワクチン接種等の家畜診療を行い、家畜防疫対策の普及を図った。
		4	地下水質の保全の推進	「水質汚濁防止法」に基づき、地下水の汚濁状況について常時監視を実施し、地下水質の保全の推進を図った。
		5	水源から蛇口までの水質管理の強化	毎年度策定する「水質検査計画」等に基づき、給水栓における水道水の水質検査を行うとともに、水源である琵琶湖の水質監視と水質試験、さらには、浄水場の処理工程における水質試験を実施した。
		6	カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策	「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、カンピロバクターによる食中毒の未然防止を図るため、「飲食店」及び「生食用食肉取扱施設」への重点的な監視指導を実施した。さらに、若年層に対するカンピロバクターの食中毒予防の啓発活動の一環として、学生と協力し、「クリアファイル」及び「リーフレット」の啓発物品を作成した。また、ノロウイルス等のその他の食中毒の未然防止を図るため、施設の監視指導の他に、事業者及び市民の方々に食中毒予防に関するリーフレットの配布、さらに講習会を通じ、食中毒予防に関する情報を発信し、知識の普及・啓発を図った。
		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	「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、第一市場では、セリ開始前等に監視の実施及び収去検査を実施した。また、市場が主体となり、温度及び衛生管理の点検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った。 第二市場では、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った。
		8	適切な食品表示の推進	「京都市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検査を実施し、食品表示が適切に行われているか確認した。また、京都府や近畿農政局等で構成される「京都食品表示監視協議会」に参画し、情報共有や意見交換を行うなど、関係機関と連携を図った。
		9	アレルギー物質対策の推進	市内で製造、流通する食品について、アレルギー検査を実施し、適切な表示がなされているか確認した。また、製造施設等に対し、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実施した。
		10	自主的な衛生管理を基本とした給食対策	「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、給食施設(保育園(所)、小学校、社会福祉施設、病院等)への監視指導を通じ、自主的な衛生管理の取組を推進し、大規模な食中毒等の未然防止を図った。
	②食品等事業者による自主衛生管理の推進	11	危害分析・重要管理点(HACCP)方式による衛生管理の推進	危害分析・重要管理点(HACCP)方式による基準を含む「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準条例」の内容について、食品衛生関係施設への監視指導時や、講習会等のあらゆる機会を利用し、指導や周知を行い、HACCP方式による衛生管理の推進を図った。
		12	京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及	食品等事業者の自主衛生管理の取組を一層後押しできる制度の活用を図った。 また、食品等事業者が認証を取得する機運を高めるため、制度について、ホームページや、地下鉄や市バスでの広告で広く市民への周知を図った。認証取得施設についても、ホームページやリーフレット等で情報提供を行うとともに、認証取得施設の協力を得て、食品工場見学会を通じ、HACCP等事業者の衛生管理の取組について市民の理解を深めていただくための取組を実施するなど、広く情報発信し、制度の更なる普及に努めた。 平成28年度には新たに3施設が認証を取得し、平成28年度末の時点で127施設が取得済みである。
		13	食品衛生責任者の育成及び活用	食品関係施設の衛生管理の中心的な役割を担う食品衛生責任者を養成する講習会を定期的に開催し、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た。
		14	自主回収報告制度の活用	「食の安全安心条例」で規定する自主回収報告制度に基づき、事業者から自主回収の報告を受けたものについて、本市のホームページやメール配信等により広く情報提供することにより、円滑な自主回収の実施とともに、健康被害の未然防止を図った。 なお、平成28年度には市内事業者から27件の自主回収報告を受けた。
		15	食品等事業者の表彰	「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20名を表彰した。
	③緊急時を想定した対策	16	危機管理体制の整備	食中毒等の緊急事態の発生を想定し、緊急連絡網の整備や、原因究明のための調査体制の整備を徹底した。
		17	関係機関との連携強化	国や他自治体との緊急連絡体制の構築など、広域事案に迅速に対応できるよう、関係機関との連携を図っている。
		18	人材の育成と資質の向上	平成28年度は厚生労働省等が実施する研修及び意見交換会18件に延べ28人の職員を派遣し、最新の科学的知見や事例等の情報入手に努めた。 また、食品衛生監視員及び検査員に対して、専門的な知識や技術の習得を目的として、「HACCPシステム」、「食品表示制度」や「食中毒事件」、「違反食品」等を想定したシミュレーション研修等を7件実施し、延べ86人が参加し、緊急時の対応能力の向上を図った。

※ 数字 はリーディング事業

【平成28年度】第2期京都市食の安全安心推進計画(計画期間:平成28年度～32年度)に掲げる個別施策の取組状況について

施策の柱	基本施策	個別施策番号	個別施策	個別施策の取組状況
②安心できる食生活の実現	④リスクコミュニケーションの充実	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	各年代の特徴に応じ、伝える内容やその伝達方法を工夫など、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た。 平成28年度では、小学生向けに「顕微鏡を用いた食中毒菌の観察」や「手洗いチェック体験」等を実施し、食中毒予防について学んでいただいた。また、市民の方々が手軽に情報を入手できるよう、情報発信媒体としてインターネット等を用い、食の安全安心に関する情報等を発信した。
		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	「学祭衛生管理マニュアル」を活用し、平成28年度は大学生を対象に計29回、延べ2,182名に衛生講習会を実施し、学祭における模擬店での食品の衛生的な取扱いや食中毒予防の啓発を実施した。また、大学等と連携して、学生に食中毒予防についての知識を伝達するとともに意見交換を行い、学生と協力し、若年層に対する効果的な食中毒予防の啓発物品を作成した。さらに、「大学」、「食品等事業者」、「行政」が協働し、食品事業者及び大学関係者による講演や、菓子づくり体験学習を通じ、延べ133名の参加者に食品等事業者の衛生管理の取組について理解を深めてもらうとともに、食中毒予防対策を学んでいただいた。
		21	食育と連携した食の安全安心施策の推進	「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実施するなど、地域に密着して食育活動を展開する「食育指導員」に対し、食の安全・安心情報を提供し、今後の活動に活かしていただくよう、講習会を実施しました。 平成28年度は30名の「食育指導員」に対し講習会を実施した。
		22	環境施策と連携した取組の推進	ごみ半減をめざす「しまつのこころ条例」啓発マンガ及び動画「恋する京都」を製作し、冊子の配布、動画の配信を行った。また、フードバンクをはじめとした食品ロス削減の取組を支援するとともに、食品ロス削減に向けた機運の醸成を目的として、「京都市フードバンク等活動支援助成制度」を創設した。 食品ロスの削減について市民の皆様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知識等の普及啓発に努めた。
	⑤正確かつ適切な情報の発信	23	SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信	ホームページにて、「みやこ健康・安全ねっと」及びフェイスブックにて、「おあがりス」のアカウントを作成し、食の安全安心に関する情報等を発信した。 また、SNS以外にも、食の安全・安心情報に関するリーフレットを作成し、食品等事業者及び市民の方々へ配布を行った。さらに、食品等事業者及び市民の方々が手軽に情報を得られるよう、公共交通機関の広告及び新聞に食の安全・安心情報に関する情報を掲載した。
		24	食の安全安心啓発キャラクターの活用	食の安全安心に関するSNSによる情報発信や、食の安全安心情報を記載したリーフレットや啓発物品に積極的に「おあがりス(食の安全安心啓発キャラクター)」を活用し、食の安全安心の取組を身近に感じていただけるよう努めた。
		25	食の安全情報の国内外への発信	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った。

※ 数字 はリーディング事業