

【令和元年度】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～令和2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	「京都市食の安全安心推進計画」及び「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なされる集団給食施設、また、食中毒が多発する夏期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。 令和元年度は35,496施設に対し、延べ38,830回の監視指導を実施し、12,106検体に対し、48,370項目の検査を実施した。
		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	安全な農産物の推進を図るため、JA京都市版GAP制度との連携等により、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。 令和元年度は、39件の農家へ農薬の適正使用に係る指導を行い、3件の残留農薬分析を実施した。
		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。 令和元年度は、家畜飼養農家へ延べ135回の巡回指導を実施した。
		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。 令和元年度は、48件の検査を実施した。
		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」に基づき、給水栓における水道水の水質検査、水源である琵琶湖の水質監視及び水質試験、並びに浄水場の処理工程における水質試験を実施する。 令和元年度は、平成30年度に策定した「水質検査計画」に基づき、水質基準項目51項目をはじめとして、水質管理目標設定項目等を合わせて194項目について、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「生食用肉取扱施設」への重点的な監視指導を実施した。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取去検査を実施した。 令和元年度は22,000件の監視を行い、341件の取去検査を行った。 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。 令和元年度は10,599頭の牛と17,666頭の豚にと畜検査を行い、11頭の牛にBSE検査を実施した。
		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取去検査を実施し、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。 「食の健康づくり応援店」事業では、「食物アレルギー表示」等に取り組む飲食店等を登録し、HPで市民への周知を行った。
		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、製造者が意図しない「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。 各保育施設においては、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に努めた。 各小学校においては、「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、保護者等との連携の下、組織的な対策を講じられるよう努めた。
		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」に基づく給食施設(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。 各保育施設においては、食材の安全性及び調理時における衛生的な取扱いを確認し、給食の安全性確保に努めた。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、確認した。 各小学校においては、「小学校給食衛生管理マニュアル」に基づき、自主的な衛生管理の徹底に努めた。
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	施設への立入時や講習会開催時等にHACCPに沿った衛生管理の制度化について周知するとともに、必要な導入支援を行うなど、HACCPに沿った自主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で広く市民への周知を図った。また、認証取得施設についても、ホームページ等で情報提供を行った。 令和元年度には新たに16施設が認証を取得し、令和元年度末の時点で141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等で広く情報提供することにより、円滑な自主回収の実施につなげ、健康被害の未然防止を図った。 令和元年度は、市内事業者から15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15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、緊急連絡網を整備するとともに、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を構築するなど、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。 令和元年度は、国と関係自治体の連携協力体制の整備の場である近畿広域連携協議会に参画し、情報共有や意見交換を行うなどより一層の連携強化を図った。
		18	人材の育成と資質の向上	令和元年度は厚生労働省等が実施する研修及び意見交換会に延べ45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」や「食中毒」等に関する研修会を開催し、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

【令和元年度】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～令和2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するなど、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た。令和元年度は、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やSNS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、令和元年度は大学生を対象に計13回、延べ875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。
		21	食育と連携した食の安全安心施策の推進	「食育セミナー」「ふれあいファミリー食セミナー」等の各種栄養教室で、市民に対して「生涯にわたって健全な食生活を送るための望ましい食生活」「安全に調理や食事をするための衛生面に関する情報」等の普及啓発活動を実施した。令和元年度は「食育セミナー」を117回実施し、延べ2,059名が参加し、「ふれあいファミリー食セミナー」を181回実施し、延べ2,997名が参加した。地域に密着して食育活動を展開する「食育指導員」に対し、調理を伴う食育活動を安全に行うために必要な準備や衛生管理の考え方を講義した。令和元年度は23名の食育指導員に対して、「調理実習を安全・スムーズに行うために」と題したスキルアップ講座を実施した。
		22	環境施策と連携した取組の推進	地域学習会「しまつのこころ楽考(がっこう)」を開催し、市民の皆様に食品ロスの削減をはじめとしたごみ減量への理解と実践を呼び掛けた。令和元年度は、247回開催した。
	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	フェイスブック「おあがりス」や「みやこ健康・安全ねっと」、ホームページにて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・安心に関するパンフレットを作成するとともに、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の紹介や、メニューの多言語化の支援等により、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