

## 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、令和2年度は新型コロナウイルスの影響により持ち帰り弁当を製造するようになった飲食店が増加したことを踏まえ、店頭及び路上弁当販売に対して、食中毒予防や適正な食品表示の徹底等について監視指導を実施した。 令和2年度は35,414施設に対し、延べ36,714回の監視指導を実施し、1,333検体に対し、36,302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2年度末現在、JA京都市版GAP制度の承認取得数は119件であった。また、6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2年度は、家畜飼養農家へ延べ157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2年度は、42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した。 令和2年度は、令和元年度に策定した「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195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「生食用食肉取扱施設」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も、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。 令和2年度は21,378件の監視を行い、263件の収去検査を行った。また、食の安全への社会的要請に対応するため、HACCPの義務化や市場施設の再整備に合わせて京都市場版の衛生管理基準策定(鮮魚部門版)に着手するなど、衛生管理水準の向上を図る取組を強化した。 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2年度は11,522頭の牛と17,629頭の豚にと畜検査を行い、11頭の牛にBSE検査を実施するとともに、92件の収去検査を行った。	
		8	適切な食品表示の推進	市内流通食品について、食品表示法に基づく食品表示が適切に行われているか調査等を実施するとともに、「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、添加物やアレルギー物質等の収去検査を行い、食品表示に係る適正化を図った。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。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。また、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。また、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	食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から原則として全ての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなったため、食品等事業者自らHACCPに沿った衛生管理を導入し、定着できるよう、施設への立入調査や講習会等のあらゆる機会を活用して、助言や指導等必要な導入支援を行った。 令和2年度は、施設への立入時や講習会の開催時に助言や指導をした他、郵送による一斉周知を行った。さらに事業者向けに各区役所等で講習会を延べ51回開催するとともに施設数の多い飲食店事業者向けに導入方法等の解説動画を作成し、ホームページで公開した。	
		12	京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及	食品衛生法の改正により、食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施することが義務付けられたことを受け、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本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。 令和2年度には新たに3施設が認証を取得し、令和2年度末の時点で137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とともに、健康被害の未然防止を図った。令和2年度には市内事業者から11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17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。 また、食中毒等の緊急事態の発生に備え、防災、危機管理に係る情報を一元化したウェブサイト「京都市防災ポータルサイト」をリニューアルし、より迅速な情報発信ができる体制を整備した。
			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おり、情報共有や意見交換を行った。
			18	人材の育成と資質の向上	令和2年度は国等が開催する研修会についてWeb会議や書面開催を含め、延べ15回の会議に参加し、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」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

## 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2年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により、市民の方々が参加できるイベントは開催できなかったものの、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定期的に発信した。
		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	大学生を対象とした、食中毒予防や食育についての講義、手洗いチェックを用いた衛生的な手洗い体験及び調理実習を含めた体験型学習及び意見交換会を実施した。 また、学園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について「学祭衛生管理マニュアル」等を活用した、インターネットでの情報発信を実施した。
		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2年度は「食育セミナー」を55回実施し、延べ516名が参加し、「ふれあいファミリー食セミナー」を171回実施し、延べ1,563名が参加した。 また、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2年度は養成講座において、25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」と題した講義を実施した。
		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、令和2年度は88回開催し、市民の皆様へ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。 人や社会・環境・地域に配慮した消費行動をすることにより、公正で持続可能な地域社会づくりを進めていこうとする「エシカル消費(倫理的消費)」の考え方を広く紹介・普及し、行動につなげていただくよう、ポータルサイトやSNSを開設するとともに、動画や小学生向けの教育教材を作成した。 また、食品ロス削減月間(10月)におけるパネル展示やラジオを活用した広報を実施した。
	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、市民しんぶんへ食の安全・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を広く国内外に対し、紹介することにより、食の安全情報の発信を図った。

※ 数字 はリーディング事業