

第3回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 平成23年3月16日（水）午後2時～4時

2 場 所 京都市文化市民局市民総合相談課 研修室

3 次 第

(1) 開 会

(2) 京都市挨拶

(3) 議 題

議題1 京都市食の安全安心推進計画(仮称)答申案について

① 京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する市民意見募集の結果

② 京都市食の安全安心推進計画(仮称)答申案について

議題2 平成23年度京都市食品衛生監視指導計画(案)について

① 平成23年度京都市食品衛生監視指導計画(案)に対する市民意見募集の結果

② 平成23年度京都市食品衛生監視指導計画(案)について

(4) 閉 会

資料1 京都市食の安全安心推進計画(仮称)答申案 説明資料

資料2 京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する市民意見募集の結果

資料3 京都市食の安全安心推進計画(仮称)答申案

資料4 平成23年度京都市食品衛生監視指導計画(案)説明資料

資料5 平成23年度京都市食品衛生監視指導計画(案)に対する市民意見募集の結果

資料6 平成23年度京都市食品衛生監視指導計画(案)

資料7 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

京都市食の安全安心推進審議会 委員名簿

氏名	区分	所属団体名	
○ 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 講師	
池本 周三	関係団体	社団法人 京都市食品衛生協会 副会長	
伊藤 省二	市民	市民公募	○
北倉 弘敦	関係団体	財団法人京都府生活衛生営業指導センター 理事	○
◎ 北畠 直文	学識経験者	京都大学大学院 教授	○ (座長)
吹田 孝子	市民	市民公募	
須田 樹弘	関係団体	株式会社 大丸松坂屋百貨店 大丸京都店 食品部長	○
中川 恵美子	関係団体	京都市地域女性連合会常任委員	○
細見 泰敏	関係団体	全国農業協同組合連合会京都府本部 本部長	○
山岡 祥子	学識経験者	平安女学院大学国際観光学部 講師	
湯浅 義三	関係団体	社団法人 京都微生物研究所 理事	
渡辺 徹志	学識経験者	京都薬科大学 教授	

◎は会長を、○は副会長を示します。

※敬称略 50音順

「京都市食の安全安心推進計画(仮称)」(答申案)について

平成23年3月16日
京都市食の安全安心推進審議会事務局

説明内容

- 1 市民意見募集の結果
 - 2 京都市食の安全安心推進計画
(仮称) 答申案の説明
-

1 市民意見募集の結果

(1) 募集期間

平成22年12月17日(金)から

平成23年1月28日(金)まで

(2) 周知方法

- ① 保健医療課ホームページへの掲載
- ② 「みやこ健康・安全ねっと」配信
- ③ 関係団体に説明及び資料送付
- ④ 市施設等の窓口での資料配布
- ⑤ 出前パブリックコメント

1 市民意見募集の結果

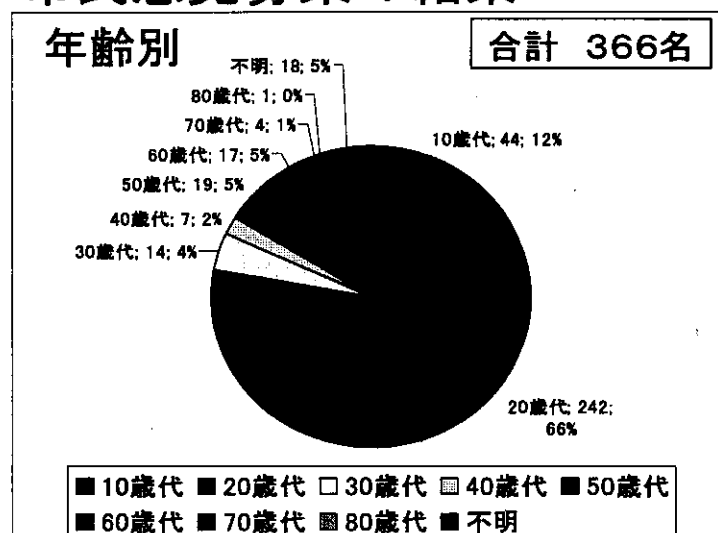
(3) 意見提出方法

- 保健医療課宛(電子メール, FAX, 郵送)
- 出前パブコメの実施
 - 《出前パブコメ先》
 - 大学(京都大学, 京都府立大学, 光華女子大学)
 - NPO法人コンシューマーズ京都
 - 「京都の未来を考えよう～食べ物会議～」会場
- 食品販売施設店頭に設置した意見収集用箱への投函(市内17箇所)
- 保健センター各種事業に伴う意見収集

1 市民意見募集の結果

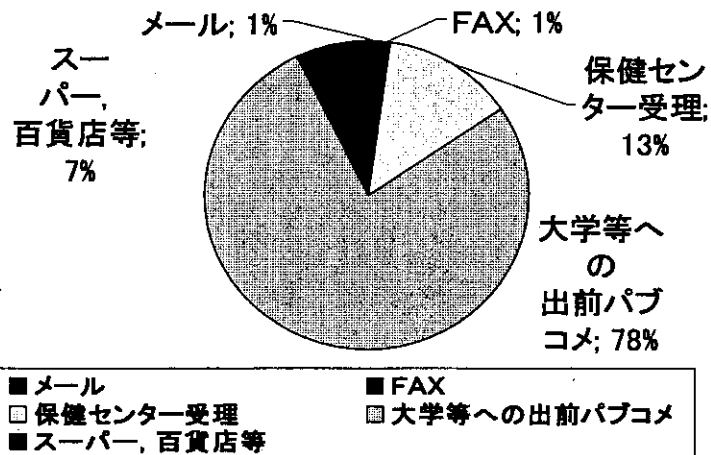
- 366名の方から424件の意見を頂きました。

1 市民意見募集の結果



1 市民意見募集の結果

回収方法



1 市民意見募集の結果

項目別意見数

① 計画全般	103
② 計画の推進体制	23
③ 計画体系	25
④ 京都らしい施策	55
⑤ 目標値の設定について	6
⑥～⑫ 各流通段階	210
⑬ その他	2

合計: 424件

1 市民意見募集の結果(主な御意見)

① 計画全般について

- 計画の周知が必要である。(p2)
- 抽象的な表現を見直し, 具体的な取組内容を示してほしい。(p2)

② 計画の推進体制について

- 市民, 食品等事業者, 京都市が連携して計画に取り組むべきである。(p4)
-

1 市民意見募集の結果(主な御意見)

③ 計画体系について(p4)

- 流通段階ごとにまとめてあり, わかりやすい
 - 流通段階に応じた取り組みを進め, すべての行程で一貫した食の安全性確保を図ってほしい
-

1 市民意見募集の結果(主な御意見)

④ 京都らしい施策について(p5)

- 京都らしい施策を計画に盛り込んだことが、京都市独自の施策でよい。
 - 観光旅行者の食の安全性確保も重要である。
 - 京の食文化の継承に取り組んでほしい
 - 大学との連携が京都らしくて良い。
 - 大学生の意識向上が必要である。
-

1 市民意見募集の結果(主な御意見)

⑤ 目標値の設定について(p5, 6)

- 現状値と目標値がほぼ同じ施策項目があり、計画の策定意義が不明瞭である。
 - 指標の設定について、手段の一部として設定している項目や、抽象的な項目について改善が必要である。
-

1 市民意見募集の結果(主な意見)

⑥～⑪ 各流通段階について

(生産段階)

農薬の使用を減少又は中止してほしい。(p7)

(卸売市場)

卸売市場に対する監視指導が必要である。(p7)

(製造・加工・販売)

監視の徹底が必要である。(p8)

(集団給食)

小学校、保育所に対する監視指導を徹底してほしい。(p10)

(使用水)

水道水の安全性確保を図ってほしい。(p11)

(違反不良食品)

自主回収情報の発信方法に工夫が必要である。(p12)

1 市民意見募集の結果(主な御意見)

⑫ 消費段階について(p12)

- 市民一人ひとりの意識の向上が必要だと感じた。
- 市民に対する食の安全安心情報の発信が必要である。
- 高齢者に対する効果的な食の安全安心情報の発信方法について提案があった

1 市民意見募集の結果（対応案）

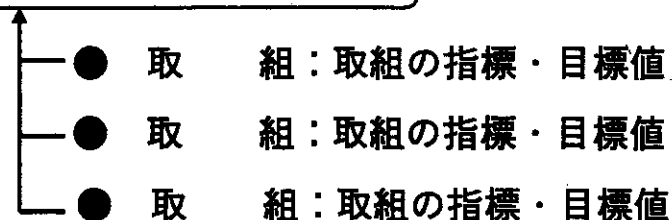
- 計画の周知について
写真や絵を多く使用したわかりやすい冊子を作成し、広く周知する予定。
- 抽象的な表現への改善について
文言については、説明文を追記する。
具体的な取組結果については、毎年度、とりまとめ、公表する。

1 市民意見募集の結果（対応案）

- 指標の見直しが必要

各流通段階等

施策の目標（目標値を設定）



2 推進計画(答申案)について

2 推進計画(答申案)について

■ 推進計画の基本的事項

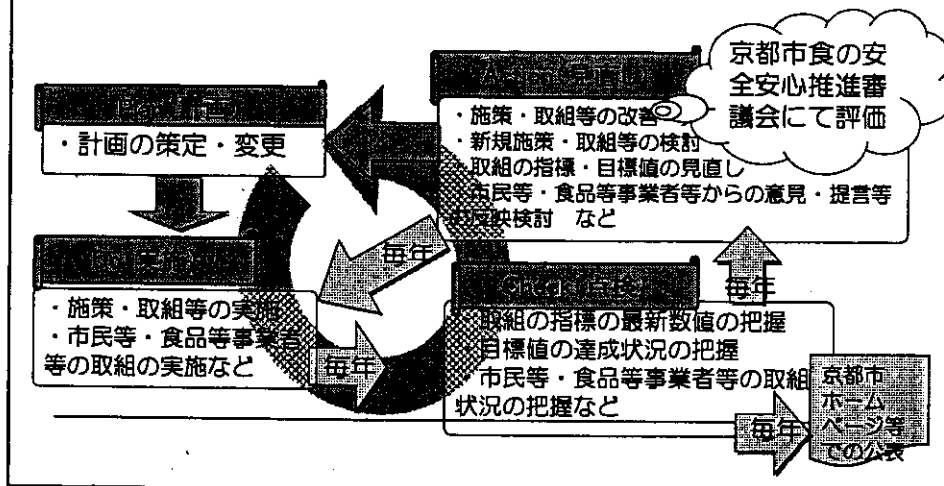
- ・ 共汗と融合
- ・ リスクコミュニケーションの積極的な推進
- ・ それぞれの責務・役割
- ・ 京都らしい食の安全安心への取組

《要素1》 京の食文化の継承

《要素2》「大学のまち京都・学生のまち京都」
の特色を活かした取組の推進

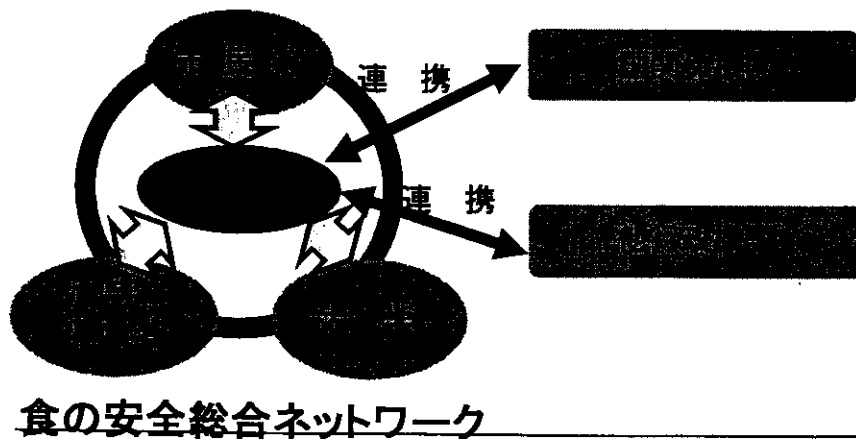
2 推進計画(答申案)について

- 計画の期間 平成23年度から平成27年度まで
- 進行管理: 策定→年次報告→評価・見直し・改善→公表



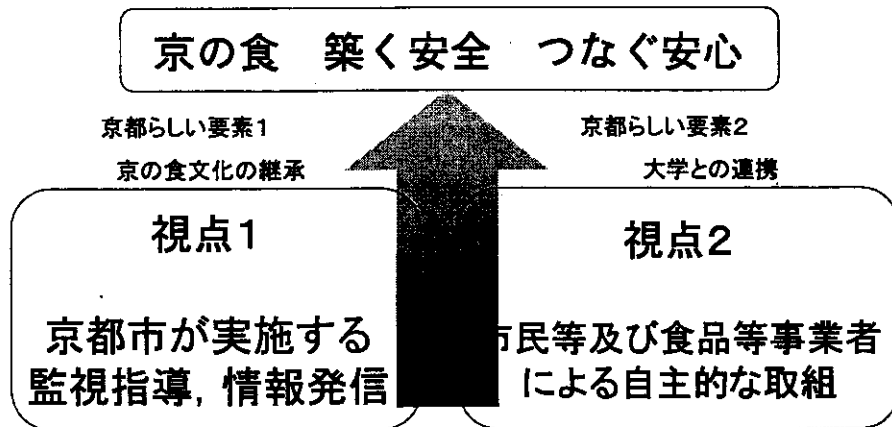
2 推進計画(答申案)について

- 推進体制について



2 推進計画(答申案)について

■ 施策の体系



2 推進計画(答申案)について

各流通段階等

施策の目標 (目標値を設定)

- 取組 : 取組の指標・目標値
- 取組 : 取組の指標・目標値
- 取組 : 取組の指標・目標値



生産段階



施策の目標値

農畜産物における農薬及び動物用医薬品

残留基準違反事例数：0件

《視点1》

- 農薬の適正使用延指導件数 : 全生産農家数/年
- 栽培記録の徹底延指導件数 : 全販売農家数/年
- 農産物の抜取検査延べ項目数 : 580項目/年
- 家畜農家(牛,鶏,馬)への巡回件数: 全戸指導/年

《視点2》

- 京の旬野菜事業認定農家数700軒(現状値:657軒)

卸売市場



施策の目標値

出荷される食品の規格基準及び表示基準違反件数：0件

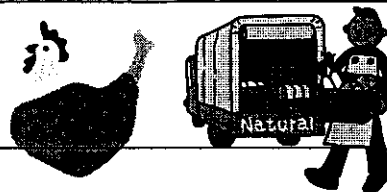
《視点1》

- 第一市場における収去検体数 : 320検体/年
(現状値:316検体)

《視点2》

- 第一市場における自主検査検体数: 80検体/年
(現状値:78検体)

製造・加工・販売



施策の目標値

京(みやこ)・食の安全衛生管理認証取得施設数：新規取得250施設以上
食中毒、食品の規格基準及び表示基準違反事例件数：過去5年間平均の半分以下

《視点1》

- 京の食文化代表食品製造施設に対する
延監視指導頻度：2回/年・施設
- 宿泊施設に対する延監視指導頻度：3回/年・施設
- 輸入食品の検査割合：15%以上(現状値：14.4%)
- 食鳥処理施設に対する延監視指導頻度：3回/年・施設

《視点2》

- 食品衛生責任者の設置率：100%(現状値：92.2%)

集団給食



施策の目標値

集団給食施設で発生する食中毒事件数：0件へ

《視点1》

- 市営保育所に対する巡回指導頻度：1回/年・施設
- 民営保育所に対する巡回指導頻度：1回/3年・施設
- 食品衛生監視指導員による集団給食施設に対する
延監視指導頻度：2回/年・施設

《視点2》

- 保育所(園)給食における衛生管理点検表の点検率：100%
- 保育所(園)給食担当者に対する研修回数：1回/年、参加率：90%
- 市立学校給食担当者に対する研修回数：3回/年、対象者全員参加

使用水



施策の目標値

管理運営基準（水質基準）の違反事例件数：0件へ

《視点1》

- 地下水使用事業者に対する延監視指導頻度：1回以上/年
- 受水槽設置者に対する延監視指導頻度：1回以上/年

《視点2》

- 簡易専用水道法定検査受検率：100%（現状値：90.1%）

消費段階



施策の目標値

リスクコミュニケーション事業 参加者数：5年間で30,000人

《視点1》

- 対学生 食の安全安心情報の発信頻度：4回以上/年
- 市民向け 講習会等参加人数 : 2,500人/年
(現状値：2,177人)
- 対学生 食品衛生講習会の開催回数 : 1回/年・全大学

《視点2》

- 食の安全を意識した学祭食品衛生マニュアル導入 : 5年間で全大学
- 参加型リスクコミュニケーション参加人数 : 200人/年

違反・不良食品の流通の阻止

施策目標

食品の安全に係る事故が発生した場合には、迅速に被害拡大防止のため迅速に対応するとともに、再発防止に向けて原因追求及び発生原因に対する対応策の整備を図ります。

食中毒等発生時における 緊急危機管理体制の整備

施策目標

食中毒等の緊急時に迅速かつ効果的な対応ができるように、日常から研修を実施し、マニュアルを整備するなど、危機管理体制の維持を図ります。

案
「京都市食の安全安心推進計画（仮称）（案）」に係る
市民意見募集の結果

「京都市食の安全安心推進計画（仮称）」（案）に対する市民意見募集を、下記のとおり、実施し、市民の皆様から多数の御意見をお寄せいただくことができました。いただいた御意見に対する京都市食の安全安心推進審議会の考え方をとりまとめましたので、公表します。

貴重な御意見をお寄せいただいた市民の皆様に御礼申し上げます。

京都市・京都市食の安全安心推進審議会

1 実施期間

平成22年12月17日(金)から平成23年1月28日(金)まで

2 意見提出方法

- (1) 郵送、FAX又は電子メール、保健センターへの持参
- (2) パブコメ巢箱の設置（協力が得られた食品販売施設など17箇所）
- (3) 出前パブコメの実施
 （食品衛生関係大学学部3箇所、「京都の未来を考えよう～食べ物会議～」）

3 募集結果

366名の方から424件の意見が提出

(1) 年齢別件数

	10歳代	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	80歳代	90歳代	不明	合計
男性	30	115	4	4	11	12	1	1	0	4	182
女性	13	124	9	3	8	4	3	0	0	0	164
不明	1	3	1	0	0	1	0	0	0	14	20

(2) 居住地等区分別件数

市在住	市在勤	それ以外	市在住・市在勤	不明	合計
279	20	44	1	22	366

(3) 提出方法別

メール	FAX	出前パブコメ	巢箱	保健センター受理	合計
4	4	283	26	49	366

(4) 項目別（意見数）

項 目		意 見 数
1	計画全般	103
2	計画の推進体制	23
3	計画体系	25
4	京都らしい施策	55
5	目標値の設定	6
各流通段階		
6	生産段階	20
7	卸売市場	2
8	製造・加工・販売	51
9	集団給食施設	8
10	使用水	10
11	違反不良食品	2
12	消費段階	117
13	その他	2
合 計		424

4 主な市民意見と京都市食の安全安心推進審議会の考え方

ゴシック体：主な意見の要旨 ★印：複数の方から寄せられた意見 ・印：個別意見（要旨）の例 意見番号：別紙一覧のうち、個別意見の番号 推進計画：「京都市食の安全安心推進計画（仮称）」を示す。 京都市食の安全安心条例：「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」を示す。	
--	--

1 計画全般

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
1 計画の周知が必要である。 ★計画をわかりやすく説明する必要がある。 ★計画について知ることができた。 【意見番号：1～46】	・多くの市民の方に推進計画の内容を伝えられるよう、ホームページやメール配信サービスを活用するなど工夫してまいります。 ・また、市民や食品等事業者の皆様にご理解いただき、一緒に取り組んでいただけるよう、わかりやすいリーフレットの作成や説明会の開催等を進めてまいります。	46
2 抽象的な表現を見直し、具体的な取組内容を示してほしい。 【意見番号：47～60】	・市民の皆様に対し、わかりやすく推進計画の内容を伝えられるよう、工夫してまいります。 ・また、具体的な取組内容及び結果について、毎年度取りまとめ、公表してまいります。	14
3 行政の取組を評価する。今後の取組に期待する。 【意見番号：61～63】	・市民や食品等事業者の皆様と協働し、生産から流通、製造・加工・販売及び消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図ってまいります。	3

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
4 推進計画と監視指導計画の位置付けが不明瞭である。 【意見番号：64】	・推進計画は、京都市の食の安全安心施策の中長期目標を定める計画であるのに対し、監視指導計画は、より具体的に取組を定めた単年度計画です。市民の皆様は、それぞれの計画の位置づけや特徴を知っていただくため、わかりやすく改善してまいります。	1
5 京都市食の安全安心条例の基本理念に基づく推進計画の策定に賛成である。 【意見番号：65～66】	・京都市食の安全安心条例の基本理念に従い、生産から販売に至るすべての行程において、食の安全性確保を図ってまいります。	2
6 京都市食の安全安心条例付帯決議を踏まえた推進計画の策定が必要である。 【意見番号：67】	・京都市食の安全安心条例の付帯決議を踏まえ、推進計画の策定を進めております。	1
7 計画の進行管理について ★計画の取組結果を公表する必要がある。 ★目標達成に向け、取り組んでほしい。 ・計画の進行管理については、PDCA型マネジメントを行ってほしい。 【意見番号：68～78】	・推進計画に掲げた目標達成に向け、市民、食品等事業者の皆様とともに取り組んでまいります。 ・計画の進捗管理に当たっては、毎年度、取組結果をとりまとめ、各施策ごとに掲げた指標と目標値の達成状況を確認してまいります。 ・取組結果については、京都市食の安全安心推進審議会の評価を受け、公表してまいります。	11
8 計画を実際に推進してほしい。 ★食の安全安心施策に取り組んでほしい。 ★経済状況に左右されず、常に食の安全安心を図る必要がある。 【意見番号：79～96】	・市民や食品等事業者の皆様と共汗で、生産から流通、製造・加工・販売及び消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図ってまいります。 ・また、食の安全安心施策は、経済状況により揺るがされてはならない問題となります。常に安全性確保が図れるよう、食品等事業者に対し、指導するとともに、共汗で取り組んでまいります。	18
9 市民意見を取り入れた計画を作成すべきである。 【意見番号：97～98】	・今回いただいた市民意見を踏まえ、より実効性のある施策を推進してまいります。	2
10 推進計画の取組が全国に波及することを期待する。 【意見番号：99～102】	・推進計画に基づき、食の安全安心確保を図って参りたいと思います。 ・また、取組結果については、ホームページへの掲載や関係自治体に対する情報提供するなど、積極的に公表して参りたいと思います。	4
11 他県と比較しやすい内容にしてほしい。 【意見番号：103】	・推進計画は、京都市食の安全安心条例に基づき策定する京都市ならではの計画となります。他都市に紹介できるような、先進的な取組の推進を図ってまいります。	1

2 計画の推進体制

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
12 市民、食品等事業者、京都市が連携して計画に取り組んでいくべきである。 ★市民も協力しなければならない。 ★市民、食品等事業者、京都市が一体となって取り組んでいくべきだ。 ★生産者、消費者団体との連携で取り組むべきだ。 【意見番号：104～122】	・計画の推進に当たっては、市民等、食品等事業者及び京都市が、それぞれの役割・責務を担うとともに、互いにリスクコミュニケーションのもと、相互理解の中で連携して取り組む必要があります。 ・流通の各段階で一貫した安全性確保ができるよう、皆様と協働で取り組んでまいります。	19
13 研修の充実を要望する。 【意見番号：123】	・必要に応じて研修を実施してまいります。	1
14 食の安全安心行政を専門的に担当する部局が必要 【意見番号：124】	・食の安全安心行政については、食品衛生分野をはじめとし、感染症対策分野、健康増進分野、消費者分野、環境分野、教育分野、農畜産分野と、多岐にわたっているため、単独の部署で対応するには限界がございます。それぞれの分野を専門的に管轄する部局と、密に連携を図り、施策を推進してまいります。	1
15 食の安全総合ネットワークについて ・具体的な内容を示してほしい。 ・実際に機能するのが不安である。 【意見番号：125～126】	・「食の安全総合ネットワーク」とは、市民や食品等事業者、学識経験者及び京都市の間で、食に関する最近の情報や自主回収情報等について情報共有を行う仕組みをいいます。 ・消費者団体の方々や食品等事業者の方々相互に意見交換を行い、情報のネットワーク化を図ります。 ・ネットワークは始動したばかりなので、更なる発展に向けて、取り組んでまいります。	2

3 計画体系

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
16 施策の体系図について ★流通段階ごとにまとめたあり、施策の流れがわかりやすい。 ★流通各段階に応じた取組を進め、すべての行程で一貫した食の安全性確保を図ってほしい。 ★安全性確保に必要な事項が盛り込まれていて良い。 ・体系図の組み立てがわかりにくい。【意見番号：127～150】	・生産から消費に至るまで、各過程で食の安全性確保に向けた取組を推進するに当たり、過程ごとに施策をとりまとめました。 ・市民や食品等事業者の皆様と共汗で、生産から流通、製造・加工・販売及び消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図ってまいります。 ・推進計画の内容について、市民の皆様によりわかりやすく伝えられるよう、引き続き工夫してまいります。	24
17 視点を3つ（京都市、食品等事業者、市民）に分けるべきである。 【意見番号：151】	・推進計画は、京都市の行政計画であるため、京都市が実施する内容と、京都市以外の立場の方々が主体的に実施する内容と、2つの視点に体系立てています。視点の枠組みに留まらず、市民や食品等事業者の皆様と共汗で食の安全安心の確保に向けて取り組んでまいります。	1

4 京都らしい施策

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
18 京都らしい施策について ★京都らしい施策を計画に盛り込んだことが、京都市独自の施策で良い。 ★京都らしい施策に取り組むことに賛成である。 ・京都らしい施策を全国一律で行ってほしい。 ・京都らしい施策を無理に盛り込む必要はない。 【意見番号：152～163】	・京都市の地域特性を活かし、京都市らしい、京の食文化の継承や「大学のまち京都・学生のまち京都」の特性を活かした取組を進めてまいります。	12
19 京都らしい施策として、観光旅行者への食の安全性確保も重要である。 【意見番号：164～169】	・市民のみならず、観光旅行者の健康保護が重要だと考えております。 ・観光旅行者の皆様に対する効果的な、食の安全安心情報の発信に努めてまいります。 ・また、観光関係施設に対する監視指導等を進めてまいります。	6
20 京の食文化の継承について ★京の食文化の継承に取り組んでほしい。 ★京の食文化の継承を通して、食の安全性確保を推進してほしい。 ・京の食文化と食品衛生という科学的な取組を結びつける必要はない。 【意見番号：170～184】	・京都の地域特性を活かした「京都らしい取組」の一つとして、京の食文化の継承を進め、食の安全性確保を図ってまいります。	15
21 「大学のまち京都・学生のまち京都」の取組について ★大学との連携が京都らしくて良い。 ★大学生の意識の向上が必要である。 ★大学生に対する食の安全安心情報の発信、食品衛生講習会の開催が必要である。 ★大学生に対する情報発信方法について提案があったもの。 【意見番号：185～206】	・京都の地域特性である「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かし、大学及び大学生と共汗で各種施策に取り組んでまいります。 ・取組むに当たっては、関係者と協議し、進めてまいります。 ・大学生から家族、地域へと取り組みが広がるよう、各種施策を推進してまいります。 ・また、大学生への情報発信については、携帯電話用ホームページ、メール配信サービス等を活用し、利用しやすくわかりやすい、食の安全安心情報の発信に努めてまいります。	22

5 目標値の設定

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
22 現状値と目標値がほぼ同じ施策項目があり、計画の策定意義が不明瞭である。 【意見番号：207～208】	・「京の食 築く安全 つなぐ安心」を目標に、生産から消費に至るまで一貫して食の安全性確保を図ってまいります。いただいた御意見を踏まえ、流通段階ごとの施策の目標を設定し、計画のめざす方向を示します。	2

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
23 目標値の設定で、手段の一部として設定している項目や、抽象的な項目について、改善が必要である。 【意見番号：209】	・より適切でわかりやすい指標及び目標値の設定について検討してまいります。	1
24 「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の取得施設数について、目標値の設定根拠を示してほしい。 【意見番号：210】	・「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の普及により、自主的に衛生確保に取り組む食品等事業者の増加を図ることができ、より安全な食品の提供につながると考えております。認証取得件数の増加に積極的に取り組んでいきます。	1
25 「京都らしい」要素のうち、「京の食文化の継承」に係る施策項目及び目標値の設定が必要ではないか。 【意見番号：211】	・「京の食文化の継承」に係る施策として、宿泊施設などの観光関連施設に対する監視指導の強化について、施策項目と目標値を掲げ、取り組んでまいります。また、目標値は設定しておりませんが、観光旅行者に対する食の安全安心情報の発信を進めてまいります。	1
26 5年後に目指す目標が見えない。 【意見番号：212】	・5年後の未来像として「京の食 築く安全つなぐ安心」を掲げ、市民や食品等事業者の皆様が自発的に食の安全管理に取り組み、生産から消費に至るまで一貫した食の安全安心確保を図れるよう、取り組んでまいります。	1

6 生産段階

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
27 京野菜の普及、安全性確保が重要である。 【意見番号：213～216】	・京の旬野菜推奨事業や時待ち食キャンペーンなど、京都の食文化をアピールする取組を更に進めてまいります。 ・また、京野菜をはじめとする各地域の多種多様な食材について、「料理教室」や「食材選び方教室」等の事業を通じて、季節や旬を重んじる京都の食文化にふさわしい「食」の在り方の提案や食育に積極的に取り組んでまいります。	4
28 地産地消の推進が必要 ★自給自足を進める必要がある。 【意見番号：217～220】	・新「京（みやこ）食育推進プラン」と連携し、地産地消の推進を図り、京都の食文化を守るよう努めます。 ・京の旬野菜推奨事業を充実させることにより、京野菜の地産地消に努めます。	4
29 生産から消費まで、トレーサビリティが必要 【意見番号：221～224】	・生産者、流通業界等に対して、トレーサビリティ制度の普及啓発も含め、食の安全安心情報を発信してまいります。 ・トレーサビリティ制度の普及に向け、関係機関と連携してまいります。 ・また、食品等事業者に対し、適正表示を指導してまいります。	4

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
30 農薬の使用について ★農薬などの有害化学物質の使用を減少又は中止してほしい。 ★農薬の適正使用を指導してほしい。 【意見番号：225～231】	・農薬は、農薬取締法に基づき国の登録を受けており、使用者が守るべき安全使用基準が定められています。 ・農薬の安全使用とともに、化学農薬に頼らない栽培方法の普及にも努めてまいります。	7
31 有機栽培を進めるべきであると考え。 【意見番号：232】	・生産者の理解を得ながら、化学肥料や化学農薬に頼らない人と環境にやさしい農業を推進してまいります。	1

7 卸売市場

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
32 卸売市場での施設の改善が必要である。 【意見番号：233】	・中央卸売市場第二市場では、昭和44年の開設以来、設備の更新、修理を行うなど、食の安全確保に努めているところです。 ・今後は、平成22年12月に策定した『京都市中央卸売市場第二市場「京（みやこ）ミートマーケット」マスタープラン』に基づき、効率的かつ衛生的な施設の改築に取り組んでまいります。	1
33 卸売市場に対する監視指導が必要である。 ・中央卸売市場での監視を強化してほしい。 ・未届でフグが販売されていた事例があったが、フグを卸している中央市場での監視を強化すべきだ。 【意見番号：234】	・京都市では、従来から「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、卸売市場に対する監視指導を実施して参りました。 ・フグの適正な取扱いをはじめとし、引き続き、食の安全性確保に向けた監視指導に取り組んでまいります。	1

8 製造・加工・販売

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
34 食品衛生向上のため、廃棄食品の増加を抑制するべきだ。 【意見番号：235】	・本市では、発生抑制・再使用を重視したごみ減量を推進しており、平成22年3月に策定した京都市循環型社会推進基本計画(2009-2020)においても、「そもそもごみを出さない」を基本方針の一つに掲げております。 食品衛生と廃棄食品減量と、両方に配慮した食の安全安心確保に取り組んで参りたいと考えております。	1

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
35 観光旅行関係施設に対する監視指導が必要。 ・修学旅行を受け入れるに当たり、旅館の監視指導は重要である。 ・行楽シーズン対策とはどのような対策か？ 【意見番号：236～238】	・京都市では、多くの観光旅行者が入浴する春、秋の行楽シーズンに、宿泊施設や土産物製造・販売施設などを重点的に、監視指導の強化を図り、観光旅行者が安心して京都の食事を堪能できるよう対策を講じてまいります。 ・引き続き、宿泊施設等の観光関係施設に対する監視指導に取り組んでまいります。 ・また、監視指導に留まらず、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進を図ってまいります。	3
36 製造、流通、販売段階での監視指導の徹底が必要。 【意見番号：239～261】	・市民や食品等事業者の皆様と共汗で、生産から流通、製造・加工・販売及び消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図ってまいります。 ・食品関係施設に対し、流通状況に応じた効率的かつ効果的な監視指導を徹底するとともに、その結果を公表してまいります。 ・また、食品等事業者の皆様の意識向上を図り、自主的な衛生管理が推進されるよう取り組んでまいります。	23
37 食の安全性確保には、コストがかかるものであることを、市民に伝えるべきである。 【意見番号：262～263】	・京都市が平成18年に創設した「京（みやこ）食の安全衛生管理認証制度」は、自主的に衛生管理に取り組む食品等事業者を評価する制度です。こういった制度の普及を図り、食の衛生管理の向上を進めてまいります。 ・また、認証取得施設の食品を選択して購入するなど、食の安全にこだわりをもった市民が増加するよう、普及啓発を図ってまいります。	2
38 食品等事業者の意識向上が必要 【意見番号：264～269】	・食品等事業者の皆様に対し、意識向上に向けた食品衛生講習会や意見交換会を実施してまいります。 ・また、食品等事業者の皆様に対し、京都市が創設した「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の普及を図り、衛生管理マニュアルの作成に取り組んでいただき、より一層の食の衛生管理の向上を図ってまいります。	6
39 食品の品質管理の徹底が必要 【意見番号：270】	・食品衛生法では、製品、製造方法及び保存方法等について基準が設けられております。京都市では、食品等事業者の仕入から製造、加工、調理、販売に至る全ての過程を対象に、安全性確保状況について監視指導します。	1
40 食の安全安心に係る基準を設定する必要がある。 【意見番号：271】	・国が食品ごとの製造基準、保存基準等の規格基準を定めておりますので、その遵守について、食品等事業者に対し監視指導してまいります。	1

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
4 1 添加物等のわかりやすい表示を要望する。 【意見番号：272】	・食品の表示については、食品添加物、期限表示等の細かいルールが食品衛生法に定められています。京都市では、食品衛生法に基づく適正表示を徹底するよう、食品等事業者に対する監視指導を実施します。	1
4 2 添加物の安全性が不安 【意見番号：273】	・国が安全性を確認し、指定した添加物について使用できることとなっております。京都市では、添加物の情報を含め、最新の科学的知見について情報収集し、食品等事業者に情報発信していきます。	1
4 3 お店の衛生度のランク付けが必要ではないか？ 【意見番号：274】	・京都市では、平成 18 年度に食品等事業者の自主的な取組を評価する「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」を創設しました。認証を取得した施設は、製品又は店頭で認証マークを表示することができます。市民の皆様が、認証マークを商品選択に役立てることができるよう、認証施設制度の普及に努めます。	1
4 4 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度のメリットが不明瞭 【意見番号：275】	・「京（みやこ）食の安全衛生管理認証制度」は、食品等事業者の自主的な衛生管理状況を評価する制度となっております。認証取得事業者では、認証マークを商品又は店頭で 사용할ことができます。認証マークにより、消費者に対し、自主管理状況をアピールすることができます。	1
4 5 食品等事業者が自主的な衛生管理を進める上で、保健センターでの検査体制が不十分である。 ・保健センターでできる検便検査の項目が赤痢のみであり、時代のニーズに合っていない。 ・井戸水の検査について、保健センターでできる項目が不十分である。 【意見番号：276～277】	・保健センターでの検査体制には、設備面での制約があり、検査項目も限定したものしか対応できないのが実情です。より充実した検査を希望される市民の方には、民間機関を紹介しております。	2
4 6 食品等事業者による自主検査・分析による科学的根拠を踏まえた品質管理が必要である。京都市による自主検査に対する技術的な支援が必要と考える。 【意見番号：278】	・食品等事業者に対し、科学的根拠に基づく食品の安全性管理の徹底について、技術的なアドバイスを行ってまいります。 ・また、食品の安全性確保のため、自主検査の促進を図ってまいります。	1
4 7 原産地表示を進めてほしい。 【意見番号：279～282】	・表示は国の法令によりルールが定まっています。全国的に流通する食品について、京都市が独自の規制を行うのは困難な状況です。 ・食品等事業者に対し、適正表示に係る監視指導を実施し、適正表示を徹底してまいります。 ・また、市民の皆様に対し、表示のルールを含め、食の安全安心情報の発信を図ってまいります。	4

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
48 流通食品の収去（抜取り）検査については、効果的かつ効率的な検査を進めてほしい ・検査機関の精度管理及び公正さに不安を感じる。 【意見番号：283～286】	・流通するすべての食品を検査することは不可能です。京都市では、食品衛生法に基づき毎年度策定している「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、市民の皆様の意見や社会情勢を踏まえ、京都市で流通する食品の安全性確保のために、効果的な収去（抜取り）検査を実施し、食の安全性の確認を図ってまいります。 ・また、精度管理がなされている京都市衛生環境研究所にて検査を行っています。	4

9 集団給食施設

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
49 小学校、保育所に対する監視指導を徹底してほしい。 【意見番号：287～289】	・小学校、保育所の給食担当者に対する研修による資質の向上と、給食施設に対する監視指導による衛生確保を図ってまいります。 ・給食施設に対する監視指導などの取組結果については、毎年度とりまとめて公表します。また、保育所の指導監査での（文書）指摘事項については、結果を公開します。 ・市内の保育所給食は、ごく一部（3箇所）で外部委託（園内調理）を導入している他は全て直営方式をとっています。外部委託を行っている施設についても、施設に対する指導により改善がおこなわれます。	3
50 小学生に対する学習を実施するべき。 【意見番号：290～291】	・小学生に対し給食指導をする際に、食の安全の指導などに取り組んでまいります。 ・また、様々な機会を利用して、効果的な食の安全安全に係る啓発を行ってまいります。	2
51 小学校、保育所の監視指導と食育との関連性は？ 【意見番号：292】	・食育の中で食の安全安心は重要な位置を占めるものです。2者の連携・整合を図りながら、現場の取組に即した指導を行ってまいります。	1
52 学校給食の材料の透明化を図ってほしい。 【意見番号：293】	・各学校に対して、給食用物資原材料一覧表を配布するなど、食材の透明化に努めており、安全な食の提供に取り組んでまいります。	1
53 病院給食の安全性確保が重要である。 【意見番号：294】	・病院をはじめとし、大量調理施設に対し、安全管理について監視指導してまいります。	1

10 使用水

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
54 河川や土壌など、周辺環境の保全を含めて取り組んでほしい。 【意見番号：295】	・京都の使用水を保全するには、河川、地下水、土壌など包括的に環境保全に取り組む必要があると考えております。京都市では、「京（みやこ）の環境共生推進計画」（平成18年8月策定）に基づき、環境保全に向けた各種施策に取り組んでおります。引き続き、河川や土壌などの周辺環境の保全を含め、使用水の保全に努めます。	1
55 水道水の水質向上のため、琵琶湖の水質向上を目指してはどうか。 【意見番号：296】	・京都市では、滋賀県、大津市と琵琶湖水質等に関して定期的に情報交換を行うとともに、国や各水道事業体からなる、淀川水質汚濁防止連絡協議会とも連携して合同調査等を行い、水質監視の強化を図っています。今後も、さらに、これらの関係機関との連携を図り、市民の皆様へ安全・安心の水道水を供給できるよう取り組んでまいります。	1
56 水道水の安全性確保を図ってほしい。 【意見番号：297～298】	・水道法に基づく水質基準を遵守するとともに、基準項目以外の未規制物質についても、実態調査や情報収集を行っています。今後もこれらの取組を進め、更に安全・安心な水道水の供給に努めてまいります。	2
57 水道水の品質を向上してほしい。 【意見番号：299～300】	・本市の水道水はほとんどが琵琶湖を水源とし、琵琶湖疏水で運ばれた原水を基に、安全・安心な水道水を市民の皆様へお届けしています。その水質については、ミネラルウォーターの約3倍の50項目もの水質検査を行い、厳しく水質管理を行っています。今後も、高度浄水処理施設の整備など、さらに快適で安全・安心な水道水の供給に取り組むとともに、本市の水道水が安全・安心でおいしいことを広くアピールしてまいります。	2
58 水道水の安全性と品質をPRしてほしい。 【意見番号：301】	・京都市では、アルミボトル缶入り飲料水「京の水 疏水物語」の販売を行っています。この水は、災害用備蓄飲料水として、また水道水のおいしさを知っていただくために作製しています。 ・京都市では、これまでから様々な広報媒体により水道水の安全性をPRしております。例えば、市民しんぶん折込版「京の水だより」や広報パンフレット「京の上下水道」等の広報発行物を年1回のペースで発行しております。また、毎年5月上旬に開催している蹴上浄水場一般公開等の各種イベントにおいてもPRしております。今後もより有効なPR手法を検討してまいります。	1

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
59 水道水の基準を知りたい。 【意見番号：302】	・水道水については、国の水質基準に基づき、50項目もの水質検査を行っています。 ・貯水槽の設置者に対しては、法定検査の受検や清掃、日常の点検の徹底等を指導しています。	1
60 受水層の衛生状態について、 管理の徹底をしてほしい。 【意見番号：303】	・使用水の衛生管理について、受水槽の設置者や管理者、使用者に対する監視指導を徹底し、水の安全を確保してまいります。	1

1.1 違反不良食品

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
61 自主回収情報の発信方法に工夫が必要。 【意見番号：304～305】	・自主回収情報ははじめ、食の安全安心情報について、市民の皆様にわかりやすく提供できるよう工夫してまいります。	2

1.2 消費段階

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
62 市民への情報発信について ★市民ひとりひとりの意識の向上が必要だと感じた。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信が必要である。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信に当たっては、効果的に発信するための工夫が必要である。 ★高齢者に対する効果的な食の安全安心情報の発信方法について提案があった。 ・行政の取組についても積極的に公表すべきである。 ・食の安全安心について、気にしすぎるのは健康上よくないと考える。 【意見番号：306～397】	・市民や食品等事業者の皆様と共汗で、生産から消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図る必要があります。 ・市民の皆様に対し、食の安全安心の取組を実践していただけるよう、わかりやすく推進計画の内容を伝えけるとともに、日ごろから食の安全安心情報の発信を図ってまいります。 ・また、食中毒予防対策や輸入食品の安全性、表示のルールなどを含め、あらゆる食の安全安心情報について、講習会の実施やホームページの公表等により、効果的に発信してまいります。	92
63 大学生だけではなく、小学生、中学生、高校生に対する教育も必要である。 【意見番号：398～404】	・京都らしい取組みとして、大学生を対象とした食の安全安心情報の発信や講習会の開催に重点的に取り組んでまいります。 ・小学生、中学生及び高校生に対しても、さまざまな機会を利用し、食の安全安心情報の発信に努めてまいります。	7
64 「食こだわり人」の文言が不明瞭 【意見番号：405】	・「食こだわり人」とは、自ら食の安全安心情報を収集し、実践する人のことを示し、資格制度の新設等を考えているものではありません。 「食こだわり人」については、語句説明を追記するなど、わかりやすい表現を図ってまいります。	1

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
65 学祭模擬店での衛生管理に不安を感じる。 ★学祭模擬店での衛生管理の確保は重要だ。 ★実際に学祭で模擬店を出店した経験があるが、衛生管理方法を勉強しておけばよかったと思う。 ・学祭など、年1回の取組に焦点をあてても、効果がないと考える。 【意見番号：406～417】	・大学生の方とともに、食の安全を意識した学祭食品衛生マニュアルの作成に取り組むことで、日ごろの衛生管理を見直すきっかけとなることを期待しています。 ・作成したマニュアルの普及を図り、多くの大学に導入を進めて参りたいと考えております。 ・また、マニュアル作成の取組を含め、推進計画に係る取組結果については、公表してまいります。	12
66 食育について ・京料理レシピなどを紹介してほしい。 ・若い人の自炊を進めるべき。 ・学生の食生活改善のため、自炊のメリットを示すなどの取組が必要。 【意見番号：418～422】	・新「京（みやこ）食育推進プラン」では、「食育の普及促進」を重点課題の第一に位置付け、市民一人ひとりが「食」を適切に判断・選択する力を身につけ、「食」に関する感謝の念や理解を深め、自ら望ましい食生活を実践していけるよう、ホームページや保健センター、中央卸売市場等の各種催しなど、様々な媒体や機会を通して、食育の推進に努めてまいります。 ・推進計画では、新「京（みやこ）食育推進プラン」と連携し、広く市民の皆様に食の安全安心に関心を持っていただけるよう、わかりやすい情報発信に努めてまいります。	5

13 その他

意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見数
67 その他の御意見 ★飲食店等で提供される食品の味について 【意見番号：423～424】	・本市では、食品等の安全性を確保し、安心して食生活を営むことができる環境を整備することが、市民の健康を維持する上で不可欠であると考えております。引き続き、食の安全性を確保し、安心した食事の提供につながるよう、食品等事業者の皆様と共に取り組んでいきます。	2

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
1 計画全般	1 計画の周知が必要である。 ★計画をわかりやすく説明する必要がある。 ★計画について知る事ができた。	・多くの市民の方に推進計画の内容を伝えられるようホームページやメール配信サービスを活用するなど工夫してまいります。 ・また、市民や食品等事業者の皆様に内容を理解いただき、一緒に取り組んでいただけるよう、わかりやすいリーフレットの作成や説明会の開催等を進めてまいります。	1	市民の自主性を求めるものの、この計画があまり広まっていない印象があるの で、PRを強化するのがいいと思います。
			2	施策の内容については、考察が積み重ねられたとても良い案だと思います。この 対策について人々に知ってもらうために、講演や広告を配ったりするなどの工夫を するとともに支持が得られると思います。
			3	このような資料を買ったことがなかったので、まずは感心してしました。これだけ細か く検査・監視が行き届いており、また情報伝達しようとする試みもあるとは知らな かった。京都らしさを出しているのもいいと思う。現代人は食の安心安全に興味があ る割に、私のように行政の施策を知らなくてはいけないと思うので、もっと広く 知ってもらえるようにした方がいいと思う。スーパードなどの標示するなどして...
			4	計画案の内容はとても良いもののように思った。この内容を多くの人に知らせる試 みをして欲しいと思った。
			5	非常によい計画だと思っています。もっとマスコミなども利用して身近なものにしていけ ればいいなと思います。
			6	行政はもっと「京都市食の安全安心推進計画」がたちあげられたことをアピールす べきだと思う。行政が密かに計画を立ち上げ実行していても受け身である限りは 市民にとって計画前と計画後で何ら変化がないと後になって思われてしまう。
			7	このような素晴らしい計画があるのに京都市に通り合ひにこの計画の存在 そのものが認知されていないのはとても残念である。
			8	こういった京都市の計画があることはあまり知られていなかったのだが、せっかく やっているのだからこれを周知して徹底的に広めてもらい、安心安全の意識を多く の人が抱いていくようにがんばっていただきたい。
			9	僕は京都に住んでいるわけではないが、この政策が本当に広まっているのかわ かりません。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
1 計画全般	1 計画の周知が必要である。 ★計画をわかりやすく説明する必要がある。 ★計画について知ることができた。	・多くの市民の方に推進計画の内容を伝えられるよう、ホームページやメール配信サービスを活用するなど工夫してまいります。 ・また、市民や食品等事業者の皆様に内容を理解いただき、一緒に取り組んでいただけるよう、わかりやすいリーフレットの作成や説明会の開催等を進めてまいります。	10	これを、是非京都市民の方に知ってもらいたく思いました。どのように伝えれば、安全について認識してもらえかが、重要だと思います。
			11	この計画は非常に良いものだと思う。ただ、この計画自体あまり知られていないと思うので、市民にこの計画が身近に感じられるよう積極的に知らせなければ、この計画が求める市民はうまくいって、効果は半減するだろう。
			12	もっとPRしていけば良いと思います。
			13	“市民の役割”をどのように市民に認識してもらうのか？
			14	まずは、このような計画があることをもっと広めるべきである。実際私もこの授業を通して初めて知りました。食は生活、命に直結するもので、まずはもっと知ってもらおうよう広めるべきであると思う。
			15	市というより身近な場で私達の食生活を直すことができるいい機会であると思いました。市民の意見を反映させるために、まずは多くの市民にこの計画の存在を知ってもらうことが大切だと思います。例えば、広告したり、ポスターを町の各所に貼ったり、市民の目の届く場所ですべての人の関心を得ることができれば市の機関と市民とのつながりが持てるようになると思います。
			16	大学の講義で初めて存在を知った。もっと広く認知される必要がある。
			17	この計画を推進するには冊子等、印刷物の配布に終わらず、幼稚園、保育所、小学校、自治会、企業等、単位ごとの啓もう活動が必要だと思う。食に対する意識の向上は一方的な情報の発信ではなく、実感し、実践出来るものでなければ得られない。
			18	自らの健康を自らで守ることができる「自発的な消費者」という考え方は、消費者が市、事業者に対して働きかけることができるのと同時に、家庭内での食物の汚染や食中毒等の問題解決になるので素晴らしい考えだと思う。あとは、どのようにして消費者の安全性へ興味をひきつけるのが大切だと思う。食の安全性については、テレビや新聞などでも報道されているが、多くの消費者は危機感がうすく、理解した気になっていることが危惧だと思う。消費者に危機感を持たせ、興味を引きつけるためにも、この京都市食の安全安心推進計画を進めてもらいたいと思う。
			19	私も京都市に住む一消費者として、京都市の実施するこの計画には賛成です。今までより安全に食事をすることができれば、今まで以上に安心して食事できるのでしよう。ただ、食の安全に対する情報やこの計画に関する情報がどこまで市民に伝わるのか、というのが心配です。
			20	食の安全が守られている事は安心してくらせるためには大切だと思います。計画の中で色々と実施される予定ですが、内容についてテレビや新聞で目にする機会がないので、もっと広く案内などあるとよいのではないのでしょうか。

京都市食の安全安心推進計画（仮称）（案）に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
1 計画全般	1 計画の周知が必要である。 ★計画をわかりやすく説明する必要がある。 ★計画について知ることができた。	・多くの市民の方に推進計画の内容を伝えられるよう、ホームページやメール配信サービスを活用するなど工夫してまいります。 ・また、市民や食品等事業者の皆様に内容を理解いただき、一緒に取り組んでいただけたらと思うよう、わかりやすいリーフレットの作成や説明会の開催等を進めてまいります。	21	食についてたくさんの方の施策があるということを知ることができました。
			22	このような計画があるのを知りませんでした。授業で知ったので、これからが楽しみです。
			23	少しわかりにくかったです
			24	知識があまりない人達が見た時に少し難しいかもしれません。
			25	理念の羅列につける。非常にわかりづらい。
			26	2章4の視点2が具体的にどのような取り組みを行うのかよくわからない。
			27	さらなる市民への理解度の向上
			28	もう少し、手にとってもっと見たいと思わせるような冊子だと市民の意識も向上するのではないかと思います。
			29	ロゴマークなど、わかりやすい運動をぜひどんどん進めてほしいです。
			30	消費者の「入口」がわかりにくい、やはり、身近なところから始めないと興味を持ちづらいので、今後はさらに力を注いでほしい。生産者からの運営は、不備はないと思いますが、何分素人なので。
			31	市民へのアピールが1番難しい部分だと思うので魅力的なイベントを催す等、工夫が必要だと思う。
			32	京都市食の安全安心推進計画、とてもよい計画であり、ぜひこの基本理念のもと実行していただきたいと思っています。しかし、いくら「徹底した～」と発表したところで、実際にいい消費者としては実感がわかないのでは？という気がしてなりません。どのようなことを、どう行っているのか、という具体的なことを市民に知ってもらうためにも、インターネットを通じた動画や情報公開、知識の提供など、可能な限りで市民との距離を縮めていただけたらいいのではないのでしょうか。そして、そのことを知らない市民にも気付いてもらえるように、距のさいこととは思いますが、ポラ配布などを進めていただければ、より一層、意見交換のしやすい関係がはずけると思います。
			33	もっととつつきやすくすべき。資料が見にくく、動機として何がしたいかが不明瞭。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
1 計画全般	1 計画の周知が必要である。 ★計画をわかりやすく説明する必要がある。 ★計画について知ることができた。	・多くの市民の方に推進計画の内容を伝えられるよう、ホームページやメール配信サービスを活用するなど工夫してまいります。 ・また、市民や食品等事業者の皆様に内容を理解いただく、一緒に取り組んでいただけたらと思うよう、わかりやすいリーフレットの作成や説明会の開催等を進めてまいります。	34	難しい。一般に受け入れられるか？文字も多く見づらいように思う。
			35	市役所や区役所の皆様方には、いつもお世話になり誠にありがとうございます。さて、昨年末に京都新聞の紙面にありました「食の安全安心推進計画」案案？という内容の記事を読み、少し興味を持ち、山崎保樹さんのカウチャーに置いてありました京都市食の安全安心推進計画書なるものを先日拝見させて頂きました。内容は、われわれには難解で理解できない部分も多くありましたが、今後はもう少し分かりやすい表現でお願いいたします。
			36	安全で安心な食生活には関心があります。特に子供には安心な食品を与えたいと思っております。この取り組みが市民にわかりやすく共感でき、実生活に沿ったものになる様期待します。
			37	施策の中身がむずかしく理解しにくい。
			38	施策の内容がむずかしい。
			39	京都の食環境は世界的にも注目されている中、この「食の安全安心推進計画」は大変有意義なものだと思います。 「何かあってからでは遅い」食中毒「見つからなければ大丈夫」違反・不良食品。食に関する職に従事する人もいち消費者である事を認識してぜひひとりひとりが取り組めば、と思います。 この冊子については、もう少しわかりやすい言葉になれば、もっと身近な事であると感じられると思います。特に一般市民としては形式ばった〇〇計画があるというだけでは、どこか遠い所で行われている事と自分にはあまり関係ない事のように思われますので。
			40	全体的に何をやっているのかわかりづらく、冊子を見てよく理解できない。もっとわかりやすく市民が納得できる冊子を作してほしい。
			41	分かりにくい。
			42	全体的にはもう少し平易な内容、ニュアンスというのは難しいでしょうか？中々よみこなして理解するのは難しいかと思われれます。
			43	京都市の食べ物の取り組みについて知らなかったもので、計画を読んで勉強になりました。 推進計画の中で私ができることを考えていきたいと思えます。頑張ってください。
			44	学生でも子育てに追われる主婦でも誰かみてもわかりやすいものの方が、読もう、理解しようという姿勢になれる。いっぱい難しいことが書いてあり、消費者として自分とはどこを隠んだらいいのかわからない。何が大切なのかわかりづらい。生産者や食品扱う業者向けと、一般消費者向けに分けて作成したり、特に強調したいか所を赤字にするなどしてもらえるとわかりやすいと思います。
			45	この計画には市民の理解と協力が不可欠である。各種マスメディア等を通じて、この計画を市民に対してより一層アピールすることを求める。
			46	ニュースでもよくとりあげられる食についての安心のための活動の市を挙げて行うことはとてもよいことだと思う。しかし、そのことを市民に広く知らせることが一番困難であると思う。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、賛意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
1 計画全般	2 抽象的な表現を見直し、具体的な取組内容を示してほしい。	市民の皆様に対し、わかりやすく推進計画の内容を伝えられるよう、工夫してまいります。 また、具体的な取組内容及び結果について、毎年度取りまとめ、公表してまいります。	47	「計画」に対して、「推進」「指導」という言葉が並んでいるが、一見積極的な計画に思われるが、公開するに当たってはもう少し具体的な取組についても言及されているとおおよかったと感じている
			48	食の安全安心には関心があるが、「自主的な取組」等抽象的な表現が多く、わかりにくい。もっと具体的にわかりやすい冊子を作ってほしい。
			49	この計画案に対する意見募集という事ですが、具体性に欠けていてわかりにくい
			50	「京都らしい」食の安全安心への取組に、大学生とのリスコミュニケーションとあるが、具体的に想像できないので説明がほしい。 (家族や地域への普及とあるが、京都の大学生は下宿生も多いので家族や地域に本当に普及するのか、大学生より中学・高校生の方が良いのでは、とも思ったりしました。)
			51	国や他の行政機関とも密接に連携していくというのは、とても重要だと思いました。また、学生が多いということでも大学生に対しても積極的に情報発信などを行っていくというのは驚きましたしありがたいと思いました。ただ、具体的な情報の発信方法や一般の市民に対する取組がよくわかりませんでした。
			52	食の安全性に興味を持たない人に対してどうやって食中毒の危険正などを周知するのかわからない。最終的に消費者が気づけないと意味がないので、もう少しと具体的に書くべきだと思う。
			53	第4章視点2で「自発的な消費者」とありますが、それらを増やすための「各種施策」とは何なのか、非常に気になる点でありました。
			54	また、リスコミュニケーションによって、市民に意識を普及させ、理解を深めようということであるが、どうも具体性に欠ける気がした。方針そのものはいいと思うのだが、この普及政策を市民全体を対象とした場合、具体的にどのような方法が考えられるのかについて言及してほしい。
			55	市民一人ひとりに対してどのようにアプローチしていくのか、具体的に知りたい。
			56	大学のまちを活かすということが具体的にどういことなのかかわからない。大学生の食生活は定食、インスタント食品、自炊である。自炊についての知恵や気づけるべき点をアナウンスしてもらいたい。
			57	学生のまちの特色を活かすところがあるが、具体的な活動が見えてこない。ただ情報を交換するだけであれば、それ程の効果があるように思えない。でも大学生としてどのようなものになるか興味があります。
			58	「～の促進」とあるが、具体的にどう促進するのがか不明。補助金を出すのか単に「～しなさい」というだけなのかかわからない

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
 ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
1 計画全般	2 抽象的な表現を見直し、具体的な取組内容を示してほしい。	・市民の皆様に対し、わかりやすく推進計画の内容を伝えられるよう、工夫してまいります。 ・また、具体的な取組内容及び結果について、毎年度取りまとめ、公表してまいります。	59	冊子を読んでみても、具体的にどのようなことに取り組んでいこうとしているのか分かりません。もっと、このような方法を、このような結果を目指すというように明確に市民に示していくべきだと思います。
	3 行政の取組を評価する。今後の取組に期待する。	・市民や食品等事業者の皆様と協働し、生産から流通、製造・加工・販売及び消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図ってまいります。	60	p.7では「食の安全総合ネットワーク」、p.23では「食ごだわり人」という概念が出てきます
	4 推進計画と監視指導計画の位置付けが不明瞭である。	・推進計画は、京都市の食の安全安心施策の中長期目標を定める計画であるのに対し、監視指導計画は、より具体的に取組を定めた単年度計画です。市民の皆様は、それぞれの計画の位置づけや特徴を知っていただくため、わかりやすく改善してまいります。	61	食は私たちの健康維持に最も密接に関連しているものであるから行政の立場から見直すというのとはとてもいいことだと思う。
	5 京都市食の安全安心条例の基本理念に基づき推進計画の策定に資点である。	・京都市食の安全安心条例の付帯決議を踏まえ、推進計画の策定を進めてまいります。	62	「京都市食の安全安心推進計画」が京都市の私たちの食生活を安全・安心にしてくれるよう期待しています。
	6 京都市食の安全安心条例付帯決議を踏まえ推進計画の策定が必要である。		63	人が生きていくために最も大切な食について、京都市のこれからの活躍に期待しています。
			64	黄色/オレンジ/レッドのものと区別できません。なんで一つにまとめられないのですか？役所の都合としか考えられません。(きつと法律が違うとか国がどうかとかやと思いますが、それは市民には関係ないと思うのですが。)
			65	3つの基本理念がまず素晴らしいと思った。特に「生産から販売に至る安全管理」が私が注目した所で、実は、私もこの「生産から販売」の過程における食品管理が軽視されているのではないかと危機感を抱いていたので、ここを基本理念に持っていくことはすごく的確で頼もしい限りである。
			66	3つの理念を軸に様々なところと連携するようなので、とても良いと思う。情報発信の計画の中に入っていて個人的にうれしいです。
			67	京都市では「京都市食の安全安心推進計画(仮称)」(案)ならびに「平成23年度京都市食品衛生監視指導計画(案)」について意見募集を行っています。今回の「京都市安全安心推進計画(仮称)」(案)については、昨年4月に施行された「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」をうけたものです。この「条例」の制定をめぐり経緯について、いまあらためてくわしくたどる必要はありませんが、少なくとも3月議会での「条例」が採択される際に、いくつかの項目が「付帯決議」として確認されています。この「付帯決議」との関わりで、この間の「食の安全安心推進審議会」の発足ならびにその審議経過がどうであったのか、自己点検していただく必要があると思います。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
1 計画全般	7 計画の進行管理について ★計画の取組結果を公表する必要がある。 ★目標達成に向け、取組組んでほしい。 ★計画の進行管理については、PDCA型マネジメントを行ってほしい。	・推進計画に掲げた目標達成に向け、市民、食品等事業者の皆様とともに取組んでまいります。 ・計画の進捗管理に当たっては、毎年度、取組結果をとりまとめ、各施策ごとに掲げた指標と目標値の達成状況を確認してまいります。 ・取組結果については、京都市食の安全安心推進審議会の評価を受け、公表してまいります。	68	「計画」の進行管理については、当然、PDCA型のマネジメントをおこなっていただくことを要望します。
			69	食の安全安心には、販売者が確実に清潔に商品を扱っているという明確な表示が必要であり、情報収集は食を扱う「すべての」店を対象にすべきだと思います。行政は、市民に対し、具体的な方法と、その結果をわかりやすく公表し、安全対策策などを作成すべきだと思います。
			70	消費者の保護に努めるため、情報の開示、品質検査の徹底など様々な対策が施され、またこれら5年というやや短めのスパンで行われ、今後問題点があるときも訂正がしやすいのではよいと思う。
			71	この施策ははたして達せられるのか？いつ評価されるのか？
			72	「大量調理施設の監視」について、小学校や保育所の監視での始動したことなどをホームページにのせるなどして保護者にもわかるようにしてほしい。
			73	7ページ目に、大学との連携について書かれているが、定期的にどういった活動をしているか報告してほしい。
			74	このような取組みが成果を出せればよいと思う。逆にこのような取組みで成果がでなかった場合が問題だと思う。
			75	計画案に対する意見としては、やろうと思えばすぐにでもできそうな事から様々な所への説明や根拠が必要なことと、大小様々な異体案が見受けられました。大まかな目標らしいものも決まっているようなので、そこへ向けて簡単な案件から実施していけば良いのではないかと思います。
			76	きちんと取組んでもらうし、なんらかの形で成果をあげてほしい。
			77	市民の食生活を第一に考えていると感じられ、実現に期待したい。
			78	行政に対して食の安全安心に関し求めることは、透明化です。きちんと安全管理の徹底をされているとは思いますが、消費者(市民)にとってはその様子が非常に見えないので、情報を広く公開して透明化を図ることが重要だと思います。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。

・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
1 計画全般	8 計画を実際に推進してほしい。 ★食の安全安心施策に取り組んでほしい。 ★経済状況に左右されず、常に食の安全安心を図る必要がある。	・市民や食品等事業者の皆様と共汗で、生産から流通、製造・加工・販売及び消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図ってまいります。 ・また、食の安全安心施策は、経済状況により揺るがされてはならない問題となります。常に安全性確保が図れるよう、食品等事業者に対し、指導するとともに、共汗で取り組んでまいります。	79	こうした取り組みを是非今後も続けてほしい。
			80	食の安全を守る上では実際にまともなれ、決定された事柄を実行に移し、違反したものに厳正に対処していただきたい。
			81	もっと盛んに行ってくれたらよいと思います。
			82	計画で終わらず、きちんと実践してほしい。
			83	くまなく徹底されていてこれがちゃんと実行されれば食中毒は0になると思う。
			84	計画通り進めることができればよいと思う。
			85	私が食の安全安心について必要と思う情報は、まず農薬が使われているのかどうか、どこで作られた物なのか、表示類は本当に正しく記載されているのか、という事です。このような情報を知るために、私は書袋、袋に書かれている事を見るぐらいしかないので、「この記載は本当なのか」と不安になる事がよくあります。特に最近では、偽装表示に関する事件も数多くあつたので、その不安は強まっています。なので私は、食の安全安心を守るために、その食品の製造者ではない、第3者による検査の結果(原産地・食品添加物など)に関する情報を消費者もケータパーやパソコンなどを用いて容易に得られるようにする事が必要なのではないかと思う。この推進計画はすごく良く出来ていると思うので、ここに書かれている事がきちんと本当に実施されたら、食の安全安心は高まると思う。
			86	計画が終了した後も取り組みを続けてほしい。
			87	大変素晴らしい計画案だと思います。 我々の食の安全・安心を守るために施策の1つ1つをしっかりと実施してほしいと思います。
			88	私たちの生活にもっとも大切な食の安全・安心を守る大切な施策だと思うので、しっかりと実行してほしい。
			89	食の安全安心のため、推進計画をしっかりと進めてほしい。
			90	今後この計画を推進していただけたらよいと思います。
			91	やってみて初めて分かることがあるはずなのでやるべきだと思う。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
1 計画全般	8 計画を実際に推進してほしい。 ★食の安全安心施策に取り組んでほしい。 ★経済状況に左右されず、常に食の安全安心を図る必要がある。	・市民や食品等事業者の皆様と共汗で、生産から流通、製造・加工・販売及び消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図ってまいります。 ・また、食の安全安心施策は、経済状況により揺るがされてはならない問題となります。常に安全性確保が図れるよう、食品等事業者に対し、指導するとともに、共汗で取り組んでまいります。	92	京都にはおいしいものがたくさんあるので、もちろん安全への心配りは多いにこしたことはない。
			93	食の安全安心推進計画を一覧して、枠組みとしては非常によくできたものだと感じましたが、後々の出来事、つまり想定していない危機にあってもこの計画が頓挫しないような保険に関する記述があればと思います。例えば、個々の家庭もそうですが、学校給食や加工食品など大量に食品を扱う場では2010夏～秋の農産物(特に野菜)の高騰は大きな打撃であったと思います。そのような時、安全性と経済を天秤にかけて買値を落とすも薄とさな企業努力の結果とするのも致し方ないような気がします。市税でそのような企業努力の購入者に補助を出すための公共貯蓄をはじめなど、「安全安心を守りきれなくなりそうなケース」と「対策」の予想案も併せて知りたいものです。
			94	詳しいことはわかりませんが、食の安全をこれからも追及してほしいです。
			95	京都に住んではいないけれど、毎日通学して京都で食事をとっている私としては、頑張りたい限りです。すぐに結果が表れたりする類のものではないけれど、食は人間生活の基盤ですので。
			96	食の安全を確保するための理念がまとめられてあるが、食において他に重要になってくるのが「品質(味)」と「コスト(価格)」であり、これが密接に関わってくると思うので、触れてもいいと思った。
	9 市民意見をとり入れた計画を作成すべきである。	・今回いただいた市民意見を踏まえ、より実効性のある施策を推進してまいります。	97	推進計画において、市民の立ち入る隙がない様に思う。確かにリスクコミュニケーションや市民の自主的な取組みを要索として取り入れられているが、実際に市民の意見をもとにした仕組みなのか疑問である。行政といえども、サービスは必要があつてこそそのものであり、必要とされることでその効果が生まれる。市民の生活についての調査などで得られる具体的な意見をもとにした改良計画でなければ、意味はない様に思う。
			98	「京都市食の安全安心計画」を消費者に対して広報し、消費者側の意見も積極的に取り込むべきである。食の安全性に対して万が一起こったときの対応も考え直してもよいと思う。
	10 推進計画の取組が全国に波及することを期待する。	・推進計画に基づき、食の安全安心確保を図って参りたいと思います。 ・また、取組結果については、ホームページへの掲載や関係自治体に対する情報提供するなど、積極的に公表して参りたいと思います。	99	京都市の食安全安心を守って、全国への展開を期待しています。
			100	この計画は市民の食の安全を守るという筋の通ったことを目的としており、それを実現するために様々な分野から対策を講じているので非常にいい計画だと思います。この計画が成功し、全国に拡大していいなってほしいです。
			101	すばらしいと思う。予算の問題が気になる。スポンサー等を募り、この運動を全国に広げてほしい。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。 ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。			
ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号
1 計画全般	10 推進計画の取組が全国に波及することを期待する。	・推進計画に基づき、食の安全安心確保を図ってまいりたいと思います。 ・また、取組結果については、ホームページへの掲載や関係自治体に対する情報提供するなど、積極的に公表してまいりたいと思います。	102
	11 他県と比較しやすい内容にしてほしい。	・推進計画は、京都市食の安全安心条例に基づき策定する京都市ならではの計画となります。他都市に紹介できるような、先進的な取組の推進を図ってまいります。	103
			104
			105
2 推進体制	12 市民、食品等事業者、京都市が連携して計画に取り組んでいくべきである。 ★市民も協力しなければならぬ。 ★市民、食品等事業者、京都市が一体となって取り組んでいくべきだ。 ★生産者、消費者団体との連携で取り組むべきだ。	・計画の推進に当たっては、市民等、食品等事業者及び京都市が、それぞれの役割・責務を担うとともに、互いにリスクコミュニケーションのもと、相互理解の中で連携して取り組む必要があります。 ・流通の各段階で一貫した安全性確保ができるよう、皆様と協働で取り組んでまいります。	106
			107
			108

意見
京都市に関連のある人の啓発は、強いては近畿、更には日本国民全体の食品衛生管理に対する意識付けの向上、それに伴う食料供給者のモラル向上にも繋がると、大変重要だと感じます。また、日本の食糧事情がどうなっているのかという教育も非常に肝要であると感じます。
「京都市食の安全安心推進計画」は良い考えだと思いますが、他県なども参考にしやすい視点をもち増やしていただければなお素晴らしいと思います。
地道な作業が必要だと思う。市民も協力しなければならぬ。
まず最初に市民に食の安全安心の確保のための必要な知識を、また理解を深めることができるような徹底的な教育環境が必要であると思う。食品についての間違った知識や誤い込み等を解消し、市民一人一人が正しい知識を有することが大切ではないかと思う。例えば飲食に従事する人には定期的な勉強会を開くとか、特に食品の安全性に興味を持つであろう若い子どもを持つ親のためのより詳しい勉強会を開くなどと言ったことである。結局は市民の食の安全安心を確保するには、市民が動かなければだめだと思う。
食の安全を守るためには、まずは自分たちでできることをしていかなければならぬと思います。たとえば、手洗い、うがいをしつかりする、さらに調理する際にも衛生面に気をつけなければなりません。しかし私たちの見えない部分、つまり、栽培から流通に至る過程でそのような衛生面が徹底されていないのは驚きがあります。私たちがこの京都市で豊かな食生活を送っていくためにも、食品の安全管理を徹底してもらい、さらに自分たちも気を付けていかなければならぬと考えさせられました。
これが全て実現すればよいが、消費者がどこまで自分たちの安全確保に積極的に行動してくれるかが、鍵となりそう。
消費者の意見を取り入れることができるし、法の制定なども考えてくれるので、より安全安心に食にかかわっていきけると思いました。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)に対する意見

原則 知覚票をその主たる記載しておりますが、他者を排除中傷する内容については削除しております。

・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
2 推進体制	12 市民、食品等事業者、京都市が連携して計画に取り組んでいくべきである。 ★市民も協力しなければならぬ。 ★市民、食品等事業者、京都市が一体となって取り組んでいくべきだ。 ★生産者、消費者団体との連携で取り組むべきだ。	・計画の推進に当たっては、市民等、食品等事業者及び京都市が、それぞれの役割・責務を担うとともに、互いにリスクコミュニケーションのもと、相互理解の中で連携して取り組む必要があり。 ・流通の各段階で一貫した安全性確保ができるよう、皆様と協働で取り組んでまいります。	109	私達消費者には心強い計画だと思います。双方の努力、協力で定着することを願います。自分なりの安全努力は以前からやっていますが、キヨウザ事件後は特に気を付けています。 地元で取れる物を望みますが、京野菜はあまりにもブランド化されて価格が高くて困ります。改善策を考えてほしいものです。 消費者側の意識はすごい分高くなりましたが、売る側にはまだごまかしがあって見分けが大変です。 販売者ではなく、製造者を見て買物します。 日常の食事は、出来合ではなく、すべて手作心をかけています。
			110	京都市の今取り組み組んでおられます京都市食の安全安心推進計画、大変良い事で、もちろん事業者もこの計画にそって努力しなければならぬですが、消費者の方にも事あるごとに市の努力していることを伝えることも大事と思う。市民一体となって取組んでほしい。
			111	行政、事業者、市民が一体となった計画にしてほしい。
			112	立派な計画と感心しています。 一方的な製造者、販売者への指図におわるのではなく、連携した取り組みが肝要と考えます。 そうでなければ、絵にかいた餅になると思います。 よろしく願います。
			113	第4章 京の食の安全安心の未来像の視点11について、食品の生産者(畜産農家等)から食品の製造者、加工販売者まで連携し、食品による危害発生防止がとれるような体制を構築して欲しい。
			114	食の安全性については、生産から販売に至るまで携わる人々や流通過程、そこにおける衛生管理(迅速であるか? 温度は?)の情報公開が必要である。この計画では、各団体にそのような事柄を依頼し、団体から情報が一方向に送られてくるというだけでなく、コミュニケーションという形で衛生管理の相互理解を深めている。 行政には国との連携はもちろん、流通関係の団体と我々消費者を結びつける役割を担ってもらい、確実な人員の確保にも務めてもらう。しかし、団体といっても、流通を行う主体は個人であるので、団体内での管理が適切であるのか心配である。また、団体間の流通で手薄になっていないか。様々なネットワークで情報の誤差のないようにしてもらいたい。"第三者の目"というのを働かせてもらいたい。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。 ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。					
ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見	
2 推進体制	12 市民、食品等事業者、京都市が連携して計画に取り組んでいくべきである。 ★市民も協力しなければならぬ。 ★市民、食品等事業者、京都市が一体となって取り組んでいくべきだ。 ★生産者、消費者団体との連携で取り組むべきだ。	・計画の推進に当たっては、市民等、食品等事業者及び京都市が、それぞれの役割・責務を担うとともに、相互にリスクコミュニケーションのもと、相互理解の中で連携して取り組む必要があります。 ・流通の各段階で一貫した安全性確保ができるよう、皆格と協働で取り組んでまいります。	115	システムを整えて管理・監視・交流によるコミュニケーションを実施ということには賛成します。それらが形式化せず、また有効に機能するように生産、流通、消費を中立的に管理・指導できるしくみを実行していただければと思います。	
			116	きちんと実行されれば、消費者としては安心だが、農家の人の負担が多くなる可能性があると思う。また、実行した際には、この計画のことをより多くの市民に知らせるよう売り場などに情報を載せるなどすべきだと思う。	
			117	地域と密着するためには、農家等生産者と更にコミュニケーションを深めていくことがのぞましい。	
			118	京都市食の安全安心推進計画について、あまりにも厳しくすぎて、生産者の方々の過度の負担にならないよう注意してください。	
			119	市が一方的に行うのではなく、市民を巻き込んだ施策なのが良いと思う。市が事業者や市民と情報を共有し、意見交換することが大切だと思う。また、「京都らしい」取組がよい。伝統的な食文化を継承すると同時に、食生活の安全安心につながるのは一石二鳥。次世代を担う大学生に食の安全に関する情報を伝え、意見を聞くのも有意義だと思う。	
				120	大学において食で大きな役割を果たしているのは生協である。そことの連携も視野に入れておく必要がある。
				121	今回の計画にとどまらず、食の安全安心行政の推進のために、消費者団体との意見交換の機会を大事にしていただくことを要望します。
				122	皆で協力をして、食の安全について学んでいくことが大切だと思います。
		13 研修の充実を要望する。	必要に応じて研修を実施してまいります。	123	庁内体制の整備において、研修1回限りにならない様をお願いします。
		14 食の安全安心行政を専門的に担当する部局が必要	食の安全安心行政については、農林水産分野、消費者分野、環境分野、感染症対策分野、健康増進分野、消費者分野、環境分野、教育分野、農畜産分野と、多岐にわたっているため、単独の部署で対応することは困難であるため、必要に応じて専門的な部局の設置を検討してまいります。	124	食の安全安心行政を専門的に担当する部局として「食の安全安心推進課」をつくっていただくことを要望します。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
 ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
2 推進体制	15 食の安全総合ネットワークについて ・具体的な内容を示してほしい。 ・実際に機能するのかが不安である。	「食の安全総合ネットワーク」とは、市民や食品等事業者、学識経験者及び京都市の間で、食に関する最近の情報や自主回収情報等について情報共有を行う仕組みをいいます。 ・消費者団体の方々や食品等事業者の方々と相互に意見交換を行い、情報のネットワーク化を図ります。 ・ネットワークは始動したばかりなので、更なる発展に向けて、取り組んでまいります。	125	今回、「食の安全総合ネットワーク」が構想されていますが、これは新たな組織を作るということですか、それともネットワーク機能をもちたいということですか、「計画」(案)でははっきりしません。いずれにせよ、「食の安全安心総合ネットワーク」をしっかり機能させるために、消費者行政担当部局(京都市市民総合相談課)や消費者団体をこのネットワークのなかでどのように位置付け、どのような役割を与えようとするのか、はっきりしていただく必要があります。
			126	食の安全総合ネットワークというのが、本当に上手くいって効果を上げるのか疑問。もっと具体的にわかりやすくしてほしい。
			127	流れが表になっていることで分かりやすく良いと思う。
			128	細かく分類されていて良いと思う。
			129	段階別にそれぞれ背景と視点が明記されていて非常に分かりやすいとよいと思います。
			130	施策の内容と期待される効果が、非常に分かりやすくまとめられている。生産段階にまで指導を行い、様々な疾病、食中毒の起こる危険性を減らすのとはとても有効だと思った。基本的に指導や情報発信が多いと感じたが、一部の人の指導を行うことは、全体的な食の安全管理に直接的には結びつかないのかもしれないと思った。
			131	施策の詳細をみて、生産段階から消費段階まで様々な対策が考えられておりおどろきました。
3 計画体系	16 施策の体系図について ★流通段階ごとにまとめたあり、施策の流れがわかりやすい。 ★流通各段階に応じた取組を進め、すべての行程で一貫した食の安全性確保を図ってほしい。 ★安全性確保に必要な事項が盛り込まれていて良い。 ・体系図の組み立てがわかりにくい。	・生産から消費に至るまで、各過程で食の安全性確保に向けた取組みを推進するに当たり、過程ごとに施策をとりまとめました。 ・市民や食品等事業者の皆様と共済で、生産から流通、製造・加工・販売及び消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図ってまいります。 ・推進計画の内容について、市民の皆様にはわかりやすく伝えられるよう、引き継ぎ工夫してまいります。	132	何項目にも分かれていて、見やすいので良いと思います。
			133	着立での基準がわからない。求められる施策一環で行っている事業のように整理した方が伝わりやすいと思う。「共済」が「未来」等、耳ざわりは良いが抽象的な言葉が多いのも中身の印象が弱くなる一因だと思う。
			134	食品は生産から消費に至る各過程(段階)での安全対策や検査が重要になってくる。特に消費者に渡る直前の検査や対応ではなく、生産段階や市場での安全対策を十分にとってほしい。 食品流通の川上みの取り組みが不十分だと意味がないのでその部分について推進計画(案)の強化を考えて欲しい。
			135	食は市民の安全に直結しているもので、漏れのない様お願いします。
			136	流通の各段階について充分な計画が立てられていると思う。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
3 計画体系	16 施策の体系図について ★流通段階ごとにまとめたい。施策の流れがわかりやすい。 ★流通各段階に応じた取組を進め、すべての行程で一貫した食の安全性確保を図ってほしい。 ★安全性確保に必要な事項が盛り込まれていて良い。 ・体系図の組み立てがわかりにくい。	・生産から消費に至るまで、各過程で食の安全性確保に向けた取組を推進するに当たり、過程ごとに施策をとりまとめました。 ・市民や食品等事業者の皆様と共済で、生産から流通、製造・加工・販売及び消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図ってまいります。 ・推進計画の内容について、市民の皆様によりわかりやすく伝えられるよう、引き続き工夫してまいります。	137	流通段階に応じた取組がなされているため、消費者としても安心である。
			138	私が不安に思っていた生産から収穫までの総合的な管理について書かれていたのでよかった。ただ、どこか一つでもほころびが起ると全体の信用を失いかねないので、しっかりとやってほしい。
			139	学校等で食中毒防止の取組みが実施されていますが、一方では、飲食店、食肉店で生食用の肉が公然と提供、販売されている事に疑問を感じています。本当に安全で安心な物でしょうか？
			140	私たちがのような学生にとって、食品の値段の安さは食品をえらぶにあたっての最重要事項です。一般に危険があると噂される中国産の安い野菜に関しても、値段によつては買ってしまうことがあります。しかし、なぜこのような不安を感じる必要があるのでしょうか。理想を言うならば、店舗にならぶ食品はすべて安心できるものであるべきです。学生が人工の10%を占める京都市だからこそ、お金のない学生のために京都市内の安い輸入食品はすべて厳しいチェックの下で安全が保たれているというイメージが必要で、個人が商品の前で迷うことなくそれが京都市で売られているという情報が安心であるという情報になるようにすべきです。
			141	他の地方自治体の方針について知らないのと比較できず評価が難しいが、不可欠なポイントについては的確な対応が成されているように思う。
			142	こんな風に市民の食の安全を考えて市で取り組んでくれるのは非常にありがたいと思う。
			143	このような取組みを行っているのは非常にいいことだと思う。しっかりと進めて欲しい。
			144	担当者様のお話をきいた限りでは、学生に口出しできるような問題点はありませんでした。よくできていると思います。
			145	おおむね問題がないように感じられた。
			146	良い計画であると思う。
			147	良い名前だと思います。
			148	もう示されておりわかりやすいし、地域に根ざした方法をとっているのもおもしろい。興味がある。私の知識ではこれはだめだという部分はあまりありません。
			149	実態に即した計画立案(事業者)されているかと思いますが、よいかと思われる。
			150	施策の詳細が明確であり、情報網がしっかりと確立されているので、迅速な対応ができ、良いと思います。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
3 計画体系	17 視点を3つ(京都市、食品等事業者、市民)に分けるべきである。	・推進計画は、京都市の行政計画であるため、京都市が実施する内容と、京都市以外の立場の方々为主体的に実施する内容と、2つの視点に体系立てています。視点の枠組みに留まらず、市民や食品等事業者の皆様と共済で食の安全安心の確保に向けて取り組んでまいります。	151	視点2が生産・販売者と消費者が同じ項目になっているので、消費者に重点がむけられていない気がします。一番多い市民はやはり消費者であるので、視点を3つに分けて、消費者にもっと重点をおくべきだと思います。
			152	「京らしい」食の安全安心への取組がすすぎだと思いました。
			153	京の食文化の継承や大学との連携など、京都市独自の施策があるのが良いと思った。市民一人一人への周知がなされると良いと思う。
			154	「京都らしい」要素の導入は非常に良いことだと感じます。前者の京都の食文化の継承についてですが優れた食文化に触れることは食品に対しての価値観、倫理観の向上につながると思います。長期的なスパンで考えた際に企業の問題ある行動の抑制につながるかと考えます。また、TPPなどの現代の食をとりまく問題について考えるよいきっかけになると考えます。後者の「学生のまち」という点についても学生に対する啓蒙活動は将来における「食」のあり方により影響を与えると考えますので、評価できそうです。前者と後者を組み合わせる行動にも期待します。
4 京都らしい施策	18 京都らしい施策について ★京都らしい施策を計画に盛り込んでいることが、京都市独自の施策で良い。 ★京都らしい施策に取り組むことに賛成である。 ・京都らしい施策を全国一律で行ってほしい。 ・京都らしい施策を無理に盛り込む必要はない。	・京都市の地域特性を活かし、京都市らしい、京の食文化の継承や「大学のまち京都・学生のまち京都」の特性を活かした取組を進めてまいります。	155	京都市食の安全安心推進計画について、京都という町の特色を活かそうと考えているのが、とてもいいことだと思います。京都の食文化の中にある衛生管理のやり方にも、しっかりと目を向け、又、学生を担う大学生にも、しっかりと理解を求めるのやり方はすばらしいと思います。自分自身、飲食店でアルバイトをしていて、衛生管理に対する知識のなさから、食品管理に不安を感じることもありましたが、しっかりと学べることができれば、たくさんの飲食店でアルバイトをしている学生にも、そのような意識がいきわたっていくのではと思います。ぜひ実行に移してほしいと思います。
			156	「『京都らしい』食の安全安心の取組み」とあるが、このようなことは全国的に一律で行ってほしい。
			157	京の食文化を含めてこのような安全推進計画があるのは面白いと思いました。また、学生のひとりとして、対策をとってもらえるのはうれしいです。
			158	市民の安全が第一に考えられていて、京都らしさも取り入れられているので大変よいと思います。
			159	消費者が食の安全安心情報共有できるような場をもうけてあるところが良いと思った。又、京都ならではの大学や観光に関連した施策があるのは良いと思った。
			160	京都らしい食の安全というものを具体的にあらわしたのは非常に素晴らしいと思いました。施策そのものに対しては特に不安を感じることはないのですが、実際に十分な行政の活躍して頂けると信じて期待しております。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、制意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
4 京都らしい施策	18 京都らしい施策について ★京都らしい施策を計画に盛り込んだことが、京都市独自の施策で良い。 ★京都らしい施策に取り組むことに賛成である。 ・京都らしい施策を全国一律で行ってほしい。 ・京都らしい施策を無理に盛り込む必要はない。	・京都市の地域特性を活かし、京都らしい、京の食文化の継承や「大学のまち京都・学生のまち京都」の特性を活かした取組を進めてまいります。	161	「京都らしい」食の安全安心への取組というものがとても興味深いです。京都における豊かな食文化を継承していったり、京都の地域特性を活かす取組というものはとても素晴らしいと思います。自分たちの住むまちからこそ、より積極的に食の安全問題に関わっていきけるだろうし、それによってリスクコミュニケーションが適切に実施されていけば、行政と企業や市民一体となって食の安全確保を目指すと思います。
			162	食の安全安心について知りたいことは、季節性ウイルスの流行状況など、その時気をつけるべき情報が知りたいです。普段はテレビやネットと言ったメディアを通じてこういった情報を得ていますが、スーパーなどの実際の売り場でも注意の知らせが出ていたり効果的だと思います。行政の施策に求めることは、我々消費者が目にするのが難しい生産流通過程での管理の徹底です。施策の詳細にはこのことがきっちり書かれているようで、このまま改善を進めていってほしいです。やはり消費者の不安は、事業者による偽装が最も恐ろしく、行政が力を入れたべきポイントだと思います。5カ年施策では新しく「京都らしさ」「学生」の2つを取り入れたようですが、これはなかなか珍しい良い試みだと思います。こうした試みを行うことで文化的にも発展していくのだと思います。
			163	京都市が何かを行う際、必ずでてくるのが「京都らしさ」というものですが、19年間でいいとしてもあまりこういうことにピンとこないで、このような「京都らしさ」を無理矢理つめこもうとするのは好きではない。
			164	感想としては、食の安全安心は、私たち高齢者にも、また今後日本の社会を担う若者達にも大変重要な課題であると思っています。また東山区は全国各地や諸外国から多くの観光客が入浴する観光スポットであるとともに観光業などは重要な収入源となっております。観光客の食の安全安心は、主たるサービス面の一つとして重要な対策であると感じております。
			165	「京都らしい」食の安全安心への取組はいいと思います。京都は観光客も多いので、市民だけでなく、他から来た人達にも京都市が食の安全安心に対して対策していることを理解してもらおうのは大事だと思います。
			166	京都という町は観光客が多く、外国人の方も多いので、日本のためにも食の安全を確立してほしい。
	19 京都らしい施策として、観光旅行者への食の安全性確保も重要である。	・市民のみならず、観光旅行者の健康保護が重要だと考えております。 ・観光旅行者の皆様に対する効果的な、食の安全安心情報の発信に努めてまいります。 ・また、観光関係者8つに対する監視指導等を進めてまいります。	167	私は京都市食の安全安心推進計画(仮称)に賛成です。京都は観光地ですが、多くの観光客を招くためには、安全というものは不可欠であると考えます。この安全には、治安の良さなども含まれますが、食品の安全というものは当然含まれると思います。安心して京都に観光に来てもらうためにも、食の安全や安心を確保するための計画は、実行されるべきであると考えます。私は、この計画の、市が一方的に市民や食品等事業者に指示や命令を出すのではなく、互いに情報の共有や意見交換したりできるという相互性があるという点がとても優れていると感じました。
			168	京都は観光客も多いところなので、そういった人々の安全安心のためにも計画をすすめてほしいです。
			169	京都市在住、在勤の者だけでなく、観光に訪れる人々のことも考えている点が良いと思う。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
4 京都らしい施策	20 京の食文化の継承について ★京の食文化の継承に取り組んでほしい。 ★京の食文化の継承を通して、食の安全性確保を推進してほしい。 ・京の食文化と食品衛生という科学的な取組を結びつける必要はない。	・京都の地域特性を活かした「京都らしい取組」の一つとして、京の食文化の継承を進め、食の安全性確保を図ってまいります。	170	只今、生協で地産地消フェアと題し、京都でとれる野菜や魚を用いた料理が販売されているが、このように京都の食文化をアピールするのは効果的だと思う。食文化の継承を、多くの学生がいる京都で、ぜひ広めてほしいと思います。
			171	プレゼンがとてでもすてきで聞きやすかったです。京の食文化の継承はとてでもよい案だと思います。大学生だったら京都の子は食文化を広げる中心になれるし、他県の子だったら京都の食文化にふれあうことができてとてでもよいと思います。京都は文化の街だと思うので、伝統を大事にして欲しいです。
			172	京都の食文化は歴史もあるため、それを活用し、行っていくということはとても良いことだと感じた。
			173	「京都らしい」食の安全安心への取り組みと言うのはとてもいいと思う。長い歴史で培われた知識を学べるとともに地元の伝統食であれば生活にも取り入れやすい。
			174	学生の街京都には多くの伝統的な文化が残っているの、そのような文化を大事に継承していきながら、食の安全安心を実現していただきたい。
			175	『京都らしい』食文化を伝承することはすごく良いと思う。他の地域にはない、京料理独特のものは、はじめて食べたときに感動したし、それを食べるために京都を訪れる人も多くいると思うので、「京都らしい」食文化をアピールすることはとても良いことだと思う。
			176	伝統的な食文化を持ち、国内外から観光客も多い京都ならではの食の安全安心を目指し、京都の食文化をより良いものにして欲しい。
			177	観光都市であることや京の食文化といった京都ならではの特徴をふまえた計画案になっていることが良いと思う。
			178	京都の食の文化を守り、伝えるという案にはとても感銘を受けた。
			179	京都の食文化の承継など、京都の食文化を大切にしてくれるのはうれしい。
			180	「京都らしい」食の安全安心への取組はとてでもよいと思います。「食文化」というように、食は文化として受け継がなければならないと思う。
			181	京都には観光客が多く、京都の食文化をしってもらうことは重要なことであるから、その食文化への安全性の確保に重きをおくことは素晴らしいことだと思います。
			182	京独自の食を守る活動はいいと思います。
			183	京の食文化の継承という点を取り入れていることにに関しては大変賛成である。日本の伝統を最も取り入れている京の食文化に興味を抱いている人は多いだろうし、伝統を崩すことなく計画を推進しようというスタンスが良いと思う。ただ、大学生を使うことにに関してはどのように彼らに興味を持たせるかということが重要なポイントに成ると思う。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
4 京都らしい施策	20 京の食文化の継承について ★京の食文化の継承に取り組んでほしい。 ★京の食文化の継承を通して、食の安全性確保を推進してほしい。 ・京の食文化と食品衛生という科学的な取組を結びつける必要はない。	・京の地域特性を活かした「京都らしい取組」の一つとして、京の食文化の継承を進め、食の安全性確保を図ってまいります。	184	京都の食文化と食品衛生という科学寄りの問題を無理に結びつける必要はないのではないかな。
			185	大学とのネットワークを取るなど京都の特色がでていてよいと思った。
			186	大学生を「自発的な消費者」にするのが重要だと思う。
			187	新規事業として「大学生に対し、食品衛生講習会を開催し、知識の向上を図ります。」とありますが、単に目標数値である全ての大学に年1回を実施するだけではなく、講習内容の充実を望みます。一般の食品業者は食品衛生に対し管理責任を伴い、また一般家庭では家族の健康を守るという観点からそれなりに関心も含め、食品の取り扱いについては注意を払っていると思いますが、さて大学生の意識はどうでしょう？
	21 「大学のまち京都・学生のみち京都」の取組について ★大学との連携が京都らしくて良い。 ★大学生の意識の向上が必要である。 ★大学生に対する食の安全安心情報の発信、食品衛生講習会の開催が必要である。 ★大学生に対する情報発信方法について提案があったもの。	・京都の地域特性である「大学のまち京都・学生のみち京都」の特色を活かし、大学及び大学生と共汗で各種施策に取り組んでまいります。 ・取組むに当たっては、関係者と協議し、進めてまいります。 ・大学生から家族、地域へと取組みが広がるよう、各種施策を推進してまいります。 ・また、大学生への情報発信については、携帯電話用ホームページ、メール配信サービス等を活用し、利用しやすくわかりやすい、食の安全安心情報の発信に努めてまいります。	188	「大学のまち京都」「学生のみち京都」という視点をもつことは重要なことであり、賛成です。しかし、このことを実際に推進することは容易なことではないと思います。関係者と事前に十分協議して有効な実践がはじまることを期待します。
			189	大学生が行うことで、その方の家族等つながりも多いため、取り組みやすいのではないかと感じた。
			190	良いと思う。京都市は学生が多く、学生に対する情報発信も重視している点が良い。
			191	大学生と共同で情報を発する取組に興味を持ちました。大学で宣伝してほしいです。
			192	施策の内容に書いてある大学生に対する食の安全安心情報の発信や講習会というのは非常にいいと思います。ぜひやっていただきたいです。
			193	冊子を作って置いておくだけで広報活動ができていいとは思いません。まだまだ大学生への正確な情報の伝達できていないと私は思います。お話でもあったように、学祭での指導はいいと思いますが、もっと「これは死につながる」という恐いというイメージを大げさでもいいので伝えるべき。
			194	若い世代に情報発信する方法について、「徴兵制度」ならぬ、「食徴兵制度」という法案をつくる。20歳になったら、1ヶ月間ひたすら食についての知識を強制的に教える。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
4 京都らしい施策	21「大学のまち京都・学生のまち京都」の取組について ★大学との連携が京都らしくて良い。 ★大学生の意識の向上が必要である。 ★大学生に対する食の安全安心情報の発信、食品衛生講習会の開催が必要である。 ★大学生に対する情報発信方法について提案があったもの。	京都の地域特性である「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かし、大学及び大学生と共汗で各種施策に取り組んでまいります。 ・取組むに当たっては、関係者と協議し、進めてまいります。 ・大学生から家族、地域へと取り組みが広がるよう、各種施策を推進してまいります。 また、大学生への情報発信については、携帯電話用ホームページ、メール配信サービス等を活用し、利用しやすくわかりやすい、食の安全安心情報の発信に努めてまいります。	195	京都は学生のまちであるので、やはり学生への情報発信に力を入れるべきだと考えます。学祭のことについてですが、私も模擬店を出した経験があります。一応、注意事項を書いた紙が配布されるのですが、異づく重要な点もわかりづらいので、もっと見やすく学生が目を通してくれるようなマニュアルを作成すべきだと思います。
			196	京都市民の1割が大学生であると初めて知りました。それほど、多ければ情報を広めることも可能であると思います。説明会などに参加する機会がなかなかないため、直接情報収集することは難しいですが、HPやツイッターなど電子機器からの情報収集は可能であると考えます。しかし、情報を多くの人に知ってもらう時に正確な情報提供が大切になると思います。
			197	ケータイ電話で安全に関する情報を見ることができたら、大学生へ広めることができると思います。
			198	大学の掲示板にポスターを貼るといいと思います。
			199	このような計画はどとても大切だと思いますが、大切だと認識している人、特に大学生などは少ないかもしれないと思います。食中毒などは体験してみないと恐ろしさも感じ方も変わってくると思うので。情報源としては、私はよく携帯電話のインターネットを利用します。
			200	4「京都らしい」食の安全への取組で、2つの要素をあげられており、要素1京の食文化の継承、2「大学のまち京都・学生のまち京都」とあります。学生ボランティアを募り、情報を発信することはとても良いと思います。
			201	大学生への情報発信については、携帯電話がよいと思います。ほとんどの学生が常に持参しているものなので、関心を寄せやすいと思います。
			202	学生から発する取組を推進するとあるが、それならば、西の最高学府である京大。その食品生物学科と密接に連携をとっていただきたいと思います。
			203	京都は学生の多い街であり、1人暮らしの学生も多い。私も自炊しているのだが、野菜や肉など、どのように保存、調理すればよいのかという基礎知識を知らないのでも、そういったことが書かれた冊子等を配れば、より安全安心な食生活を送れると思う。
			204	意見募集冊子2ページの食の安全安心の確保については、やはり、市民等の役割、食品等事業者の責務が一番大切であり、必要な知識を持つことが最も重要だと思ふ。だから上記で述べたようなことが必要だと感じる。 大学生は一人暮らしの人が多く、食の安全安心や食中毒発生時の対応マニュアルのような資料を作成するのはどうでしょうか。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
4 京都らしい施策	21 「大学のまち京都・学生のまち京都」の取組について ★大学との連携が京都らしくて良い。 ★大学生の意識の向上が必要である。 ★大学生に対する食の安全安心情報発信、食品衛生講習会の開催が必要である。 ★大学生に対する情報発信方法について提案があったもの。	・京都の地域特性である「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かし、大学及び大学生と共汗で各種施策に取り組んでまいります。 ・取組むに当たっては、関係者と協議し、進めてまいります。 ・大学生から家族、地域へと取組みが広がるよう、各種施策を推進してまいります。 ・また、大学生への情報発信については、携帯電話用ホームページ、メール配信サービス等を活用し、利用しやすくわかりやすい、食の安全安心情報の発信に努めてまいります。	205	食の安全性について、やはりどの程度までの鮮度なら安全に食べられるのか、ということが知りたい。学生の一人暮らしでは消費できる食品の量も限られているし、毎日自炊できるというわけではない。肉や魚は「週間くらいなら冷凍で大丈夫な気がするが、野菜の買分け方はわからない。少しやわらかくなってきたらすぐ捨ててしまおう。もし行政が食の安全を広告やインターネットで示しても、やはり優先順位としてすぐに目を向けることはできない。そこで一番行ってほしいのは野菜、魚、肉を購入する時、その食品に適した保存方法を表示してほしい。店舗にしてみれば負担は大きくなるので行政が介入してほしい。各食品に対してでなくとも精肉コーナーの一部にまとめて表示したりもしくは照明の待ち時間目の付くところにはり出すなど、家にあるときよりも実際に食品と触れているときの方が食の安全に対する意識は高まると思う。
	22 現状値と目標値がほぼ同じ施策項目があり、計画の策定意義が不明瞭である。	・「京の食 強く安全 つなぐ安心」を目標に、生産から消費に至るまで一貫して食の安全性確保を図ってまいります。いただいた御意見を踏まえ、流通段階ごとの施策の目標を設定し、計画のめざす方向を示します。	206	「京都らしい」食の安全安心の取組の要素のひとつとして、「大学のまち、学生のまち」の特色を活かしてとべられていますが、抽象性があり、また「学祭」の機会を取り上げているが、局所的な提案となっていると思われ。本業である教育・研究のなかで、食の安全安心の取組を検討することや、学内で日常的な食を担っている大学生協との連携などが視野に入っています。
	23 現状値と目標値がほぼ同じ施策項目があり、計画の策定意義が不明瞭である。	・「京の食 強く安全 つなぐ安心」を目標に、生産から消費に至るまで一貫して食の安全性確保を図ってまいります。いただいた御意見を踏まえ、流通段階ごとの施策の目標を設定し、計画のめざす方向を示します。	207	目標値の設定がなければ、進捗状況についての認識評価をすることができず、執行管理が不明確な計画となります。横記計画案で目標値が設定されている項目が37、うち現状値との比較がおこなわれているのが28ありますが、現在と5年後の数値がまったく同じであるものが10、5%以下の改善にとどまっているものが8と、過半数が現状値とあまり変わらない目標値となっています。横記計画は「推進」と銘打たれてはいるものの、内容をみると現状維持に近い若干の前進」というレベルであり、案例を策定したことが反映された計画案となっているかどうか、疑問なしとはいえません。
5 目標値の設定	23 目標値の設定で、手段の一部として設定している項目や、抽象的な項目について、改善が必要である。	・より適切でわかりやすい指標及び目標値の設定について検討してまいります。	208	現在実施されている事業については、現状値と5年後目標値が変わらない項目があります。これらは現状維持しつつ新規事業を行うということでしょうか。もっと長期にわたって進める計画が見えるようにして下さい。
	24 「京(みやこ)・食の安全衛生管理」取組の取組数について、目標値の設定根拠を示してほしい。	・「京(みやこ)・食の安全衛生管理」取組の取組数については、平成21年度55施設が5年で新規250施設となっており、この間の取組状況を数倍する設定で、その根拠がどのようになっているのか、明記がありません。	209	目標値の設定については、「手段」の一部をもって目標値としている箇所(p.10 生産者に対する農産物の適正使用の指導)や、内容が抽象的で目標値が具体的に設定されていない箇所(p.22 大学生に対する食の安全安心情報の発信頻度)があります。改善が必要です。
	25 「京都らしい」要素のうち、「京の食文化の継承」に由来する施策項目及び目標値の設定が必要ではないか。	・「京の食文化の継承」に係る施策として、宿泊施設などの観光関連施設に対する監視指導の強化について、施策項目と目標値を掲げ、取り組んでまいります。また、目標値は設定してはいるものの、観光旅行者に対する食の安全安心情報の発信を進めてまいります。	210	一方、「京(みやこ)・食の安全衛生管理」取組の取組数は、平成21年度55施設が5年で新規250施設となっており、この間の取組状況を数倍する設定で、その根拠がどのようになっているのか、明記がありません。
	26 5年後の目標値が目指す目標が見えない。	・5年後の未来像として「京の食 強く安全 つなぐ安心」を掲げ、市民や食品等事業者の皆様の皆様が自発的に食の安全管理に取り組む、生産から消費に至るまで一貫した食の安全安心確保を図れるよう、取り組んでまいります。	211	もうひとつの「京都らしい」取組の要素とされている「京の食文化の継承」とくに観光旅行者への食の安全安心の取組については、具体的な施策提案・目標値の設定がありません。現在、各地で修学旅行者などを対象とした「体験学習企画」がさかんになっていくと思いますので、補強が必要と思われ。また、
	27 5年後の目標値が目指す目標が見えない。	・5年後の未来像として「京の食 強く安全 つなぐ安心」を掲げ、市民や食品等事業者の皆様の皆様が自発的に食の安全管理に取り組む、生産から消費に至るまで一貫した食の安全安心確保を図れるよう、取り組んでまいります。	212	全体として、5年後の本市における食の安全安心行政および市民生活、食品関連事業者の取組等が、どのような姿になっているのか、そのありたい姿が計画案からは浮かび上がっていないと思われ。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
6 生産段階	27 京野菜の普及、安全性確保が重要である。	・京の旬野菜推進事業や時待ち食キャンペーンなど、京都の食文化をアピールする取組を更に進めてまいります。 ・また、京野菜をはじめとする各地域の多種多様な食材について、「料理教室」や「食材選び方教室」等の事業を通じて、季節や旬を重んじる京都の食文化にふさわしい「食」の在り方の提案や食育に積極的に取り組んでまいります。	213	第2章4の「京都らしい」食の安全安心への取組はとても大事だと思います。私は大学に入ってから京都で生活していますが、思っていた以上に京野菜・京料理が豊富に存在していることを知り驚きました。地域の京野菜を作っている農家さんのサポートを充実させること、また、京野菜を日本全国の人に知ってもらうために、積極的に情報発信していくことも重要だと思います。そうすることで京都への観光客も今よりさらに増えるかもしれません。
			214	京都の特産品として京野菜伝統野菜など高品質な野菜があり、全国的に認知されています。これに減・無農薬を組み合わせればさらなるイメージアップができるのでは。
			215	京野菜をもっと前面に出した何らかのキャンペーンをしたらいいかがでしょうか。自炊するときに使いたいと思っているのですが、いまいちよく使い方がわからない部分が多いです。
			216	京都産のおいしい野菜を広めていく活動はとてもすばらしいと思う。私は奈良県出身で、あまり知らなかったが、初めて食べたとき、他とはちがう、「京都らしい味」を感じた。このおいしさをもっと広めていくべきだと思う。
	28 地産地消の推進が必要 ★自給自足を進める必要がある。	・新「京(みやこ)食育推進プラン」と連携し、地産地消の推進を図り、京都の食文化を守るよう努めます。 ・京の旬野菜推進事業を充実させることにより、京野菜の地産地消に努めます。	217	食の安全の為、地産地消、日本自給が大切だと思います。
			218	京都も地産地消をどんどんして欲しい。
			219	安全第一、おいしいものと感じる事が出来る食品産直をもっとスーパー、百貨店で取り入れられてほしい。無農薬をどんどん増やし、農業をする人をもっと身近に育て、家庭でも畑を利用出来(楽しく)るようにしてほしい。これからは自給自足の世界。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
6 生産段階	28 地産地消の推進が必要 ★自給自足を進める必要がある。	・新「京(みやこ)食育推進プラン」と連携し、地産地消の推進を図り、京都の食文化を守るよう努めます。 ・京の旬野菜推奨事業を充実させることにより、京野菜の地産地消に努めます。	220	京都市がやろうとしていることはすばらしいことなので、応援したいという意見を送ります。 現在、京都だけではなく日本全体が、安い物を買う傾向にある状況で、京都の食の安全安心を守るために、京野菜等の食文化を守るために、京都市が生産者と加工・消費者に委託する形で、京都独特の食文化を守るための、生産から消費ルートを確立してはどうか。 現在の安物志向により、海外から大量の農産物が輸入されていますが、安心安全な野菜等はまったく無い状態です。農家の人体実験をしているようなものです。将来的な日本を支える若い子供や、若い方の健康を守ることで、京都の未来が明るくなるのではと考えます。住民と観光客等に歴史的魅力プラス食の安心安全な京都を確立し、PRすることができ、将来の大きな魅力を作ることが出来ます。 生産者には、生産意欲が出るように共同研究事業として補助金を出し、加工業者・消費者が魅力を感じる価格になるような低価格品とすることで、未来永劫に京野菜等の食文化を継承する仕組みを、京都市が作れば良いと考えます。 食の安心安全に対して京都市が積極的に投資をすることにより、京都在住の方の安心安全だけでなく、京都に来られる観光客の方にも、京都全体が食の安心安全を提供する仕組みを確立することです。 農家の企業家を、京都が資金と技術面で応援し、生産者にリスクの少ない魅力のある新しい雇用の創出になります。 若い方の就職難の時代に、農業等が魅力有る就職先となるようにできる可能性もあり自い尊だとも考えます。 最近、道の駅等が農産物販売で脚光を浴びていますが、生産者の高齢化が問題になっていくことをご存知でしょうか。 若い方の能力と意欲等を活用するのはすばらしいことだと思います。 農家の担取量が減れば、アレルギー、さまざまな過敏症、ガン等の減少につながる、結果京都、国の保険支払い等の出費が減る事になります。当初は負担が膨れますが、国を脱税し将来を見据えた大きな実験計画に対する投資と位置づけてください。
			221	トレーサビリティシステムに基づく食の安全性を確立し、それを市民に伝えるようなシステムが必要であると思う。
			222	食品のトレーサビリティが必要ではないでしょうか。
	29 生産から消費まで、トレーサビリティが必要	・生産者、流通業界等に対して、トレーサビリティ制度の普及を含め、食の安全安心情報を発信してまいります。 ・トレーサビリティ制度の普及に向け、関係機関と連携してまいります。 ・また、食品等事業者に対し、適正表示を指導してまいります。	223	生産者の氏名などを明記する。消費者との間で信頼関係が生まれる。生産過程で使用した薬剤、添加物の名称と使用量を明記し、それが安全水準であることを示す。この計画のように、検査や対策が実施されていることを消費者に示し、安心感を与えるためには、上記でも述べたように、生産者の氏名なども明記する方がよいと思う。
			224	食の安全については、どのような生産者により、どのように生産されたかという情報までが公開されれば、安心は深まると思う。少なくとも生産者側の偽装しようという思いはぐくむことができると思う。現在、私は産地やブランドなどを見て食品を購入しているが、一概に国産は安全という訳でもない。そのため、京都市内で生産された食品のみにてもいいので、QRコード等による生産者情報の公開があるとありがたい。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
6 生産段階	30 農薬の使用について ★農薬などの有害化学物質の使用を減少又は中止してほしい。 ★農薬の適正使用を指導してほしい。	・農薬は、農薬取締法に基づき国の登録を受けており、使用者が守るべき安全使用基準が定められています。 ・農薬の安全使用とともに、化学農薬に頼らない栽培方法の普及にも努めてまいります。	225	農薬をやめるべきだ。
			226	基本となる生産段階で農薬や抗菌剤に頼らない生産方法の研究指導を行ってはどうか。
			227	中国での食は有害物がかなり入っていると思う。日本の食はこういった有害物を使用しない方向で野菜と果物を作っている。将来、食の安全安心を行っていくと海外への輸出もできと思う。特に米を主食する人種が多いので世界へ貢献できるのではないか。
			228	無農薬野菜が食べたいです。
			229	生産段階における病害虫の防制には農薬によるものだけではなく、天敵類を用いるものや、湿度等の環境要因をコントロールするなど、様々なアプローチがあります。これらを含めて生産者の指導を行うことで、農薬使用を抑えられ、こういった取組は消費者にも良いイメージを与えられると思います。
	31 有機栽培を進めるべきであると考え。	・生産者の理解を得ながら、化学肥料や化学農薬に頼らない人と環境にやさしい農業を推進してまいります。	230	農薬の使用に対して重点的な監視をしてほしいです。 また、農薬の人体に対する影響などに関する情報提供や減農薬法の普及活動などを活発に行ってほしいです。 健康のためには、野菜をとりまじょうと言いますが、農薬まみれの野菜をとっていいは、かえって健康被害がでてくると考えます。
7 卸売市場	32 卸売市場での施設の改善が必要である。	・中央卸売市場第二市場では、昭和44年の開設以来、設備の更新、修繕を行うなど、食の安全確保に努めているところです。 ・今後は、平成22年12月に策定した『京都市中央卸売市場第二市場(京(みやこ)ミートマーケット)マスタープラン』に基づき、効率的かつ衛生的な施設の改築に取り組みを進めてまいります。	231	除草剤は農薬の中に含まれているのですか？ 何ヶ月もあってある畑に除草剤でからして、何ヶ月後に作物を植えられるとどうなるのでしょうか、その様な事も調査していただいているのでしょうか
			232	京都は和食という文化を広めた町であり、京野菜といわれている地産食品の豊富な地域でもある。しかし、現代は、外食文化やインスタント食品の増加で手作り、体に良い食品や作物が少なくなる。そのため、現代病にかかる人が多い。その原因として作物を作る時無農薬で育てているのが考えられ、人間だけでなく植物も病気に犯されている。案としては、京都で育つものの食品は有機さいばいによる食物生産を増やすべきではないか。そして全国に広めるべきである
	33 卸売市場に対する監視指導が必要である。 ・中央卸売市場での監視を強化してほしい。 ・未届でフグが販売されていた事例があったが、フグを卸している中央市場での監視を強化すべきだ。	・京都市では、従来から「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、卸売市場に対する監視指導を実施して参りました。 ・フグの適正な取扱いははじめとし、引き続き、食の安全性確保に向けた監視指導に取り組みを進めてまいります。	233	卸売市場における、食の安全性確保に向けた取組の推進の中で、第2卸売市場におけるBSE対策等、と監視体制については理解できたが第2卸売市場は老朽化しており、衛生確保のための畜場の建て替え等ハード面の整備も計画に盛り込んで欲しい。
			234	中央市場から各販売店に魚や肉が流通していくので、販売店の監視は勿論であるが中央市場の監視を強化してほしい。フグの販売で未届出の販売施設で中央市場で処理されたフグが売られていた所があったと報道されていたが、中央市場が届出があるかどうか確認してフグを卸していれば済んだ話だと思うので、中央市場での監視を徹底してほしい。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、制意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
8 製造・加工・販売	34 食品衛生向上のため、廃棄食品の増加を抑制するべきだ	- 本市では、発生抑制・再使用を重視したごみ減量を推進しており、平成22年3月に策定した京都市循環型社会推進基本計画(2009-2020)においても、「そもそもごみを出さない」を基本方針の一つに掲げております。 - 食品衛生と廃棄食品減量と、両方に配慮した食の安全安心確保に取り組んで参りたいと考えております。	235	食品の安全も大事ですが、廃棄する食品が多いことも気になります。安全な食品を提供するために、廃棄しなければならない食品があるのかわかりますが、廃棄食品を減らすための取り組みはされているのでしょうか。
	35 観光旅行関係施設に対する監視指導が必要。 ・修学旅行を受け入れるに当たり、旅館の監視指導は重要である。 ・行楽シーズン対策とはどのような対策か？	- これまで京都市では、多くの観光旅行者が入浴する事、秋の行楽シーズンに、宿泊施設や土産物製造・販売施設などを重点的に、監視指導の強化を図り、観光旅行者が安心して京都の食事を堪能できるよう対策を講じて参りました。 ・続けて、宿泊施設等の観光関係施設に対する監視指導に取り組んでまいります。 ・また、監視指導に留まらず、食品等事業者の自主的な衛生管理の推進を図ってまいります。	236 237	多くの修学旅行が来られる本市において、旅館の調理施設、調理方法の状況を監視することは重要である。 「行楽シーズン対策」とは、どのような取り組みなのでしょう。
			238	観光地として食を売りにしている店も多いので安心して外食できる街をさらに追求してほしい。
			239	京都は日本の代名詞にもなりうるようなところで、厳しくしていったほうが良いと思う。
			240	公共の視点で、安全管理に対する指導をしていただく事で市民の食生活が守れる取り組みはたくさんあります。
			241	「平成23年度京都市食品衛生監視指導計画」にのような取組が行われることで監視される側はより安全に気をつけるようになり、町の安全性につながると思う。
			242	食品の製造や流通に関する規定が守られているかの厳密な監視、また、問題があったときのきちんとした対応を行政に求める。
			243	去年の夏に有名なお店でとりしを食べてカンピロバクターに感染しました。有名なお店が出しているもので、信用しており、生でも大丈夫なんだと思って食べてしまいました。もっとお店に対する食品衛生の指導も徹底してほしいと思います。
			244	京都の食文化の中で危険に思うのは、食品関係施設などで出されている色んな食品の試食は、どれだけ店頭で出され続けたものか分からないので、危ないなあと思います。
			245	疑問ですが、ネット販売などの産直品のチェックをする、ということでしたが、宅配会社の輸送体制がきちんとされているのか。どこの会社なら安全に送ることができるのか。
	36 製造、流通、販売段階での監視指導の徹底が必要	- 市民や食品等事業者の皆様と共済で、生産から流通、製造・加工・販売及び消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図ってまいります。 ・食品関係施設に対し、流通状況に応じた効率的かつ効果的な監視指導を徹底するとともに、その結果を公表してまいります。 ・また、食品等事業者の皆様意識向上を図り、自主的な衛生管理が推進されるよう取り組んでまいります。	246 247	京都では、様々なお祭りが開催されていますが、そのお祭りでの屋台での食品の衛生が気になるので、京都市からも衛生に関して監視してほしいです。 最近大手チェーン店の安売りが目立つがそのような、大手チェーン店に対する監視指導を強化してほしい。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
8 製造・加工・販売	36 製造、流通、販売段階での監視指導の徹底が必要	・市民や食品等事業者の皆様と共开で、生産から流通、製造・加工・販売及び消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図ってまいります。 ・食品関係施設に対し、流通状況に応じた初歩的かつ効果的な監視指導を徹底するとともに、その結果を公表してまいります。 ・また、食品等事業者の皆様の様子の意識向上を図り、自主的な衛生管理が推進されるよう取り組んでまいります。	248	マスメディアの発達した現代において、風評被害が最も大きな打撃となる。その点「京の食文化を代表する食品製造施設」への重点的な施策は評価できる。しかし、観光関連施設、特に寺社仏閣などは食品を取り扱っているにもかかわらず、監視指導が徹底されていないという「実感」がある。
			249	記入時間が短かったもので、内容をよく読めていないが、少なくとも飲食店で食中毒等が起こらないように厳しく指導して欲しい。
			250	一方的に情報を発信するのではなく、検査、管理しなければならない所は改善した状態まで確認することが大事だと感じた。
			251	京都にはラーメン屋さんが多いが、たいていのお店はあまり清潔そうに見えません。スローにもいろいろなものが入っているようですが、夜遅くまで開いています。京都のラーメンは安全だったらいらないなと思います。
			252	大量調理施設はもちろん、個人経営の小さな定食屋や弁当屋でも安全な調理がなされているかということに関しても留意してほしい。
			253	京の食に関する意見！私を感じている事を記します。近年騒がれた老舗と言われる店の事件、京都では大丈夫なのでしょうか。 ・和菓子の売れ残りのアンの再利用 ・先相から受け継がれた秘伝のたれ ・網戸もなく、窓をあけはなれた調理場 京都では大丈夫ですか？ 保健所の抜き打ち検査など行われているのでしょうか？ 食の安全安心推進計画を実行するのは本当に大変な事でしょうが、"京都の食は安全です！"と世界に誇れるようにがんばってください。
			254	インターネット通販の不備をもっと管理してもらえたら助かります。
			255	計画が確定した後、内容を映像資料にして頂くと、社内研修に活用できる。伝統ある料理店が集中している地域や複合施設等で調理服を着用したまま道路を通行しているのを発見する。この指導を強化することが観光客へのアピールにもつながるのでは。
			256	京都市が食の安全安心に向け、多岐にわたる安全指導、検査実施をされていることを知り、安心しました。 日々の食の安全の分野に関しては、出来るだけ京都産を食したいところが出ていますが、(出来るだけ、有機野菜、無農薬野菜)スーパーなどでも食肉、魚貝類、加工品などは外国産のものが多く、安全面、衛生面に不安を感じます。 添加物の表示は書面から聞かなくてもチェックしていますが、生産、製造過程の農薬や薬品の散布量がよくわからないのが不安です。特にアジア方面からの魚貝類(えびや貝)の体への安全性はとりわけ心配で、これらの基準確認は輸入業者に託されているのでしょうか？ 今後もHPなどを通して、安全安心推進への取り組みの発信をして頂けると嬉しいですね。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
8 製造・加工・販売	36 製造、流通、販売段階での監視指導の徹底が必要	・市民や食品等事業者の皆様と共汗で、生産から流通、製造・加工・販売及び消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図ってまいります。 ・食品関係施設に対し、流通状況に応じた効果的かつ効果的な監視指導を徹底するとともに、その結果を公表してまいります。 ・また、食品等事業者の皆様意識向上を図り、自主的な衛生管理が推進されるよう取り組んでまいります。	257	施策をする者に対して、その規模に応じて傾斜をつけて衛生上の注意を注げば良いと思う。個人がほぼ顔のきく生活圏で営むような商店に関しては、自己責任という立場をとらねがならない。そうしなければ、食品衛生の社会的な底上げにはつながらないと思う。
			258	市民へは情報を提供し、営業者へは厳しい取りしめしをしてほしい。
			259	生産から消費までをしっかりと管理できるようになれば、それが安全・安心に直結すると考えているので、ここをきちんと監視システムの制度をつくらなければ罰則も注意ではなく厳しいものをつけてほしいです。
			260	悪質な業者に対してはどんどん取り締まって欲しい
			261	路上で(オフィス街など)売られているお弁当に表示ラベルが付いていないように思うのですが、付けてくれないものなのではないでしょうか？買うことはないのですが、衛生的にも心配です。
	37 食の安全性確保には、コストがかかるものであることを、市民に伝えるべきである。	・京都市が平成18年に創設した「京(みやこ)食の安全衛生管理認証制度」は、自主的に衛生管理に取り組み食品等事業者を評価する制度です。こういった制度の普及を図り、食の衛生管理の向上を進めてまいります。 ・また、認証取得施設の食品を選択して購入するなどの安全にこだわりをもった市民が増加するよう、普及啓発を図ってまいります。	262	安全を確保するためには、コストがかかり、企業の場合は目先の利益だけを考慮してそのコストをさらに不正をしてしまうということがよくあると思います。そのような企業を減らすために、消費者の安全安心のためにしっかりと手間をかけた企業が利益を出せるようなくみづくりと、また、そのような商品は高くても買うという消費者が増えるような消費者教育を行ってほしいです。
			263	食品事業者側がモラルをもって安全安心を提供する責任はあると思いますが、安心安全を追求するほどコストがかかるということをもっと消費者に知ってもらわなければならないと思います。今、より安いものを求める一方で、安全性も求めている人が(特に日本人は)多いと聞くと、消費者には安全安心に関する知識だけでなく、そういった理解を求めることも必要ではないかと思いました。
			264	特に疑わしくなく流通されている食品をスーパーで購入し、調理し、食卓に並べているが、信頼を寄せているからだと思う。しかし、数年前の中国の冷凍食品の事件や最近では西京管内でのふぐの事件など、やはり、無防備なものもよくないと思うこともあった。 安心して食べる商品が流通するよう生産者、購入者等の意識を高める取り組みは、非常に大切であると思う。 この案を拝見し流通の行程が何段階もあり、それぞれの持ち場の意識を高める働きかけがなされていることを知り、ありがたいと思います。
			265	「市民を食の安全面を守る」という理念に基づいたこの計画案は素晴らしいと思います。基本的な計画の内容は、「安全指導」、「正確な情報発信」となっていると思うので、それらを受け取る側(食品管理者など)への意識統一も大事になってくるのではないかと思います。(ただ情報を与えるだけでは×という意味で)
	38 食品等事業者の意識向上が必要	・食品等事業者の皆様に対し、意識向上に向けた食品衛生講習会や意見交換会を実施してまいります。 ・また、食品等事業者の皆様に対し、京都市が創設した「京(みやこ)食の安全衛生管理認証制度」の普及を図り、衛生管理マニュアルの作成に取り組んでいただき、より一層の食の衛生管理の向上を図ってまいります。	266	食品事業者は定期的に食の安全についての講義を受けるべきだと思う。一度限りの指導では根付かないだろう。繰り返し情報発信を徹底してほしい。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
8 製造・加工・販売	38 食品等事業者の意識向上が必要	・食品等事業者の皆様に対し、意識向上に向けた食品衛生講習会や意見交換会を実施してまいります。 ・また、食品等事業者の皆様に対し、京都市が創設した「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の普及を図り、衛生管理マニュアルの作成に取り組んでいただき、より一層の食の衛生管理の向上を図ってまいります。	267	安全確保のため、監視体制と違反者へのペナルティがあるは当然で必要だと思いますが、24時間監視できるわけではないし、行政からの一方的な監視、指導という関係になると、現実的には安全性を向上させるのは難しいと思います。現場で指導する行政の人と業者側が信頼関係を築くことで、店舗のとりくみを育てる、支援するということ関係になればいいと思います。また、少し危ないことやミスがあったときに、隠すのではなく、大きなことにならない前に行政、専門家に相談しようとなるように、処分や指導の段階を設定し、多きな事件を起こすまで何も言われないう方が得なことはいえないですが、監視を厳しくすることとモラルの向上に期待するだけよりも、安全にやれた方が利益になるし気持ちいいという状況をつくる方が現実的だと思います。
	39 食品の品質管理の徹底が必要		268	飲食店が月に一度程度の衛生けんさで、本当に衛生が保たれているのか。これをどうにかする方法はないか。リスクコミュニケーションが入っているので、よかったです。従業員にも徹底させることが必要だと思います。
			269	食の安全安心を確立するのは、食品等の事業所の監視が大事である。その事業では、食品を扱うマニュアルを統一すること、そしてそのマニュアルを実行しているかの監視を徹底することだろ。また、食の安全性の重要さを事業の人々にとくことは、人にとって重要な食を扱う意識づけとなり、マニュアルの徹底につながるはずである。
	40 食の安全安心に係る基準を設定する必要がある。	・食品衛生法では、製品、製造方法及び保存方法等について基準が設けられております。京都市では、食品等事業者の仕入から製造、加工、調理、販売に至る全ての過程を対象に、安全性確保状況について監視指導します。	270	製造段階での安全性評価は、商品になった時点で問題がなければ、安全だと評価されるのでしょうか。事故を未然に防ぐためにも、商品の評価だけでなく、過程の評価が重要だと思っています。
	41 添加物等のわかりやすい表示を要望する	・国が食品ごとの製造規格、保存規格等の規格基準を定めておりますので、その遵守について、食品等事業者に対し監視指導してまいります。	271	食品それぞれとまでは言わないがだいたいこの区分をしてそれぞれに使用の基準としようけること。
		・食品の表示については、食品添加物、期限表示等の細かいルールが食品衛生法に定められています。京都市では、食品衛生法に基づく適正表示を徹底するよう、食品等事業者に対する監視指導を実施します。	272	また、食品添加物や消味期限、消費期限を製造日も必ず記入し、また、(アミノ酸等)とごまかした表記もやめていただきたい。
	42 添加物の安全性が不安	・国が安全性を確認し、指定した添加物について使用できることとなっております。京都市では、添加物の情報を含め、最新の科学的知見について情報収集し、食品等事業者に情報発信していきます。	273	色どりのための添加物、保存料など体内で湿ざると発ガン性が高まったりと、どうなるかまだまだ研究されていないので、そういったものも減らしていける様な工夫もしてもらえていけたらお願いします。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
 ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
8 製造・加工・販売	43 お店の衛生度のランク付けが必要ではないか？	・京都市では、平成18年度に食品等事業者の自主的な取組を評価する「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」を創設しました。認証を取得した施設は、製品又は店頭に認証マークを表示することができます。市民の皆様が、認証マークを商品選択に役立てることができるよう、認証施設制度の普及に努めます。	274	小料理屋さんで京都はとでも多いので、それをチェックすれば良いと思う。NYでは、今、衛生度でお店をランク付けしているそうなので…。年配の方には病院とかでやれば良いと思う。
	44 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度のメリットが不明瞭	・「京(みやこ)食の安全衛生管理認証制度」は、食品等事業者の自主的な衛生管理状況を評価する制度となっております。認証取得事業者では、認証マークを商品又は店頭に使用することができます。認証マークにより、消費者に対し、自主管理状況をアピールすることができます。	275	「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」は取れば何かメリットはあるのか。無ければだれも取らないと思う。
	45 食品等事業者が自主的な衛生管理を進める上で、保健センターでの検査体制が不十分である。 ・保健センターでできる検査項目の項目が赤痢のみであり、時代のニーズに合っていない。 ・井戸水の検査について、保健センターでできる項目が不十分である。	・保健センターでの検査体制には、設備面での制約があり、検査項目も限定したものしか対応できないのが実情です。より充実した検査を希望される市民の方には、民間機関を紹介しております。	276 277	自主的な衛生管理で検便の実施といわれるが、保健所では、赤痢しか検査してくれない。時代のニーズに合っていないのではないですか。 井戸水の検査は保健センターでは簡易検査であるので、飲めるかどうかの目安にしかならないので、検査機関での検査を勧められた。昔と違い水道が普及し井戸水の使用が減り保健センターでの井戸水の検査を止めて、その分補助金制度にしてはどうか？

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
8 製造・加工・販売	46 食品等事業者による自主検査・分析による科学的根拠を踏まえた品質管理が必要である。京都市による自主検査に対する技術的な支援が必要と考える。	・食品等事業者に対し、科学的根拠に基づく食品の安全性管理の徹底について、技術的なアドバイスを行ってまいります。 ・また、食品の安全性確保のため、自主検査の促進を図ってまいります。	278	京都市(京都市産業技術研究所、(財)京都高度技術研究所、京都市衛生環境研究所)は、過去5年にわたり、「食の安全安心の科学的分析計測および評価」について、啓蒙と産業振興を目的とした産官学シンポジウムを開催されてきました。直近の本年度は「健康同様に食の安全安心科学・技術の更なる発展を目指す」という趣旨内容のシンポジウムを内田前消費者庁長官(元京都市副市长)、内閣府食の安全委員会・小泉委員長を招聘し開催されるところまで来られたように思います。 食の安全安心問題は、精神的な波及も然ることながら、科学・技術的分析計測評価技術による立証が大切であります。 食料のグローバル化、食品の新機能化の勢いは増えています。これにつれて安全安心の問題も浮かび上がってきています。 一例として、過去、問題視されなかった「トランス脂肪酸」の表示義務等が法制化されようとしています。 セブン&アイ・ホールディングスは、動脈硬化等の関係が指摘されているトランス脂肪酸を含む商品を原則として売り場に置かず、自主企画商品では、全廃の方向を打ち出しました(12月26日・朝日新聞)。 他の成分表示も含めて、これらの傾向は、今後、益々増えていくと推察します。 食料・食品業界は中小が多く、これらの行政支援が必要と思います。 京都における「食の安全安心分析計測評価技術」は、産官学の集積度が高く、根源計測、現場計測の両面にわたり、高度な内容を保有されています。 京都市では、これまでの食の安全安心ネットワークを基に、京都産業科学技術総合イノベーションセンター・バイオ計測センターの発足も予定されようとしており、食の安全安心分析計測評価への対応は、その期待に応えられる人的・施設内容を保持しておられると推察します。 このような背景から、推進計画のなかに、「食の安全安心分析計測評価推進」の再認識重要性について、一節を設けていただければ、環境、生活の安全安心を追求する京都市らしさが出て、市民へ安心感が与えられると思います。
	47 原産地表示を進めてほしい	・表示は国の法令によりルールが定まっています。全国的に流通する食品について、京都市が独自の規制を行うのは困難な状況です。 ・食品等事業者に対し、適正表示に係る監視指導を実施し、適正表示を徹底してまいります。 ・また、市民の皆様に対し、表示のルールを含め、食の安全安心情報の発信を図ってまいります。	279	食の安全が求められる今、おそざないなどの加工食品に関しても原産地などの表示をして、より安全に食べられる環境になってほしいと思います。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
 ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
8 製造・加工・販売	47 原産地表示を進めてほしい	・表示は国の法令によりルールが定まっています。全国的に流通する食品について、京都市が独自の規制を行うのは困難な状況です。 ・食品等事業者に対し、適正表示に係る監視指導を実施し、適正表示を徹底してまいります。 ・また、市民の皆様に対し、表示のルールを含め、食の安全安心情報の発信を図ってまいります。	280	魚の刺身の件ですが、ブロック売りには産地の表示があり、盛り合わせの刺身には、どうして表示がされないのでしょうか？
			281	京都の伝統食とは関係ないが、生活している上で気になることはお総菜に使用される食材がどこの産地の物なのか書かれていないので、不安になることがある。
			282	スーパーなどで買うもので、加工品(たとえば さしみなど)だと、どこ産のものか明記していないので、明記してもらいたい。
			283	食品の安全を検査する際、食品を特定して検査することの他に、多勢の人が訪れる観光地周辺のおみやげ屋などに集中して行うのも良いのではないかと思った。
	48 流通食品の取去(抜き取り)検査については、効果的かつ効率的な検査を進めてほしい ・検査機関の精度管理及び公正さに不安を感じた。	・流通するすべての食品を検査することは不可能です。京都市では、食品衛生法に基づき毎年度策定している「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、市民の皆様の見え方や社会情勢を踏まえ、京都市で流通する食品の安全性確保のために、効果的な抜き取り検査を実施し、食の安全性の確保を図ってまいります。 ・また、検査については、精度管理がなされている京都市衛生環境研究所にて実施している。	284	社会情勢に応じた流通食品の収去検査とあるが、社会情勢に応じているように思えない。また、販売先ではなく製造所で収去するように、収去先を考慮してほしい。
9 集団給食	49 小学校 保育所に対する監視指導を徹底してほしい		285	抜き検査では検査をすり抜けてしまう食品もあるのではないのでしょうか？
			286	検査機関は公正なものであるのかはよくわからない。
		・小学校、保育所の給食担当者に対する研修による資質の向上と、給食施設に対する監視指導による衛生確保を図ってまいります。 ・給食施設に対する監視指導などの取組結果については、毎年度とりまとめ公表します。また、保育所の指導監査での(文書)指摘事項については、結果を公開します。 ・市内の保育所給食は、ごく一部(3箇園)で外部委託(園内調理)を導入している他は全て直営方式をとっています。外部委託を行っている施設についても、施設に対する指導により改善がおこなわれます。	287	小学校、保育所の給食は業者に任せるといっているのに、どういふふう衛生面を注意するのですか？
			288	生産から消費に至るまで細かく行き届いていると思う。特に学校給食の衛生管理は大事だと思う。
			289	衛生管理の問題は大量調理施設での発生が多い様に感じます。免疫力の低い幼児や子どもたちは給食等で大量調理された物を食す機会が多いと思うので3-2にあるのですが、安全性確保を確実にして欲しいです。
	50 小学生に対する学習を実施するべき	・小学生に対し給食指導をする際に、食の安全の指導などに取り組んでまいります。 ・また、様々な機会を利用して、効果的な食の安全安心に係る啓発を行ってまいります。	290	小学生の講習会を行っているのですか、小学校の給食施設の監視はありますが、子供のうちから覚えたい方いいと思います。
			291	参観日の時とか子供だけでなく保護者も一緒に食中毒対策の指導をしてもらった家庭でも一緒に考えられたいと思います。
	51 小学校 保育所の監視指導と食育との関連性は？	食育の中で食の安全安心は重要な位置を占めるものです。2者の連携・整合を図りながら、現場の取組に即した指導を行ってまいります。	292	本計画がかかっている小学校、保育所の監視指導と食育教育の関連性(連帯性)は？衛生面と教育面とのかわりはあるのですか？

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
9 集団給食	52 学校給食の材料の透明化を図ってほしい	各学校に対して、給食用物資原材料一覧表を配布するなど、食材の透明化に努めており、安全な食の提供に取り組んでまいります。	293	特に学校給食にしようする材料の透明化により、児童に安全な食の提供を保障してほしいです。
	53 病院給食の安全性確保が重要である。	・病院をはじめとし、大量調理施設に対し、安全管理について監視指導してまいります。	294	病院食を安全で安心して食べられるようにしてほしい。
	54 河川や土壌など、周辺環境の保全を含めて取り組んでほしい。	・京都の使用水を保全するには、河川、地下水、土壌など包括的に環境保全に取り組む必要があると考えております。京都市では、「京(みやこ)の環境共生推進計画」(平成18年8月策定)に基づき、環境保全に向けた各種施策に取り組んでおります。引き続き、河川や土壌などの周辺環境の保全を含め、使用水の保全に努めます。	295	京都の使用水について、河川などの周りの環境にも気を付けなくてはけません。タバコのポイ捨てなどのマナーが悪く、子供もそれを見て育つし、有害物質が多く含まれ水質土壌汚染につながります。
	55 水道水の水質向上のため、琵琶湖の水質向上も目指してほしい	・京都市では、滋賀県、大津市と琵琶湖水質等に関して定期的に情報交換を行うとともに、国や各水道事業者からなる、淀川水質汚濁防止連絡協議会とも連携して合同調査等を行い、水質監視の強化を図っています。今後も、さらに、これらの関係機関との連携を図り、市民の皆様に安全・安心の水道を供給できるよう取り組んでまいります。	296	使用水について、琵琶湖水系の自治体とも連携して琵琶湖の水質向上も目指してはどうか。
	56 水道水の安全性確保を図ってほしい	・水道法に基づく水質基準を遵守するとともに、基準項目以外の未規制物質についても、実態調査や情報収集を行ってまいります。今後もこれらの取組を進め、更に安全・安心な水道水の供給に努めてまいります。	297	水道水がもっと安全安心なものになればうれしいです。
10 使用水	57 水道水の品質を向上してほしい	・本市の水道水はほとんどが琵琶湖を水源とし、琵琶湖疏水で運ばれた原水を基に、安全・安心な水道水を市民の皆様にお届けしています。その水質については、ミネラルウォーターの約3倍の50項目の水質検査を行い、厳しく水質管理を行っています。今後も、高度浄水処理施設の整備など、さらに快適で安全・安心な水道水の供給に取り組むとともに、本市の水道水が安全・安心でおいしいことを広くアピールしてまいります。	298	私は京都に住み始めて2年目になり、それまで福岡に住んでいたのですが、福岡の水に比べて京都の水はおいしくなく、衛生的に安全が少し不安に思えます。京都の水も安心して飲めるように、水道水の管理を約束し、またできれば飲みたいたいと思えるようなおいしい水にしていきたいと思っています。
			300	水道水をもっとおいしくしてほしい。
	58 水道水の安全性と品質をPRしてほしい	・京都市では、アルミボトル入りの飲料水「京の水」の水道水「物語」の販売を行っています。この水は、災害用備蓄飲料水として、また水道水のおいしさを知っていただくために作られています。 ・京都市では、これまで様々な広報媒体により水道水の安全性をPRしております。例えば、市民さんぶん折込版「京の水だより」や広報パンフレット「京の上下水道」等の広報発行物を年1回のペースで発行しております。また、毎年5月上旬に開催している阪上浄水場一般公開等の各種イベントにおいてもPRしております。今後もより有効なPR手法を検討してまいります。	301	水について、京都は確かに水が豊富でありますが、例えば今後、大阪府のように水道水を販売することでも近畿在住の人たちに向け、水道の豊かさをアピールするなどの活動はしないのでしょうか。大阪府だけでなく、例えば奈良県でもそのような活動により水道水の安全性と品質の良さをアピールして住民の水道水に対する意識が変わったと聞いているように、水の安全に欠かせない水道水を、住民がより安心して使用できるように、京都市の水道をPRすることも大切だと私は思います。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
10 使用水	59 水道水の基準を知りたい	・水道水については、国の水質基準に基づき、50項目も の水質検査を行っています。 ・貯水槽の設置者に対しては、法定検査の受検や清掃、 日常の点検の徹底等を指導しています。	302	使用水に関して、具体的にどのような監視方法なのか、どのくらいの規準をOKに して、アウトにするのかなどの記述がほしい。
	60 受水層の衛生状態について、管理 の徹底してほしい。	・使用水の衛生管理について、受水層の設置者や管理者、使用 者に対する監視指導を徹底し、水の安全を確保してまいります。	303	使用水、特に受水層の衛生状態に不安を覚えるので、その管理について明記され ているので安心しましたが、ぬかりのないように徹底していただきたいです。
11 違反不食 品	61 自主回収情報の発信方法に工 夫が必要	・自主回収情報をはじめ、食の安全安心情報について、市 民の皆様によりわかりやすく提供できるよう工夫してまいりま す。	304	「自主回収報告制度」が実施され、京都市保健医療課のホームページで公表され ていますが、「食品衛生」を聞かないと、自主回収の画面に移らないのは、わかり にくく、残念である。新しい制度が出来、よりわかりやすく見るためには、もう少し工 夫があってもよかったです。たとえば、京都市情報館の最初の画面での 「安心安全情報」にのせれば、市民が「一番知りたい情報」が載ることになると思う。 「安心安全情報」にのせるのは難しいというのであれば、せめて京都市保健医療 課のトップページに「食品衛生」とは別枠で、「自主回収」をとりあげてくれれば、よ りわかりやすい情報が伝わると思うのですが、再考をお願いします。
12 消費段階	62 市民への情報発信について ★市民ひとりひとりの意識の向上が 必要だと感じた。 ★市民に対する食の安全安心情報 の発信が必要である。 ★市民に対する食の安全安心情報 の発信に当たっては、効果的に発信 するための工夫が必要である。 ★高齢者に対する効果的な食の安 全安心情報の発信方法について提 案があった。 ・行政の取組についても積極的に公 表すべきである。 ・食の安全安心について、気にし ざるのは健康上よくないと考ええる。	・市民や食品等事業者の皆様と共井で、生産から消費に 至るまで、一貫した食の安全性確保を図る必要がありま す。 ・市民の皆様に対し、食の安全安心の取組を実施してい ただけるよう、わかりやすく推進計画の内容を伝えることも に、日ごろから食の安全安心情報の発信を図ってまいりま す。 ・また、食中毒予防対策や輸入食品の安全性、表示の 誤り等の実施やホームページの公表等により、効果的に 発信してまいります。	305	「京都市食の安全安心推進計画」に対する意見ですが、不良食品等の「自主回収 報告制度」で回収情報をもっと大学生など若い人たちが知ることができるようにして 欲しいです。新聞だけでなくネット配信など、幅広く公表してもらいたいと思います。
			306	市民に食品の安全性に対する意識をより高めてもらおうとしている政策だというこ とがうかがえる。ぜひ実現していただきたい。
			307	食の安全について、他人まかせにしているだけでなく、市民一人一人の意識を高 めることも大切ですね。
			308	命をつなぐ食生活、一人一人の意識をあげる事が大切。特定な場所だけでなく、 興味を示していない人の目にも入る様、情報を発信してほしいと思います。
			309	昔とちがい、食を選ぶ時代である。 食べ物について、皆が意識を持って生活していくことが重要である。
			310	安全性と関わりなくとも食品会社や飲食店の責任というイメージを持っています が、おっしゃっていた通り消費者一人ひとりが正しい知識を持つことも非常に大切 だと思います。しかしどれだけ説明されても、食中毒などの怖ろしさ・予防の重要 性というのは実際に経験になってみないとわかりません。また、衛生に関する行程とい うのは正直面倒なことが多いので、いかにわかりやすくイメージしやすい形で伝え、 実践しようという気持ちになってもらうかがカギになるかと思っています。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
 ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
12消費段階	62 市民への情報発信について ★市民ひとりひとりの意識の向上が必要だと感じた。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信が必要である。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信に当たっては、効果的に発信するための工夫が必要である。 ★高齢者に対する効果的な食の安全安心情報の発信方法について提案があった。 ・行政の取組についても積極的に公表すべきである。 ・食の安全安心について、気にしすぎるのは健康上よくないと考える。	・市民や食品等事業者の皆様と共开で、生産から消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図る必要がありま す。 ・市民の皆様に対し、食の安全安心の取組を実践していただけるよう、わかりやすく推進計画の内容を伝ええるとともに、日ごろから食の安全安心情報の発信を図ってまいります。 ・また、食中毒予防対策や輸入食品の安全性、表示のルールなどを含め、あらゆる食の安全安心情報について、講習会の実施やホームページの公表等により、効果的に発信してまいります。	311	買う側、食べる側も見た目だけでなく、安全を見分ける知識、教育が必要だと思います。
			312	市民ひとりひとり知識をもつためには何らかの勉強する機会を設ける必要があると思います。
			313	市民の食の安全への認識を高める。
			314	実際に被害を受ける人の多くは消費者であるので、そちらに対してより重点的に知識を与える場が必要と思う。
			315	健康被害を自力で防ぐことのできる知識を得やすい場が提供されることを期待します。
			316	食の安全を守るためにはとても良い計画だと思います。ただ、私自身もこの計画は初めて知りましたし、ましてやしないの認知度もあまり高くないと思います。市民全体にこの計画を認知させ、一人一人の食への意識を高めることが重要だと思います。
			317	京都市が食の安全についてこれだけ労力を払っていることを知りませんでした。機関として市が食の安全に注意を払い、関心をよびかけようとしている姿勢が素晴らしいことだと思います。食の安全は、流通が全国規模、世界規模で行われている現代では、個人で食の安全を確保することが難しいからです。しかしながら、この計画にはどうしても京都市民一人一人の心がけが重要な位置を占めています。市がどんなに食の安全に気を配っても、それを最終的に消費する段階で我々消費者がさまざまな管理をしては意味をなさないからです。だからこそ、この案を京都市民全体に知ってもらえるような宣伝が必要だと思います。
			318	消費過程よりも生産過程に重点が置かれているように感じますが、安全管理の欠落は消費過程の方が多いように思うので、消費者の知識を深める活動がもう少しあると良いように思いました。
			319	市民一人一人が自覚を持って取り組めるように工夫してほしい。いい案だと思った。あとは、上に書いた通り市民一人一人が自覚を持って取り組めるように周知徹底してほしい。
			320	市民にとっって、安心して色々な食品を摂取できることは非常に大切なことだと思います。行政ばかりに頼るのではなく、われわれ自身もある程度の知識を持つことも確かに必要です。ただ、食の安全安心情報を発信する方法については、アナログ世代にも受値できるような工夫をお願いします。また、伝える内容についてもできるだけ判りやすく表現してください。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
12 消費段階	62 市民への情報発信について ★市民ひとりひとりの意識の向上が必要だと感じた。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信が必要である。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信に当たっては、効果的に発信するための工夫が必要である。 ★高齢者に対する効果的な食の安全安心情報の発信方法について提案があった。 ★行政の取組についても積極的に公表すべきである。 ★食の安全安心について、気にしすぎるのは健康上よくないと思う。	・市民や食品等事業者の皆様と共済で、生産から消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図る必要がある。 ・市民の皆様に対し、食の安全安心の取組を認識していただくよう、わかりやすく推進計画の内容を伝ええるとともに、日ごろから食の安全安心情報の発信を図ってまいりたい。 ・また、食中毒予防対策や輸入食品の安全性、表示のルールなどを含め、あらゆる食の安全安心情報について、講習会の実施やホームページの公表等により、効果的に発信してまいります。	321	京都に住み始めてまだ長くないのですが、京都には様々な伝統的な文化が息づいているのを感じます。その中で「食文化」が占める割合はそう少なくないと思います。「京都らしい」食の安全への取組は京都にお住まいの方、もしくは京都に観光に来られるたぐいの方にとっても大変有意義かつ必要不可欠なことだと思います。 食の安全確保に「京都市の責務、市民等の役割、食品等事業者の責務」をあげておられますが、市民はどのような生活の中で行政や食品事業者の安全への対策について意識する機会が多くありません。ある意味では京都で培われてきた「信頼」なのかもしれません。行政、食品業者がより食への安全管理を徹底するよう、市民の目でもそれらの体制について相互確認を行っていくことが必要であり、そのためには、食の安全に係る情報の発信にとどまらず、市民の危機意識、安全管理への意識の向上を啓発していかなければならないと思います。
			322	食の安全安心のために消費期限、産地、添加物、遺伝子組換え食品かどうかの必要である。それとは別に製造、加工時についての情報があれば、より安全安心な食になるだろうと思うし、それによって食中毒が起ることもあろうからである。これにより、企業、食の安全安心に対する見直しもある。ただ、この表示をしてもどんな時に食品微生物が増殖するかの知識がなければその市民にとっではなんの意味も持たないわけであるから、行政が先立って市民にピラや回覧板や講演などで食の安全安心についての正しい知識を持たせ、そのことに意識してもらう必要があると思う。
			323	自分は調理の際などに、最低限の安全のための処理はしますが、あまり安全を気にしすぎると、病は氣からと言うように、具合が悪くなりやすいので深く考えないようにはしています。
			324	食の安全、安心の為に、表示されている栄養素の成分表示、原材料、製造会社、遺伝子組換えの有無により判断している。 この情報は主に食品のラベルから得ているわけだが、店頭において食品添加物のリスクリスク等を提示してもらえると、より参考になる。 行政には上述のような対策に加え、下水処理、水質の向上に努めてほしいと思う。 食に対して抱く不安は、衛生な食品のみ店頭にあるか、飲料水は安全かという点である。 以上の点を満たすような計画を推し進めてもらいたい。
			325	食品を安心して安全に取り扱いには、まず、安心の面においては、その食品がいづ、どこで、どのように作られ、どのような方法で運ばれてきたか、どのような成分が含まれているか、といったような、その食品に関する情報が必要不可欠であると思う。一方、安全については、消費者が正しい知識を持ち、それぞれの食品にあった保存法、調理法、使用期間を遵守する必要がある。そのためには、現在食品に表示が義務付けられている表示は当然必要である。しかし、正しい知識がなければ、その表示にある、食の安全を保つために必要な、かつ人体には無害な添加物と遺伝子組換えの文字が、消費者の安心を落としてしまうかもしれない。それを防ぐために、行政には食に関する正しい情報の普及を求めたいと思う。私自身、食について学んだだけで、食の保存等に関する認識の誤りを察知した。本気で学ぼうとするかどうかは個人の判断にゆだねられるものではあると思うが、安全安心も推進計画が、消費者の認識のすれに気づかせるきっかけとなり得ればよいと思う。
			326	すばらしいと思う。しかし、我々市民に食の安全に対する知識を与えることが一番の予防につながるものでそういった教育の場をもうけることを推進したほうが良い。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
12 消費段階	62 市民への情報発信について ★市民ひとりひとりの意識の向上が必要だと感じた。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信が必要である。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信に当たっては、効果的に発信するための工夫が必要である。 ★高齢者に対する効果的な食の安全安心情報の発信方法について提案があった。 ★行政の取組についても積極的に公表すべきである。 ★食の安全安心について、気にしすぎるのは健康上よくないと考える。	・市民や食品等事業者の皆様と共汗で、生産から消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図る必要がありま す。 ・市民の皆様に対し、食の安全安心の取組を要請していただけるよう、わかりやすく推進計画の内容を伝えるところに、日ごろから食の安全安心情報の発信を図ってまいります。 ・また、食中毒予防対策や輸入食品の安全性、表示のルールなどを含め、あらゆる食の安全安心情報について、購買者の実施やホームページの公表等により、効果的に発信してまいります。	327	自発的な消費者を増やすことは大切だと思う。大勢の人が定期的に行くスーパーのような場所での啓発が効果的だと思う。目立つ場所にパンフレットを置いておくだけでも、通っているうちに目につくと思う。
			328	京都は特に観光客/外国人が多いので、継続的に市民に食の安全・安心に関する情報を送りつけることは重要だと思います。
			329	消費者自身がつまみ食の安全に感心をもつべきだと思います。生産や販売に関する事は生産者、販売者からの情報は表示シールや接客時に十分に提供されていると思いますが、消費者自身がそれを理解できているかが疑問に感じます。たとえば消費期限と消費期限とのちがいは？もう少し、消費者に食の安全安心の情報を京都市として発信されたらよいと思います。
			330	生産地はどこか確かめて購入している。食べられる日はいつまでか確認し、はやく食べるものは早く食べるようにしている。添加物が何か気を付けて購入する。
			331	・生産地を確かめて商品を買う。 ・添加物の入っていない物 ・賞味期限をたしかめる
			332	具体的にキケンなことを教えてほしい。
			333	生肉を食べる時、カンピロバクターを防ぐにはどうしたら良いのでしょうか。
			334	大学生だけでなくその他の消費者に対する情報発信は行っていないのでしょうか
			335	食品(特に輸入品)の情報が不足していると思うので、その情報をもっと増えたらいいと思います。
			336	ノロウイルスにかかったことがある。何日か前のおかずを食べた。なるべく早く食べようとしている。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
12 消費段階	62 市民への情報発信について ★市民ひとりひとりの意識の向上が必要だと感じた。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信が必要である。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信に当たっては、効果的に発信するための工夫が必要である。 ★高齢者に対する効果的な食の安全安心情報の発信方法について提案があった。 ・行政の取組についても積極的に公表すべきである。 ・食の安全安心について、気にしすぎるのは健康上よくないと考える。	・市民や食品等事業者の皆様と共済で、生産から消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図る必要がありま - す。 ・市民の皆様に対し、食の安全安心の取組を実践していただけるよう、わかりやすく推進計画の内容を伝ええるとともに、日ごろから食の安全安心情報の発信を図ってまいります。 ・また、食中毒予防対策や輸入食品の安全性、表示のルールなどを含め、あらゆる食の安全安心情報について、講習会の実施やホームページの公表等により、効果的に発信してまいります。	337	食の安全安心について、よく生産者が明記したありますが、流通面に対する情報も十分に明記されたとより安心できると思います。生産から消費までの全てに十分な管理、対策を行っておられるので、流通の各段階での安全が消費者に伝われば良いと思います。もちろん消費者も食の安全に十分な意識を向けていると思いますが、例えば、スーパーの弁当にアレルギー物質の一覧が載っている等といった、もっと身近なところに情報があればより一層意識は高まると思います。そのため、京都市は食の安全に多大な力を注いでいて、消費者に届く、食品がどれほど安全であるかということの情報の発信にもっと力を注いでもらいたいです。
			338	近年、町に毒キノコが発生していると、テレビで知った。一口たべたら即死するらしい。このような町中にひそむ毒についての知識が必要である。
			339	5(2)のような講習会は頻繁に開いて欲しいし、市民冊子などで配布、公開してほしい。
			340	特に、食品衛生講習会の実施が魅力的でした。個人的にすごく興味があるので、その際はぜひ観覧したいです。あと私は京都出身ではないので、京の食文化に関する情報なども教えていただければすごくうれしいです。がんばってください。
			341	市民等の食の取扱いについて目を向けてくれたのは良いと思うので、家庭での衛生確保の方法などの細かい決め事をして各家庭に周知してほしい。
			342	私は京都市の食の安全安心への取組は素晴らしいと思います。講習会等はぜひつづけてほしいです。私の住んでいる地域ではこのような取組はおそらく活発でないです。今後も情報発信をつづけてください。
			343	野菜など、最近海外からの食品が増えているが、外国と国内の生品に対して、安全性や健康面で、どのような違いがあるのかを知りたい。
			344	安全対策を講じる一方で、消費者にそのことについて情報を十分に公開して安心を得られるようにしてほしい。
			345	以前の講義は非常にためになったので、これからも、他の学校が市民の人々にあるような講義をしてもらいたい。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
12 消費段階	62 市民への情報発信について ★市民ひとりひとりの意識の向上が必要だと感じた。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信が必要である。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信に当たっては、効果的に発信するための工夫が必要である。 ★高齢者に対する効果的な食の安全安心情報の発信方法について提案があった。 ・行政の取組についても積極的に公表すべきである。 ・食の安全安心について、気になさざるのは健康上よくないと考ええる。	・市民や食品等事業者の皆様と共汗で、生産から消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図る必要がありま す。 ・市民の皆様に対し、食の安全安心の取組を実践していただけるよう、わかりやすく推進計画の内容を伝えるとともに、日ごろから食の安全安心情報の発信を図ってまいります。 ・また、食中毒予防策や輸入食品の安全性、表示のルールなどを含め、あらゆる食の安全安心情報について、講習会の実施やホームページの公表等により、効果的に発信してまいります。	346	市民がいまだに食についてのあやまった理解の中にあると感じる。それにはマスコミが大いに関与している。マスコミによる運動の自しゆくのはたきまで、正確な知識を市民がもつためにマスコミ等を通じ、この事業をPRもしくは事業の一部にマスコミを利用すべきだ。 市民は、京都市がもっと働きかけなければ、動かないように感じる。あくまで市民目線で。
			347	近年、外食や中食が増え料理をする人が少なくなり、親から子に調理法が伝わりにくくなっているところがあり、市民への知識供給も重要になっている。
			348	地域の集まりでも衛生面を気にしてもらえよう、できれば講習会等あればよいと思います。(理事会だけでも。)
			349	各個人が食に対する安全性を理解出来る様な場所をもうけていただきたいです。
			350	健康的な生活を送る為に基本となるのは食事だと思います。安全で安心な食事に關する正しい情報をわかりやすく発信して下さい。取り組んだ実施したで終わらない実りのある計画になる様、望んでいます。
			351	京都市に在住しているのですが、出身は京都府ではありません。京都市には、昔から根付いている食文化があり、食の衛生管理についての創意工夫があるようですね。生活の中で消費者自身が食中毒予防を行うことが重要だと考えますが、その方法として京都市という地域で継承されてきている調理の工夫、知識等を伝える機会があれば良いなと思います。
			352	食中毒などにかかったかもしれない時はどこに(何科)に行ったらいいのかわからない。
			353	私は卵かけごはんを食べる食中毒になった事があるのですが、おそらく大学の食堂で食べた卵が原因であると考えましたが確信できるものではありませんでしたので、訴えを申し出ることはできませんでした。そういった場合でも、どこかに申し出るべきであったのか、またそれは可能であるのかを疑問に思いました。
			354	京都に昔からある食の衛生管理に関する工夫などをよりよく利用していくというのは素晴らしいと思う。勿論科学技術で理論的に安全を図る事も大事であるが、慣れ親しんだ食というのは人に安心を与えるものである。事業者が食品の安全性を確保するといふには当然であるが、消費者である私たち自身も食に対する意識を高く持つことは大切である。そのために情報を発信するというのはよいと思うが関心のない人々は見えないのではないか。食品燃焼事件など大事になってもニュースの一つというだけで実際にどのような危険があるのかよくわからないのが実情である。できるだけ一般向けの興味を持ってもらう方法を取ってほしい。
			355	食中毒や衛生管理についてまとめられた資料があるといい。衛生分野に関して興味がある人ならともかく、ない人の方が多いため家庭にひとつというものがあるといいと思った。確かにこの分野について気になることは多いが、食中毒はまれにしか起こらないのでおさなりに成っていると思う。あと、5の視点2に対して学祭模擬店に關しておそらくの学祭も衛生問題に關しては徹底されていないというか人教的にできないと思うので市から補助が出るとうっかりできそうだと思う。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
12 消費段階	62 市民への情報発信について ★市民ひとりひとりの意識の向上が必要だと感じた。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信が必要である。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信に当たっては、効果的に発信するための工夫が必要である。 ★高齢者に対する効果的な食の安全安心情報の発信方法について提案があった。 ★行政の取組についても積極的に公表すべきである。 ★食の安全安心について、気にしすぎるのは健康上よくないと考える。	・市民や食品等事業者の皆様と共開で、生産から消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図る必要がありま す。 ・市民の皆様に対し、食の安全安心の取組を裏援していただくだけで、わかりやすく推進計画の内容を伝えることも に、日ごろから食の安全安心情報の発信を図ってまいり ます。 ・また、食中毒予防対策や輸入食品の安全性、表示の ルールなどを含め、あらゆる食の安全安心情報について、 講習会の実施やホームページの公表等により、効果的に 発信してまいります。	356	まずは全体として、食の安全安心を心がけることの最終目的として、「食を楽しむ」ということを忘れないでほしい。安全だから美味しい、安全だから楽しいとは必ずしもならないと思う。 あと、大学大学と言うけれど、「一般市民へ情報発信する信ぴょう性の高いツール」として使うのは効果的だと思うが、大学生そのものに安心安全を説くのは難しいのでは。「食」に関する教育が意味と目的や便宜を伴って効果を表すのは高校生や大学生以降だろうが、その土台をつくるのは幼い頃の体験であったり家庭ごとの食文化だったりする。本当に大切なのは土台であり、そこを育まないことには「良い食」は目指せないと思う。
			357	リスクゼロの実現は不可能であるとのことをもっと前に推し進めてもいいのではないかと。
			358	授業時にも書いた気がしますが、もう一度書きます。 食の安全・安心のためには、飼料や生育・製造環境まできちんとすることが重要だと思いますが、普段の生活ではそこまで気が回っていません。情報は、消費者が家でわざわざ調べることも意識向上のためには大切だと思いますが、できれば店頭で確認できたらいいと思います。食の安全への不安は、食品そのものというより、自分の調理法、保存法に自信がないことなので、そういう情報も集めていきたいと思います。 また、計画については、前も書いたように、プロモーション(消費者への)方法を工夫すべきだと思います。行政だけでなく小売店などにも「今、こういう施策」をしてます、とアピールしてもらうなどいいと思います。
			359	恐らく、この計画を進めるにあたって壁となるのは、個々の消費者と行政との食の安全に対する認識の差であろう。消費者側は多分この問題を軽視していて、ただ呼びかければその解決にはならないと思う。こういう時にマスメディアの力を借りるのが一番効果的だと思う。頻繁にCMを流す方が回覧板にチラシはさむとかより、いっしょに見てもらえると思う。もしくは、そういう特番を組むとか、いっしょに消費者が目にする機会をもっと増やす必要がある。あと、最近はこの手の冊子にアニメみたいなイラストが付いていることが多いので、そういうことも試してみてもいいと思う。
			360	また、消費者である市民との意見交換を開くというのにも評価できるが、こういう活動に関心のない市民に対し、どのように啓発していくのが、課題だと思う。
			361	日頃、食の安全というよりも、より安い食品を、と思い購入しています。この計画を続かせていただいて、自らの(家族の)口の中にはいる食べ物について考えさせられました。日々の中で忘れてしまっていることでもあるので、いろいろな機会の中で、食べ物についての注意喚起があれば...と思います。よろしく願います。
			362	施策の消費段階での食の安全安心に係わる情報の発信は家庭で食事担当を担うことの多い主婦の方たちに行えば食中毒発生低下につながるのではないかと思うので、スーパーなどで広告を掲示するのもいいと思います。
			363	季節ごとに注意すべき食品などを教えて頂きたいです。
			364	ホームページのアドレスの横にバーコードリーダーを付けた方が気軽に見やすいと思います。
			365	京都市の食の安全安心行政に関わる情報に、市民が簡単にアクセスできるように、ホームページのトップページに「食の安全・安心」情報コーナーを作っていたいくことを要望します。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)に対する意見

- ・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
12 消費段階	62 市民への情報発信について ★市民ひとりひとりの意識の向上が必要だと感じた。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信が必要である。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信に当たっては、効果的に発信するための工夫が必要である。 ★高齢者に対する効果的な食の安全安心情報の発信方法について提案があった。 ・行政の取組についても積極的に公表すべきである。 ・食の安全安心について、気にしすぎるのは健康上よくないと考ええる。	・市民や食品等事業者の皆様と共开で、生産から消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図る必要がありま す。 ・市民の皆様に対し、食の安全安心の取組を實踐していただけるよう、わかりやすく推進計画の内容を伝えることも、日ごろから食の安全安心情報の発信を図ってまいりま す。 ・また、食中毒予防対策や輸入食品の安全性、表示のルールなどを含め、あらゆる食の安全安心情報について、講習会の実施やホームページの公表等により、効果的に発信してまいります。	366	食の安全に関する情報として、その加工法、成分表示では不十分である。というのまだそういった情報開示のレベルに消費者のリテラシーが追いついていないように思うからである。なので、安全を計る基準と共に、情報を送るべきである。私の情報収集は(自分からは行わないが)新聞がメインだ。だからあまり詳しいほうではない。行政に対して希望するのは、食品基準や成分の危険性等を伝える機会をもっと効果的にとってほしいということである。これは京都市にもいえることなのだが、例えば商品購入時に、テラシと共に食品安全を啓蒙する紙を配布したり、店頭でも安全性が承認されたものの配置を特別にするよう規制したりとか……。一番不安なのは自分の無知です。
			367	積極的な情報発信/受信の機会がなければ、なかなかこの取組の市民への浸透は難しいと思う。冊子にもあるように、講習会、意見交換会などをしっかりと設けるのはもちろん、積極的な受信のできない人々にも正しい知識を得てもらえるような施策をして頂けたらと思う。
			368	小規模でなく認知度が高くなるようなことが起こればいいと思う。講習会などの告知は大きくしてほしい。
			369	食の安全安心について必要と思われる情報は産地表示や農作物であれば生産者の顔です。スーパーなどでそれらの農作物は安心して買うことができます。また、加工品については加工に使われた添加物についての安全性を示す情報があれば安全なものとして認識することができます。私自身は、大学の食品安全学という授業を通じて食の安全性向上のために行われている諸制度や技術について包括的に学ぶことができましたので、これが今現在の有効な情報の入手方法だと思いま す。しかし、もっと一般的に食の安全について広く知らせるには、新聞や電車など多くの人が目にする広告に食中毒に関するウソホントを記した簡単なクイズを出したりすることで、興味を持って情報を得ることができると思います。
			370	安心安全な食生活を推進するためににも是非力を入れてほしいと思うのは啓発活動として食物の取扱いや微生物による食中毒の危険性についてだ。学生目線から見、初めて一人暮らしを始めようとする機会が増えた。食品の安全性について学んだときに食中毒の恐ろしさに気が付かれ、約1年間深く意識せずに自炊してきたことにぞっとした。それまでは親に任せきりだった部分を自分でやらなければならないという不安な気持ちで、食の安全性についての知識がほとんどないという人は結構多いと思う。微生物による食中毒の怖さについての説明を市内の掲示板やポスターとして貼れば、食の安全性と対策についての説明会を開いても興味を持つ人は多くあると思う。自分の生活に直接関係することなので、誇張はしたが、簡潔にまとめ説明会の日程などを載せたポスターを貼ることは有効だと思う。
			371	バスなどの広告を通じてニュースを受け取れたらなと思います。
			372	「食の安全安心情報の発信」の発信形態はどうなっているか。小冊子として各家庭に配る、HP上にアップする、ブログ形式でまとめるなど広く情報がいきわたるようにしたらいと思う。
			373	新規事業として「大学と連携し、最新情報を踏まえたわかりやすい情報提供を推進する」となっておりますが、わかりやすい表現の情報を提供することは大変むずかしい事と思いますが、大学だけではなく、大学以外にもあらゆる機会を使って情報の提供をお願いします。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
12 消費段階	62 市民への情報発信について ★市民ひとりひとりの意識の向上が必要だと感じた。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信が必要である。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信に当たっては、効果的に発信するための工夫が必要である。 ★高齢者に対する効果的な食の安全安心情報の発信方法について提案があった。 ・行政の取組についても積極的に公表すべきである。 ・食の安全安心について、気にしすぎるのは健康上よくないと考える。	・市民や食品等事業者の皆様と共済で、生産から消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図る必要がありま - す。 ・市民の皆様に対し、食の安全安心の取組を実践してい - ただけるよう、わかりやすく推進計画の内容を伝えることも に、日ごろから食の安全安心情報の発信を図ってまいり - ます。 ・また、食中毒予防対策や輸入食品の安全性、表示の - ルールなどを含め、あらゆる食の安全安心情報について、 - 講習会の実施やホームページの公表等により、効果的に - 発信してまいります。	374	マスコミ報道で食中毒の発生状況を知り得ますが、真実すこもありません。よって、食中毒等発生時には、すべてをリアルタイムに発生状況をホームページ上で公表し、特に微生物を原因とするものについては、それぞれの原因を分析・説明された危害の状況を指導結果等で公表されていけば、それを他山の石として、再発防止の一助になるかと思われます。
			375	大学生に対する食の安全安心情報の発信や食品衛生講習会とありますが、大学生だけでなく、親子で参加できるものにするなど幅広い年齢層に対して活動していただきたいと思います。
			376	インターネットだと、パソコンが苦手な人は情報を仕入れにくいので、新聞、広告に載せたり、NHKなどのニュース番組で特集を組むなどすると良いのではないのでしょうか？
			377	テレビ等で、ハンバーグのお店をレポートし、半分以上生焼けの状態(断面)を放送していますが、あの状態で食べて大丈夫だと思う人やあの状態の方が客が好むと思って調理する人が増えるのではないかと心配です。「■■■■■」等では自分のテーブルの上の石でハンバーグを自由に焼くことができるので、生焼けにする客もいるのではないのでしょうか。客や調理人が正しい知識を持つことが大切だと思いますが、知識がない人でもわかるように誤解を招くような放送や表示はやめてほしいと思います。
			378	消費者である市民自らが安全性を確保できるような情報の発信を図るとあるが、秋の毒キノコ問題の時NHKのニュースで「キノコの鑑定は各都道府県の保健所でやっている」と報道していたので、保健所に持っていって、京都市では鑑定できず、府立植物園でも鑑定は行っていないと言われた。種類のわからないのは食べない方がよいと言われた。保健所の人にもテレビ報道があったのを知っていて、市役所を相談した結果であると、申し訳なさそうに説明していた。国との連携ができないうし、他県は1週間に1〜2回キノコの専門家の鑑定を行っていたところもあった。京都市も府と連携して鑑定できるようにして欲しい。報道がウソなら、NHKや国のいいかげんな報道はやめてほしい。国とか他の行政と連携して下さい。
			379	事業者や一般市民は、何か事がある迄は衛生意識行動には残念ながら無関心、無行動な事が多いです。このような時、〜にこの様な対応をします〜のような事例を入れて頂くのは難しいでしょうか？
			380	今まで行政がこれほど食の安全安心のために取り組んでいるとは知らなかった。行政の活動を広く知ってもらうためにも参加型イベントを積極的に開催するといったと思う。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、幹意見をそのまま掲載しておりますが、他者を踏跡中覆する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
12 消費段階	62. 市民への情報発信について ★市民ひとりひとりの意識の向上が必要だと感じた。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信が必要である。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信に当たっては、効果的に発信するための工夫が必要である。 ★高齢者に対する効果的な食の安全安心情報の発信方法について提案があった。 ・行政の取組についても積極的に公表すべきである。 ・食の安全安心について、気にかけるのは健康上よくないと思われる。	・市民や食品等事業者の皆様と共々で、生産から消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図る必要がありま す。 ・市民の皆様に対し、食の安全安心の取組を實踐してい ただけるよう、わかりやすく推進計画の内容を伝えることも に、日ごろから食の安全安心情報の発信を図ってまいりま す。 ・また、食中毒予防対策や輸入食品の安全性、表示の ルールなどを含め、あらゆる食の安全安心情報について、 講習会の実施やホームページの公表等により、効果的に 発信してまいります。	381	お年上りには病院やテレビ。自宅にいる人が多いので、意外にもいろんなテレビを 見ている。(私の祖母も、私より詳しく知っているの)。病院に大きなポスター をはったりするのでもいいと思う。パンフレットはあまりみないのでは。あとは、病院に 関連した料理本(肝臓病、糖尿病など)に付録としてつけてみる。一番いいのは、 お医者さんなどの病院関係者に一人一人直接書ってもらうことだと思う。
			382	高齢者の方に食の安全に対する知識をつけていただくために、京都市内でも高 齢者の割合が高い地域を調べ、その地域に回報などに食の安全に関する記事を 載せて、配ると良いと思います。
			383	お年寄りへの情報発信 ・スーパーのお肉コーナーに注意書き レジビなどに添え書き ・病院・施設などお年寄りの集まりそうところで講演(絵・図などで分かりやすく) ・新聞の活用
			384	年配の方への情報発信方法として、新聞にはさみこんだり、昔ながらの商店街の ような年配の方が多く集まるようなところで、呼びかけてみたいというのはどうでし うか。 また介護福祉施設の利用者さんには施設を通して発信できるかと思っています。
			385	年配の方に情報発信する方法として、病院やスーパーなど年配の方がよく利用す るような場所、施設にリーフレットやポスター等をおいてほしいと思います。
			386	年配の方の媒体ですが、リーフレット、ポスターなど病院や市民のつどいところなど に大きく貼り紙をしたり、1人1人に手渡しで説明するのが一番だと思います。やは り、面倒なことを能動的にはしないでしょうし、直接行うことが大切だと思います。 地域でのイベントで多くの人を集め、楽しいことと組み合わせることで、セミナーな ど難しいことも積極的にたのしんで理解できると思います。
			387	若者の目線なので中年代の方に該当するかわかりませんが、飲食店、居酒屋、 ファミリーレストランなどにリーフレットを(テーブル上に)置いてあると目につく機会 は増えるし、座って食事をしてるのでその間に手に取って読む率は上がるので はないかと思いました。
			388	年配の方への情報発信については、新聞に折り込みなどはどうでしょうか。
			389	高齢者に向けた情報発信の方法は新聞の利用やチラシの配布、また若年層に対 して自分の身内の高齢者に情報を伝えてもらえるように呼びかけるなどの方法が あると思います。
			390	年配の方への情報発信の方法ですが、新聞にコーナーを設けるのが最も確実な 方法ではないでしょうか。また、年配の方がよく通われる施設で公演を行うの も効果的だと思います。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
12 消費段階	62 市民への情報発信について ★市民ひとりひとりの意識の向上が必要だと感じた。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信が必要である。 ★市民に対する食の安全安心情報の発信に当たっては、効果的に発信するための工夫が必要である。 ★高齢者に対する効果的な食の安全安心情報の発信方法について提案があった。 ・行政の取組についても積極的に公表すべきである。 ・食の安全安心について、気づかせるのは健康上よくないと考える。	・市民や食品等事業者の皆様と共評で、生産から消費に至るまで、一貫した食の安全性確保を図る必要がありま - す。 ・市民の皆様に対し、食の安全安心の取組を實踐していただけるよう、わかりやすく推進計画の内容を伝えるとともに、日ごろから食の安全安心情報の発信を図ってまいります。 ・また、食中毒予防対策や輸入食品の安全性、表示のルールなどを定め、あらゆる食の安全安心情報について、講習会の実施やホームページの公表等により、効果的に発信してまいります。	391	年配の方への情報発信の方法としては、年配の方の集まるような集会所にリーフレットなどを配れば良いと思う。他には病院などには人が集まるのでそこに置いたら、食生活改善推進員さんには主婦の方や年配の方が多いため、そういった人から発信していけばつながっていくと思う。
			392	お年寄りの方に情報を伝えるには、老人ホームやサロンのような集まっている所で紹介したりしたらどうかと思う。そこから口コミで広がることもある。1人で住んでいる方には、字を大きくしたり絵をつかったりしてわかりやすくしたものを郵送してみる。
			393	年配の方に情報発信するには、地域で集まれるサロン(勉強会)のような機会を通じて発信する。料理会など。併せて、地域交流を深める。高齢者の方が小学校で活躍できる場を確保するとか。
			394	高齢者への情報発信については、プリントアウトして個別に配布または回覧板などを利用するのも一つの方法ではないかと思う。老人ホームに実習に行ったり、利用者の皆さんが新聞や雑誌を熱心に読んでいたり、月に1回発行されるおたよりのようなものを大事に保管したりしていたので・・・参考になれば幸いです。
			395	年配の方には、安全安心という少し硬い切り口ではなく、「交流」というテーマのなかで、具体的には安全安心な食事に関するセミナーなど行うとよいと思う。年配の方は地域の人と交流してなごむ機会が欲しい
			396	高齢者への情報の発信ですが、病院や診療所にパンフレットを置いたりするのはどうでしょうか。高齢者の方が集まる場所といえば、医療機関ではないかと思う。指導や情報発信が多いですが、研究などは行っているのでしょうか？
			397	年配の方に情報を知ってもらうには、クチコミやメディアを通じた情報発信が良いのではないかと思います。年配の方は近所の方などのつながりが強いので口伝えの情報は広がりやすいのではないかと。また、メディア、特にテレビなどに触れる機会の多い年代であると思うので、テレビに影響されることも多いと思う
			398	京都という地域を生かしたつつの取組みは素敵だと思うし、興味がある。ぜひとも確実に実行されて効果もたらされることを切に願う。意見交換に関しては、大学生だけでなく小・中・高校生を巻き込んでみて面白いと思う。幼い頃から考えることは重要だと思うので。
			399	食の安全安心に係る講習会及び意見交換会の開催で対象を大学生にしているのはいいアイデアだと思います。中高校生も対象としたら食の安全に対する知識が学べる機会になると思います。
			400	流通段階の中で最も大切だと思うのは、やはり消費段階だと思います。それより前の段階で安全が確保されることが望ましいですが、私はやはり消費者の自己責任というのが大きいと思います。ですから、消費者の食に対する知識を養うという試みは、とても素晴らしいことだと思います。小学生や中学生も、しかも学校の中で学習できれば大学生とつながってほしいですが、これは国レベルの問題ですね。食中毒等は発生すれば、会社などを訴えることができますが、被害に遭うのは自分だから、やはり自己防衛という感覚を消費者が全員持つべきだと思います。
	63 大学生だけでなく、小学生、中学生、高校生に対する教育も必要である。	・京都らしい取組みとして、大学生を対象とした食の安全安心情報の発信や講習会の開催に重点的に取り組んでまいります。 ・小学生、中学生及び高校生に対しても、さまざまな機会を利用し、食の安全安心情報の発信に努めてまいります。		

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。

・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
12 消費段階	63 大学生だけではなく、小学生、中学生、高校生に対する教育も必要である。	・京都らしい取組みとして、大学生を対象とした食の安全安心情報の発信や講習会の開催に重点的に取り組んでまいります。 ・小学生、中学生及び高校生に対しても、さまざまな機会を利用し、食の安全安心情報の発信に努めてまいります。	401	このように自治体が地域に密着して食の安全を目指すのは良いことだと思う。 小学校や中学校などで教育をしてほしいと思う。
			402	京都市が食品安全について様々な施策をしているというのを、大多数の市民はほとんど知らないと思うので、もっと市民にPRするべきだと考える。PRすることによって行政のやる気をもっと起こせようと思う。ただ、全ての世代、特にサラリーマンなどは仕事で忙しい人々などにはどうしてそのような機会も減ってしまうので、学校に通う子供や学生への指導を徹底することが一番効果的だと思う。
			403	大学生に的を絞ったリスクコミュニケーションを取り組もうとしているが、小中学生に向けた食の教育委員会と連携した方がいいのではないかと。(三つ子の魂、百までという話もあるとおり)
			404	大学生を対象として食品衛生に関して情報発信する事は有意義だと思いますが、学園祭という事で言えば、高校生まで対象としてもよいかと思えます。
	64 「食ごだわり人」の文言が不明瞭	・「食ごだわり人」とは、自ら食の安全安心情報を収集し、実践する人のことを示し、資格制度の新設等を考えているものではありません。「食ごだわり人」については、語句説明を追記するなど、わかりやすい表現を図ってまいります。	405	「食ごだわり人」に関してはどのようなイメージをもたせたいのか、よくわかりません。一般論として、地域の最前線で消費者むけの啓発にあたったり、不当な表示のチェックにあたりたりするような「食ごだわり人」がまとまった活動をするには有効なことと考えられます。そのためには「食ごだわり人」の登録・研修制度が先行して整えられる必要があると思います。消費者行政分野の「くらしのサポーター」の場合にも研修プログラムを大事にしていますので、参考にしたいと思っていますがどうでしょうか。
			406	大学祭等で学生たちが模擬店で食べ物を買っているところはよくありますが、衛生的とはいえないと思うので、大学生に対し、食の安全を意識した情報や教育・指導を促進されることは有意義だと思います。どの大学での模擬店が、そのような衛生教育等のリスクコミュニケーションに取り組みられたのか、情報がわかるようにしてほしい。
	65 学祭模擬店での衛生管理に不安を感じる ★学祭模擬店での衛生管理の確保は重要だ。 ★実際に学祭で模擬店を出店した経験があるが、衛生管理方法を勉強しておけばよかったと思う。 ・学祭など、年1回の取組に焦点をあてても、効果がないと考える。	・大学生の方とともに、食の安全を意識した学祭食品衛生マニュアルの作成に取り組むことで、日ごろの衛生管理を真直すきっかけとなることを期待しています。 ・作成したマニュアルの普及を図り、多くの大学に導入を進めて参りたいと考えております。 ・また、マニュアル作成の取組を含め、推進計画に係る取組結果については、公表してまいります。	407	私は去年の京都学生祭典に参加させていただきましした。 食保という学科について、安全性に不安を抱いたりもしました。なのであらゆるところでこういったことに目を配られていることにごういと思ひましたし、まだまだ目の届かないところで安全が保たれていることが多くあると思うので大変だとも思ひました。
			408	学祭でだんご、生クリームも不可と聞き、だんごはなぜ加熱するのにだめだったのでしょうか。
			409	このような計画を知っている人は少ないと思います。私も実際、サークルなどで模擬店活動をしたことが、どのようにすれば良いのか相談できる場所があるのを知りませんでした。模擬店を行う際かなり悩んだので、知っていただければ良かったと思います。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
12 消費段階	65 学祭模擬店での衛生管理に不安を感じる ★学祭模擬店での衛生管理の確保は重要だ。 ★実際に学祭で模擬店を出店した経験があるが、衛生管理方法を勉強しておけばよかったと思う。 ・学祭など、年1回の取組に焦点をあてても、効果が低いと考える。	・大学生の方とともに、食の安全を意識した学祭食品衛生マニュアルの作成に取り組むことで、日ごろの衛生管理を見直すきっかけとなることを期待しています。 ・作成したマニュアルの普及を図り、多くの大学に導入を進めて参りたいと考えております。 ・また、マニュアル作成の取組を含め推進計画に係る取組結果については、公表してまいります。	410	P.7大学生に対する食の安全を意識した「学祭模擬店」の開催の促進とあり、大学祭実行委員から模擬店を出すにあたっての衛生管理方法について説明会がある。しかし、実際では、キャッシャーがお金を触った手で食品に觸っていたり、調理者が手袋を着用していない。衣天下に玉子や牛乳を冷蔵庫から出しっぱなしにしている場面もある。せっかく実施として流通段階における管理がしっかりしている。こういった場面でも食中毒などが発生しているのは意味がないのではないかと。特に普通の飲食店とは異なり、大学祭の模擬店では学生の食の安全に対する意識が薄かったりするので、何か対策があればと思う。
			411	「大学生に対する食の安全安心情報の発信や食品衛生講習会」の実施はとても良いと思います。 私の地元、愛知県の名古屋大学では、2年前に学園祭の模擬店でブドウ球菌による食中毒事故が発生しました。この原因として、学生の食品衛生に関する理解の薄さが大きいと考えます。大学生、特に下宿をしている人はどうしても食品を新鮮なうちに食べられないことが多いので、そのため「このくらいなら大丈夫」という根拠のない自信で食事を作るということにつながってしまっています。また、食品の保存方法や調理器具、調理する本人の衛生状態についても皆さんになりがちです。京都には多くの大学生が下宿しています。そのため、学校での講習会として(いつぞ参加必須として)食品衛生についての理解を深める運動をしてもよいのでは…と思います。
			412	学祭模擬店の開催を促進しても、実際に何か事件がおこらないといたして食の安全を意識することにつながるとは思えない。全体的に読みやすい。
			413	食の安全を意識した「学祭模擬店」開催は面白い試みだと感じました。自分が大学1年生のときに学祭でおにぎりの模擬店を出店しましたが、とても衛生管理がしっかりできていたとは思えなかった(意識も低いし、知識もない)から。
			414	大学と連携し、推進していくと書かれており、施策の詳細で☆大学生に対する食の安全を意識した「学祭模擬店」の開催とありますが、難しいのではと思いました。学生は受け付けられない。という人少なくないと思います。また、サークルなど団体数も多いので、なかなか動かしにくいと思いました。それよりも生協(食堂)での取り組みを増やしたり、自主的にというなら食堂メニューを考えさせたり…?とにかく学祭は難しく、また年1回なので定着もしないので、もっと身近なところを考えた方が効果が期待できるのでは、と思いました。
			415	文化祭の模擬店を出すように、食品衛生管理についてのマニュアルの冊子をつくり、大学に配布する(食品の保存方法、加熱調理の注意点など)。
			416	学祭の模擬店での衛生管理はなかなかできないのが現状だと思うので、こういう取組を通して学生が食品衛生に興味を持ったらとても良いと思います。また、ホームページのみでの掲載は、なかなか見ないこともあると思うので、一人暮らしの学生は必ずスーパードに行くと思うので、スーパーにポスターを掲示するのも良いと思います。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

- ・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
- ・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
12 消費段階	65 学祭模擬店での衛生管理に不安を感じる。 ★学祭模擬店での衛生管理の確保は重要だ。 ★実際に学祭で模擬店を出店した経験があるが、衛生管理方法を勉強しておけばよかったと思う。 ・学祭など、年1回の取組に焦点をあてても、効果がないと考える。	・大学生の方とともに、食の安全を意識した学祭食品衛生マニュアルの作成に取り組むことで、日ごろの衛生管理を見直すきっかけとなることを期待しています。 ・作成したマニュアルの普及を図り、多くの大学に導入を進めて参りたいと考えております。 ・また、マニュアル作成の取組を含め、推進計画に係る取組結果については、公表してまいります。	417	大学生に対する食の安全を意識した「学祭模擬店」の開催の促進というのは非常に良いと思う。大学生も皆さんに商品を売るので、食の安全については十分理解していないといけない。そこで、カンピロバクターとかの細菌について、知ってもらう機会になると思う。そうすれば、日常から食中毒について興味があく人も出てくるだろうし、その人の影響で周りの人も興味があくというかもしれない。そうすれば、まさに大学生から家族、地域などに広がるという計画が達成されるのではないかと？と思う。
			418	子供が好き嫌いを防ぐには今の親が食に対して感心をもっていないからかもしれないので、無料のこんだてレシピやおばあさんの知恵などを身近に体験できるようにすればよいと思う。
			419	若い人は料理を自分で作るべき。野菜をとるべき。
			420	幼児期までの衛生教育、食育はこれらの計画を広め常識化するのには、最も必要ではないでしょうか？
	66 食育について ・京料理レシピなどを紹介してほしい。 ・若い人の自炊を進めるべき。 ・学生の食生活改善のため、自炊のメリットを示すなどの取組が必要。	・新「京(みやこ)食育推進プラン」では、「食育の普及促進」を重点課題の第一に位置付け、市民一人ひとりが「食」を適切に判断・選択する力を身に付け、「食」に関する感謝の念や理解を深め、自ら望ましい食生活を実践していくよう、ホームページや保健センター、中央卸売市場等の各種催しなど、様々な媒体や機会を通して、食育の推進に努めてまいります。 ・推進計画では、新「京(みやこ)食育推進プラン」と連携し、広く市民の皆様が食の安全安心に関心を持っていただけるよう、わかりやすい情報発信に努めてまいります。	421	京の食文化の継承についてですが、とても興味があります。具体的な京料理のレシピやそのレシピの長所などを記載しているとより親しみやすいです。
			422	私は京都市内の大学に通っています。なので主に大学、大学関連の施策について意見したいと思っています。この推進計画にも盛り込まれているように、たとえ食品の安全性を徹底したところで消費段階において問題があれば全く意味があまりません。私は実家に住んでいるのですが、周りの下宿している友達の食生活を見る限り、いくらなんでも食ってないなというのが正直な感想です。見るからに賞味期限切れの食材を使って料理したり、ジャンクフードばかり食べて栄養が片寄っていたり、もう少しは食の安全が心配されるべきだと思います。自炊による金銭的、栄養的(健康的)にダイエツクがでるなど美容面につなげるのもいいな。メリットは学食にとつてとても魅力的です。また、メニューのバリエーションを広げるために無料もしくは格安の料理教室を行ったり、その際に料理用具の使い方、食材のえらび方、正しい保存方法、正しい調理方法を教えることによって学生の食生活を向上させることで、食の安全にもつながると思います。 それから、漠然としています。京野菜、京料理をもっと身近なものにしてほしいです。正直何が京野菜で何が京料理なのかよくわかっていませんが、どちらも高級でなかなか食べられないというイメージがあります。

京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。

・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市食の安全安心推進審議会の考え方	意見番号	意見
13 その他	67 その他の御意見 ★飲食店等で提供される食品の味について ★その他	本市では、食品等の安全性を確保し、安心して食生活を営むことができる環境を整備することが、市民の健康を維持する上で不可欠であると考えております。引き続き、食の安全性を確保し、安心した食事の提供につながるよう、食品等事業者と共に取り組んでいきます。	423	一昨年、東京(都内)から山科に転居しました者です。「京に田舎あり」で山科は駅前は都金の雰囲気、もう5分歩けば田舎の風景がとてもしよいとこですが、残念なこと「食べ物」(一般のお店)が大変まずいのおどろいております。京都駅前から観光地は、「一男さん」が多いためか、どのお店に入っても、これ程うまい所は他所にありません(くらいです)。 「金もうけ」一点主義、悲しく悔れみさえ感じます。これは当然、ムリでしょう。この山科の■■■■■に入っている店も、本当にまずくて食べられません。何かと善如お願いします。「安心安全」よりも、根本から考え直すべきです。
			424	スーパーでそうざいの味が濃いのですうすくしてほしい。

京都市食の安全安心推進計画（仮称）答申案

平成23年3月
京都市食の安全安心推進審議会

目 次

第1章 食の安全安心の確保に向けて

..... 1

第2章 推進計画の基本的事項

..... 2

- 1 推進計画に取り組む基本姿勢 2
- 2 推進計画の位置付け 3
- 3 推進計画の期間 4
- 4 推進計画の進行管理 4

第3章 推進計画の推進体制

..... 5

第4章 京の食の安全安心の未来像

..... 7

第5章 施策の内容

..... 8

施策の体系図 8

- 1 生産段階 10
- 2 卸売市場 12
- 3-1 製造、加工、販売段階 14
- 3-2 集団給食施設 16
- 3-3 使用水 18
- 4 消費段階 20
- 5 違反・不良食品の流通の阻止 22
- 6 食中毒等発生時における緊急危機管理体制の整備 24

資料

..... 25

京都市食の安全安心推進計画 審議経過 25

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 26

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 28

京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例 29

第1章 食の安全安心の確保に向けて

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¹（以下「京都市食の安全安心条例」という。）では、市民及び観光旅行者等²（以下「市民等」という。）の健康の保護を図ることを目的とし、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に向けた施策（以下「食の安全安心施策」という。）を講じることとしています。京都市食の安全安心条例に掲げられた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めます。

3つの基本理念

- 市民の健康保護が最も重要との認識
- 生産から販売に至る安全管理
- 科学的知見による健康被害の未然防止

食の安全安心の確保

京都市の責務

- 食の安全安心施策を総合的に策定・実施
- 施策に、市民等の意見を適切に反映

市民等の役割

- 必要な知識を持ち、理解を深める
- 施策に意見を表明、協力

食品等事業者の責務

- 自主的に衛生管理に取り組む
- 安全性知識の修得
- 正確かつ適切な情報の提供
- 施策に協力

1 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

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1日に施行した条例。京都市及び事業者の責務並びに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。

2 観光旅行者等

観光旅行者その他の滞在者を指す。

1 推進計画に取り組む基本姿勢

総合的かつ計画的に食品の安全性の向上を図るためには、市民等や食品等事業者、京都市が互いの役割や責務を正しく認識するとともに、情報を共有し、信頼関係を築いたうえで協働し、食の安全安心確保に関する取組を推進することが不可欠です。そのために、以下の基本姿勢をもって、京都市食の安全安心推進計画（以下「推進計画」という。）に取り組みます。

(1) 共汗と融合

京都市は、市民等をはじめ、食品等事業者及び食の安全安心に関わるあらゆる立場の方々と協働し、共汗しながら、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に取り組みます。また、庁内関係部局の施策との融合を図り、京都市総体で食の安全安心施策に取り組みます。

(2) リスクコミュニケーション³の積極的な推進

市民等や食品等事業者、京都市などの関係者間でリスクコミュニケーションを積極的に推進し、互いの取組情報や意見を交換することで、相互理解を深めます。

(3) それぞれの責務・役割

京都市は、市民等の健康保護を最優先に、食の安全安心確保のために、必要な施策を講じるとともに、施策の客観性及び透明性の確保に努めます。

食品等事業者は、食の生産から販売に至るまで、食の安全性確保の徹底に努める必要があります。一方、市民等は、リスクコミュニケーション等の機会を通じて、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、自主的に食の安全安心に取り組んでいく必要があります。

(4) 「京都らしい」食の安全安心への取組

推進計画に基づく各種施策の推進に当たっては、以下の京都らしい2つの要素を取り入れ、取り組みます。

要素1 京の食文化の継承

京都には、市民の間に親から子に伝えられた食の文化があります。その中には、食の衛生管理にまつわる創意工夫が数多くあり、この食文化の継承が市民の食生活の安全安心となり、食卓を豊かなものとしています。

また、観光旅行者等の楽しみのひとつに、懐石料理やおばんざいといった京料理や、京の漬物、京菓子が 있습니다。これらの京の食文化を支える食品の安全性を確保することは、「おもてなしの心」で観光旅行者等を迎えることにつながります。

要素2 「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かした取組の推進

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むことで、学生から家族、地域、全市へと、京都が誇る学生力を活かした食の安全安心の取組の広がりが期待されます。それと同時に、次世代に、食の安全安心に係るアイデアが継承され、時代を超えた更なる食の安全安心確保を図ることができます。

また、大学との連携を通じて、大学の研究成果や情報を活かした先進的な施策を推進することが期待できます。

3 リスクコミュニケーション

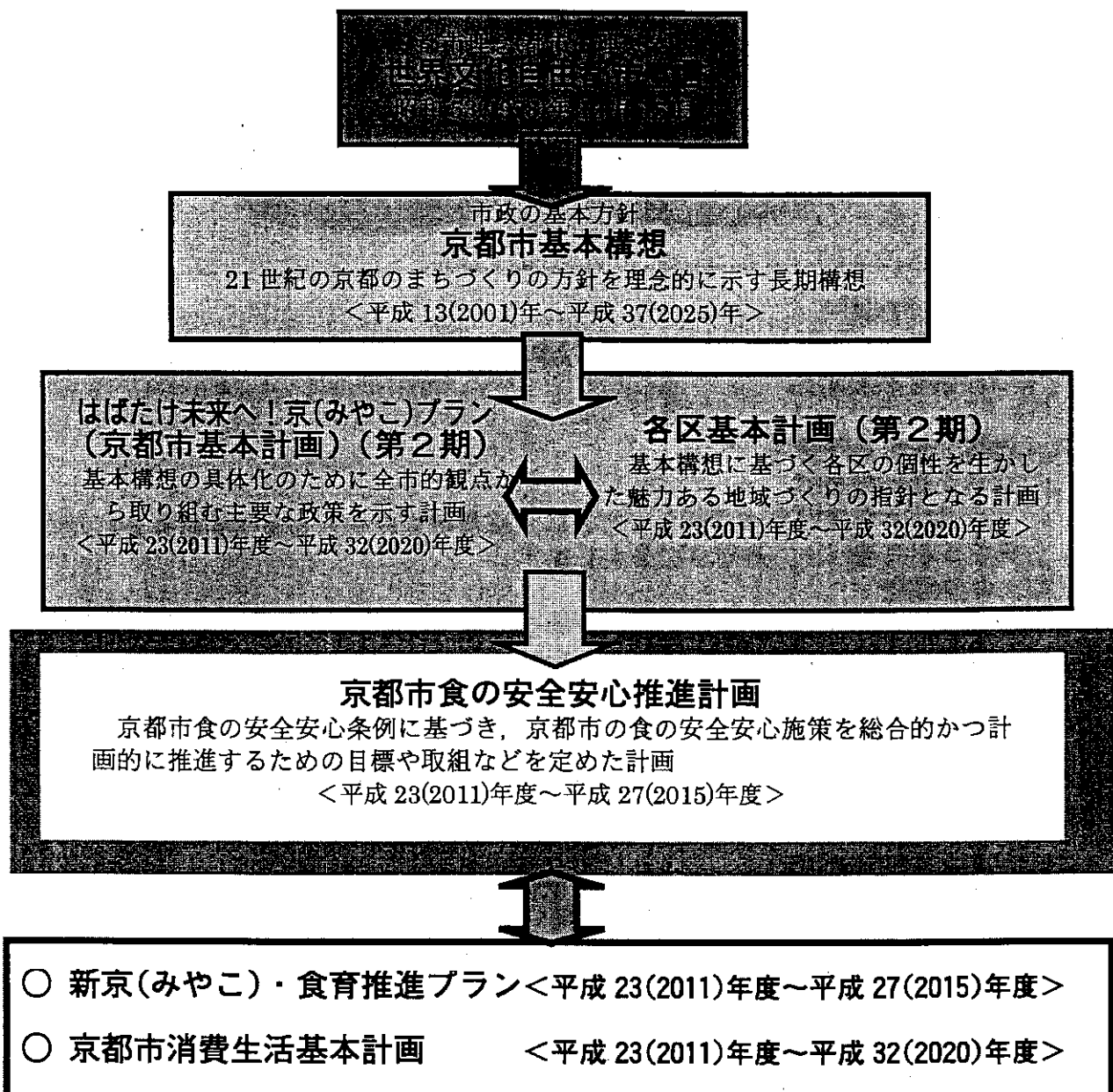
食品の安全安心をテーマに、消費者、食品等事業者、行政担当者などの関係者間で情報や意見を交換すること。具体的には、ホームページ等による情報発信、関係者が会場に集まって行う意見交換会、行政施策に対する意見聴取などの取組を指す。

2 推進計画の位置付け

この推進計画は、京都市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」⁴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。推進計画を進めるに当たり、食育基本法に基づき策定する新「京(みやこ)・食育推進プラン」及び京都市消費生活条例に基づき策定する「京都市消費生活基本計画」に掲げた施策との融合を図り、関係部局と連携しながら、各種施策を推進します。

なお、この推進計画は、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)」の分野別計画として位置づけられています。

《京都市食の安全安心推進計画（仮称）及び関連計画との体系図》



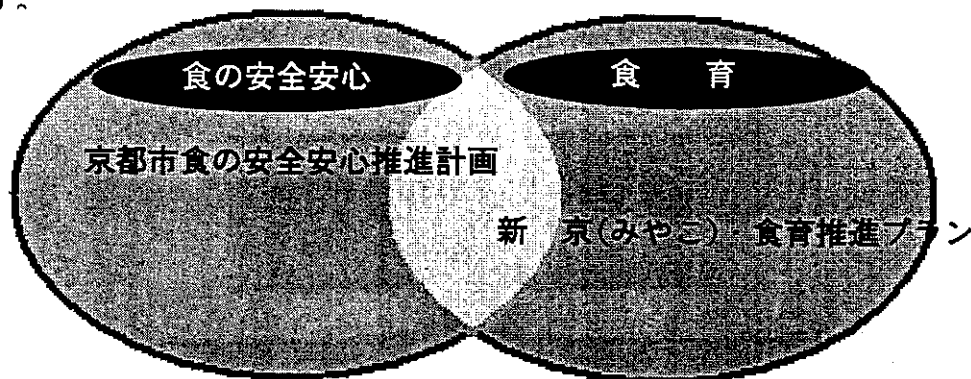
4 京都市食の安全安心推進審議会

京都市食の安全安心条例第17条に基づき、京都市の食の安全安心に係る重要施策について、京都市長からの諮問に応じ審議いただくために設置した機関。学識経験者、食品等事業者、市民等で構成される。

《参考『京都市食の安全安心推進計画』と新「京（みやこ）・食育推進プラン」の位置付け》

「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実現していくためには、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」を選択する力を修得し、健全な食生活を実践できることが求められています。

京都市では、健全な食生活の実現に向け、食の安全性確保という土台を築くために、京都市食の安全安心条例に基づいて策定する「京都市食の安全安心推進計画」と、食育基本法に基づいて策定する新「京（みやこ）・食育推進プラン」とを「食」に関する施策を推進するための両輪として位置づけ、互いに連携及び整合を図りながら、総合的・計画的推進に努めます。



3 推進計画の期間

平成23年度（2011年4月1日）から平成27年度（2016年3月31日）までの5年間とします。

4 推進計画の進行管理

(1) 推進計画の公表

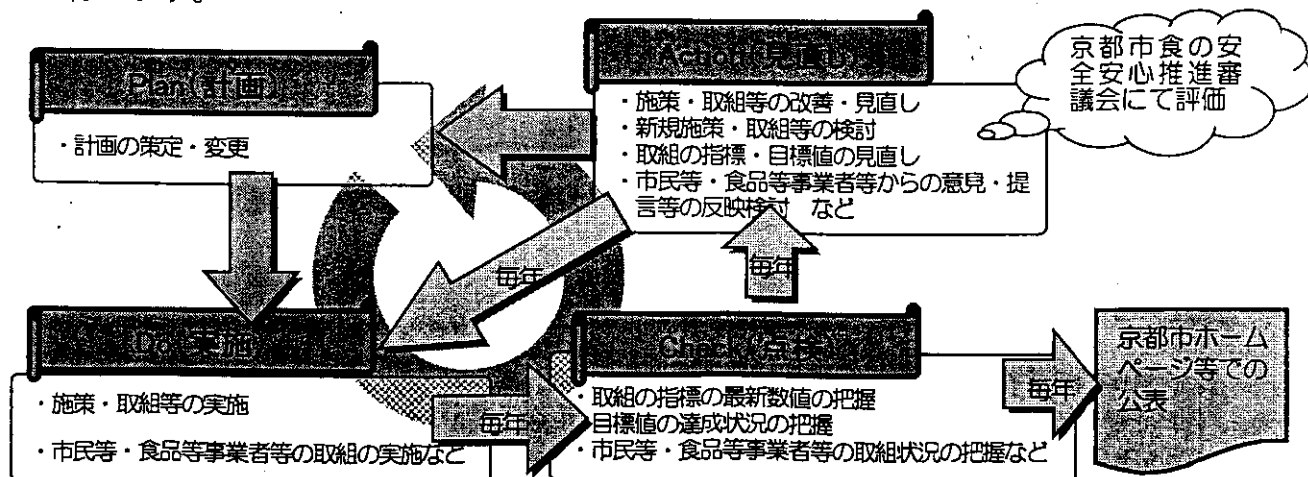
推進計画を策定又は変更したときは、京都市食の安全安心条例第9条第4項及び同条第5項に基づき、速やかに公表します。

(2) 年次報告

推進計画に基づく施策の実施状況については、毎年度、とりまとめ、「京都市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。

(3) 評価に応じた施策の見直し・改善

(2)の評価結果に基づき、施策の内容等に変更が必要な場合には、適宜、見直し、改善を図ります。また、社会情勢の変化及び新たな課題の出現に対し、同様に見直しを行います。



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、庁内関係部局と連携しながら各種施策に取り組みます。

また、食の安全安心に係る各種法令を所管する国及び他行政機関との連携を図ります。

1 食の安全総合ネットワーク⁵

京都市では、市民生活で培われた知恵や、食品等事業者、大学等に蓄積された食に関する安全情報を市民生活に活かすため、市民等や食品等事業者及び大学等との情報共有を図る「食の安全総合ネットワーク」を推進します。

推進に当たっては、京都市食の安全安心条例に基づき設置した、市民、食品等事業者、学識経験者等から構成される「京都市食の安全安心推進審議会」を機軸に、関係者から情報を収集するとともに、得た情報の発信を推進します。

また、京都市食の安全安心条例に基づき施行した自主回収報告制度⁶は、食品等事業者と市民等をつなぐネットワークのひとつを担います。本制度を端緒として、更なるネットワークの充実を図ります。

「食の安全総合ネットワーク」を活かして、市民等や食品等事業者及び京都市の協働・共汗の下、各種施策に取り組みます。

2 庁内体制の整備

庁内関係部局が取り組む食の安全安心施策について、互いに最新情報等を共有し、連携の強化を図ります。

また、食の安全安心施策の担当職員については、研修への参加等により、最新の知識や技術の修得を図り、職員の資質向上に取り組みます。

3 国及び他行政機関との連携

食の安全安心には食品衛生法に限らず、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）及び不正競争防止法等、複数の法律が関係しています。平常時から、関係法令を所管する国及び他行政機関と情報を共有し、緊密に連携を図ります。

また、国及び他行政機関が取り組む先進的な事例についても、情報収集し、京都市の施策に取り入れることで、更なる効果的な取組の推進を図ります。

5 解説 食の安全総合ネットワークとは

「京都市食の安全安心推進審議会」を機軸とし、市民等や食品等事業者、大学及び京都市間で食の安全安心に関わる情報を交換するネットワークのことを言います。

具体的な取組として、以下の内容が挙げられます。

《京都市⇄市民等》

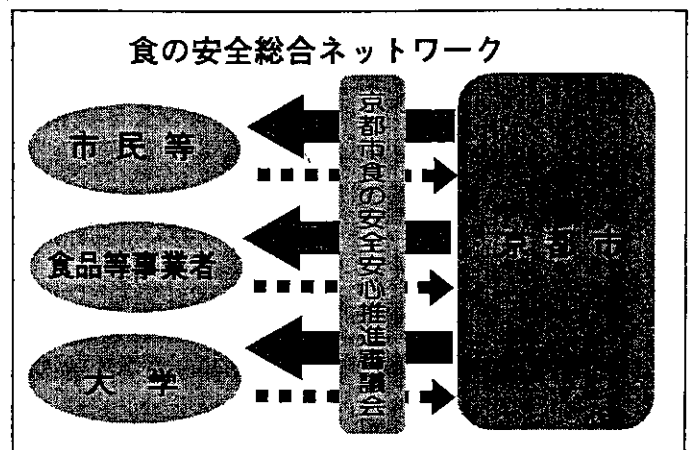
- ・ みやこ健康・安全ねっとによる食の安全安心情報の発信
- ・ 自主回収情報の発信
- ・ 学生に対する食の安全安心情報の発信

《京都市⇄食品等事業者》

- ・ 食品関係団体との意見交換会の実施
- ・ 自主回収情報の共有

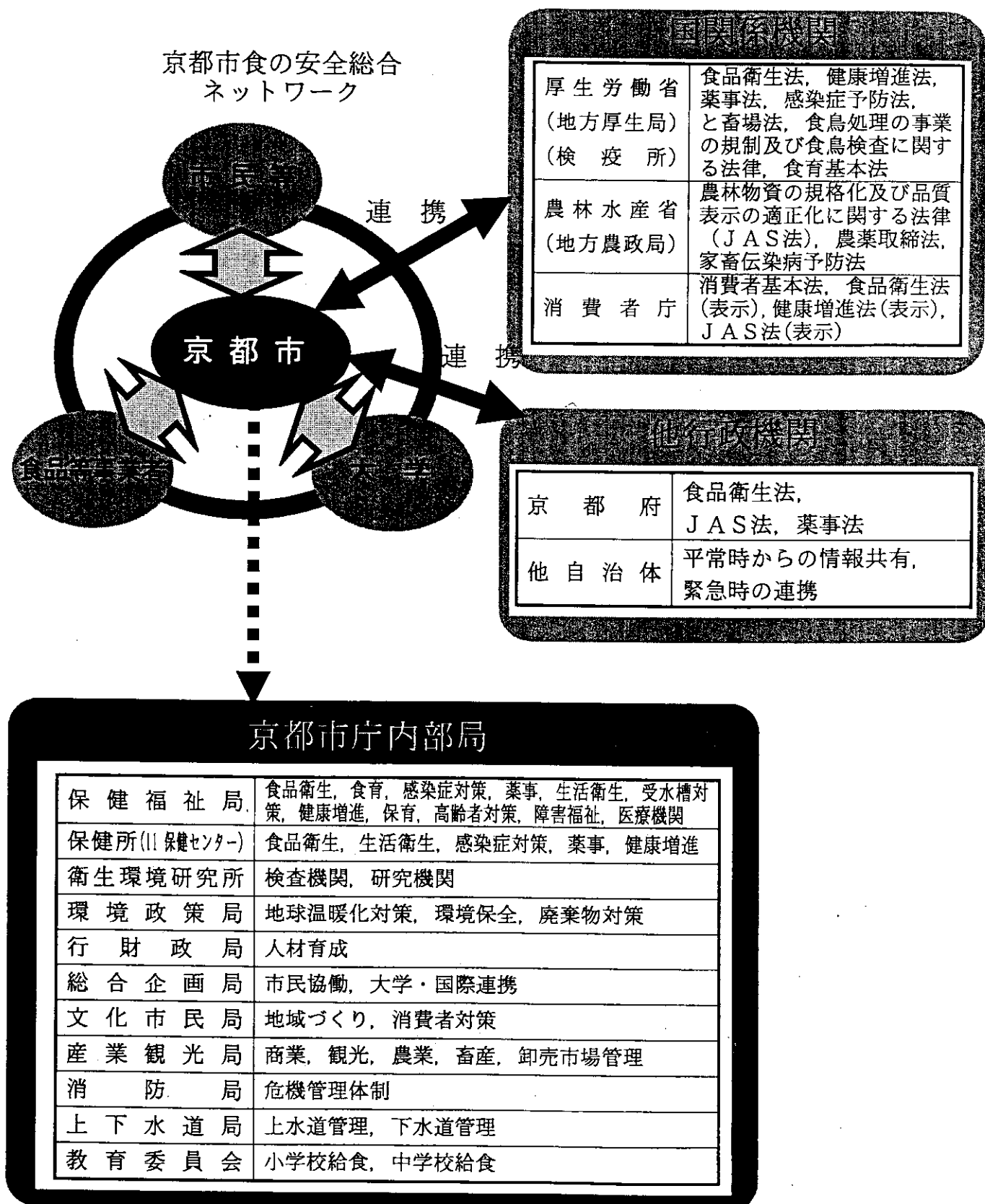
《京都市⇄大学》

- ・ 大学と連携した食の安全安心情報の発信



6 自主回収報告制度・・・p23で説明します。

《 推進体制図 》



5年後の「京の食の安全安心」の未来像として『京の食 築く安全 つなぐ安心』を掲げ、2つの視点を軸とし、生産から消費に至るまで一貫した食の安全安心確保に向け、各種施策に取り組みます。

京の食 築く安全 つなぐ安心

視点2：市民等及び食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進

—市民等及び食品等事業者による自主的な取組—

施策を推進するに当たっては、「京都らしい」2つの要素を取り入れて取り組みます。

京都らしい2要素

要素1 京の食文化の継承

要素2 「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かした取組の推進

視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

—京都市が実施する監視指導、情報発信—

食品等事業者は、生産から製造、加工、販売に至る各段階で、食品衛生法をはじめとした各種法令に従い、食品の安全性を確保する責務があります。京都市では、食品等事業者がその責務を果たし、安全な食品等を供給しているか否かを確認するため、監視指導をはじめとし、流通食品の収去（抜取り）検査等の施策を進めます。

また、消費段階においても安全性を確保できるよう、市民等が活用できる、食中毒の発生防止に向けた食の安全安心情報の発信等を実施します。

視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進

—市民等及び食品等事業者による自主的な取組—

食品偽装事件の多発、事故米穀の不正規流通など、一部の食品等事業者のモラルの低下による事件が後をたちません。このような事件を防止し、食の安全安心を確保するためには、食品等事業者の意識向上や自主的な取組の促進が不可欠です。京都市では、食品等事業者の自主的な安全性確保に向けた更なる取組の促進を図るため、各種施策に取り組みます。

一方、近年、食肉を生や十分に加熱しない状態で喫食することが原因でカンピロバクター⁷や腸管出血性大腸菌O157⁸による食中毒が増加しています。食中毒を予防するためには、食品等事業者への監視指導の徹底はもとより、消費者が、食の安全安心に係る知識及び情報をもとに、自らの健康を自らで守ることができる「自発的な消費者」になることが求められます。京都市では、自発的に食中毒予防対策などに取り組む消費者の増加を図るため、各種施策に取り組みます。

7 カンピロバクター

カンピロバクターは、家畜、家禽などの腸管内に広く分布しており、食肉（特に鶏肉）を汚染する。近年、ノロウイルスと並び、食中毒の病因物質の上位を占めています。原因食品を食べてから2から7日で発症し、発熱、下痢、嘔吐などの症状を呈する。生や加熱不十分な鶏肉が原因となることが多い。

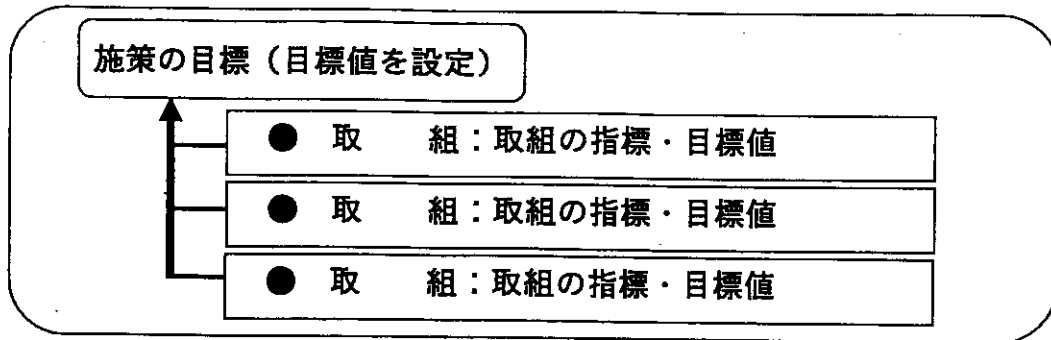
8 腸管出血性大腸菌O157

大腸菌のうち、毒素を賛成し、腹痛や血便などの出血性腸炎などを引き起こす病原性大腸菌。原因食品を食べてから、2から7日で発症し、下痢、腹痛、発熱（38℃～40℃）、嘔吐、頭痛などの症状を呈する。牛のレバーやユッケなどが原因となることが多い。

第5章 施策の内容

● 施策の体系図

流通段階ごとに設定した施策目標の達成に向け、視点1及び視点2で掲げた取組を進めます。取組の推進に当たっては、「取組の指標・目標値」により進捗を管理します。



流通段階等	施策の目標
1 生産段階	生産農家に対し、農作物への農薬の適正使用や、家畜への動物用医薬品の適正使用について指導するとともに、家畜疾病発生時の適切な対応の指導を行うことで、安全な農畜産物の生産及び提供を図ります。 施策の目標値：農畜産物における農薬及び動物用医薬品・残留基準違反件数：0件
2 卸売市場	食の流通拠点である京都市中央卸売市場第一市場及び第二市場において、食品等事業者に対する監視指導を実施することで、出荷される食品の安全性を確保します。 施策の目標値：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
3-1 製造・加工・ 販売段階	食品等事業者の食品衛生管理に係る自主的な取組の推進を図り、製造、加工、販売段階における食品の安全性を確保します。 施策の目標値： 京（みやこ）食の安全衛生管理認証取得施設数 新規取得 250 施設以上 食中毒、食品等の規格基準及び表示基準違反件数 過去5年間平均の半分以下
3-2 集団給食施設	小学校、病院、社会福祉施設（保育所（園）を含む）等を含む集団給食施設における食品の安全性を確保します。 施策の目標値：集団給食施設で発生する食中毒事件数：0件
3-3 使用水	食品等事業者に対し、受水槽水及び地下水等の自主衛生管理を促し、使用水の安全性を確保します。 施策の目標値： 食品衛生法に基づく管理運営基準（給水関係）の違反件数：0件
4 消費段階	市民一人ひとりの食の安全安心に対する意識を向上することで、消費段階における健康被害の発生を防止し、安心な食生活の実現を目指します。 施策の目標値：リスクコミュニケーション参加者数：5年間で30,000人以上
5 違反不良食品 の流通阻止	食品の安全に係る事故が発生した場合には、迅速に被害拡大防止のため迅速に対応するとともに、再発防止に向けて原因追求及び発生原因に対する対応策の整備を図ります。
6 食中毒等発生時 における緊急危機管理 体制の整備	食中毒等の緊急時に迅速かつ効果的な対応ができるように、日常から研修を実施し、マニュアルを整備するなど、危機管理体制の維持を図ります。

第5章 施策の内容

- ★は、京都らしい2要素を取り入れた施策を示します。
 ◎は、条例及び推進計画の策定に伴い、新たに取り組む施策を示します。
 ■は、推進計画の策定に伴い、充実して取り組む施策を示します。

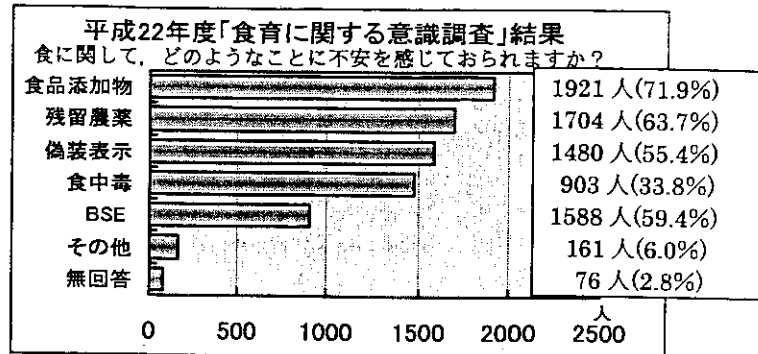
視点1 —京都市が実施する監視指導、情報発信—	視点2 —市民等及び食品等事業者による自主的な取組—
(1) 生産者に対する農薬の適正使用の指導 (2) 農産物の採取検査の実施 (3) 家畜疾病の予防と家畜伝染病発生時の対策の徹底	(1) 生産者による自主的な農産物の衛生管理の取組 (2) 京の旬野菜推奨事業の推進、残留農薬低減GAPの導入
(1) 京都市中央卸売市場第一市場に対する監視指導及び収去(抜取り)検査の実施 (2) 京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査及び牛海綿状脳症(BSE)検査の	(1) 京都市中央卸売市場第一市場による自主的な食品の衛生管理の取組 (2) 京都市中央卸売市場第二市場による自主的な食品の衛生管理の取組
■(1) 効果的な監視指導の実施 ★京の食文化を代表する食品製造業や観光関連施設に対する監視指導の実施 ■(2) 社会情勢に応じた流通食品の収去検査の実施 (3) 食鳥処理施設に対する監視指導及び検査の実施 (4) 食品等事業者に対する衛生管理の最新情報の	(1) 食品等事業者による自主的な食品の衛生管理の取組 ■(2) 「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の普及 ★京の食文化を代表する食品製造施設や宿泊施設における認証取得の促進
(1) 保育所(園)、小学校給食施設に対する監視指導の実施 (2) 大量調理施設に対する監視指導の実施	◎(1) 保育所(園)、小学校給食施設による自主的な給食の衛生管理の取組 (2) 集団給食を通じた食の安全安心に関する学習の取組
(1) 水道水の衛生管理の徹底 (2) 地下水の保全の推進 (3) 地下水の衛生管理に係る監視指導の実施 (4) 受水槽の衛生管理に係る指導の実施	(1) 食品等事業者による地下水の自主的な衛生管理の取組 (2) 受水槽の設置者及び管理者による受水槽水の自主的な衛生管理の取組
■(1) 食の安全安心に係る情報の発信 ★◎観光旅行者に対する効果的な食の安全安心情報の発信 ★◎大学と連携した食の安全安心情報の発信 ■(2) 食の安全安心に係る講習会及び意見交換会の開催 ★◎学生に対する食の安全安心情報の発信や食品衛生講習会の実施	◎(1) 「知る」から「行動」へー食中毒予防大作戦ー ◎(2) 常に食の安全を意識する「食こだわり人」の増加 ◎(3) 参加型リスクコミュニケーションの推進 ★◎ 学生との協働による食の安全を意識した「学祭衛生マニュアル」の導入
(1) 違反品が食品に係る原因究明と再発防止の徹底 (2) 関係機関への迅速な情報提供 ◎(3) 自主回収報告制度の普及	(1) 食品等事業者による違反不良食品発見時の取組 (2) 市民等による違反不良食品発見時の行政への届出
(1) 緊急時の体制整備 (2) 緊急時を想定した研修の実施 (3) 関係機関との連携の強化	

1 生産段階

● 施策の背景

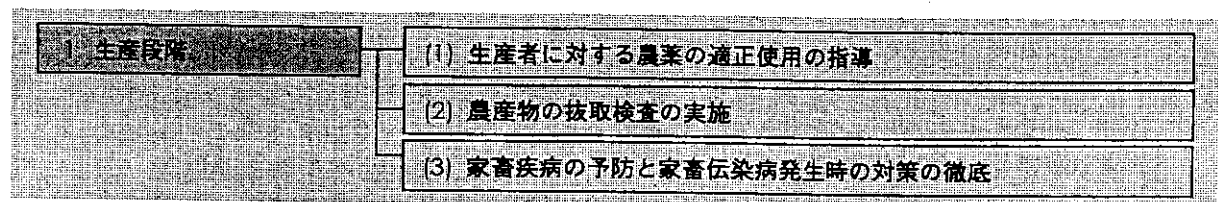
平成22年度に京都市が実施した「食育に関する意識調査のアンケート」の結果によると、回答者2,673人のうち63.7%の方が残留農薬に不安を感じていると回答しました。中国製加工食品から農薬が検出された事件の発生後、市民の農薬に対する不安が依然として残っている状況が推察されます。しかし、安定して高品質な農業を営むうえで、農薬の使用は欠かせません。「農薬取締法」に基づき、農薬を適切に使用し、食品への残留を抑えた安全な農産物の提供が求められます。

また、平成22年の高病原性鳥インフルエンザ¹⁰の発生や口蹄疫¹¹等家畜伝染病の発生を受け、畜産農家における日常からの衛生確保の取組の重要性がクローズアップされました。京都府と連携し、疾病予防に向けた指導を推進する必要があります。



視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

● 施策体系



● 施策の内容

(1) 生産者に対する農薬の適正使用の指導

- ア 生産者に対し、肥料や農薬の適正使用を指導します。
- イ 生産者に対し、農薬の使用履歴の記録を指導し、安全管理の「見える化」を図ります。

● 取組の指標

取組の指標	目標値	担当部局
農薬の適正使用に係る生産者への延指導件数	全生産農家数/年	産業観光局
栽培記録の徹底に係る生産者への延指導件数	全販売農家数/年	産業観光局

(2) 農産物の抜取検査の実施

農産物の抜取検査を実施し、農薬の安全管理状況を確認します。

● 取組の指標

取組の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
農産物の抜取検査 延項目数	580 項目	580 項目/年	産業観光局

(3) 家畜疾病の予防と家畜伝染病発生時の対策の徹底

- ア 家畜疾病を予防するため、京都府と連携し、畜産農家の巡回指導を行います。
- イ 家畜伝染病の発生時には、京都府と連携し、必要に応じて防疫措置及び検査を実施します。

● 取組の指標

取組の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
家畜農家への巡回件数(牛,鶏,馬)	全戸指導	全戸指導/年	産業観光局

9 食育に関する意識調査のアンケート

食習慣の実態や食育に関する意識等を把握し、今後の施策展開を検討するための基礎資料とするため、平成22年5月から6月にかけて実施した市民アンケート調査。食の安全に係る質問については、15歳以上の市民(5,000人)を対象とし、53.5%の回収率があった。

10 高病原性鳥インフルエンザ

家畜伝染病予防法で定められているA型インフルエンザウイルスの感染による鶏、あひる、うずら、七面鳥の病気を指す。強毒型の高病原性鳥インフルエンザウイルスによる感染では、感染した鶏の大半が死亡するなど大きな被害が出る。

11 口蹄疫

口蹄疫ウイルスが原因で、牛や豚などの家畜等がかかる感染症。発熱を発症したり、蹄の付け根に水ぶくれができたりするなどの症状がみられる。ウイルスの伝播力が非常に強いので、感染を防止するための措置が重要となる。

● 施策目標

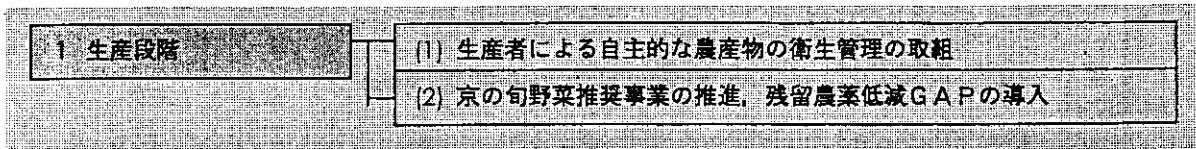
生産農家に対し、農作物への農薬の適正使用や、家畜への動物用医薬品の適正使用について指導するとともに、家畜疾病発生時の適切な対応の指導を行うことで、安全な農畜産物の生産及び提供を図ります。

施策の目標値

農畜産物における農薬及び動物用医薬品 食品への残留基準違反件数：0件

視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進

● 施策体系



● 施策の内容

(1) 生産者による自主的な農産物の衛生管理の取組

ア 農薬の使用履歴の記録を行い、保存する農家数の増加を促進します。

イ 農家等による適正な肥料の使用に向けて、自主的な土壌検査の実施を促進します。

(2) 京の旬野菜推奨事業¹²の推進、残留農薬低減GAP¹³の導入

京の旬野菜推奨事業及び残留農薬低減GAPの導入を進めることで、環境への負荷軽減に配慮した持続的かつ安定的な農業の構築により、高品質な農産物の生産を推進します。

● 取組の指標

取組の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
京の旬野菜推奨事業認定農家数	657 軒	700 軒	産業観光局

1 2 解説 京の旬野菜推奨事業とは

京都市内産野菜について品目ごとに「旬」を定め、その時期に出荷される野菜を「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。京の旬野菜を推奨することで、①最も栄養価が高い時期の野菜を提供 ②化学農薬、化学肥料、燃料等を節減した環境にやさしい農業を推進 ③輸送に余分なエネルギーがかからない地場生産・地場消費を推進しています。

1 3 解説 残留農薬低減GAPとは

GAPとは、Good Agricultural Practiceの頭文字を取ったもので、「農業生産工程管理」として訳されています。適正な農業生産工程をマニュアル化し、作業の確認と記録を行いながら、しっかりと生産管理を実践していく取組のことです。

「残留農薬低減GAP」はGAPの考え方を取り入れ、残留農薬のリスクを低減するために京都市が独自に作成した指針です。

2 卸売市場

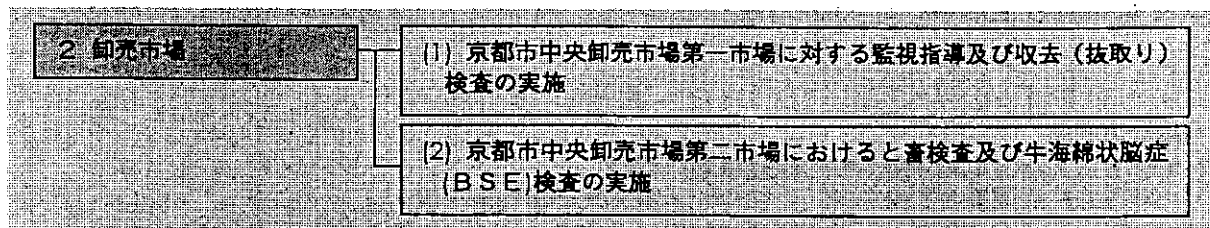
● 施策の背景

京都市中央卸売市場第一市場は、市民の食生活に欠かせない生鮮食品などを全国各地から集荷し、市民の台所へ提供する、いわば「食の流通拠点」の役割を担っています。その流通の要である卸売市場での食の安全性確保は、各家庭における食の安全を確保するうえで重要な役割を担っています。

また、京都市中央卸売市場第二市場（と畜場）でも、牛や豚等の獣畜のと畜検査¹⁴の実施に加え、牛海綿状脳症（BSE）¹⁵検査を実施し、食肉の安全性確保を図ります。

視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

● 施策体系



● 施策の内容

(1) 京都市中央卸売市場第一市場に対する監視指導及び収去（抜取り）検査の実施

ア 京都市中央卸売市場第一市場においては、「京都市食品衛生監視指導計画」¹⁶に基づき、衛生環境研究所の食品衛生監視員¹⁷がせり開始前等に常時監視を行います。

イ 流通食品の収去（抜取り）検査¹⁸を実施することで、流通食品の安全性を確保します。

● 取組の指標

取組の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
京都市中央卸売市場第一市場における食品の収去（抜取り）検査検体数	316 検体	320 検体/年	保健福祉局

(2) 京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査及び牛海綿状脳症（BSE）検査の実施

ア 京都市中央卸売市場第二市場において、衛生環境研究所のと畜検査員がと畜検査を実施します。

イ 牛海綿状脳症（BSE）対策として、引き続き検査体制を整備し、安全性確認を行います。

1.4 と畜検査

獣畜（牛、豚、馬、めん羊、山羊）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。獣医師の資格をもったと畜検査員が処理されるすべての獣畜について、一頭ごとに検査すること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。

1.5 牛海綿状脳症（BSE）

牛の疾病の一つ。BSE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。

● 施策目標

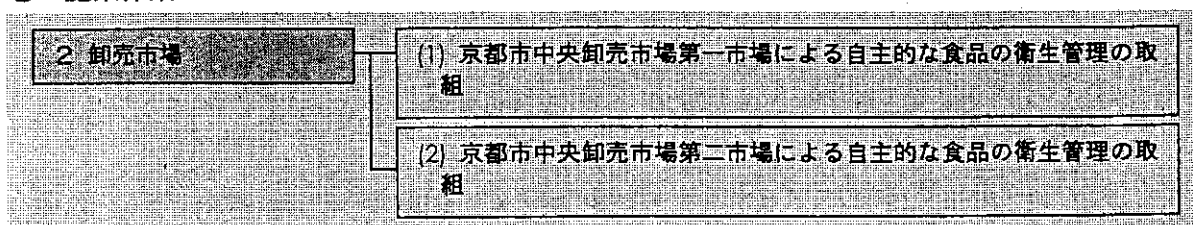
食の流通拠点である京都市中央卸売市場第一市場及び第二市場において、食品等事業者に対する監視指導を実施することで、出荷される食品の安全性を確保します。

施策の目標値

出荷される食品の規格基準及び表示基準 違反件数：0件

視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進

● 施策体系



● 施策の内容

(1) 京都市中央卸売市場第一市場による自主的な食品の衛生管理の取組

京都市中央卸売市場第一市場による流通食品の自主検査や食品衛生講習会の実施等、自主的な衛生管理の促進を図ります。

● 取組の指標

取組の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
京都市中央卸売市場第一市場における自主検査検体数	78 検体	80 検体/年	保健福祉局 産業観光局

(2) 京都市中央卸売市場第二市場による自主的な食品の衛生管理の取組

京都市中央卸売市場第二市場による食品衛生講習会の実施等、自主的な衛生管理の促進を図ります。

1 6 解説 京都市食品衛生監視指導計画

食品衛生法に基づき、毎年度、京都市が実施する飲食店や食品製造施設などの食品関係施設に対する監視指導や流通食品の収去（抜取り）検査の実施内容について定める計画（計画期間：単年度）です。京都市食の安全安心推進計画に定める方針に従い、単年度で実施する、食品衛生関係の監視指導等の詳細を定める計画となります。

1 7 食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、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。本市では、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食品衛生監視員となっている。

1 8 収去（抜取り）検査

食品衛生法第28条に基づき、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で、当該食品の安全性を確認するもの。

3-1 製造・加工・販売段階

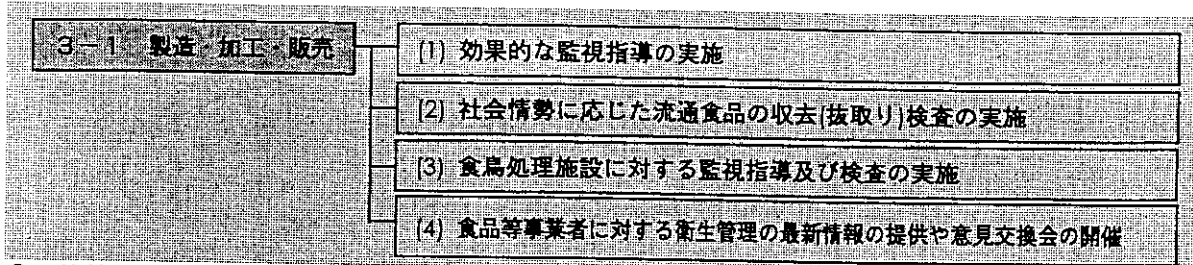
● 施策の背景

近年、インターネットによる通信販売や産地直送販売など、食品の流通形態が多様化するため、変化する流通形態に対する効果的な監視指導が求められています。また、食品偽装問題や健康食品による健康被害問題の発生など、食の安全安心に係る問題は多岐に渡り、その発生の都度、迅速かつ効果的に対策を講じていくことが求められています。

京都市では、食品衛生法に基づき、年間を通して、効果的及び効率的に食品関係施設に対する監視指導及び流通食品の収去（抜取り）検査などを行うため、毎年度「京都市食品衛生監視指導計画」を策定しています。食品の流通形態の変化や社会情勢に応じて、効果的な監視指導を実施します。

視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

● 施策体系



● 施策の内容

充実

(1) 効果的な監視指導の実施

保健所及び衛生環境研究所の食品衛生監視員が、飲食店や食品製造施設等に立ち入り、監視指導を実施します。

ア 食品衛生法に基づき、毎年度「京都市食品衛生監視指導計画」を策定し、効率的かつ効果的な監視指導を実施します。

充実

イ 京の食文化を代表する食品製造施設及び観光関連施設に対し、監視指導を強化して実施します。
ウ 食品の流通形態の変化や、食品表示偽装や健康食品による健康被害問題など、社会的な問題に対し、関連施設に対する監視を強化するなど、積極的に対応します。

● 取組の指標

取組の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
京の食文化を代表する食品製造施設に対する延監視指導頻度	【全営業許可・施設】 延監視指導件数 87,994件	2回/年・施設	保健福祉局
宿泊施設に対する延監視指導頻度	施設数 40,012件	3回/年・施設	

充実

(2) 社会情勢に応じた流通食品の収去（抜取り）検査の実施

社会情勢や市民ニーズを踏まえ、効率的かつ効果的に、保健所の食品衛生監視員が流通食品の収去（抜取り）を行い、衛生環境研究所にて検査を実施します。

● 取組の指標

取組の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
輸入食品の収去（抜取り）検査の全収去検体数に占める割合	352検体 (14.4%)	15%以上	保健福祉局

(3) 食鳥処理施設に対する監視指導及び検査の実施

保健所の食品衛生監視員が、食鳥肉の処理を行う食鳥処理施設に対し、効率的な監視指導及び衛生検査を行います。

● 取組の指標

取組の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
食鳥処理施設に対する延監視指導頻度	達成率：100% (年3回/施設)	3回/年・施設	保健福祉局

(4) 食品等事業者に対する衛生管理の最新情報の提供や意見交換会の開催

食品等事業者に対し、衛生管理の最新情報の提供を行うとともに、意見交換会を積極的に開催し、情報の共有を図ります。

また、国内で規制の対象となっていない食品中の物質等についても、健康被害事例や最新の科学的知見を踏まえた安全情報を積極的に提供し、食品による健康被害の未然防止を図ります。

19 食鳥処理施設

食用に供する目的で食鳥（鶏、あひる、七面鳥）をと殺し、又はその内臓を摘出等するために設置された施設。食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、食鳥処理の事業は許可制となっている。

● 施策の目標

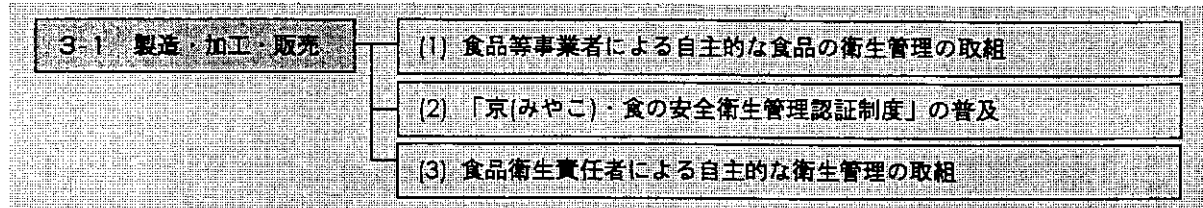
食品等事業者の食品衛生管理に係る自主的な取組の推進を図り、製造、加工、販売段階における食品の安全性を確保します。

● 施策の目標値

京(みやこ)・食の安全衛生管理認証取得施設数 : 新規取得250施設以上
食中毒、食品等の規格基準及び表示基準違反件数 : 過去5年間平均の半分以下

視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進

● 施策体系



● 施策の内容

(1) 食品等事業者による自主的な食品の衛生管理の取組

食品等事業者による、食品衛生法及び京都市食の安全安心条例をはじめとした、法令遵守の徹底を図ります。衛生管理の向上に向け、日常から、原材料の安全性確保、自主検査の実施及び衛生管理記録の作成と保存等について、自主的な取組の促進を図ります。

(2) 「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」20の普及

ア 食品等事業者の自主的な衛生管理状況を評価する「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の普及を図り、認証の取得施設の増加を目指します。

イ 認証の証である「認証マーク」を市民等に周知します。

ウ 京の食文化を代表する食品製造施設や宿泊施設に対し、認証制度の普及を強化します。

充実



(3) 食品衛生責任者21による自主的な衛生管理の取組

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、食品営業施設においては、食品衛生責任者を設置することが義務付けられています。食品衛生責任者が主体となり衛生管理の推進を図ります。

● 取組の指標

取組の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
食品衛生責任者の設置率(許可施設のみ)	92.2%	100%	保健福祉局

20 解説 京・食の安全衛生管理認証制度について

食品工場等において、安全な食品を製造するための衛生管理の取組は非常に重要なものですが、市民の皆様が目の当たりにされることは少ないと思います。

この制度は、食品工場等における衛生管理の取組を京都市が評価し、その結果を公表するものです。これにより、衛生管理の向上に積極的に取り組んでいる工場等を広く知っていただき、食品を購入される際の参考としていただくことを目的としています。

京都市では、この制度を普及させることにより、市民の皆様にとって、安全で安心な食品を提供することを目指しています。



21 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」の規定により、営業者は施設ごとに、食品衛生責任者を設置する義務がある。その資格要件としては、栄養士、調理師等の有資格者の他、講習会で必要な課程を修了した者。施設の衛生管理に努めるだけでなく、営業者に対して公衆衛生の助言等を行い、また他の従業員の監督管理をおこなわなければならない。

3-2 集団給食施設

● 施策の背景

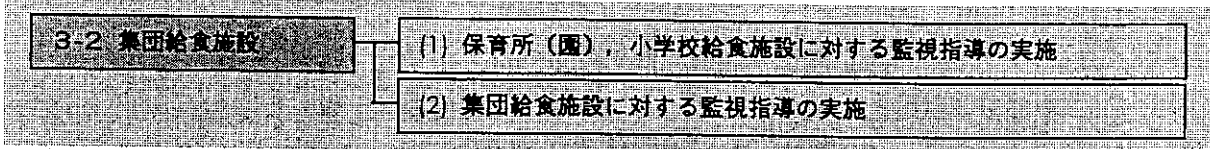
食事による健康被害は、乳幼児及び児童等の若年層や高齢者に対し、重篤な被害をもたらすことがあります。特に、保育所（園）、小学校、高齢者や障害のある市民が利用する福祉施設及び病院等の給食施設では、一度に大量調理がなされることから、その衛生管理は重要です。

また、高齢者福祉施設では、在宅高齢者に対する配食サービス等、新たな食品の提供スタイルが展開され、その衛生確保も図っていく必要があります。

保育所（園）及び小学校等ですでに導入されている衛生管理体制を引き続き維持するとともに、その他集団給食施設から提供される食品の安全性確保について、継続して取り組みます。

視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

● 施策体系



● 施策の内容

(1) 保育所（園）・小学校給食施設に対する監視指導の実施

ア 保健所の食品衛生監視員が、保育所（園）及び小学校等の給食施設に立ち入り、給食の安全管理状況を確認するとともに、指導を実施します。

イ 保育所（園）での衛生管理点検表を整備するとともに、それに基づいた給食での衛生管理について巡回指導を行います。

ウ 小学校給食衛生マニュアルを整備するとともに、給食での衛生管理の指導を行います。

● 取組の指標

取組の指標		現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
保育所に対する巡回指導の実施頻度	市営保育所	1回/年・施設	1回/年・施設	保健福祉局
	民営保育所	1回/概ね5年・施設	1回/3年・施設	

(2) 集団給食施設に対する監視指導の実施

ア 保健所の食品衛生監視員が、福祉施設や病院給食施設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。

イ 保健所の食品衛生監視員が、福祉施設での配食サービス等、新たな食品の提供スタイルの実態を把握し、衛生管理体制の構築を図ります。

● 取組の指標

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
食品衛生監視員による集団給食施設に対する延監視指導頻度	達成率 72.9% (2回/年・施設)	2回/年・施設	保健福祉局

● 施策目標

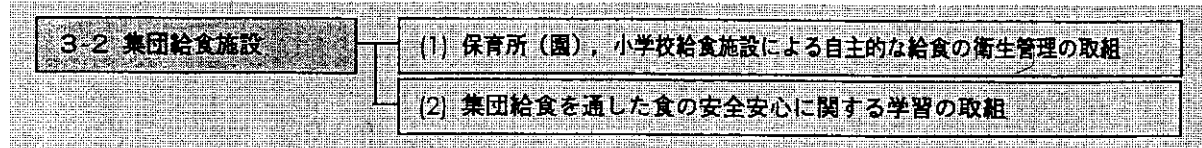
小学校、病院、社会福祉施設（保育所（園）を含む）等を含む集団給食施設における食の安全性確保を図ります。

● 施策の目標値

集団給食施設で発生する食中毒事件数：0件

視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進

● 施策体系



● 施策の内容

(1) 保育所（園）・小学校給食施設による自主的な給食の衛生管理の取組

新規

保育所（園）及び小学校の給食においては、自主的に仕入食材の安全性を確認し、調理時には独自の衛生管理マニュアル等を遵守しています。引き続き給食の安全性確保を図ります。また、給食担当者に対する研修を実施し、更なる衛生確保に取り組んでいます。

● 取組の指標

新規

取組の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
保育所（園）給食における衛生管理点検表の確実・適切な点検率	—	100%	保健福祉局
保育所（園）給食担当者に対する研修回数及び参加率 (市営・民営保育所（園）合同研修)	回数：1回 参加率：43%(市営)	回数：1回/年 参加率：90%	保健福祉局
市立学校給食担当者に対する研修回数及び参加人数	3回/年 全給食調理員・栄養教諭 学校栄養職員	3回/年 全給食調理員・栄養教諭 学校栄養職員	教育委員会

(2) 集団給食を通じた食の安全安心に関する学習の取組

園児及び児童等に対し、給食を通じた衛生学習を実施します。

2.2 解説 集団給食とは

学校、病院、社会福祉施設や事業所などから提供される給食のことを示します。集団給食施設において食中毒等の事故が発生した場合には、被害が大きくなります。これらの施設では、国が示す「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従い、原材料の受入れ、加熱調理食品の加熱温度管理、二次汚染の防止、原材料・製品の温度管理など、調理工程における重要管理事項について点検・記録を行い、必要な改善措置を講じる必要があります。

※大量調理施設：同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設のこと。

3-3 使用水

● 施策の背景

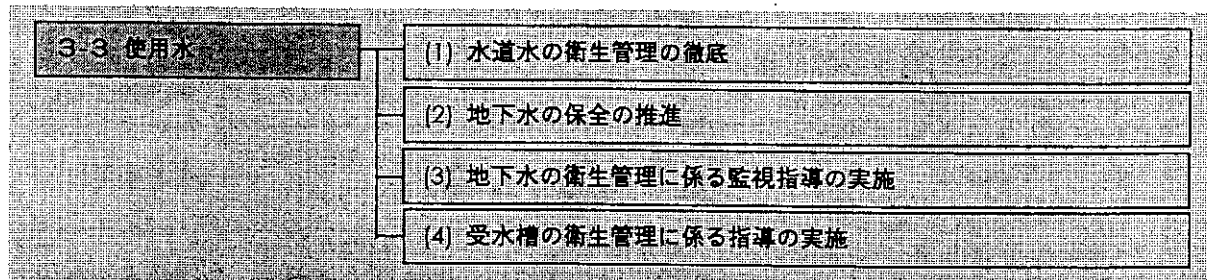
京都市は大小の河川及び琵琶湖疏水により、豊富な水に恵まれています。この豊かな水は市民生活を支えているとともに、京都の食文化を代表する京野菜や豆腐、湯葉、更には日本酒などへも、恩恵をもたらしています。市民生活の基盤であり、京都の食文化を支えてきた京都の水を保全し、次世代に継承していくため、河川及び地下水の水質の保全に努めます。

同時に、地下水を使用する食品等事業者に対し、使用水の衛生管理の徹底を指導し、食品の安全性の確保を図ります。

また、水道水については、水道水質検査計画に基づく水質管理を継続して実施するとともに、各建築物で管理する受水槽^{2・3}については、管理者に対し、衛生確保に向けた指導を行い、使用水の安全性確保を図ります。

視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

● 施策体系



● 施策の内容

(1) 水道水の衛生管理の徹底

「水道水質検査計画」、「京（みやこ）の水ビジョン」及び「京都市水共生プラン」等に基づき、市民に安全・安心な水を提供するため、水道水の衛生管理の徹底を図ります。

(2) 地下水の保全の推進

水質汚濁防止法に基づき、地下水の環境調査を行い、その状況を把握します。

(3) 地下水の衛生管理に係る監視指導の実施

地下水を使用する食品等事業者に対し、地下水の適正使用について、指導を行います。

● 取組の指標

取組の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
地下水を使用する食品等事業者に対する延指導頻度	1回	1回以上/年	保健福祉局

(4) 受水槽の衛生管理に係る指導の実施

各建築物に設置される簡易専用水道、小規模受水槽について、その設置者又は管理者に対し設置に係る届出を指導するとともに、必要な検査及び清掃の実施を指導します。

● 取組の指標

取組の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
受水槽設置者に対する検査及び清掃に係る延指導頻度	1回	1回以上/年	保健福祉局

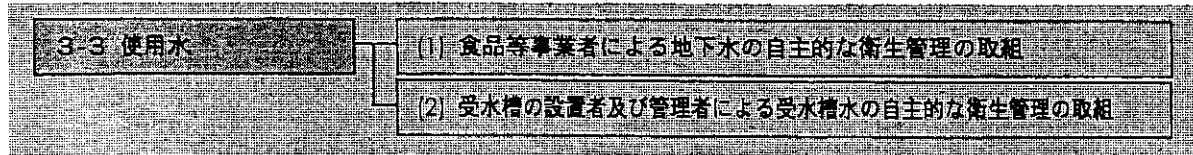
● 施策目標

食品等事業者に対し、受水槽水及び地下水等の自主衛生管理を促し、使用水の安全性を確保します。

施策の目標値：食品衛生法に基づく管理運営基準（給水関係）の違反件数：0件

視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進

● 施策体系



● 施策の内容

(1) 食品等事業者による地下水の自主的な衛生管理の取組

食品等事業者によ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に基づく使用地下水の定期検査及びその記録保管を促進します。

(2) 受水槽の設置者及び管理者による受水槽水の自主的な衛生管理の取組

受水槽の管理者又は設置者による、定期的な受水槽の検査及び清掃を促進します。特に、簡易専用水道については、毎年度、検査機関による法定検査²⁴の実施を促進し、衛生管理を図ります。

● 取組の指標

取組の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
簡易専用水道の法定検査受検率	90.1%	100%	保健福祉局

23 受水槽

水道水をいったん受けて、貯水する設備のこと。3階以上の建物で、水圧が不足する施設や、一時的に大量の水を使用する施設で設置されることが多い。貯水規模により、小規模受水槽と簡易専用水道に分類される。

- 小規模受水槽：有効容量が10m³以下の施設
- 簡易専用水道：有効容量が10m³を越える施設

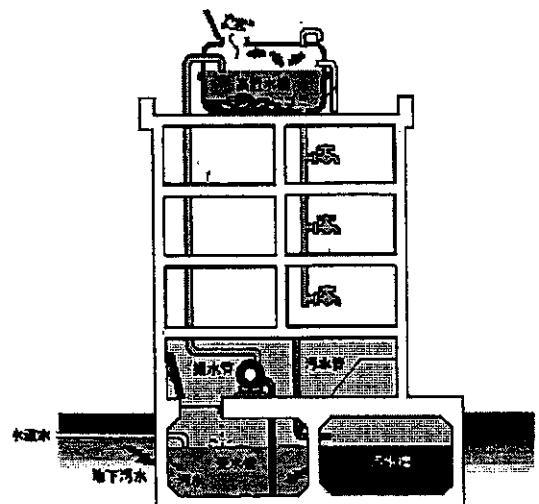
24 法定検査

簡易専用水道の設置者は、水道法に基づき、厚生労働大臣の登録を受けた検査機関による検査を1年に1回以上受検する義務があり、その検査のことを指す。

25 解説 使用水の管理

食品の製造、加工、調理に使用する水の安全管理は大変重要です。水の衛生管理については、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に定める水質基準を満たすよう、定期的な水質検査や受水槽の管理を行う必要があります。

- ① 食品の製造、調理には、水道水を使用する。
- ② 受水槽がある施設については、定期的にタンク内部の清掃を行うなど、適切な管理を行う。
(清掃記録、水質検査結果等は3年間保存する。)
- ③ 残留塩素が常に0.1ppm以上を検出することを確認する。
- ④ やむをえず、井戸水等、水道水以外の水を使用する場合には、塩素滅菌装置を設置し、「管理運営基準」を満たすよう、管理する。



4 消費段階

● 施策の背景

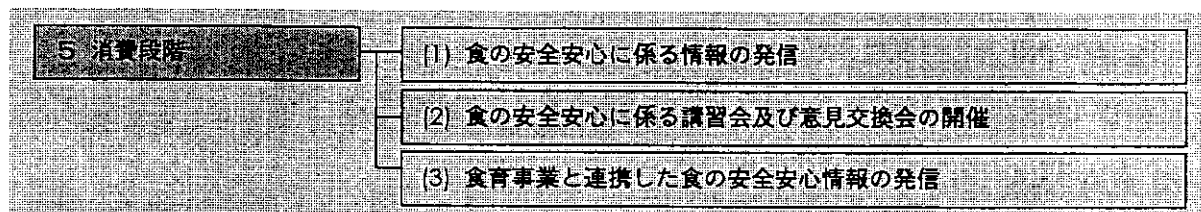
食の安全安心を確保していくためには、消費者一人一人が食の安全安心に関する正しい知識を持ち、主体的により安全な食品を選択することによって、安心した食生活を営むことが大切です。

京都市では、関係部局と連携しながら、市民等に対し、食に係る各種事業を通して、食の安全安心情報を提供するとともに、市民等との食の安全安心をテーマとした意見交換の推進が重要とされています。

また、市民等は、食の安全安心に係る知識について理解を深め、自らの健康保護を図ることが求められます。

視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

● 施策体系



● 施策の内容

(1) 食の安全安心に係る情報の発信

ア リーフレット、ホームページ及び「みやこ健康・安全ねっと（健康危機管理情報メール配信）」など、あらゆる情報媒体を活用した食の安全安心情報を発信します。また、関係部局の情報網や情報媒体を活用し、効果的かつ効率的な情報発信を行います。特に、国内で規制の対象となっていない食品中の物質等についても、積極的に最新の情報を収集し、科学的知見を踏まえた情報を発信することで、健康被害の未然防止を図ります。

イ 保健所における各種事業に伴い、来所する市民に対し、食の安全安心情報を発信します。

ウ 観光旅行者に対する効果的な食の安全安心情報の発信を推進します。

エ 大学と連携し、最新情報を踏まえたわかりやすい情報提供を推進します。

オ 学生に対する食の安全安心情報の発信を図ります。

新規
新規

● 取組の指標

取組の指標	目標値	担当部局
学生に対する食の安全安心情報の発信頻度	4回以上/年	総合企画局 保健福祉局

(2) 食の安全安心に係る講習会及び意見交換会の開催

ア 食の安全安心をテーマとした講習会を開催し、市民への情報提供を行います。また、京都市施策の説明会や食の安全安心をテーマとした意見交換会を積極的に開催し、相互理解を深めます。

イ 保健所における各種事業の中で、講習会を実施するなど、小規模なリスクコミュニケーションの取組を進めます。

ウ 学生に対し、食品衛生講習会を開催し、知識の向上を図ります。

新規

● 施策の指標・目標値

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
食の安全安心をテーマとした市民向け講習会等の参加人数	2,177人	2,500人/年	保健福祉局
学生を対象とした食品衛生講習会の開催回数	—	全ての大学に 年1回	保健福祉局

(3) 食育事業と連携した食の安全安心情報の発信

京(みやこ)・食育推進プランに基づく食育事業の推進に伴い、食の安全安心情報の発信を図ります。

● 施策目標

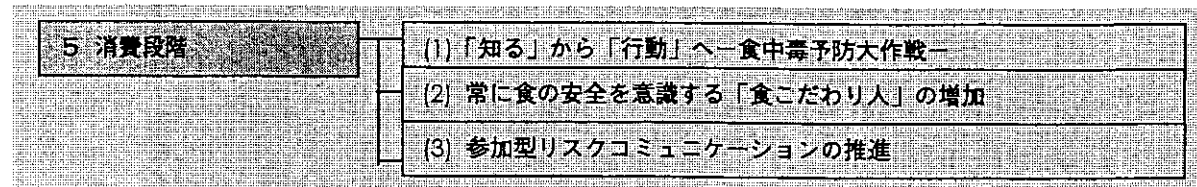
市民一人ひとりの食の安全安心に対する意識を向上することで、消費段階における健康被害の発生を防止し、安心な食生活の実現を目指します。

● 施策の目標値

リスクコミュニケーション事業 参加者数：5年間で30,000人以上

視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進

● 施策体系



● 施策の内容

新規

(1) 「知る」から「行動」へー食中毒予防大作戦ー

食の安全安心の知識をもとに、市民自ら「食中毒予防3原則」26を実践し、健康保護が図れるよう普及啓発を推進します。

新規

(2) 常に食の安全を意識する「食こだわり人」27の増加

ア より潤いのある食生活を目指し、自らが安全の観点で食品を選択できる「食こだわり人」が増加するよう、市民に対する普及啓発を進めます。

また、地域イベントでの模擬店の出店など、市民自ら食品の取扱いに携わる際に食の安全を意識した衛生管理の実践につながるよう、普及啓発を図ります。



イ 学生に対しては、食の安全を意識した「学祭食品衛生マニュアル」の作成をとおして、食の安全安心にこだわる学生が増加するよう、普及啓発を図ります。

● 施策の指標・目標値

施策の指標	目標値	担当部局
食の安全を意識した『学祭食品衛生マニュアル』の導入	5年間で全大学	保健福祉局

新規

(3) 参加型リスクコミュニケーションの推進

従来の講義形式のリスクコミュニケーション事業にとどまらず、「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証」施設等での見学会や食の安全安心をテーマとしたワークショップの開催など、食の安全安心に対する意識向上に向けた参加型リスクコミュニケーションを実施することで、参加者による食中毒予防に向けた行動を促進します。

● 施策の指標・目標値

施策の指標	目標値	担当部局
参加型リスクコミュニケーション 参加者数	200人/年	保健福祉局

26 食中毒予防3原則

細菌性食中毒を予防するため、基本となる考え方。

家庭でも、食中毒予防3原則を実践し、衛生管理に取り組むよう、啓発を進めています。

- ① 細菌を食品につけない：手指、食材、調理器具を洗浄する。
- ② 細菌を増やさない：食品を低温で保存し、早めに食べる。
- ③ 細菌をやっつける：食品を十分に加熱する。
まな板、包丁等の器具を殺菌・乾燥する

27 解説 食こだわり人

食品を選択する際、こういったことに注意をされているでしょうか？

「食のこだわり人」とは、食の安全安心に係る知識をもとに、自ら食の安全の観点で食品を選択する人のことを指します。リスクコミュニケーションの推進により、食中毒予防3原則を家庭で実践する人、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証取得施設の製造食品等を選んで選択する人など、食の安全にこだわりを持つ市民等の増加を図ります。

5 違反・不良食品の流通の阻止

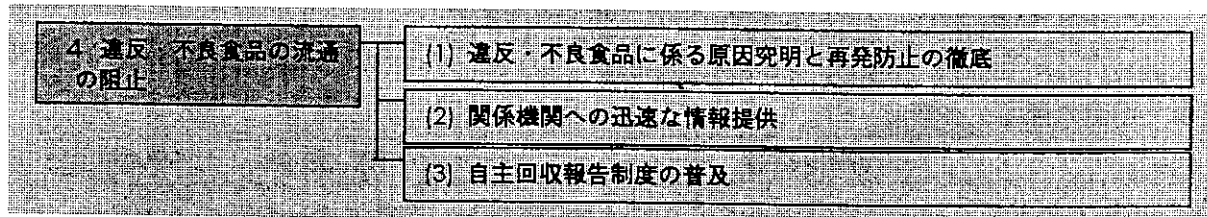
● 施策の背景

近年、事故米穀の不正規流通、中国産加工食品の有害化学物質混入事件など、これまでの食品衛生の概念では予想がつかない事件が続発しました。このような事件の発生に対し、健康被害の防止のため、迅速な措置を講じる必要があります。京都市では、食品に係る事故が発生した場合、その情報を探知してから迅速に対応できる体制を構築し、被害拡大の防止を徹底します。

また、食品等事業者自らが、取扱食品の違反状況等を発見した場合には、速やかな回収等、措置が求められます。京都市では、京都市食の安全安心条例に基づく「自主回収報告制度」^⑥を新たに導入し、食品等事業者が自主回収に着手した場合には、京都市への報告を義務付けると共に報告された回収情報を広く公表し、市民の安心な食生活の確保を図ります。

視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

● 施策体系



● 施策の内容

(1) 違反・不良食品に係る原因究明と再発防止の徹底

市民等や食品等事業者から、違反・不良食品に係る届出又は相談を受けた際には、原因追及調査を行うとともに、被害拡大防止対策を講じます。

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

(2) 関係機関への迅速な情報提供

関係機関に対し、違反不良食品に係る情報を迅速に提供し、被害拡大防止措置を講じます。

新規

(3) 自主回収報告制度の普及

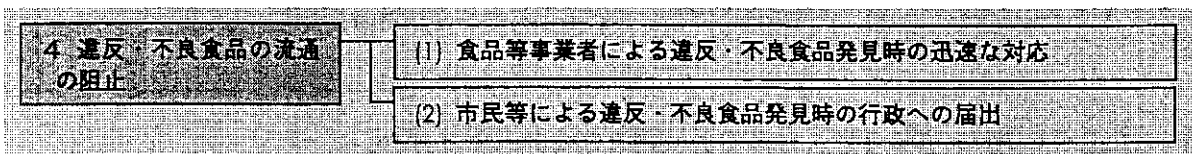
京都市食の安全安心条例に基づく自主回収報告制度の普及を進め、事業者からの報告の徹底を図ります。なお、報告された自主回収情報については、ホームページ等を活用し、市民等に対し、広く公表します。

● 施策目標

食品の安全に係る事故が発生した場合には、迅速に被害拡大防止のため迅速に対応するとともに、再発防止に向けて原因追求及び発生原因に対する対応策の整備を図ります。

視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進

● 施策体系



● 施策の内容

(1) 違反・不良食品発見時の食品等事業者による迅速な対応

ア 食品等事業者による自主衛生管理マニュアルの作成を進め、衛生管理状況の記録への取組を促進します。

イ 食品等事業者が違反・不良食品を発見した場合には、直ちに関係行政機関へ報告するとともに、衛生管理状況の記録に基づき、適切に違反食品等を特定し、迅速に回収するなど、被害拡大防止に向けた措置を講じるよう取組を進めます。

また、自主回収報告制度に基づき、京都市に対する回収情報の報告を徹底するとともに、市民に対する情報開示を促進します。

(2) 違反・不良食品発見時の市民等による届出

市民等が違反・不良食品等を発見した場合には、関係行政機関への届出について、協力を求めます。

また、原因究明及び被害拡大防止に向けた必要情報の提供について協力を求めます。

6 解説 自主回収報告制度とは

京都市食の安全安心条例に基づく新たな制度として、自主回収報告制度があります。

食品等事業者が自社（自店）の商品の不良等を発見し、自主的に食品等の回収に着手したとき、京都市に対し報告することを義務付けた制度です。この制度の導入により、自主回収情報を広く公表することで、不良食品の迅速な回収につながり、流通食品の安全性確保を図ります。また、不良食品の流通状況を広く市民に伝えることで、市民の安心な食生活の確保を図ることができます。

併せて、市民と自主回収を行っている食品等事業者との信頼関係がより深まることが期待できます。

《自主回収情報 ホームページ》

●●●●の自主回収情報(●月●日)

自主回収情報

平成●●年●月●日に自主回収着手の報告があった食品は、下記のとおりです。

食品: ●●●●

商品名	回収情報
商品情報	形態 冷凍食品 原材料 鶏肉、野菜、調味料 製造者 ●●●●株式会社 販売場所 ●●●●店(京都市●区●町●番地●) ※ 販売期間 平成●●年●月●日から●年●月●日まで ※ 販売場所 ●●●●店(京都市●区●町●番地●)
回収開始した日	平成●●年●月●日
回収理由	賞味期限切れの食品を販売したため
想定される健康への影響	期限切れの食品であるため、食中毒等の起こる可能性があります。
回収方法等	(回収方法) △△△スーパー(京都市●区●町●番地●)の店頭で回収 (お問い合わせ先) △△△食品回収係 電話番号 075-●●●●-●●●●(代表) 受付時間 午前10時～午後5時

6 食中毒等発生時における緊急危機管理体制の整備

● 施策の背景

食中毒等により健康被害が発生した場合には、市民等の生命・健康の保護を第一に、迅速かつ的確に対処し、被害の拡大を防止することが重要となります。京都市では、緊急時に、市民の生命・身体・財産を保護することを目的とする「京都市危機管理基本計画」を策定し、総合的な危機管理の推進に取り組んでいます。当計画に基づき、緊急時には迅速かつ効率的に原因追求及び被害拡大防止対策を講じられるよう体制を整備します。

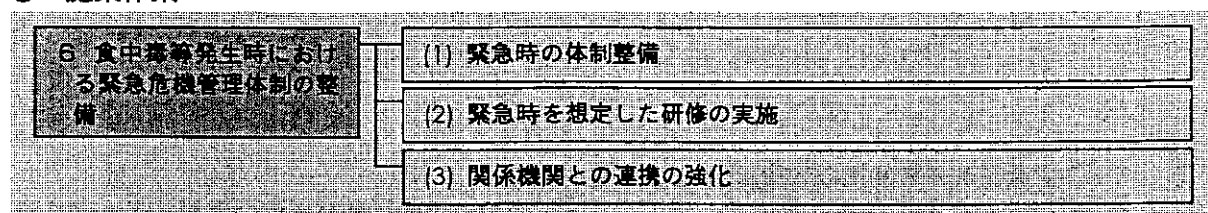
また、食品等事業者及び医療機関に対し、食中毒等の情報を探知した場合の対処方法について教示し、緊急時対応マニュアルの作成を指導するなど、緊急時対策の整備を図ります。

● 施策目標

食中毒等の緊急時に迅速かつ効果的な対応ができるように、日常から研修を実施し、マニュアルを整備するなど、危機管理体制の維持を図ります。

視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

● 施策体系



● 施策の内容

(1) 緊急時の体制整備

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

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

ウ 食品等事業者に対し、緊急時に適切な対応を実施できるよう、マニュアルの作成等の指導を実施します。

エ 必要に応じて、緊急事態の発生状況を公表し、注意喚起に努めます。

(2) 緊急時を想定した研修の実施

担当職員に対し、緊急時を想定した研修を開催することで、対策技術の向上を図ります。

(3) 関係機関との連携の強化

ア 事案の内容に応じて、国及び他行政機関等の関係機関と連携を図り、被害拡大防止に向け、効果的な調査指導を実施します。

イ 緊急時に迅速に対応するため、関係機関との連絡網について、継続して整備します。

参考資料

京都市食の安全安心推進計画 審議経過

京都市食の安全安心推進計画を策定するに当たり、平成22年6月29日に京都市食の安全安心推進審議会に対し諮問しました。当審議会での審議経過を以下に示します。

《京都市食の安全安心推進審議会委員》

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 講師
	池本 周三	関係団体	社団法人 京都市食品衛生協会 副会長
◆	伊藤 省二	市 民	市民公募
◆	北倉 弘款	関係団体	財団法人京都府生活衛生営業指導センター 理事
◆ ◎	北畠 直文	学識経験者	京都大学大学院 教授
	吹田 孝子	市 民	市民公募
◆	須田 樹弘	関係団体	株式会社 大丸松坂屋百貨店 大丸京都店 食品部長
◆	中川 恵美子	関係団体	京都市地域女性連合会常任委員
◆	細見 泰敏	関係団体	全国農業協同組合連合会京都府本部 本部長
	山岡 祥子	学識経験者	平安女学院大学国際観光学部 講師
	湯浅 義三	関係団体	社団法人 京都微生物研究所 理事
	渡辺 徹志	学識経験者	京都薬科大学 教授

◎：会長、○：副会長、◆：ワーキンググループ委員

※敬称略 50音順

《京都市食の安全安心推進計画審議経過》

開催日	会 議 名	議 題
平成22年 6月29日	第1回 京都市食の安全安心推進審議会	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に基づく京都市食の安全安心推進計画(仮称)の策定について(諮問)
平成22年 7月 8日	第1回 京都市食の安全安心推進審議会 ワーキンググループ	1 京都市の食品衛生行政について 2 他都市の推進計画策定事例について 3 推進計画基本事項及び施策体系について
平成22年 7月21日	第2回 京都市食の安全安心推進審議会 ワーキンググループ	1 京都市の食の安全安心施策の現状について 2 推進計画基本事項及び施策体系について
平成22年 9月27日	第3回 京都市食の安全安心推進審議会 ワーキンググループ	京都市食の安全安心推進計画(仮称)素案(案)について
平成22年 11月22日	第2回 京都市食の安全安心推進審議会	京都市食の安全安心推進計画(仮称)素案(案)について
平成23年 2月 7日	第4回 京都市食の安全安心推進審議会 ワーキンググループ	京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)について

★ 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

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 すべての飲食物（薬事法第2条第1項に規定する医薬品及び同条第2項に規定する医薬部外品を除く。）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、基本理念にのっとり、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、基本理念にのっとり、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勞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
- (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食品等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

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。

第4章 雑則

(委任)

第21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。

★ 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

(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の規定に違反し、同法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、審議会を代表し、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。

5 審議会は、必要があると認めるときは、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10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11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12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2条及び第3条の規定は、同年10月1日から施行する。

附 則

(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。

★京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例

(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。

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。 (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、定期的に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) 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として、衛生状態を確認すること。 (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。 (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、食品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。 (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。 (5) 食品添加物は、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。 (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。 (7) 製品を出荷し、又は販売するときは、法第19条第1項の規定により厚生労働大臣が定める基準による表示事項を点検すること。
製品の検査	営業者(法第4条第8項に規定する営業者をいう。)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。
食品等事業業条第3項に規定する食品等事業者(以下「従事者」という。)の衛生管理	(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。 (2) 保健康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。 (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。 (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。 (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。 (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触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。
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	(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、本市が行う講習会を受講させること。 (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。
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。
特定の業種事項	(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。 (2) アイスクリュー製造業、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っては、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。 (3) 魚介類販売業及び魚介類競り売り営業にあっては、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。 (4) 自動販売機により食品を提供する場合にあっては、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。

「平成23年度 京都市食品衛生監視指導計画(案)」

平成23年3月16日
京都市食の安全安心推進審議会事務局

説明内容

- 1 市民意見募集の結果
- 2 京都市食の安全安心推進計画
(仮称) 答申案の説明

1 市民意見募集の結果

■ 意見数 277名から395件受理

項目別意見数

① 計画全般	74
② 監視指導	165
③ 食品の検査	17
④ 食品等事業者による自主的な 衛生管理の推進	44
⑤ リスクコミュニケーションの推進	88
⑥ その他	7

合計: 395件

1 市民意見募集の結果(主な御意見)

① 計画全般について

- 計画の内容に、概ね賛成である。わかりやすい。(p2)
- 計画の周知が必要である。(p2)
- 京都らしい取組として、観光都市・大学のまちの特色を活かした取組に重点的に取り組んでほしい。(p3)

1 市民意見募集の結果(主な御意見)

② 監視指導について

- 一斉監視について、監視指導の時期が対象に応じて適切に設定されていて良い。(p4)
- 監視指導について、徹底的に監視指導すべき。(p4)
- 行楽シーズン対策について、観光地周辺での対策を進めてほしい。
- 路上弁当への衛生管理に不安を感じていたので、一斉監視の取組を進めてほしい。(p5)
- 食中毒予防対策に対し、重点的に取り組んでほしい。

1 市民意見募集の結果(主な御意見)

③ 食品の検査について(p6)

- 収去(抜取り)検査は、効率的かつ効果的で良い。

④ 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進(p7)

- 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度について、周知が必要。
- 食品等事業者の食品衛生に対する意識の向上が必要である。

1 市民意見募集の結果(主な御意見)

- ⑤ リスクコミュニケーションの推進について(p7)
 - 観光旅行者に対する食の案是情報何進情報の発信が必要。
 - 消費者の意識を向上することが大切
 - 食中毒予防の対策方法などをわかりやすく教えてほしい。

2 監視指導計画(案)

- 食品衛生法に基づき毎年度策定する計画
- 主なポイント
 - ① 京都市食の安全安心推進計画の推進
 - ② リスクコミュニケーションの推進
 - ③ 路上弁当販売に対する監視指導の徹底
 - ④ 食品表示の監視指導の強化
 - ⑤ 社会情勢や市民ニーズに応じた収去検査の実施
 - ⑥ 食中毒発生防止の徹底
 - ⑦ 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

2 監視指導計画(案)

① 京都市食の安全安心推進計画の推進

京都らしい施策に取り組めます。

- ・ 京の食文化の継承
 - ・ 「大学のまち京都・学生のまち京都」の取組
-

2 監視指導計画(案)

② リスクコミュニケーションの推進

- ・ 食の安全総合ネットワークを推進
 - ・ ホームページ等を活用した情報発信
 - ・ 施設見学会など、参加型リスクコミュニケーションを実施
-

2 監視指導計画(案)

③ 路上弁当販売に対する監視指導の徹底

- ・気温が上昇する6月から9月にかけて一斉監視を実施

(前年度の監視時期:7月から8月)

- ・販売弁当の収去(抜取り)検査を実施

2 監視指導計画(案)

④ 食品表示の監視指導強化

- ・年間を通じて監視指導を実施

(前年度は、年2回の行楽シーズンのみ実施)

- ・JAS法を所管する近畿農政局や京都府との連携を強化

2 監視指導計画(案)

⑤ 社会情勢や市民ニーズに応じた収去検査の実施

- ・ 輸入食品の収去検査の充実
- ・ 牛海綿状脳症(BSE)の全頭スクリーニング検査

2 監視指導計画(案)

⑥ 食中毒発生防止の徹底

- ・ 食肉の生食等を原因とする食中毒の防止
- ・ ノロウイルスによる急性胃腸炎の発生防止
- ・ ふぐによる食中毒の防止
- ・ 市民に対する予防啓発

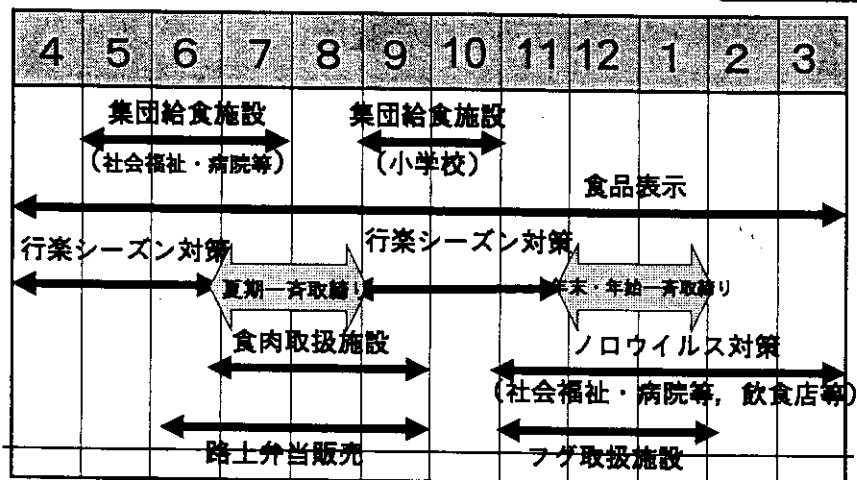
2 監視指導計画(案)

⑦ 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

- ・「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の普及
- ・自主回収報告制度について、周知徹底を図る

2 監視指導計画(案)

一斉監視スケジュール



収去(抜取り検査)

京の食文化食品の充実

検体の種類	23年度検体数 ()内は前年度からの増減		検体の種類	23年度検体数 ()内は前年度からの増減	
魚介類	168	(-22)	菓子類	99	(0)
冷凍食品	55	(0)	清涼飲料水	11	(0)
魚介類加工品	74	(-13)	油脂類	36	(-13)
肉卵類・加工品	492	(-66)	漬物	109	(+33)
乳	22	(0)	輸入食品	343	(+35)
乳製品	33	(0)	残置食	280	(0)
穀類・加工品	94	(-11)	その他の食品	174	(+72)
野菜果物・加工品	86	(7)	器具及び容器包装	263	(0)
				2,339	(+ 8)

輸入食品充実

路上弁当検査

**「平成 23 年度京都市食品衛生監視指導計画」(案)に係る
市民意見募集の結果**

「平成 23 年度京都市食品衛生監視指導計画」(案)に対する市民意見募集を、下記のとおり、実施し、市民の皆様から多数の御意見をお寄せいただくことができました。いただいた御意見に対する京都市の考え方をとりまとめましたので、公表します。

貴重な御意見をお寄せいただいた市民の皆様にご礼申し上げます。

1 実施期間

平成 22 年 12 月 17 日(金)から平成 23 年 1 月 28 日(金)まで

2 意見提出方法

- (1) 郵送, F A X 又は電子メール, 保健センターへの持参
- (2) パブコメ単箱の設置(協力が得られた食品販売施設など 17 箇所)
- (3) 出前パブコメの実施(大学 食品衛生関係学部 1 箇所)

3 募集結果

277 名の方から 395 件の意見が提出

(1) 年齢別件数

	10 歳代	20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70 歳代	不明	合計
男性	26	105	6	4	12	10	1	2	166
女性	13	71	3	5	5	1	0	1	99
不明	0	1	0	0	0	1	0	11	12

(2) 居住地等区分別件数

市在住	市在勤	それ以外	不 明	合 計
207	19	34	17	277

(3) 提出方法別

郵送	F A X	電子メール	出前パブコメ	単箱	保健センター受理	合計
1	5	2	212	27	30	277

(4) 項目別(意見数)

項 目	意 見 数
1 計画全般	74
2 監視指導	165
3 食品の検査	17
4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	44
5 リスクコミュニケーションの推進	88
6 その他	7
合 計	395

4 主な市民意見と京都市の考え方

ゴシック体：主な意見の要旨

★印：複数の方から寄せられた意見

・印：個別意見（要旨）の例

意見番号：別紙一覧のうち、個別意見の番号

計画：平成23年度京都市食品衛生監視指導計画を示す。

京都市食の安全安心条例：「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」を示す。

1 計画全般

意見の要旨	京都市の考え方	意見数
1 計画の内容について ★概ね賛成である。わかりやすい。 ★年間計画にて、監視の対象や時期、重点的に取り組む内容が示されていて良い。【意見番号：1～7】	計画では、年間を通じて重点的に取り組む監視指導の内容について、その監視時期と対象を定めております。公表する際には、作図の多用や文字の大きさの配慮等、計画内容や指導結果を読まれる市民の方々にわかりやすい内容の計画と致します。	7
2 計画をわかりやすく示してほしい ・強化したポイントをわかりやすく示してほしい。 ・文章を簡単に、短くしてほしい。 ・監視指導の必要性を示してほしい。 【意見番号：8～10】	計画の取組内容や結果について、ホームページ等の媒体を通じて、わかりやすく市民の方々に情報提供します。	3
3 計画を実際に実行してほしい。 ★実行できるのか不安である。 ★実際に取り組むに当たって、具体的な取組内容を示してほしい。 【意見番号：11～16】	計画では、路上弁当の衛生対策等、市民の方々の関心が高い内容を重点的に盛り込んでいます。 計画に基づき、飲食店や食品製造施設に立ち入り、監視指導を実施することで、食の安全性確保を図ってまいります。	6
4 計画の周知が必要である。 ★行政の取組をはじめて知った。続けて監視指導をお願いしたい。 ★計画の内容は良いので、もっと、監視指導の取り組みをアピールすべき。 ★監視指導や検査を実施していることを消費者に知らせ、安心させることが大切である。 ★イベントの開催、ホームページの活用、ポスター掲示などにより、計画の存在を市民に知らせるべき。 【意見番号：17～26】	広く市民の方々に、計画の内容及び行政の取組を知っていただけるよう、ホームページやリーフレットを活用したわかりやすい周知を図ってまいります。また、結果の公表の際には、具体的な取組内容を盛り込むなど、市民の方々に御理解頂けるよう工夫してまいります。	10

意見の要旨	京都市の考え方	意見数
5 計画は、前年度の監視指導結果や社会問題化した事例などを踏まえて策定してほしい。 ★計画の公表時に、昨年度の取組結果を併せて公表してほしい。 ★監視指導や検査結果を公表してほしい。 ★結果の公表の際には、結果に対する今後の対策などもわかりやすく示してほしい。 ・監視指導の過程を、動画などで公開してほしい。 【意見番号:27～38】	計画の策定に当たっては、前年度の取組結果や社会情勢を踏まえ、京都市食の安全安心推進審議会から御意見をいただいたうえで、策定しております。計画に基づく取組結果については、毎年度とりまとめ公表します。公表の際には、昨年度実績等との比較を行うなど、わかりやすい情報提供を図ります。	2
6 生産から消費に至るまでの食品の安全性確保が必要である。 【意見番号:39～41】	子どもから年配の方々までが、食の安全安心を感じて頂けるよう、生産から消費に至るまでの流通全体を監視指導の対象として取り組んでまいります。	3
7 監視体制が整備されていて良い ・近畿農政局、京都府などの関係機関との連携することで、より迅速に対応ができる。 ・食の安全総合ネットワークの取組に賛成である。 【意見番号:42～46】	市民の方々へ、食の安全安心に係る情報提供が行えるよう、関係機関と連携し、食品営業施設の効率的な監視指導に取り組んでまいります。また、食の総合安全ネットワークを活用し、関係者間で情報共有しながら、協働して取り組んでまいります。	5
8 計画の主なポイントについて ・食品表示の監視強化や効果的な収去検査の実施に賛成である。 ・主なポイントの構成がよい。 【意見番号:47～48】	食の安全安心確保のため、市民及び食品等事業者の方々と共に7つの重点ポイントを軸に取り組んでまいります。計画推進に当たっては、食中毒予防対策に係る情報等、市民及び食品等事業者の方々がわかりやすい情報提供のあり方に努めてまいります。	2
9 京都らしい取組について ★京都の特徴は、観光地である点、学生のまちである点だと思うので、その2点に重点的に取り組んでほしい。 ・外国人観光旅行者に対する食の安全性確保の取組、京（みやこ）食の安全衛生管理認証制度の取組について賛成である。 ・観光都市という特徴を活かした計画が必要、伝統的な食文化の継承、学生との連携が良い。 ・京都らしい施策を具体的にどのように進めるのか示してほしい。 ・京都らしい施策が必要なのか？ 【意見番号:49～58】	京都市食の安全安心条例に基づき策定する推進計画と整合を図り、京都らしい取組を取り入れて、監視指導を実施してまいります。特に、京都の特色である「京の食文化の継承」及び「大学との連携」を活かした取組を推進します。具体的には、京の食文化を代表する食品製造施設への監視指導の強化や、学生に対する食品衛生講習会の実施などに取り組めます。	10

意見の要旨	京都市の考え方	意見数
1 0 京の食文化について ★京の食文化について、冊子などで紹介してほしい。 ・京野菜を使った調理マニュアルなどを作成してほしい。 【意見番号:59～62】	京都には、市民の間に親から子に伝えられた食の文化があります。食文化には、衛生管理にまつわる創意工夫が数多くあり、食文化の継承により、市民の食生活の安全安心を図っていかうと考えております。市民に対する京の食文化の紹介に取り組むとともに、日常の食生活で心がけて頂く食中毒予防の調理方法等について、具体的な調理方法等を盛り込んだ情報提供を行ってまいります。	4
1 1 大学のまち京都・学生のまち京都の特色を活かした取組について ★京都には大学が多いので、官学の連携に期待する。 ★具体的な取組内容を示してほしい。 ・食の安全をテーマとした大学の講義、シンポジウムの開催を進めるべき。 ・大学と十分な連携ができていない。 【意見番号:63～74】	市内で生活する大学生の方々へ、食中毒発生情報やその具体的な予防策が発信できるよう、大学での講習会や啓発ポスターの学内掲示等、食の安全安心に係るリスクコミュニケーションに取り組んでまいります。また、御提言頂いたように、大学で行われる講義を通じた情報発信や食の安全に関するシンポジウムを大学で行うなど、大学生への食の安全安心情報の発信を行い、計画に沿った食の安全安心施策内容の周知拡大を図ってまいります。	1 2

2 監視指導について

意見の要旨	京都市の考え方	意見数
1 2 一斉監視について ★監視指導の時期が対象に応じて適切に設定されていて良い。 ・一斉監視の時期を公表することで、効果的な監視ができないのではないか？ ・一年間をとおした監視を実施すべきである。 ・食品販売施設や一般飲食店に対する監視も必要である。 ・リスクに応じて、監視の時期、対象を決めて重点的に監視指導に取り組むべきである。 【意見番号:75～87】	食中毒予防の観点から、食品の種類や施設管理状況に応じて計画的に監視指導を行えるよう計画策定いたします。 計画に基づき、施設への監視指導を公開することで、市民や食品等事業者の方々への注意喚起に繋がればよいと考えています。なお、事故発生時の立入指導や消費者等からの通報に際しては、随時、不定期に立入調査を行います。 なお、計画の時期や結果については、ホームページや冊子にて情報公開いたします。	1 3
1 3 監視指導について ★徹底的に監視指導すべき。 ・科学的根拠に基づいた監視指導を行うべき。 ・具体的な監視指導の方法などについて示してほしい。 ・食品販売についても監視指導を実施してほしい。 ・監視指導の結果、「絶対に安全」であることが一目でわかるように示してほしい。 ・京都市独自の基準を設定し、監視指導を実施してほしい。 ・監視指導を徹底してほしい。 【意見番号:88～104】	食品取扱施設への立入に当たっては、施設管理者の理解度を高めるため、簡易検査を併用して指導しています。計画の時期や結果については、ホームページや冊子にて情報公開しています。また、監視基準について、昨今、食品の流通は、広域流通が主であるため、本市独自の規格策定は難しいと考えます。	1 7

意見の要旨	京都市の考え方	意見数
1 4 集団給食施設一斉監視について ・集団給食施設に旅館が含まれるのか？ ・ノロウイルス対策として、保育所や老人福祉施設への監視指導が必要である。【意見番号：105～106】	保育所，小学校，社会福祉施設などの集団給食施設において，食中毒等の健康被害が発生すると，被害が大きくなります。集団給食施設を対象とした一斉監視を実施し，事故の発生予防を図ります。	2
1 5 行楽シーズン対策について ★京都市は観光地として多くの観光旅行者がおとずれるため，土産物や観光名所周辺での対策が必要である。 ・具体的な監視内容について知りたい。 ・露店商や出店に対する監視指導も必要である。 【意見番号：107～116】	市民はもちろん，本市を訪れる観光旅行者の方々にも，食の安全安心が提供できるよう，観光旅行者が多く訪れる行楽シーズンには，土産物や宿泊施設，観光地近辺の飲食店に対する一斉監視を実施します。修学旅行生が本市を訪れるシーズンには，団体旅館等の宿泊施設への監視指導も行っています。ご指摘のあるような施設に対しても監視指導を実施します。	1 0
1 6 京都市は観光地であるので，衛生確保が特に必要である。 ・観光地である京都市で衛生確保を徹底することで，世界に京都の安全をアピールできる。 【意見番号：117～119】	市民はもちろん，本市を訪れる観光旅行者の方々にも，食の安全安心が提供できるよう，京都市域がかかえる食にまつわる諸問題に計画に従い取り組んでまいります。 監視指導にあたっては，施設管理者への食品の安全管理に係る情報提供を行い，衛生意識の向上に取り組めます。なお，計画の時期や結果については，ホームページや冊子にて情報公開しています。	3
1 7 路上弁当販売対策だけではなく，露店商に対する監視指導が必要。 【意見番号：120～125】	計画は，路上弁当等の行商販売に対する衛生対策など，市民の方々の関心が高い内容を重点的に盛り込んでおります。	6
1 8 路上弁当販売への対策について ★路上弁当の衛生管理に不安を感じていたので，一斉監視の取組を進めてほしい。 ★路上弁当販売を許可制にすべきである。 ★適切に管理ができている販売場所について，「マーク」を掲示してほしい。 ・路上弁当販売の監視結果を公表してほしい。 ・夏期に限定せず，年間を通じて監視指導を実施してほしい。 【意見番号：126～208】	路上弁当販売の衛生管理については，市民の方々の感心も高く本市でも平成 18 年度から計画的に監視指導を行っています。平成 22 年夏から，路上で販売されている弁当の抜き取り細菌検査も行い，指導しています。路上弁当の販売は，いわゆる行商行為に該当します。路上で弁当を販売する業者は，登録証の携帯が義務づけられています。しかし，「登録証を見えやすいかたちで」とのご提案を踏まえ，今後，指導内容を検討していきたいと考えています。路上弁当に限らず，食品の取扱いは，消費者の衛生意識にも委ねる部分が多くあります。計画では，食品等事業者への監視指導に限定することなく，消費者への食品安全情報に関する啓発にも取り組んでいきたいと考えています。	8 3

意見の要旨	京都市の考え方	意見数
19 表示一斉監視について ★食品表示の監視強化を徹底してほしい。 ★食品表示偽装が現在も問題となっているので、適正表示を図ってほしい。 ・トレーサビリティを進めるべきである。【意見番号:209～217】	JAS法を所管する近畿農政局等や消費者庁等の関係行政機関と連携し、適正表示に向けた監視指導の徹底を図ってまいります。	9
20 食中毒予防対策に対し、重点的に取り組んでほしい。 ★牛肉、鶏肉やカキの生食による食中毒の予防対策が必要である。 ★ノロウイルスは感染性があるので、流行度を見据えた対策が重要である。 ★食中毒患者へのケアが必要である。 ★生食のリスクについて、消費者に伝えるべきである。 ・食中毒が発生した場合には、迅速な対応をしなければならない。 【意見番号:218～231】	昨今の食中毒の傾向として生食肉によるものが増加傾向にあります。計画では、市内で発生する食中毒の減少に繋がるよう、このような情報を食品等事業者や消費者の方々へ情報提供してまいります。食中毒等により健康被害が発生した緊急時には、市民等の生命・健康の保護を第一に、迅速かつ的確に対処し、被害拡大の防止を図ってまいります。	14
21 フグ取扱施設一斉監視について ・ふぐによる事故を防ぐため、卸売市場での監視指導を強化してほしい。 ・認証済みの施設に限らず、無認証の施設に対する指導を実施してほしい。 ・ふぐの処理に関し、法整備を求める。 ・京都府のふぐ関係条例の改正により、ふぐ処理師の数が減少し、調理師のレベルが下がるのではないかと？ 【意見番号:232～235】	ふぐの取扱規制については、「ふぐの取扱い及び販売に関する条例」(京都府条例)を適用します。京都市中央卸売市場第一市場内でふぐを販売する業者についても、ふぐを取り扱う飲食店と同様に指導の対象とし、一斉監視を実施しています。平成23年4月から肝等の有毒部位が完全に除去されたふぐを取り扱う場合に限り、ふぐ処理師免許を持たない人も取扱いができるよう改正されます。この改正と併せて、事故発生時に迅速な対応がとれるよう、指導を行ってまいります。また、無認証でフグの処理を行っている施設に関する情報が寄せられた場合には、迅速に実態を確認のうえ、適切な指導を行っています。	4
22 一般衛生指導について 【意見番号:236～239】	食の安全確保は、取扱施設の設備と施設管理者の衛生意識によるところが大きいと考えています。営業者をはじめ施設管理者の衛生意識の向上に向け取り組んでまいります。	4

3 食品検査について

意見の要旨	京都市の考え方	意見数
23 検査について ★抜き取り検査は、効率的かつ効果的で良い。 ★輸入食品の検査の強化により、安心して食品が食べられる。 ・一斉監視の内容と収去検査の検体数の整合を図ってほしい。 ・検体数が少ないと感じた。 ・BSE 全頭検査を継続して実施してほしい。【意見番号:240～254】	今後、食中毒発生の原因食品や消費動向を取り入れた食品の抜き取り検査計画を実施していきたいと考えています。 計画は、毎年度策定するため、今後も御意見をお願いします。 また、検査結果については、年度ごとにとりまとめ、公表します。	15

意見の要旨	京都市の考え方	意見数
2 4 食品の行政検査に協力したが、他の店舗の検査結果等を知りたい。 【意見番号:255～256】	食品の収去（抜取り）検査は、無償で行えると食品衛生法で規定されています。検査費は公費でまかない、結果については検体の提供を受けた販売店等へ還元しています。また、年度ごとに全市の検査結果をとりまとめ、公表してまいります。	2

4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

意見の要旨	京都市の考え方	意見数
2 5 京（みやこ）食の安全衛生管理認証制度について ★当制度について初めて知った。周知が必要である。 ★認証マークを見たことがない。 ★多くの食品等事業者に当認証を取得してほしい。 【意見番号:257～288】	市民や食品等事業者に「京・食の安全安心管理認証制度」について、もっと良く知って頂けるよう、参加型リスクコミュニケーション、出前トークや市バス内での広告等を通じて普及に努めます。	3 2
2 6 食品等事業者による自主的な衛生管理が必要である。 ★食品等事業者の食品衛生に対する意識の向上が必要である。 ★食品等事業者に対する衛生教育が必要である。 ・食品等事業者による健康管理が重要である。 ・ヒヤリ・ハット事例への対処が重要である。 【意見番号:289～300】	食品の安全確保は、営業者の責務ですが、作業に従事する方の衛生意識も大きく寄与しています。 食品衛生講習会等の機会を通じて、食品の安全確保に関する情報を営業者等へ提供し、安全な食品が製造販売されるよう指導してまいります。	1 2

5 リスクコミュニケーションの推進について

意見の要旨	京都市の考え方	意見数
2 7 リスクコミュニケーションの推進について ★観光旅行者に対する食の安全安心情報の発信が必要。 ★遺伝子組み換え食品，化学物質による食品汚染情報など，最近の科学的知見の情報提供を求める。 ★食中毒予防の対策方法などをわかりやすく教えてほしい。 ★消費者の意識を向上することが大切である。 ★調理実習のときに，衛生関係の講習を併せて行うなど，工夫してほしい。 【意見番号:301～388】	あらゆる情報媒体を活用し，効果的な食の安全安心情報の発信を進めてまいります。また，食品関係施設での見学会など，参加型リスクコミュニケーションをおこなうことで，わかりやすく食の安全安心情報を伝えるとともに，実際に家庭でも食中毒予防対策が行えるよう対策を図ってまいります。	8 8

6 その他御意見

意見の要旨	京都市の考え方	意見数
28 衛生確保を図るために食べられる食品を廃棄することは、コスト面で事業者への負担が大きくなる。 【意見番号:389】	食料自給率が約 4 割である現状では、食品廃棄の問題も大きな課題であると考えます。食の安全確保と共に営業者をはじめ施設管理者の衛生意識の向上に向け取り組んでまいります。	1
29 食品衛生の何が重要なかがわからず、意見するのが困難である。 【意見番号:390】	計画内容やその結果について、市民の方々に御理解頂けるよう具体的な表記に取り組んでまいります。	1
30 意見収集の方法について ・意見募集方法が前年度に比較し、改善された。 ・意見収集の方法に疑問を感じる。 【意見番号:391～392】	広くたくさんの市民から意見を収集するため、ホームページでの情報発信、「みやこ健康安全ねっと」でのメール配信をはじめとし、出前パブコメの開催、食品関係施設での意見箱の設置等に取り組んでまいりました。「平成22年度京都市食品衛生計画(案)」に対する意見募集件数が30件であったことに比較し、平成23年度は多くの意見を幅広い層からいただいたところです。今後も、広く市民の皆様から意見を頂戴できるよう、手法を工夫してまいります。	2
31 年代別に応じた計画があってよい。 【意見番号:393】	本計画では、子どもから年配の方々までの食の安全安心確保を目指し、監視指導等に取り組む内容となっております。食の安全安心情報発信の際には、対象者に応じて、作図の多用や文字の大きさに配慮するなど、わかりやすい工夫してまいります。	1
32 農薬の使用をやめるべきだ。 【意見番号:394】	農薬の安全使用とともに、化学農薬に頼らない栽培方法の普及を図ってまいります。	1
33 飲食店で提供されるメニューの味をよくしてほしい。 【意見番号:395】	本市では、食品等の安全性を確保し、安心して食生活を営むことができる環境を整備することが、市民の健康を維持する上で不可欠であると考えております。引き続き、食の安全性を確保し、安心した食事の提供につながるよう、食品等事業者と共に取り組んでいきます。	1

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
1 計画全般	1 監視指導計画の内容について ★ 概ね賛成である。わかりやすい。 ★ 年間計画にて、監視の対象や時期、重点的に取り組む内容が示されていて良い。	計画では、年間を通じて重点的に取り組む監視指導の内容について、その監視時期と対象を定めております。公表する際には、作図の多用や文字の大きさの配慮等、計画内容や指導結果を読まれる市民の方々にわかりやすい内容の計画と致します。	1	ポイントごとにまとめられがあり、分かりやすい。
			2	監視指導計画についてはおおむね賛成です。
			3	監視指導計画で重点的に取りくむポイントはどれも、取り組まなければ問題が起こる可能性の高いポイントなので、このような計画ができたのは望ましいと思う。また、リスクコミュニケーションの推進で、食に関する情報が広まり、食の安全性について、より広く知れわたるので、大いに推進すべきだと思う。
			4	とてもすばらしい。
			5	非常にわかりやすく、安全そうなので安心しました。ありがとうございます。
			6	一斉監視の時期・対象や食品の抜き取り検査の結果、また力を入れている食中毒など具体的かつ簡潔に示されていてわかりやすい。
			7	年間のスケジュールや監視指導計画の主なポイントが明記されていて、分かりやすいです。
	2 計画をわかりやすく示してほしい ・強化したポイントをわかりやすく示してほしい。 ・文章を簡単に、短くしてほしい。 ・監視指導の必要性を示してほしい。	監視指導計画の取組内容や結果について、ホームページ等の媒体を通じて、わかりやすく市民の方々に情報提供します。	8	1ヶ年計画なので、BSE、ノロウイルスといった現在目の前にある問題への具体的な取り組みが重視されているが、そういったいわゆるトレンドの問題だけでなく従来からある食の安全問題への対応が少しわかりにくい。例えば何が新しいのか、や、どこが強化されているのか、等。
			9	文章を簡単にできるところは短くしてもらえると内容が頭に入りやすいと思います。(黄色いリーフレットのこのポイントの部分)
			10	監視指導などいろいろと計画されていますが、私たちには難しく理解することができません。税金が使われていることを考えると増やすことがよいのかもわかりませんが、必要性がもっとわかるようにしてください。
	3 計画を実際に実行してほしい。 ★ 実行できるのか不安である。 ★ 実際に取り組むに当って、具体的な取組内容を示してほしい。	計画では、路上弁当の衛生対策等、市民の方々の関心が高い内容を重点的に盛り込んでいます。計画に基づき、飲食店や食品製造施設に立ち入り、監視指導を実施することで、食の安全性確保を図って参ります。	11	理念的な文言の羅列であり、実現(実行)できるか否か非常に疑問である。
			12	実体をより詳しく知りたいと思う。「相互理解を進める」「対応を進める」「指導を徹底する」など、内容が一番問われる部分であるにもかかわらず、明記されていない。菌体の数の表が書かれているが、おそらく一般市民には、数の増減しか分からず、意味はないと思われる。多少増加食品の取扱いに注意を払うようになるかもしれないが、この冊子は衛生への意識を高める目的はない。「どのような手順で、手法で、進められるのかぜひ告知して欲しいと思う。」

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
1 計画全般	3 計画を実際に実行してほしい。 ★ 実行できるのか不安である。 ★ 実際に取り組むに当たって、具体的な取組内容を示してほしい。	計画では、路上弁当の衛生対策等、市民の方々の関心が高い内容を重点的に盛り込んでいます。 計画に基づき、飲食店や食品製造施設に立ち入り、監視指導を実施することで、食の安全性確保を図って参ります。	13	今後もこの計画を推進していただけたらよいと考えます。
			14	大学の講義を受けていて「大切だ」と感じている事柄が多く重視されているので、とても素敵だと思う。路上弁当や輸入食品などが日頃から不安を感じているものが多く検体・監視の対象となっているので、その効果に期待する。特に夏場の路上弁当は非常に心配な存在なので(私は買いませんが…)きちんと監視されることにながれば良いと思う。また食中毒の防止なども非常に大切で、大学生の飲み会では生肉が出されることが多々あり、まな平気でバクバク食べるので、やはり食中毒に関する知識を多くの人々に知ってもらうことは大切だと思う。 さらにリスクコミュニケーションの推進により市民との交流が促進され、より多くの市民に正しい知識が広まるきっかけになればいいと思う。やはり小、中、高校生も対象にして幅広く活動できればなおよいと思われる。やはり、大人になるまでに植え付けられた知識というものはいつまで経ってもなかなか修正できないと思われるので、それならばあまり先入観のない子どもの時から食に関する正しい知識を身につけさせることは彼ら自身にとっても京都市にとっても有益であると考えられる。いずれにせよこの計画が来年度しっかり実行されて確実な結果へと結びつくことを楽しみにしている。
			15	綿密な計画と指導であるため、特に不安は感じない。 正しく機能し、実行され、消費者にとっての食の安全安心が守られることを望んでいる。
			16	指導計画の位置づけとしては、良いことだとは思いますが具体案に基づいての実際の取り組みが大事ではないのかと。
	4 計画の周知が必要である。 ★ 行政の取組をはじめて知った。続けて監視指導をお願いしたい。 ★ 計画の内容は良いので、もっと、監視指導の取り組みをアピールすべき。 ★ 監視指導や検査を実施していることを消費者に知らせ、安心させることが大切である。 ★ イベントの開催、ホームページの活用、ポスター掲示などにより、計画の存在を市民に知らせるべき。	広く市民の方々に、計画の内容及び行政の取組を知っていただけるよう、ホームページやリーフレットを活用したわかりやすい周知を図ってまいります。また、結果の公表の際には、具体的な取組内容を盛り込むなど、市民の方々に御理解頂けるよう工夫してまいります。	17	買物の時、値段をいちばんの指標にしています。でも、賞味期限、表示などの大切なことがよくわかり、食品の監視をしている職員の皆様の御苦勞には頭がさがります。 これからもよろしくお願いします。
			18	行政がこれほど食べ物について、重要視をして活動していることをはじめて知りました。 頑張ってください
			19	食中毒になったことがあるので、皆様の仕事がどれほど重要な仕事であるのかよくわかります。 今後とも、京都市民のためによりしく願います
			20	衛生面の監視指導が、飲食店、学校福祉施設、のみならず弁当やそうざいの製造課程検査にも力を入れておられること確認しました。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
1 計画全般	4 計画の周知が必要である。 ★行政の取組をはじめて知った。続けて監視指導をお願いしたい。 ★計画の内容は良いので、もっと、監視指導の取り組みをアピールすべき。 ★監視指導や検査を実施していることを消費者に知らせ、安心させることが大切である。 ★イベントの開催、ホームページの活用、ポスター掲示などにより、計画の存在を市民に知らせるべき。	広く市民の方々に、計画の内容及び行政の取組を知っていただけるよう、ホームページやリーフレットを活用したわかりやすい周知を図ってまいります。また、結果の公表の際には、具体的な取組内容を盛り込むなど、市民の方々に御理解頂けるよう工夫してまいります。	21	こういった取組をせっかくされているのなら、是非この取組を、普段ふつうに生活していても知ることができるような仕組みを作っても面白いかもしれません。Twitterやweb、イベント形式にするなど…。
			22	シーズンごとに、その時期に適した対策をしている点がとても良いと思います。しかし、もっと食品衛生にしっかり取り組んでいる姿勢をアピールすればよいと思います。 職員の方の講義を受け、とてもためになったのに、講義を受けたのは一部の学生だけだという点が、私は残念でした。そういった機会がなければ、学生や市民が京都市の取り組みについて知り、興味をもつことはほとんどないと思います。具体的な方法は思いつかなかったのですが、それを知ること、食に対する関心や安心も自ずと生まれるのではないかと思います。
			23	左に書いてあるように、監視指導、食品検査の実施をちゃんとしていることを消費者に知らせて、安心させた方が良いと思う。 消費者が衛生監視がされていると認識することで京都の食文化をもっと広めるようになると思います。
			24	京食の文化の継承や京都の特徴である学生のまちを広めることで、京都市のピーアールになって京都がより活気づくと思います。それに伴い、人の流出がさかんになり、食中毒や衛生面において様々な問題が現われてくると思います。これを防止するためにも、食品衛生監視指導は重要になってくると思います。市民や消費者が食の安全、安心に興味を持てるように行政や市が働きかける必要があり、それには消費者に影響を与えることができるイベントやホームページ、ポスター、メディアの使用が必要になってくると思います。最終的な加工製造場所だけでなく、その製品の産地から商品として店に出るまでの情報を教えてもらえると消費者としては安心です。
			25	私が危惧している事は、輸入食品などの情報の少ない食品の安全性の不明確さと、食中毒問題です。そのため今計画に二つのことがしっかり含まれていることはとてもうれしいことでした。この計画が実施されていることが、自然と耳に入ってくるぐらいに検査の拡充や食中毒予防の方法に関する情報が流通してほしいと思います。よろしくお願いします。
			26	積極的に市民とふれあって指導していくことで、直接、この計画そのものを知らない市民にも食品の衛生について教えていくことで、存在を知らせ、周囲へと広まっていくことが期待できると思う。体験教室や特別授業、商店街でのよびかけなどを積極的に行うべきであると思う。
	5 視指導計画は、前年度の監視指導結果や社会問題化した事例などを踏まえて策定してほしい。 ★計画の公表時に、昨年度の取組結果を併せて公表してほしい。 ★監視指導や検査結果を公表してほしい。 ★結果の公表の際には、結果に対する今後の対策などもわかりやすく示してほしい。 ・監視指導の過程を、動画などで公開してほしい。	計画の策定に当たっては、前年度の取組結果や社会情勢を踏まえ、京都市食の安全安心推進審議会から御意見をいただいたうえで、策定しております。計画に基づく取組結果については、毎年度とりまとめ公表します。公表の際には、昨年度実績等との比較を行うなど、わかりやすい情報提供を図ります。	27	「食品衛生監視指導計画」なるものをなぜ毎年策定しなければならないのか？と保健センターの職員の方にお聞きしましたところ、平成15年に食品衛生法が大幅に改定され、その後全国の自治体でこのような内容の「食品衛生監視指導計画」が毎年作成されていると親切に説明して頂き大変な作業だと感じしております。これは前年度などに問題となった事件や安全性がうたがわしい食品などの食の安全性に対応するために毎年計画され、実行されていると解釈してよいのでしょうか？大変御苦勞さまです。
			28	年間に通じて、フレキシブルに施策の内容を変えているところが非常に良いと感じました。 頼もしいです。 京都は観光都市としても非常に重要な都市なので、このように食のリスクをへらしていくことは、市の財収や人々の暮らしにも大きく意味があると思います。
			29	計画案と同時に、昨年度までの取りくみの結果も見たいと思います。
			30	季節や京都個々の食糧供給事情に見合った行政の適切な指導は必要不可欠であり、高くこれを評価します。又それと併せてどのようにして食糧の衛生管理が行われるべきか、対する市民との協議やその周知も非常に重要ではないかと考えます。

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
1 計画全般	5 監視指導計画は、前年度の監視指導結果や社会問題化した事例などを踏まえて策定してほしい。 ★計画の公表時に、昨年度の取組結果を併せて公表してほしい。 ★監視指導や検査結果を公表してほしい。 ★結果の公表の際には、結果に対する今後の対策などもわかりやすく示してほしい。 ・監視指導の過程を、動画などで公開してほしい。	計画の策定に当たっては、前年度の取組結果や社会情勢を踏まえ、京都市食の安全安心推進審議会から御意見をいただいたうえで、策定しております。計画に基づく取組結果については、毎年度とりまとめ公表します。公表の際には、昨年度実績等との比較を行うなど、わかりやすい情報提供を図ります。	31	監視・監視指導によって得られた情報が分かりやすい形で、大きく公開されていくと、いいと思う。 食中毒についての情報も、食に関する場で提供されると、効果的だと思う。
			32	食品衛生監視指導計画、とてもよい計画と思います。 今の時代インターネットなど、情報収集、発信はかんたんなものになっています。監視指導、コミュニケーションの推進など、市民との相互理解のために、とてもよい案に仕上がっていると思います。結果だけでなく、その過程も動画などで公開してもらえたら、もっと自分たちの視点で考えることができますし、せっかくの計画ですので、多くの市民に知ってもらうために、ビラの配布などをしていただけたら、より意義のあるものになるのではないのでしょうか。
			33	衛生監視指導を行った後の事後報告等はされないのでしょうか。
			34	よいと思う。リスクコミュニケーションの推進や路上弁当や輸入食品の調査の成果の公表の際にはその結果に対する今後の対策など一般の人がわかりやすいように説明されているのが望ましいと思う。
			35	また、食品事業者が行った報告を、一般市民が受けとれるような方針をとってほしい。さもなくば、企業と国の間のやりとりにとどまってしまう、我々市民が問題について考える機会が少なくなってしまう。
			36	とても立派な計画だと思いますが、実際に生活していてやはり成果がわかりにくいです。市民にもっと食品衛生の行政を親しみやすいものとし、行政への信頼感を育てるようにするとよいと思います。
			37	[1]「PDCAサイクル・プロセス」での「見える化」を (1) 以前から意見提出していますが、前年度の実施状況をふまえて、そのことが次年度の食品衛生監視指導計画案にどのように反映されたのかを明示していただきたいと思います。プランじたいがアプリアリ(先験的)なものとうけとめられると、意見提出はしにくいものです。より多くの市民に標記計画案について理解をふかめ、意見を提出していただくなかで、住民合意のもとで計画を確定するという、この制度ができた趣旨をふまえるならば、以下のような工夫の検討が必要でしょう。 ①「基本方針」部分の冒頭に、「昨年度のふりかえりと課題」にかんする記述を入れ、前年度PLANがどのようにDO——CHECK——ACTIONされて、次年度PLAN案が考案されてきたのか、簡潔な形で明示する。 ②もしくは、このPDCAサイクルのプロセスを「別添」として明示する。 ③収去検査の検体数の増減については、その理由を明示する。 (2) 現在、「見える化」という言葉がどこでも叫ばれるようになってきています。映像・グラフ・新旧年度計画対比表などの作成の工夫によって、「見える化」していただきたいと思います。

平成23年度京都市食品衛生監視指導計画(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
1 計画全般	5 監視指導計画は、前年度の監視指導結果や社会問題化した事例などを踏まえて策定してほしい。 ★計画の公表時に、昨年度の実績結果を併せて公表してほしい。 ★監視指導や検査結果を公表してほしい。 ★結果の公表の際には、結果に対する今後の対策などもわかりやすく示してほしい。 ・監視指導の過程を、動画などで公開してほしい。	計画の策定に当たっては、前年度の実績結果や社会情勢を踏まえ、京都市食の安全安心推進審議会から御意見をいただいたうえで、策定しております。計画に基づく実績結果については、毎年度とりまとめ公表します。公表の際には、昨年度実績等との比較を行うなど、わかりやすい情報提供を図ります。	38	[2] マネジメント・サイクルを早く回して、ホームページでの情報開示を (1) これまでも指摘していますが、少なくとも都府県で、法違反状況及び食品衛生上の問題発生状況とあわせて、監視指導計画実施状況の「中間報告」(たとえば4～9月の半期)を当年度中に公表し、次年度の食品衛生監視指導計画案の検討に生かしています。いわゆるPDCAのマネジメント・サイクルを早く回していくことが重要です。 (2) 貴課のホームページについては抜本的な拡充が必要と思われます。京都府では、昨年2月から農林水産サイドの「きょうと食の安心・安全情報」と、健康福祉サイドの「京の食”安心かわら版”」とを統合し、「食の安心・安全きょうと」サイトとしました。東京都でも、昨年2月
	6 生産から消費に至るまでの食品の安全性確保が必要である。	子どもから年配の方々までが、食の安全安心を感じて頂けるよう、生産から消費に至るまでの流通全体を監視指導の対象として取り組んでまいります。	39	京都は学生の街である、ということもあり、気がかりなのは、〇157が起きた学校給食に関することがらである。 生協など、大量発注の際の衛生管理は適切か？ また、学生から老人まで幅広い年齢層が住むため、食はバラエティーに富むと思うが、全てにおいて(生産から消費者に届くまで)均等な配慮は行き届いているだろうか？ その点に重点を置いて計画してもらいたい。
			40	この計画により、食品の生産過程の透明化を進めることは、安全安心のうえで最も重要だと思います。
			41	現在、生産から販売に至るまで様々な経路があり、その分危険がひそんでいることも考えられるので、そのような流通における危険防止にも監視していただきたいです。
	7 監視体制が整備されていて良い。 ・近畿農政局、京都府などの関係機関との連携することで、より迅速に対応ができる。 ・食の安全総合ネットワークの取組に賛成である。	市民の方々へ、食の安全安心に係る情報提供が行えるよう、関係機関と連携し、食品営業施設の効率的な監視指導に取り組んでまいります。また、食の総合安全ネットワークを活用し、関係者間で情報共有しながら、協働して取り組んでまいります。	42	監視体制がしっかりしていて、万が一のときに、対応がスムーズにできそうで良いと思います。
			43	こういった監視体制を取ることは食品の安全を確保する上でとても重要だと思うので、ぜひ進めて欲しい。時には抜きうちで監視をすることも効果的だと思う。また、こうした監視体制を取っていることを積極的にアピールするべきだと思う。
			44	食の安全を守るために市が積極的に活動するということでも良い計画だと思います。このような監視指導や市民への啓発活動をおこなえば、食の安全をおびやかすものを格段に減らせると思います。ただ、万が一食中毒になってしまった場合、その相談ができる窓口があれば、更によいと思います。
			45	近年は、ノロウイルスによる食中毒の発生なども多く、食に対する不安などがあつたので、この京都市食品衛生監視指導計画は、とても頼もしいと思いました。京都市だけでなく、近畿農政局や京都府とも連携することで、より多くの情報を入手することができ、問題が起こった時にも、より迅速に対応できるようになると思います。また、市民の声も取り入れていくことで、市民の意見を反映し、より、食の安全確保へ近づくのではないかと思います。
			46	さらに、「京都市食の安全総合ネットワーク」というのも、良いことだと思います。この京都市全体で情報を共有するという一体感がすごくいいと思いましたし、それは、被害を最小限にとどめる一番有効な方法だと思います。なのでぜひこの計画を実行に移してほしいと思います。

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
1 計画全般	8 計画の主なポイントについて ・食品表示の監視強化や効果的な収去検査の実施に賛成である。 ・主なポイントの構成がよい。	食の安全安心確保のため、市民及び食品等事業者の方々と共に7つの重点ポイントを軸に取り組んで参ります。 計画推進に当たっては、食中毒予防対策に係る情報等、市民及び食品等事業者の方々が行きやすい情報提供のあり方に努めて参ります。	47	食品表示や収去検査の実施や強化はすばらしい考えだと思います。
			48	漠然とした目標として1があり、その実現へ向けての具体的な方法としての2〜7があるという形で、2〜7も実現が可能そうな形になっている素晴らしい案件だと思います。ただ、3で書かれている路上での弁当販売への監視指導は、市中いたる所で昼頃に弁当を販売している人を見かけるので、一つ一つ見て回るのは大変なような気がします。また、6の食中毒予防に関する知識を市民に普及させるというのは、名前だけは知っていてもどうすれば良いかは分からない、といった人が多くいると思われるので大変効果的な案だと思います。それに加え、予防するのは大変ですが実際に発生してからの対処も知っておくと万が一のとき役立つと思われるので、6に加えて食中毒が発生した時の対処法も合わせて普及させると良いと思います。
	9 京都らしい取組について ★京都の特徴は、観光地である点、学生のまちである点だと思うので、その2点に重点的に取り組んでほしい。 ・外国人観光旅行者に対する食の安全性確保の取組、京(みやこ)食の安全衛生管理認証制度の取組について賛成である。 ・観光都市という特徴を活かした計画が必要、伝統的な食文化の継承、学生との連携が良い。 ・京都らしい施策を具体的にどのように進めるのか示してほしい。 ・京都らしい施策が必要なのか？	京都市食の安全安心条例に基づき策定する推進計画と整合を図り、京都らしい取組を取り入れて、監視指導を実施してまいります。特に、京都の特色である「京の食文化の継承」及び「大学との連携」を活かした取組を推進します。具体的には、京の食文化を代表する食品製造施設への監視指導の強化や、学生に対する食品衛生講習会の実施などに取り組めます。	49	今回、初めてこういった計画があるを知ってすばらしいと思った。特に興味深かった点は、外国人観光客への食についても考えていることと、京(みやこ)・食の安全管理を重要視している点である。これらは、どちらも京都特有のものだけに他府県に例がない中、こういったものに取り組んでいるのはとてもよいと思う。しかも外国人観光客は日本と価値観が違うので、思わぬ事故とかも考えられる。それをこの計画は未然に防いでいる。また、京(みやこ)食も先程と同様になってしまうのだが、京都人以外が食すものだけにこちらも思わぬ事故が考えられなくもない。しかも、調理方法が伝統的なだけに細菌が紛れ込む可能性も高い。そうになってしまうと、今まで培ってきた伝統が壊れてしまう恐れもある。それらを未然に防ぐことのできるこの計画はどこかとても頼もしい。あとは、認証マークを全市民にもれなく伝えてほしい。
			50	また、京都市は観光都市という大きな特徴があるので、それを意識した計画は重要だと思う。京の伝統的な食文化を継承し、さらに、京都の食は安全安心ということも伝えていきたい。それに、京都には学生が多いという特徴もある。京都市の施策に興味関心のある学生は少ないと思うので、学生が行政に触れ、意見を述べるような機会を提供してほしい。行政と学生がタッグを組んだら大きなパワーになるのではと思う。
			51	京都は観光地であり、世界中から人が集まると思われるので、その分、衛生面で慎重になり、食品の安全性を確保してほしいです。また飲食店も多く、学生アルバイトが調理に携わっていることでも少なくないので、学生たちの意識向上にもこの計画が役に立ってくれると良いと思います。
			52	「京都らしい施策」というのは必要でしょうか。
			53	京都市らしさが出ていて非常にいいと思います。京都は学生のまちと言われお屋に大学の周りにはたくさんと弁当屋が並んでいます。また京の食文化の継承なども京都市の中だけでなく、外の人達からの関心を集められていいと思います。
			54	京都らしい施策で効果をあげるためには、いかにしておもしろく伝えるか工夫がいると思いました。
			55	「1」において、京都らしい施策を推進するために、①②の2つが設けられているが、具体的にどのような事をすれば良いのかを考えるのはすごく難しい気がした。また協力してくれる団体もなかなか見つからないのではないかな、と思う。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
1 計画全般	9 京都らしい取組について ★京都の特徴は、観光地である点、学生のまちである点だと思うのでその11点に重点的に取り組んでほしい。 ・外国人観光旅行者に対する食の安全性確保の取組、京(みやこ)食の安全衛生管理認証制度の取組について賛成である。 ・観光都市という特徴を活かした計画が必要、伝統的な食文化の継承、学生との連携が良い。 ・京都らしい施策を具体的にどのように進めるのか示してほしい。 ・京都らしい施策が必要なのか？	京都市食の安全安心条例に基づき策定する推進計画と整合を図り、京都らしい取組を取り入れて、監視指導を実施してまいります。特に、京都の特色である「京の食文化の継承」及び「大学との連携」を活かした取組を推進します。具体的には、京の食文化を代表する食品製造施設への監視指導の強化や、学生に対する食品衛生講習会の実施などに取り組めます。	56	この、推進計画の監視指導計画の主なポイントを読んでみて、非常に共感を覚え、ぜひ、そのようにやってもらいたいと思った。特に「京都らしい施策」を行うのは非常に苦労すると思うが、せっかくだし、そのように取り組んでもらいたい。
			57	京都は観光のまちであるとともに学生のまちでもあるので、飲食店の多さには驚いた。だからこその衛生監視指導というのは考えたことがなかったが、今私が安心して京都で生活しているのも、このような京都独自の重点的な施策があるからなんだなと思った。もしどこかで食中毒などが出れば、大変な被害になるので、今後お願いしたい。
			58	京都市の大きな特徴といえば、やはり「観光都市」であること、「学生の街」であることだと思うので、この2つに関して重点的に行うべきだと思う。観光地での食中毒などは、京都市にとっても大きなダメージなので、厳しく監視するべきであるし、大学近辺での路上弁当販売なども、厳しく監視する必要があると思う。
	10京の食文化について ★京の食文化について、冊子などで紹介してほしい。 ・京野菜を使った調理マニュアルなどを作成してほしい。	京都には、市民の間に親から子に伝えられた食の文化があります。食文化には、衛生管理にまつわる創意工夫が数多くあり、食文化の継承により、市民の食生活の安全安心を図っていこうと考えております。市民に対する京の食文化の紹介に取り組むとともに、日常の食生活で心がけて頂く食中毒予防の調理方法等について、具体的な調理方法等を盛り込んだ情報提供を行ってまいります。	59	京の食文化を知りたいと思うが、大学生として京都に来ると誰からか教わるのができない。HPや冊子に京の伝統的なおそうざいの作り方などをまとめてほしい。
			60	京の食文化の継承ということですが、何か京野菜を前面に出したキャンペーンをされてはいかがでしょう。せっかく京都に来了ので京野菜で自炊したいと思っているのですが、いまいち使い方等よく分かりません。大学のまち京都として我々大学生に目を向けていただいているのはありがたいと思います。「下宿大学生向け、京野菜はこう使え！最強自炊マニュアル2011」みたいな冊子を作り、入学式等で配布するとうと思います。もし実現されました僕にも一冊下さい。
			61	京料理の継承ですが、京料理は熟練した職人の技が盛り込まれているので、大学生にすぐに継承してもらうことは難しいと思います。メニューや作法をしばっての大学生×京料理がいいのではないかなーと思います。京都は、ある意味閉鎖的な町であり、旅行客は京都に来て、初めて京都の作法や食文化を発見するという楽しみもあり、期待をして旅行に来られていると思います。何でもOPENIにするのは、もったいないような気がします。
			62	食文化の継承について興味を持ちました。京都に住んでいても、京野菜などの伝統的なものに触れる機会が普段はありません。何かイベントなどがあったら行きたいと思いました。
	11 大学のまち京都・学生のまち京都の特色を活かした取組について ★京都には大学が多いので、官学の連携に期待する。 ★具体的な取組内容を示してほしい。 ・食の安全をテーマとした大学の講義、シンポジウムの開催を進めるべき。 ・大学と十分な連携ができていない。	市内で生活する大学生の方々へ、食中毒発生情報やその具体的な予防策が発信できるよう、大学での講習会や啓発ポスターの学内掲示等、食の安全安心に係るリスクコミュニケーションに取り組んでまいります。また、御提言頂いたように、大学で行われる講義を通じた情報発信や食の安全に関するシンポジウムを大学で行うなど、大学生への食の安全安心情報の発信を行い、計画に沿った食の安全安心施策内容の周知拡大を図ってまいります。	63	「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かした施策というのは、評価できる。大学で行われる講義を通じた情報発信や食の安全に関するシンポジウムを大学で行うなどすれば、学生の食に安全に対する意識も高まる。さらに、「大学のまち京都」には全国各地から大勢の学生が集まっているので、京都市の施策は京都市のみならず、将来的には全国に広がっていくものと思われる。
			64	また、京都には大学が多いので、官学連係した取り組みに期待しています。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
1 計画全般	11 大学のまち京都・学生のまち京都の特色を活かした取組について ★京都には大学が多いので、官学の連携に期待する。 ★具体的な取組内容を示してほしい。 ・食の安全をテーマとした大学の講義、シンポジウムの開催を進めるべき。 ・大学と十分な連携ができていない。	市内で生活する大学生の方々へ、食中毒発生情報やその具体的な予防策が発信できるよう、大学での講習会や啓発ポスターの学内掲示等、食の安全安心に係るリスクコミュニケーションに取り組んでまいります。また、御提言頂いたように、大学で行われる講義を通じた情報発信や食の安全に関するシンポジウムを大学で行うなど、大学生への食の安全安心情報の発信を行い、計画に沿った食の安全安心施策内容の周知拡大を図ってまいります。	65	大学のまち、京都、学生のまち京都の特色を活かしたいようであるなら、もっと具体的にそれを考えるべきだと思った。京大では、食品について学んでいる食品生物科学科があるのだから、それに対してもっと働きかけをしたらおもしろいのではないだろうか。とにかく、京都市の食の安全のために、尽力してほしいと思います。がんばってください。
			66	「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かした施策が、具体的にどのようなものか気になります。
			67	「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かした施策とは具体的に何なのか、大学生の自分としてはすぐ気になります。もっと大学生への食中毒予防などの啓発活動はやるべきだと思います。
			68	1の②について大学のまち、学生のまちの特色を活かした施策、とあるがこれが具体的にどんな施策を目指しているのか全く見えてこない。どんな施策を実施しているもしくはしていく予定なのかをちゃんと明記すべきだと思う。出来ないのならこれを掲げるべきではないと考える。
			69	一方で京都市食の安全安心推進計画の「大学のまち」の特色を生かした施策についてがよくわからない。
			70	「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かした施策というのが具体的にどんなことであるのかがはっきりとうかんでこない。
			71	「大学のまち京都・学生のまち京都」とあるように、京都は学生の力を活かしていくべきところであると思う。大学生に知識を与え、意見を交換できる場を設けることはもちろん、その得た知識・生まれた意見を市民に発信していける機会があればよいと思う。例えば食中毒防止など小・中学校への指導(1日教室をひらくなど)で、市の方々と共に大学生も指導する側になるなど。
			72	大学のまち京都というコンセプトは学生である身にとってありがたいものに思われます。
2 監視指導	12 一斉監視について ★監視指導の時期が対象に応じて適切に設定されていて良い。 ・一斉監視の時期を公表することで、効果的な監視ができないのではないか？ ・一年間をととした監視を実施すべきである。 ・食品販売施設や一般飲食店に対する監視も必要である。 ・リスクに応じて、監視の時期、対象を決めて重点的に監視指導に取り組むべきである。	食中毒予防の観点から、食品の種類や施設管理状況に応じて計画的に監視指導を行えるよう計画策定いたします。 計画に基づき、施設への監視指導を公開することで、市民や食品等事業者の方々への注意喚起に繋がればよいと考えています。なお、事故発生時の立入指導や消費者等からの通報に際しては、随時、不定期に立入調査を行います。 なお、計画の時期や結果については、ホームページや冊子にて情報公開いたします。	73	「学生のまち」の特色を活かした施策ということで、京都に住んで、京都の大学に通っていても京の食文化というのには学生があまり触れあうことが無いように思うので、そういう学生と京の食のイベントみたいなのがあればと思う。
			74	「大学のまち京都という」特色を掲げているが、その施策について、大学があまり関与していない気がする。 また、京都らしさも、フグによる食中毒のところ以外出ていない。だが、内容はとても充実したものとなっていると思う。食品表示の監視し指導強化や上弁当販売は誰もが求めていることであると思う。ただ、食品等自業者による自主的な衛生管理について自主性は良くないです。
			75	季節ごとの強化策を提示しておられるのは大変心強いと思いました。 このような取組を発信することによって、地域住民への食に対する安心のアピールにもなると思う。さらに、このような“食の安全”に関しては、生産者側のみならず、消費者側も含めた双方からの関心をどれだけ集められるかにかかっていると思う。そういった地域住民への注意を集める為にも、大々的な取組のアピールを行う機械をもうけた方が効果的に意識向上につなげられるのではないかと考えます。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
2 監視指導	12 一斉監視について ★監視指導の時期が対象に応じて適切に設定されていて良い。 ・一斉監視の時期を公表することで、効果的な監視ができないのではないか？ ・一年間をととした監視を実施すべきである。 ・食品販売施設や一般飲食店に対する監視も必要である。 ・リスクに応じて、監視の時期、対象を決めて重点的に監視指導に取り組むべきである。	食中毒予防の観点から、食品の種類や施設管理状況に応じて計画的に監視指導を行えるよう計画策定いたします。 計画に基づき、施設への監視指導を公開することで、市民や食品等事業者の方々への注意喚起に繋がればよいと考えています。なお、事故発生時の立入指導や消費者等からの通報に際しては、随時、不定期に立入調査を行います。 なお、計画の時期や結果については、ホームページや冊子にて情報公開いたします。	76	6月から9月にかけて、路上販売食品を監視するというのはいいと思います。また、ノロウィルスを防止しようというのはその感染の拡大しやすさからも考えて大切ですね。今、話題になっているフグの食中毒を防止、市民にフグの毒の怖さを教えてあげるべきでしょう。
			77	京都市で行われている衛生監視について、十分に存じ上げておりませんので、もしかしらの外れあるいは失礼な意見を申し上げてしまうかもしれません。そういった場合は大変申し訳ございません。 私が気になったのは、一斉監視の時期等が公表されていれば、政策の効果にムラが出るのでは？という点です。。例えば、弁当販売に対して監視期間が6～9月であれば、その他の期間の安全性に若干の不安があるのでは？と考えております。今回パンフレットを拝見し、一年を通して実に様々な取組をされていることを知りました。これからも、京都の食の安全をよろしく願います！
			78	一斉監視を行っているが、一年に一時だけと限定するのはまずい気がする。一斉監視以外にも一年をととした小規模な監視計画をたてるべきだ。監視中以外で気をゆるませている業者もいるはずであるから一年を通してすべきと言うのである。
			79	季節・シーズンでとの対策はすごく効果がありそうで、またおもしろいと感じました。
			80	一斉監視の強化においても、季節性や、地域特性を考慮し、時期を決め、取締り強化をする重要性を感じました。
			81	年間を通して監視や対策を行っていることが3. より分かった。
			82	重点的に取り組むポイントは、要点をおさえてよいと思います。一斉監視の内容についても時期ごとに適切と思われる対策を行うようなのでよいと思いました。実施結果も翌年には公表するというので、市民としても納得できるのではないかと思います。
			83	他にも一斉監視がシーズンごとに臨機応変に対応できるので良いと思う。
			84	販売食品の一斉監視も積極的に遂行して欲しい。一斉監視により生産者側も衛生管理等に注意するので消費者として安心できる。また、行政も現場の実体を調査することで、問題点等を把握し、食に関わるリスクをさらに低げんする政策を遂行して欲しい。
			85	食品の衛生を監視し、指導することは、消費者を食の危険から守るという点において重要なことであると思う。 京都は人口も多く、観光地としても非常に盛えた土地であるので、全てのはんいで監視・指導を行うのは当然難しいと思う。 食の危険がひそみやすい時期・場所、大量感染の予想されるもおしなどを把握した上で、適切に行うことが大切であると思う。 またそうした活動を多くの人に知ってもらうことも、人々の食に対する感心を、高めることにつながる所以需要だと思う。
			86	食品表示、路上販売弁当の監視指導強化に加え、飲食店の衛生状況の監視指導も強化すべきだと思う。私が知る店の多くでネズミ被害が発生しているが、これは放置すれば集団食中毒になりかねないのではないだろうか。 労働内容が掃除の手間から、衛生面をおろそかにしている店は少なからずある。行政にはこの問題にも取りくんしてほしいと思う。
			87	一年で一番食中毒が多いのは夏だから、この時に頻繁に呼びかけなければならないを行うべき。あと、監視は一施設あたり年二回くらいあった方がいいと思う。年一回じゃ足りないのではないだろうか。

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
2 監視指導	13 監視指導について ★徹底的に監視指導すべき。 ・科学的根拠に基づいた監視指導を行うべき。 ・具体的な監視指導の方法などについて示してほしい。 ・食品販売についても監視指導を実施してほしい。 ・監視指導の結果、「絶対に安全」であることが一目でわかるように示してほしい。 ・京都市独自の基準を設定し、監視指導を実施してほしい。 ・監視指導を徹底してほしい。	食品取扱施設への立入に当たっては、施設管理者の理解度を高めるため、簡易検査を併用して指導しています。、監視指導計画の時期や結果については、ホームページや冊子にて情報公開しています。 また、監視基準について、昨今、食品の流通は、広域流通が主であるため、本市独自の規格策定は難しいと考えます。	88	監視指導を行うならば徹底したものをすべきだと思う。規格をしっかりと定め、例外を認めないぐらいの徹底ぶりを見せてほしい。そのために規格とは熟考に熟考を重ねた、既存のものだけでなく、京都に必要なと思われる規定を盛り込み、不必要なものを取り除いた、京都の町に合った規定を作る必要があると思う。
			89	監視指導強化についても、その手法を科学的で徹底したものが実施されているのかいまいちわかりません。 インターネットなどで調べれば、くわしい内容もわかるような形になれば、意見も出せそうですし、安心さという面では効果があるように思います。
			90	あと、実際何をどのように監視するのか、具体的に知りたい。冊子を配布するときに、そういう情報を載せてくれると、市民も行政の仕事が見れて安心すると思う。
			91	また、この時期はノロウィルスにかかる人が多く、僕の知り合いもかかってしまったので、市民に対して、わかりやすく、かつ大切なポイントはおさえて、監視指導してもらいたいと思った。
			92	生肉や生魚など、比較的食中毒を発生しやすいような店には、より厳しい衛生管理の推進をしてもらい、衛生状態が良い店には、何か印のようなものがあると、安心できる。
			93	中国加工品にはどうしてもいこうがあり買おうと思わないのですが、冷凍食品等やはり中国加工の商品があるようにおもわれますが「絶対に安心安全」という証拠のようなものがほしい。
			94	BSEは、鳥インフルエンザ、又、産地偽装等ときくと食の安全について不安をおぼえます。 市のお墨付きがあれば安心できますね これからも監視指導しっかりやって下さい。
			95	自分は、現在ある飲食店でキッチンアルバイトをしています、今現在食中毒などの報告はありませんが、鳥肉を切ったまな板を適当に洗剤で洗ってから揚げ物をそこで切ったり、いちから冷蔵庫に入っているかわからないものを見た目や臭いだけで判断して提供したりしています。ある程度の基準はあるのですが、食品安全学上危ないことをやっていると思います。京都の全飲食店共通での決まりを決めて、きちんと管理していく必要があるのではないかと思います。
			96	監視体勢は万全だと思うが、気になる点がいくつかあった。大きな視点は素晴らしいが小さな視点が欠けている。商売に重きを置く以上、細かい細菌・微生物チェックは怠るのが人間の性だと思う。危ないのは弁当、そうざい類だ。個人的レベルでの監視を強化するために、ほうびを設けて毎日チェックさせたり、抜き打を監視を増やすことがよいと思う。また、いくら頑張ったって結局ゼロにはならない。よって、細菌が体内に侵入しても大丈夫なように免疫力を高める。その為の食事、生活を食の衛生監視と並行してやるのもおもしろいと思う。
			97	また、手指のふきとり検査の実施や目視による指導等も併せて実施いただきたいです。

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
2 監視指導	13 監視指導について ★徹底的に監視指導すべき。 ・科学的根拠に基づいた監視指導を行うべき。 ・具体的な監視指導の方法などについて示してほしい。 ・食品販売についても監視指導を実施してほしい。 ・監視指導の結果、「絶対に安全」であることが一目でわかるように示してほしい。 ・京都市独自の基準を設定し、監視指導を実施してほしい。 ・監視指導を徹底してほしい。	食品取扱施設への立入に当たっては、施設管理者の理解度を高めるため、簡易検査を併用して指導しています。、監視指導計画の時期や結果については、ホームページや冊子にて情報公開しています。 また、監視基準について、昨今、食品の流通は、広域流通が主であるため、本市独自の規格策定は難しいと考えます。	98	食中毒は少し気が緩むとすぐに発生してしまう危険なものなので、個人個人が気をつけることは当然ですが、やはりそこにも限界があるので行政が衛生を管理する仕組みを作ることは大賛成です。 監視指導といってしまうと少し厳しいことをされるのではないかと思っておりますが、常識の範囲で気をつけなければならないことを徹底的に指導するだけでも食中毒は減り、私たちの食の安全は守られると思うので是非この計画を遂行していただきたいです。
			99	積極的に監視指導をおこなっていただきたい。指導することで、食品工場、飲食店で不当な行為をしていた場合取りしめることができる。それだけでなく、この活動が抑止策になり、工場、飲食店の身をひきしめることができるだろう。
			100	僕は一人暮らしをしているので、飲食店や弁当屋などをよく利用します。そのような場所で、食の安全性が失われていても、自分では判断できませんしどうしようもありません。なので、このような案により厳しく監視されることになれば、安心性は高まると思います。
			101	監視を強化するということは大変良いことだと思う。実際夏場には、まだ食品の保存状態が充分でないと考えられる売り場も多いと感じるし、最近のニュースでもフグの調理免許を持たずしてフグを調理して食べて死亡するという事件を見て、監視が甘いと感じていることも多いからである。せっかく監視をしていても実際に摘発することができなくて、立っただけで終わってしまうといった税金の無駄使いになるようなことだけは絶対にやめてほしいと思う。
			102	私は居酒屋でバイトしていますが、京都市の食品衛生に対する監視の目は非常に甘いと思う。私の居酒屋は必ずしも衛生状態が良いとは言えません。つまり、他の居酒屋や飲食店も同じようなものだと思います。食品や材料の安全を監視することも大切ですが飲食店のような加工する場においてもきびしく目を向けられた方が良いでしょう。
			103	とても喜んでおります。ハミリーマート等について近くにあり自分で選べること但し値引き等ありやすく手に入り経済的にも良いを購入して帰っ見ましたら、賞見期限が当時の物又は一寸腐食して傷がついているもの見る目はとても清潔の用に見いて腐食近いもの等があり、一寸と不安に落とし込られます。特くに男性の1人暮らし等は、細かい所に気が付きませんが食料監視の方々は何をしているのか又、市管系の方々、何とか協会の方々は市より年額…万円を載いて監視等に目鼻はあるのか但だ付いているだけです
			104	一般の飲食店でも、私の知る範囲でも衛生管理に問題がある(又はありそう)な所があるので、検査を実施してほしいと思う。
	14 集団給食施設一斉監視について ・集団給食施設に旅館が含まれるのか？ ・ノロウイルス対策として、保育所や老人福祉施設への監視指導が必要である。	保育所、小学校、社会福祉施設などの集団給食施設において、食中毒等の健康被害が発生すると、被害が大きくなります。集団給食施設を対象とした一斉監視を実施し、事故の発生予防を図ります。	105	食肉取扱施設だけでなく鮮魚を扱う場所があるならばそこでも監視を行って欲しいです。また、集団給食施設に旅館等は含まれているのでしょうか。このような場所での集団食中毒というのもよく聞くのでし監とくできるならば、していただきたいです。
			106	今年は5～6年前に大発生したノロウイルスによる食中毒や感染症が再来すると報道されておりますが、皆様による保育所や老人施設などの衛生指導よろしく願います。

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
2 監視指導	15 行楽シーズン対策について ★京都市は観光地として多くの観光旅行者がおとずれるため、土産物や観光名所周辺での対策が必要である。 ・具体的な監視内容について知りたい。 ・露店商や出店に対する監視指導も必要である。	市民はもちろん、本市を訪れる観光旅行者の方々にも、食の安全安心が提供できるよう、観光旅行者が多く訪れる行楽シーズンには、土産物や宿泊施設、観光地近辺の飲食店に対する一斉監視を実施します。修学旅行生が本市を訪れるシーズンには、団体旅館等の宿泊施設への監視指導も行っています。ご指摘のあるような施設に対しても監視指導を実施します。	107	行楽シーズン対策とは具体的にどのようなことをするのでしょうか。観光客が手にとりそうなお土産や立ち寄りような飲食店、露店などの監視を強化することくらいしか私は思いつきませんが。
			108	京都はやはり世界有数の観光地ですから、市民は勿論、外部からの来客に対しても食の安全の意識を持ってもらうことが大事ですね。 特に外国人は、食文化の違いなどから、日本人では有り得ないような被害にあうかもしれないので、外国の食文化に精通している職員が多数いればよいのかもしれないね。
			109	京都市は観光名所がたくさんあり、土産物店での試食や市場での食へ歩き、屋台で買ったものを歩きながら食べたり、川床などで外で景色を見ながら食事したりするなど、外で飲食を口にする機会が多いと思います。また国内外のあらゆる場所から観光客もやってくるので、新しい病気の持ち込みなどの不安もあります。現在も食品の衛生管理には手を尽くして頂いていますが、この計画が実施されるということでおおいっそうの管理をよろしくお願い致します。
			110	京都は観光地であり、それにより伴い多くのお土産食品が存在する。その食品の監視は特にしっかりとしないと問題が起こってしまったときに”京都”のイメージダウンにもつながってしまいかねない。行政が厳しく監視することで企業の基準も厳しくなり、問題が起こらなくなると思う。
			111	京都は特に観光客が多く、出店や屋台のような店舗も多いのでこのような監視・指導は食中毒の件数を軽減していくためにもぜひ必要な計画であると思う。 一斉監視の具体的な方法(監視を行う人数、場所など)の情報もぜひ知りたい。
			112	京都は、非常に多くの観光地があり、行楽シーズンには非常にたくさんの観光客が来ます。それに対して、たくさんの出店や屋台多くが出されます。大勢の人々がひしめきあう中で、そのような出店・屋台で出される食品が確実に安全であることを保障できるようにしてほしいです。監視指導計画で述べられている「一斉監視」を徹底してほしいです。これは多くの手間と人件費などのコストがかかると思いますが、京都市に住むからこそ一番気になる点なのでよろしく願います。
			113	日本だけでなく世界中から観光客が訪れる京都であるので、このように厳しく監視指導することは非常によいことだと思う。路上弁当販売だけでなく、食べ歩きできるように店先で作って販売しているものについても指導すべきではないかと思う。
			114	また、京都は観光地であるから、お土産店が数多く存在している。割とどの店舗でも試食販売を行っているが、衛生面が少し気になるところである。ハツ橋などは、どの店でも小さく切ってケースに入れられており、素手でつまめるようになっていいる。しかし、多くの人が触れるので、当然菌が付着してしまうだろうし、食中毒や、冬場の風邪やインフルエンザの流行につながるのではないかと心配である。もう少し、衛生面での工夫がほしいところである。そういうところの対策もきっちりと行ってほしい。
			115	京都は有名なお祭りが多く、そのため夜店も多く出ます。全ての夜店で手袋、マスク着用など、衛生面を向上して頂けると安心します。
			116	京都市は観光都市であり、一年を通して観光客が多い。 観光客らも対象とした屋台や弁当販売などの路頭での食物提供も多い。これらの販売機関に対して一般の店舗と同じ安全性が確保されているかという点では不安が残る。 また、京都には学生が多く、彼らの食に対するモラルは大人に対して低い傾向にあると思う。学生のみとも限らないが、そのような人たちへ向けてモラル向上も呼びかけるのも市の重要な役目といえるだろう。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
2 監視指導	16 京都市は観光地であるので、衛生確保が特に必要である。 ・観光地である京都市で衛生確保を徹底することで、世界に京都の安全をアピールできる。	市民はもちろん、本市を訪れる観光旅行者の方々にも、食の安全安心が提供できるよう、京都市域がかかえる食にまつわる諸問題に計画に従い取り組んで参ります。 監視指導にあたっては、施設管理者への食品の安全管理に係る情報提供を行い、衛生意識の向上に取り組みます。 なお、監視指導計画の時期や結果については、ホームページや冊子にて情報公開しています。	117	食事は毎日とるものであるから、毎日のくり返しの中でどうしても衛生管理の意識が甘くなってしまうがちだと思います。だから定期的に第三者の立場から監視するというのはとても有効だと思います。 特に京都は観光都市でもあるので、さまざまな国や地域に京都の食の安全をアピールできるチャンスだと思います。
			118	京都市は、世界的にも、有名で、世界中から、観光客が集まってくるので、もしも、京都でなにか、食中毒がおこったら、それが、日本中、世界中に、菌が行き渡ってしまうことになるので、充分に気をつけるべきだと思います。
			119	食品関連施設だけでなく、行楽シーズンや路上弁当販売に対する監視を行うのは良い試みだと思います。こうして安全性が高まれば、観光客の京都に対する印象も向上し、増客につながるでしょう。
	17 路上弁当販売対策について ・路上弁当だけではなく、露店商に対する監視指導が必要。	計画は、路上弁当等の行商販売に対する衛生対策など、市民の方々の関心が高い内容を重点的に盛り込んでおります。	120	路上弁当販売に対して監視を徹底するとあるが、なぜそこに限っての活動なのか不明である。例えば団地で行われているもちつき大会や、おにぎり等の配給など、指導するべき場は他にもたくさんある。さらに言えば、弁当を販売する店は数多くあり、京都市の役人だけでその全てを監視することができるのかも疑問である。実際にこのプログラムが実現可能であろうか？紙面を見るかぎり、可能とは思えない。
			121	3 路上弁当販売に対する監視指導の徹底について 暑い最中の路上監視ご苦労様です。今後とも指導の徹底をお願いします。 ところで最近近隣のスーパー、市場などの敷地内において、特に役所の休日に不 定期でたこ焼きや今川焼きなどの営業行為を行っているのを、見かけられるようになりました。 露天商の取り締まりは難しいと思いますが、路上監視とともに監視の強化をお願いします。
			122	このように様々な観点から食の安全に対する取り組みがなされていることに驚きました。 路上で販売されている弁当よりも、お祭りの屋台のほうが衛生的に管理されているか監視してほしいと思いました。
			123	路上販売の弁当以外にも、車で移動しながら販売するメロンパンや、ピザ等の宅配における衛生管理状況を不安に感じるので監視指導をしてほしいです。
			124	路上の弁当販売は是非衛生管理を徹底させていただきたい。 また祇園祭、学園祭の出店の衛生管理もぜひ徹底させていただきたいです。
			125	京都には、出店が大変多くありますが、衛生管理がずさんな店がけっこうあるように思います。また、学生街の食堂など、衛生管理が徹底されているとは思えない所もあります。そのような場所の衛生管理を行うような指導計画を盛り込むべきだと思います。今の計画では路上弁当販売に限定していて不思議な感じがします。

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
2 監視指導	18 路上弁当販売への対策について ★路上弁当の衛生管理に不安を感じていたので、一斉監視の取組を進めてほしい。 ★路上弁当販売を許可制にすべきである。 ★適切に管理ができている販売場所について、「マーク」を掲示してほしい。 ・路上弁当販売の監視結果を公表してほしい。 ・夏期に限定せず、年間を通じて監視指導を実施してほしい。	路上弁当販売の衛生管理については、市民の方々の感心も高く本市でも平成18年度から計画的に監視指導を行っています。平成22年夏から、路上で販売されている弁当の抜き取り細菌検査も行い、指導しています。路上弁当の販売は、いわゆる行商行為に該当します。路上で弁当を販売する業者は、登録証の携帯が義務づけられています。しかし、「登録証を見やすいかたちで」とのご提案を踏まえ、今後、指導内容を検討していきたいと考えています。路上弁当に限らず、食品の取扱いは、消費者の衛生意識にも委ねる部分が多くあります。計画では、食品等事業者への監視指導に限定することなく、消費者への食品安全情報に関する啓発にも取り組んでいきたいと考えています。	126	路上弁当についてですが、確かに夏場などは気温が上昇し食中毒の危険性が上がりますが、近場でお手ごろ価格な弁当を手に入れることが出来るので、販売が無くなるという事は避けて欲しいです。なので、適正販売に向けた監視指導とありますが、これを認可制にしたりなど一定の基準を定めてはどうかと考えます。
			127	計画の内容が京都の特色にあっているというのを感じた。 路上弁当販売はよく見かける光景だが、食中毒などの心配があるため、買いづらい。この監視・指導は徹底してほしいと思う。また、認可を受けた店しか路上販売できないような制度をつくってもいいのではないかと思う。
			128	路上で販売される弁当に関しては、監視指導から漏れてくる業者も必ず出てくると思われる。販売許可証を見やすいかたちで掲げることを義務づけるなどの実効性のある施策が必要ではないか？
			129	弁当について、以前路上販売は食中毒が危ないと聞いてからなかなか買う気がおきなくなっていました。適切に管理している店にマーク等をつけてもらえると安心して買いやすいように思いました。
			130	京都大学周辺では毎年正午前になると各種弁当の路上販売が行われています。確かに夏の時期に見かけると、「こんな暑い中置いてあるお弁当は果たして大丈夫なのか」と思ってしまう。盆地で気温も周辺と比べて高い京都ですので、気温上昇による食中毒の発生には特に心を配らなければならないと思います。現状がどうなっているのかは判らないですが、そのような問題を起こさないためにも、路上販売も許可制にすれば良いのではないかと思います。そうすれば悪い環境のもと食品を販売する業者は居なくなると思いますし、一言「市許可済」といった標語があるだけで消費者も安心して購入することが出来ると思います。
			131	路上で販売されているところはすべて把握できているのか？ 1について、具体的にはどのような施策があるのか？ 夏季以外にも路上弁当販売に対する監視・指導は必要ではないのか？
			132	路上弁当の監視は、夏だけでなく他の季節も徹底する必要があると感じます。食中毒を、毎年徹底的に防止するという意識づけが、さらにされるのではないかと考えるためです。
			133	路上で販売される弁当の監視指導は、夏期に限定するのではなく、夏期に重点を置きつつ、1年を通して行ったら良いと思う。
			134	路上販売されている弁当は、顧客の安全を守る為に、管理強化と共に製造所への立ち入り等も行なって欲しい。
			135	路上弁当は、私は買いたくない(特に夏は)。どのような監視指導がなされているのか知らないが、それよりも、どこの誰が売っているのかすら私は知らない。
			136	2ー3についてですが、販売者の監視だけでなく、購入者に対する何らかの呼びかけがあると、より効果的だと思います。購入者側に、食の安全に対する意識がなければ逆に、あまり効果がないのではないのでしょうか。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
2 監視指導	18 路上弁当販売への対策について ★路上弁当の衛生管理に不安を感じていたので、一斉監視の取組を進めてほしい。 ★路上弁当販売を許可制にすべきである。 ★適切に管理ができている販売場所について、「マーク」を掲示してほしい。 ・路上弁当販売の監視結果を公表してほしい。 ・夏期に限定せず、年間を通じて監視指導を実施してほしい。	路上弁当販売の衛生管理については、市民の方々の感心も高く本市でも平成18年度から計画的に監視指導を行っています。平成22年夏から、路上で販売されている弁当の抜き取り細菌検査も行い、指導しています。路上弁当の販売は、いわゆる行商行為に該当します。路上で弁当を販売する業者は、登録証の携帯が義務づけられています。しかし、「登録証を見えやすいかたちで」とのご提案を踏まえ、今後、指導内容を検討していきたいと考えています。路上弁当に限らず、食品の取扱いは、消費者の衛生意識にも委ねる部分が多くあります。計画では、食品等事業者への監視指導に限定することなく、消費者への食品安全情報に関する啓発にも取り組んでいきたいと考えています。	137	路上弁当販売については新聞などに記事が出ていましたが、行政としては取締りがむずかしいと書いてありました。しかし、一般的に考えて、路上で人が食べる物を提供していること自体が不衛生であり不適切ではないでしょうか。監視指導というのではなく、販売禁止とするような取組を京都市として実施してほしいと望みます。
			138	項目に対し特に異論は無いが、条例が、路上販売を徹底的に禁止する政策にエスカレートしないことを願いたい。
			139	監視指導計画重点ポイント3の「路上弁当販売の監視指導の徹底」について保健センターだけではなく、警察等他の行政機関と協力して取り締まってもらいたい。たとえ食品衛生法上問題がなくても、公共の歩道を個人の商売に利用することは問題がある。
			140	監視指導計画の3について。私は大学生なのですが、いつも大学の門に近くの路上でお弁当が販売されているのを見て、衛生的に大丈夫なのか不安でした。これからは衛生管理状況の監視・指導が行われているというで、少し安心できます。私は今年京都に引っ越してきたので分かりませんが、路上弁当販売の監視・指導は今までも行われてきていたのでしょうか。監視・指導が行われているということが分かるような表示(シール、マーク、印など)があるともっと多くの人が安心できるのではないかと思います。
			141	監視指導計画のポイントについて目を通して気になったのが路上弁当販売に関するものだ。お手軽でいいという点はあるものの、季節によっては食中毒の危険性が高くなる。しかし実際に食中毒になったとしたら誰が責任を取るのだろうか。もちろん消費者側に問題があるということも考えられるが、販売者側に問題がある場合もある。もちろん市に販売に関しての説明などがされていると思うが、安心はできない。市指導の下、適切な製造、管理がなされていることを販売者側が、例えば弁当に載せたりすると学生の身からしても心置きなく食べることができる。コストはかかるかもしれないがしてもらおうとよりよいと思う。
			142	大学の前で多くの弁当が販売されているが、その安全性指導については前からかなり疑問に感じていたので、監視指導には力を入れてもらいたいと思う。とくに、夏期にもかかわらず路上で販売されている弁当は、中身の食品が高温(20℃～30℃くらい?)になっていると思うので食中毒菌が繁殖している可能性が十分にあると思う。また、昼間売り始めた弁当が夜、安くて売られているのを見ると危険を感じる。食中毒などの健康被害がないように、ぜひとも食の安全性確保に向けて頑張ってほしいと思う。
			143	これを見て、路上弁当にも気を付けないといけなしと感じました。
			144	路上弁当販売に対する監視指導の徹底、という計画は非常に好ましいものだと思う。私自身、路上販売の弁当をなんとなく「不衛生」だと思ってしまい買おうという気になれない。しかし、この計画が徹底されることになれば私と同じような考えの人たちにも路上販売弁当の需要がでてくるだろう。
			145	夏期の路上販売の弁当の監視というのは確かに徹底していただきたい。以前からその衛生面は気になっており、特に売れ残りを長々と販売していることもあり、不安を感じる。
			146	私は、よく路上で販売されている弁当を購入するので、ぜひ路上弁当販売に対する監視や指導は徹底して頂きたいと思います。もし悪質な弁当販売者がいたら、ホームページなどで実名を公表して頂けたらなおよいと思います。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
2 監視指導	18 路上弁当販売への対策について ★路上弁当の衛生管理に不安を感じていたので、一斉監視の取組を進めてほしい。 ★路上弁当販売を許可制にすべきである。 ★適切に管理ができている販売場所について、「マーク」を掲示してほしい。 ・路上弁当販売の監視結果を公表してほしい。 ・夏期に限定せず、年間を通じて監視指導を実施してほしい。	路上弁当販売の衛生管理については、市民の方々の感心も高く本市でも平成18年度から計画的に監視指導を行っています。平成22年夏から、路上で販売されている弁当の抜き取り細菌検査も行い、指導しています。路上弁当の販売は、いわゆる行商行為に該当します。路上で弁当を販売する業者は、登録証の携帯が義務づけられています。しかし、「登録証を見えやすいかたちで」とのご提案を踏まえ、今後、指導内容を検討していきたいと考えています。路上弁当に限らず、食品の取扱いは、消費者の衛生意識にも委ねる部分が多くあります。計画では、食品等事業者への監視指導に限定することなく、消費者への食品安全情報に関する啓発にも取り組んでいきたいと考えています。	147	路上販売の弁当の衛生管理がどのように行われているか不思議だったので、このような公報をしていただけるとわかりやすいです。 また、この調査の結果なども何らかの形で知らせていただけるとありがたいです。
			148	路上で販売されている弁当は便利だが、暑い時期には衛生面に大きな不安があるので、きっちりと管理してほしいと思います。
			149	・路上販売弁当については、販売管理基準を明確に示し、監視指導を強化して欲しい。
			150	「路上弁当」についての食中毒対策については万全の取組をお願いします。
			151	大学生でつことで路上弁当を購入する機会が多いので、衛生管理状況の一斉監視を充実させていただきたく思います。
			152	京都は、観光都市であるがゆえに、観光地では、多くの路上販売といったものが行われています。それに対する、対策をしようとしているのは、大変良いことだと思います。
			153	私はこの京都市食品衛生監視指導計画を読んで、非常に良い計画だなと感じた。特に左のポイントに挙げられている「路上弁当販売に対する監視指導の徹底」というのは特に大事なポイントであると思う。私の大学の前でも弁当の路上販売が行われているが、夏場はかなり気温も上がり、外に置かれた弁当の衛生管理が十分か気になっていた。夏は細菌が増加しやすいだけでなく、人間側からしても夏場は夏ばてなどで体力低下が著しく、食中毒にもなりやすい時期である。路上販売だけでなく京都は観光地であるが故に多くの観光客、特に外国人が多く訪れる町である。京都名物の生ハツ橋などの路上での試食の際、衛生管理が不十分であれば食中毒になる可能性もある。また外国人によって新たな細菌等が持ち込まれるかもしれない。そういった点で、この京都という街は屋外での衛生管理をきちんと行わなければならないと思う。そういった点においても左記の7つのポイント、特に先ほど述べた3または6の食中毒発生防止の徹底は計画案に不可欠だと思う。
			154	気温が上昇し食中毒も多く発生する夏期に、路上弁当販売に対し、衛生管理状況を一斉に監視し、指導することにより、消費者も安心して購入できるようになるので、特に学生向けの弁当が多く売られている京都では、たいへん効果的だと思います。
			155	路上で販売されている弁当も、大学でよく見かけるが、屋の間ずっと外で売っているの、安全がしっかり確認されれば、気持ち良く食べられると思う。
			156	食品の衛生管理というのは食の安全確保のためには一番大切なものだと私は思っていますのでこの計画にはとても賛成です。具体的には大学周辺で売られている路上弁当が夏場は特に衛生面が不安すぎて買うことができません。これが安全という認定が出れば安心して買うことができるようになります。
			157	路上弁当販売に対する監視指導の徹底は、夏に食中毒がおこる可能性を少しでも減らせるという点で非常に有効だと思います。
			158	路上販売の弁当に関して 梅雨の時期に路上販売で大雨の中弁当を白中から夕方まで販売しているのを見て、多少不安に思っておりますので、路上弁当の販売監視は必要だと感じます。来年の変化を期待します。

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
2 監視指導	18 路上弁当販売への対策について ★路上弁当の衛生管理に不安を感じていたため、一斉監視の取組を進めてほしい。 ★路上弁当販売を許可制にすべきである。 ★適切に管理ができている販売場所について、「マーク」を掲示してほしい。 ・路上弁当販売の監視結果を公表してほしい。 ・夏期に限定せず、年間を通じて監視指導を実施してほしい。	路上弁当販売の衛生管理については、市民の方々の感心も高く本市でも平成18年度から計画的に監視指導を行っています。平成22年夏から、路上で販売されている弁当の抜き取り細菌検査も行い、指導しています。路上弁当の販売は、いわゆる行商行為に該当します。路上で弁当を販売する業者は、登録証の携帯が義務づけられています。しかし、「登録証を見えやすいかたちで」とのご提案を踏まえ、今後、指導内容を検討していきたいと考えています。路上弁当に限らず、食品の取扱いは、消費者の衛生意識にも委ねる部分が多くあります。計画では、食品等事業者への監視指導に限定することなく、消費者への食品安全情報に関する啓発にも取り組んでいきたいと考えています。	159	路上販売に関しては、衛生状況について常々気になっていたため、検査を充実するのは非常に良いと思う。
			160	特に私が良いと思った内容は、路上弁当販売に対する監視指導の徹底についての内容でした。 実際大学の方でも夏期の暑い中販売されてますし、この徹底が進めば、不安なく購入できるので、消費者も安心できると思います。
			161	路上の弁当販売の衛生は身近な問題なので監視があつて安心です。
			162	大学近辺でよく見かける路上弁当販売については、確かに衛生管理の点で気になる部分はある。過度に神経質になる必要は感じないが、夏季など食中毒が多発する時期は、一定時間以上常温下に置かれていた弁当の販売は禁止するなどの制限があつた方が良いと思う。
			163	また、路上弁当販売に対する監視指導の徹底についても、細かいところまで、注意がいき届いているという裏付けにもなって、市民の安心感を得られるのではないかと思います。
			164	監視という言葉はあまりよいと思わなかったが、路上弁当販売に対する監視指導の徹底はするべきだと思う。 特に夏は、気温が高いので、長時間外にさらされているお弁当は絶対に管理するべきだと思う。 食中毒はなった事はないが、かかるのととても大変そうなので、リスクは少しでも減らしてほしいと思う。
			165	路上弁当販売は便利であるが、衛生面では不安になり、購入をひかえることも、ときどきあるので、その衛生管理をていついてほしい。
			166	③の路上弁当販売に関しては、自分も思っていたことなので素晴らしいと思います。
			167	大学にも路上弁当販売があるので、その監視指導はとても助かります。
			168	路上弁当の監視は良い取組だと思う。
			169	指導は非常に難しそうだと感じた。弁当販売の一斉監視などは有意義だと思う。
			170	京都市は、世界的にも有名な観光地であり、また大学も多数あるため、路上でのお弁当販売というのはよく見かけます。しかし、夏の暑い時期でも、野外に、しかも日の当たるところにお弁当をおいて販売している業者もいて、衛生的に本当に安全なのだろうかと前から疑問に思っていました。しかもそのお弁当は、夕方になって売れ残りという形で安く販売されたりしていて、危なすぎず買えませんでした。このような販売をしている人々に対して衛生監視指導が入ってもらえれば、監視下で安全だといわれた状態で安心して食べることができます。 食べ物の質だけでなく、安全性も追求されるようになった現在では、このような衛生監視へのさらなる取り組みが必要不可欠であると思います。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
2 監視指導	18 路上弁当販売への対策について ★路上弁当の衛生管理に不安を感じていたので、一斉監視の取組を進めてほしい。 ★路上弁当販売を許可制にすべきである。 ★適切に管理ができている販売場所について、「マーク」を掲示してほしい。 ・路上弁当販売の監視結果を公表してほしい。 ・夏期に限定せず、年間を通じて監視指導を実施してほしい。	路上弁当販売の衛生管理については、市民の方々の感心も高く本市でも平成18年度から計画的に監視指導を行っています。平成22年夏から、路上で販売されている弁当の抜き取り細菌検査も行い、指導しています。路上弁当の販売は、いわゆる行商行為に該当します。路上で弁当を販売する業者は、登録証の携帯が義務づけられています。しかし、「登録証を見えやすいかたちで」とのご提案を踏まえ、今後、指導内容を検討していきたいと考えています。路上弁当に限らず、食品の取扱いは、消費者の衛生意識にも委ねる部分が多くあります。計画では、食品等事業者への監視指導に限定することなく、消費者への食品安全情報に関する啓発にも取り組んでいきたいと考えています。	171	31について、大学の路上や門のところでよく弁当販売をしているのを見かけます。そういう弁当は安全なのかいつも思っていました。行政が徹底的に監視・指導を行っているということがはっきりとわかればもっと安心して買えるので、よいと思います。
			172	路上弁当販売は大学前でも多くの店が出店しているが、夏場は特に心配である。だいたい11時45分くらいから、売られれば13時30分くらいまで出店している。保冷剤は使用しておらず、パラソルだけなので、食中毒が心配なところである。そこらの指導、管理を徹底してほしい。市全体で統一した明確なルールを設けるべきだと思う。
			173	路上での弁当販売などはよく見かけるが、その弁当の衛生状態など考えたこともなかった。事業者側は万全を期しているだろうが、慣れによって良い衛生状態を保つことに対しておろそかになってしまうこともあるかもしれないので食品衛生監視の強化は非常に良いことだと思う。この計画が形だけになってしまわずに進んでいくことを願う。
			174	食中毒が起こらないように厳しく監視することも大切であるが、万が一起こってしまった時の対処の仕方も指導しておくべきである。また、それぞれの一斉監視の前に指導を徹底しておくべきである。特に、弁当などの路上販売は監視や指導が行き渡りにくいと思うので、しっかりとやってもらいたい。学生なのでそのようなお弁当を食べる機会が多いからである。
			175	大学で食品安全学を学んだ事で、いかに食中毒というものが身近で起こりやすいものなのかを再認識した。実際路上弁当の販売は危険であると思う。食中毒が起こる食品なのかというのは一見して分からない場合も多いので、ぜひ市の力でそれを防いでほしい。
			176	食品の衛生管理については難しい問題であると思う。例えば弁当の路上販売に関してみると、弁当を買う側にも売る側にもない人々は夏の暑い中に外に数時間放置された弁当は腐っていないのだろうかといったことが疑問視されるわけだが、売る側としては1つでも売れば利益になるし、買う側としてもいつも同じ場所ですべていた弁当の路上販売がなくなれば、新たに買う場所を見つけなければならないといった状況になるからである。これには経済の問題が絡んでくるため、売る側にも保冷剤を供給したりして、徐々に買う側にも売る側にも気温と食品の安全性の関係について意識を高めてもらう必要があると思う。
			177	私は3、7こう目はよいと思いました。路上弁当については京大生にとっても関心のあることが3だと思うし、より徹底して安全管理を行ってほしいと思う。7は自分にもあてはまります。
			178	路上販売等、安全性が疑わしく、流通元も特定しにくい分野に重点を置いて活動することは大いに評価できると思う。
			179	取締りは難しいと思う。京都には観光所がたくさんあるうえ、路上販売は許可を出していない団体もあると思う。しかも、食中毒になっても、何に当たったかわからないことも多いと思う。購入したお弁当で食中毒になってしまうのは、消費者側としてはどう逃れることもできないので、販売側のモラルと知識の向上を望むしかないと思う。

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
2 監視指導	18 路上弁当販売への対策について ★路上弁当の衛生管理に不安を感じていたので、一斉監視の取組を進めてほしい。 ★路上弁当販売を許可制にすべきである。 ★適切に管理ができている販売場所について、「マーク」を掲示してほしい。 ・路上弁当販売の監視結果を公表してほしい。 ・夏期に限定せず、年間を通じて監視指導を実施してほしい。	路上弁当販売の衛生管理については、市民の方々の感心も高く本市でも平成18年度から計画的に監視指導を行っています。平成22年夏から、路上で販売されている弁当の抜き取り細菌検査も行い、指導しています。路上弁当の販売は、いわゆる行商行為に該当します。路上で弁当を販売する業者は、登録証の携帯が義務づけられています。しかし、「登録証を見えやすいかたちで」とのご提案を踏まえ、今後、指導内容を検討していきたいと考えています。路上弁当に限らず、食品の取扱いは、消費者の衛生意識にも委ねる部分が多くあります。計画では、食品等事業者への監視指導に限定することなく、消費者への食品安全情報に関する啓発にも取り組んでいきたいと考えています。	180	細かな部分まで、配慮がなされていると思った。特に、夏季における路上弁当の販売一斉監視は個人的にとても有意義だと思うのでこれからも続けて欲しい。
			181	路上弁当は大学の至るところで販売されていますが今まで買う気になれなかったのもそれが監視の対象に入っていて少し安心しました。
			182	京大の周りにお弁当屋さんが路上販売しているが大丈夫？（特に夏）主なポイントのところに記述があるが当事者としては詳しい監視の内容を知りたい。
			183	路上弁当販売に対する監視指導の徹底は是非行ってほしいと思います。大学付近の路上でよく弁当が売られていますが、夏の猛暑日でも販売されていて、時間が経つと値下げて引き続き販売されていることがあります。消費者側は買う時にわざわざ衛生状態について考える人は少ないので、ぜひ自治体を中心となってやってほしいです。
			184	以前から気になっていた、路上の弁当販売について、夏季に一斉監視をしてくれるそうで、少し安心しました。更に、路上での販売場所も、どこでも良いわけではなく、衛生的により安全な場所（車通りの少ない場所とか日当たりとか）を監視する側から指定したら良いなと思いました。
			185	「路上弁当販売に対する監視指導の徹底」にとっても興味深く感じました。大学の周辺あちこちで昼頃になると、弁当を売りに露店が出てくるのですが、特に、インフルエンザなどが流行する冬は特に菌が感染したりしないのかなと思っていました。この取り組みは是非積極的に行っていただきたいです。
			186	一斉監視の時期を決めるのに、行楽シーズンなども考慮に入れるというのは、確かにそうした方が効率的になって良いと思う。 京大内においても言える事だと思うが、路上弁当販売は本当に多いと思うので、これに対しても一斉監視が行われる、というのは有り難い。
			187	「路上弁当販売に対する監視指導の徹底」は是非力を入れて取り組んでもらいたいです。私は大学で講義のある日は、よく、正門の前で売られているお弁当を利用します。特に春や秋に天気がいいと、買ったお弁当を持って友人と鴨川へ行って食べたりもします。家で行くと手間がかかるので買うのが便利だと、当然安全でないと困ります。1度食中毒にでもかかってしまうと、きっともうそれからは外でお弁当を買うことはしなくなると思います。そんなことになったら残念です。 なので是非、徹底してもらえるとありがたいです。
			188	路上での弁当販売には不安もあったので、一斉監視などの取りくみは安心できてよいと思う。

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
2 監視指導	18 路上弁当販売への対策について ★路上弁当の衛生管理に不安を感じていたので、一斉監視の取組を進めてほしい。 ★路上弁当販売を許可制にすべきである。 ★適切に管理ができている販売場所について、「マーク」を掲示してほしい。 ・路上弁当販売の監視結果を公表してほしい。 ・夏期に限定せず、年間を通じて監視指導を実施してほしい。	路上弁当販売の衛生管理については、市民の方々の感心も高く本市でも平成18年度から計画的に監視指導を行っています。平成22年夏から、路上で販売されている弁当の抜き取り細菌検査も行い、指導しています。路上弁当の販売は、いわゆる行商行為に該当します。路上で弁当を販売する業者は、登録証の携帯が義務づけられています。しかし、「登録証を見えやすいかたちで」とのご提案を踏まえ、今後、指導内容を検討していきたいと考えています。路上弁当に限らず、食品の取扱いは、消費者の衛生意識にも委ねる部分が多くあります。計画では、食品等事業者への監視指導に限定することなく、消費者への食品安全情報に関する啓発にも取り組んでいきたいと考えています。	189	平日昼飯の時間帯になると、大学の方で手作りお弁当の路上販売者が来ます。この時間帯だと学校の食堂ではずいぶん混雑するため、路上販売の弁当を選ぶ人も少なくありません。私自身利用した経験ないですが、利用者によると安くてそこそこおいしいらしいです。今まで特に食中毒などの事件はなかったですが、やはりこのような販売に対してちょっと不安を感じて、できれば路上販売にも監視指導を徹底して、販売許可や安全安心認証制度などの導入によって、利用者をもっと安心してほしいと思います。
			190	我々の食の安全を守る上で、様々な食品に対して監視の目を光らせてくれるのはとてもありがたいことです。僕もよく路上弁当を利用するのですが、しっかりとした衛生管理で安全をゆるぎないものにしてほしいです。
			191	学生として一番気になるのが弁当の路上販売です。販売しているのはアルバイトで、衛生知識もなく、相当ずさんな管理をしているように見受けられます。是非適切に指導していただきたいです。
			192	計画の主なポイントの中で自分が興味を持ったのは路上弁当販売についてでした。自分は毎週のように京大農学部前の路上弁当を購入しています。今までは気にしていませんでしたが特に夏場などは安全が保証されているのかと思います。そういった身近な所を主なポイントとして注目して下さる京都市を頼もしく思いました。
			193	路上弁当販売についてです。 京都大学に属する者としては、昼休み(正午頃)、つまり気温が最も高くなるだろう時間帯に、人の行きかいが多く、また、販売者もお金を握った手で弁当を触るなど、衛生面で疑問を感じておりました。消費者が多いと考えられる大学周辺の路上弁当販売の監視強化を望みます。
			194	大学の昼休みに路上弁当を買っている身としては、なくなってしまうのは非常に困るけれど、よく考えれば、確かに夏期に外で売る、というのは衛生的に非常に良いと思った。 食中毒発生予防に対して、すすめてもいい計画だと思う。
			195	大学の周辺でお弁当を買う機会も多いので、路上弁当販売に対して監視指導があるのはありがたいです。
			196	路上弁当の販売に対するチェックは、不況と大学の街であるという2つの現実が反映されていて興味深い。
			197	監視という点で、自分自身、路上で販売されている弁当に対しての衛生面の不安もあって、まずこのような路上販売弁当に対して監視がはいるのは、とてもいいことだなと思いました。
			198	学生としては普段利用する機会が多い路上弁当販売や、個人経営の飲食店の衛生指導を撤退してもらえるとありがたい。路上弁当販売に関しては既に計画に盛り込まれているようで助かる。 一つ気になるのは雨の日の弁当販売で、いくらふたがしてあるとは言え雨がかかっているのは若干気になるのだが、そこは指導対象ではないのだろうか。
			199	路上弁当販売の監視は是非行って欲しいと思います。 日光に当たり続けた弁当を買って、食べてみてオカシイ…と感じ捨てた経験があるので。 そのようなコトが起こらないよう、管理は必要だと思う。

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
2 監視指導	18 路上弁当販売への対策について ★路上弁当の衛生管理に不安を感じていたので、一斉監視の取組を進めてほしい。 ★路上弁当販売を許可制にすべきである。 ★適切に管理ができています販売場所について、「マーク」を掲示してほしい。 ・路上弁当販売の監視結果を公表してほしい。 ・夏期に限定せず、年間を通じて監視指導を実施してほしい。	路上弁当販売の衛生管理については、市民の方々の感心も高く本市でも平成18年度から計画的に監視指導を行っています。平成22年夏から、路上で販売されている弁当の抜き取り細菌検査も行い、指導しています。路上弁当の販売は、いわゆる行商行為に該当します。路上で弁当を販売する業者は、登録証の携帯が義務づけられています。しかし、「登録証を見えやすいかたちで」とのご提案を踏まえ、今後、指導内容を検討していきたいと考えています。路上弁当に限らず、食品の取扱い、消費者の衛生意識にも委ねる部分が多くあります。計画では、食品等事業者への監視指導に限定することなく、消費者への食品安全情報に関する啓発にも取り組んでいきたいと考えています。	200	あと、大学で昼休みに売られているお弁当も夏期には監視指導を受けているんだと、思い、身近に感じました。
			201	路上や店先で販売されている弁当は本当に食品衛生面で信用できるのでしょうか？適切な指導よろしく願います。
			202	3. 路上弁当販売に対する監視指導の徹底は賛成です。
			203	路上弁当販売に対する監視指導がいかなる規模のものかは分かりませんが買う側と売る側がお互いに普段のようにやりとり出来るようなものであることを願います。
			204	京都大学周辺の弁当路上販売に対して衛生管理指導を徹底してほしい。また、その指導内容に沿うのであれば、指導済みのマークを表示するようにしてほしい。
			205	路上弁当販売は夏の暑い時期は食中毒を起こす危険性は高いと思う。今は、さらしのテントの中で販売されているが、せめて夏の間は、トラックなどの中から販売するという形に代えるのはどうだろうかと思う。
			206	個人的には、路上販売している弁当をよく購入するので、今後の動向が気になります。
			207	路上で販売されている弁当については衛生面にとっても不安があるので、できることなら1年中監視指導をしていただけたらうれしいです。
			208	路上弁当販売に関しては、私自身すぐく気になっていたもので、どのような結果がでるか興味があります。
	19 表示一斉監視について ★食品表示の監視強化を徹底してほしい。 ★食品表示偽装が現在も問題となっているので、適正表示を図ってほしい。 ・トレーサビリティを進めるべきである。	JAS法を所管する近畿農政局等や消費者庁等の関係行政機関と連携し、適正表示に向けた監視指導の徹底を図ってまいります。	209	最近、おせち料理などの通信販売についてのトラブルに関するニュースをよく見るので、監視指導してほしい。
			210	食品表示偽装も現在問題になっているので、指導を強化してほしい。
			211	また、食品表示の監視指導強化も、消費者に大きな安心感を与えたいと思います。なぜなら、消費者にとっては食品表示は食の安全を確認するための最も重要な手段だからです。
			212	食品表示に関しても、より消費者が安心できるように、きびしい監視指導を期待しています。
			213	食品表示についてはより適正な表示が実現すれば我々も安心できます。
			214	食品のトレーサビリティの義務付を国に要望すべき。
			215	一般消費者への適正な食品表示や原材料産地情報の提供も当然のことと思いますが、毎日の仕入れ状況によって産地が変わる原材料の産地情報提供義務は、事業者の負担がおおきくならないよう配慮していただきたいと思います。また、産地名も、都道府県名だけでなく丹波産や近江産などのブランド力のある地域名表示も認めるなど、柔軟性のある対応をしてもらえれば助かります。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
2 監視指導	19 表示一斉監視について ★食品表示の監視強化を徹底してほしい。 ★食品表示偽装が現在も問題となっているので、適正表示を図ってほしい。 ・トレーサビリティを進めるべきである。	JAS法を所管する近畿農政局等や消費者庁等の関係行政機関と連携し、適正表示に向けた監視指導の徹底を図ってまいります。	216	産地偽装の問題に対しては、農政局と十分に連携をとって、きびしい対応をしてほしいと思います。
			217	最近、百貨店は、もとより、スーパー、量販店下京区に限らず、バナナの値フダに防カビ剤の表記がありません。レモンやオレンジには、明記されているのですが、どこで買ったバナナも本体にカビはつかない事から、使用はされているはずです。法律が変わったのでしょうか？
	20 食中毒予防対策に対し、重点的に取り組んでほしい。 ★牛肉、鶏肉やカキの生食による食中毒の予防対策が必要である。 ★ノロウイルスは感染性があるので、流行度を見据えた対策が重要である。 ★食中毒患者へのケアが必要である。 ★生食のリスクについて、消費者に伝えるべきである。 ・食中毒が発生した場合には、迅速な対応をしなければならない。	昨今の食中毒の傾向として生食肉によるものが増加傾向にあります。計画では、市内で発生する食中毒の減少に繋がるよう、このような情報を食品等事業者や消費者の方々へ情報提供してまいります。食中毒等により健康被害が発生した緊急時には、市民等の生命・健康の保護を第一に、迅速かつ的確に対処し、被害拡大の防止を図ってまいります。	218	市民の食の安全安心を守るために、6のポイントについて徹底して欲しい。
			219	監視指導計画重点ポイント6の「食中毒発生防止の徹底」について牛肉、鶏肉、かきの生食による食中毒が多く発生しているみたいだが、生食肉の提供について控えるよう徹底して指導して欲しい。
			220	一般の飲食店では、鶏肉の生食による食中毒などがよく起こっているようだが、そのような飲食店に対する指導管理なども徹底して欲しい。
			221	6.の食中毒発生防止を徹底してほしいと思う。毎年のように京都でノロウィルスなどの食中毒が流行しており、手洗いうがいといった自己防御だけでは限界がある。おそらく食品関係施設に対する監視指導を行うだけで、かなり流行度合いも違ったものになってくるだろうと思う。
			222	6について、ノロウィルスなど、人から人に感染する食中毒が起けると、京都は観光客が多い都市なので、ウィルスが他の地域にも広がってしまうおそれがあると思うので、他の都市以上に徹底する必要があると思います。
			223	私は昨年、鶏肉にあたっているの、食の安全安心に対しては以前より敏感であるので特に夏場は本当にしっかり検査してほしいと思う。そして京都市全体としても、昨年よりも食中毒の発生件数が減ることになればいいと思う。
			224	また冊紙にもあるように、京都は大学のまちであるため、行き来する人間が多い反面、食中毒やノロウィルスなど慢えいしやすいということが考えられます。だから、6の食中毒発生防止徹底にも尽力していただきたいです。
			225	食肉の生食やフグの毒やノロウィルスによる食中毒は徹底すればなくなると思う。フグを免許もっていない人が調理する事件が去年末にあったが、そのような事件はなくす。
			226	私が一番心配していることは食中毒の問題です。ここで日頃から意識していれば防げるかと思いますが、夏、冬以外はどうしても注意が薄れてきます。食中毒に対する監視指導してくださるということは大変ありがたいですし、心強いです。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
2 監視指導	20 食中毒予防対策に対し、重点的に取り組んでほしい。 ★牛肉、鶏肉やカキの生食による食中毒の予防対策が必要である。 ★ノロウイルスは感染性があるので、流行度を見据えた対策が重要である。 ★食中毒患者へのケアが必要である。 ★生食のリスクについて、消費者に伝えるべきである。 ・食中毒が発生した場合には、迅速な対応をしなければならない。	昨今の食中毒の傾向として生食肉によるものが増加傾向にあります。計画では、市内で発生する食中毒の減少に繋がるよう、このような情報を食品等事業者や消費者の方々へ情報提供してまいります。食中毒等により健康被害が発生した緊急時には、市民等の生命・健康の保護を第一に、迅速かつ的確に対処し、被害拡大の防止を図ってまいります。	227	食品による食中毒の経験はありませんが、ウィルス感染によるノロウィルスは経験あり、胃腸炎の恐さを知りました。衛生監視の徹底が予防につながるに違いないでしょうから、これからも取り組みよろしくお願い致します。
			228	P, 2「2ー6食中毒発生防止の徹底」で、食肉の生食への監視を徹底して頂けるといことで安心しています。よく店などコースのメニューに組み込まれており、私は大事をとって食べないで、他の欲しがっている連れにあげたりしています。ユッケなど、安全性が確実なら食べてみたいと思っています。
			229	2年くらい前にカンピロバクターの食中毒が流行した時テレビで店の人が「生レバーを出すのは客が求めてくるからで、メニューにのせないと売上も減る。新鮮なレバー等に菌がいるのを知っていると言っていた。業者の監視を減らしても、消費者向けの講習会を行うべきだ。
			230	案自体については、食中毒になってしまった人へのケアがもっとあるとありがたいと思います。
			231	リスクコミュニケーションは非常に大事だと思います。様々な状況を考慮したうえで食中毒発生予防を徹底し、万が一起きてしまった場合も、迅速かつ的確に原因究明など対応しなければならない。
	21 フグ取扱施設一斉監視について ・ふぐによる事故を防ぐため、卸売市場での監視指導を強化してほしい。 ・認証済みの施設に限らず、無認証の施設に対する指導を実施してほしい。 ・ふぐの処理に関し、法整備を求める。 ・京都府のふぐ関係条例の改正により、ふぐ処理師の数が減少し、調理師のレベルが下がるのではないかな？	ふぐの取扱規制については、「ふぐの取扱い及び販売に関する条例」(京都府条例)を適用します。京都市中央卸売市場第一市場内でふぐを販売する業者についても、ふぐを取り扱う飲食店と同様に指導の対象とし、一斉監視を実施しています。平成23年4月から肝等の有毒部位が完全に除去されたふぐを取り扱う場合に限り、ふぐ処理師免許を持たない人も取扱いができるよう改正されます。この改正と併せて、事故発生時に迅速な対応がとれるよう、指導を行ってまいります。また、無認証でフグの処理を行っている施設に関する情報が寄せられた場合には、迅速に実態を確認のうえ、適切な指導を行っています。	232	フグ販売無届のスーパーが毒の処理をしていないフグを販売していたが、中央市場の業者が卸す時に確認はしていないのか？行政は末端の店ではなく、おおもとの卸業者である中央市場の監視を厳しく行うべきである。
			233	厚生労働省のHPでも「無毒」とされているシロサバフグであっても、内臓つきのものを処理するのに処理業の認証が必要なのは納得がいかない。処理業が必要ないフグの種類も規定してほしい。(その他、ハリセンボンなど。)
			234	条例改正で、ふぐの取扱業(B)はなくなり、ふぐ処理師の免許も不必要になると聞いた。何故そのような規制緩和をするのか？誰でも有毒部分を除いたフグを扱えるようになると、フグ処理師をとる人がいなくなり、調理人のレベルが下がるのではないかな？
			235	一斉監視の中に「フグ処理施設一斉監視」があるが、きちんと認証をとっている施設にばかり行って厳しいことをいうのではなく、無認証でフグの処理を行っている施設の監視に力を入れてほしい。
	22 一般衛生指導について	食の安全確保は、取扱施設の設備と施設管理者の衛生意識によるところが大きいと考えています。営業者をはじめ施設管理者の衛生意識の向上に向け取り組んでまいります。	236	コンビニのおでんはずっとふたが開いていますが指導等は入らないのでしょうか。
			237	京都は大学が多いが、学食のおぼんさいは数時間前から作り置きをしているが、夏場は安心なのかなと思う。
			238	学校の付近で出店で売ってる弁当屋さんなどが、抜きうち検査で大丈夫だったのか知りたいです。衛生管理が大丈夫だったから、出店を出せるのか、許可はいらぬのか、よくわかりません。
			239	牛丼、ラーメン等京都市に複数展開しているチェーン店について、同じチェーンでも衛生管理、掃除の行き届きに差がある場合がある。各々の店が他店に比べて劣る点を提示し改善を促してほしい。

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
3 食品の検査	23 検査について ★抜き取り検査は、効率的かつ効果的で良い。 ★輸入食品の検査の強化により、安心して食品が食べられる。 ・一斉監視の内容と収去検査の検体数の整合を図ってほしい。 ・検体数が少ないと感じた。 ・BSE全頭検査を継続して実施してほしい。	今後も、食中毒発生の原因食品や消費動向を取り入れた食品の抜き取り検査計画を実施していきたいと考えています。 計画は、毎年度策定するため、今後も御意見をお願いします。 また、検査結果については、年度ごとにとりまとめ、公表します。	240	食肉の生食等を原因とする食中毒、ノロウイルスによる急性胃腸炎の発生、フグによる食中毒を特に徹底して行うと書いていますが、23年度の検体では、魚介類や食肉類において、前年より検体数が減っているのに、トータルで見ても従来とさほど食の安全性が変化しないのではと感じてしまいます。特別な専門知識を持たない僕のような学生にも簡単に分かり、安心できる食生活が送れるよう努力してもらいたいと思います。
			241	食品の試験検査を行うのは良いと思う。 実際に店で売っているそうざいや輸入食品に対して、少し不安もあるので、検査が行われていると安心して食べられると思う。
			242	食品の抜き取り検査はお店での緊張感を強めるためにも有効なことだと思います。
			243	又、食品の抜き取り検査など、とても効果的で、より効率的に検査できそうなので、その取り組みについてはとても良いと思いました。
			244	収去検査については、全ての牛についてとありますが、鶏や豚その他の食品についてもできるだけ厳格な検査をしていただきたいです。
			245	市内食品の試験検査では各区のスーパー等から抜き取り検査を行っていると思うが、重複している商品はないのか？重複しないよう調整しているのか？京都市も財政難であると報道されているのになぜ検査の検体数を減らさずに増えているのか？
			246	輸入食品の試験検査が増えているが、最近では昔に比べてスーパー等で輸入食品の販売が少なくなっており、検査所での検査も強化されているので、減らした方がよい。京都市で製造されている商品を中心に検査した方がよい。
			247	収去検査の回数を増やしていただけるとありがたいです。
			248	まっ先に思ったのは、検体数が少ない、ということ。知っているだけでも十以上スーパーがあり、コンビニはその5倍程あるというのに、一年間で牛乳が22本しか検定されていないのは、おかしいと思います。どのように検体が行われているかも書かれていないので、批判もできません。
			249	また、スーパーに出回る輸入食材の安全性なども意識することが多いので、きちんと検査をし、健康被害が起こらないようにして欲しい。
			250	原産地が外国となっている食品についても検査を拡充してもらえるのは、消費者として安心は大きくなると思います。
			251	今、外国産の食品に対しても関心の高まっている頃だと思いますし、原産地が外国となっている食品についても、検査を拡充し、輸入食品の検査を充実させるというのは非常に重要なことだと思います。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
3 食品の検査	23検査について ★抜取り検査は、効率的かつ効果的で良い。 ★輸入食品の検査の強化により、安心して食品が食べられる。 ・一斉監視の内容と収去検査の検体数の整合を図ってほしい。 ・検体数が少ないと感じた。 ・BSE全頭検査を継続して実施してほしい。	今後も、食中毒発生の原因食品や消費動向を取り入れた食品の抜き取り検査計画を実施していきたいと考えています。 計画は、毎年度策定するため、今後も御意見をお願いします。 また、検査結果については、年度ごとにとりまとめ、公表します。	252	輸入食品の安全安心につきましては、いつも不安な思いであります。農林水産省にもっとしっかりしてほしいと思いますが、保健所や検査所の衛生対応も大変重要であると感じておりますのでよろしくお願いします。
			253	第4項目に「23年度検体数」というデータがのっていました。 このデータでは、たとえば魚介類の検体は168コあるとでていますが、この数が妥当な量なのかわかりません。パンフレットに妥当性の根拠をのべるのは適当ではないですが、直感でわかる方法があればのせてもらいたいです。
			254	BSEの全頭検査については継続してください。
	24食品の行政検査に協力したが、他の店舗の検査結果等を知りたい。	食品の抜き取り検査は、無償で行えると食品衛生法で規定されています。 検査費は公費でまかない、結果については検体の提供を受けた販売店等へ還元しています。御理解をお願いします。	255	検査の商品をいつも持っていかれる。 他の店はどうなっているのか。
			256	試験けん査の結果はどうなっているのでしょうか。
4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	25 京(みやこ)食の安全衛生管理認証制度について ★当制度について初めて知った。周知が必要である。 ★認証マークを見たことがない。 ★多くの食品等事業者に当認証を取得してほしい。	市民や食品等事業者に「京・食の安全安心管理認証制度」について、もっと良く知って頂けるよう、参加型リスクコミュニケーション、出前トークや市バス内での広告等を通じて普及に努めます。	257	認証マークがあるというのをはじめて知った。
			258	「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」というのがあるそうですがどのようなものなのかよくわからないが、京都市が認証するにあたり一定以上の衛生管理をクリアしていると認めた施設に対し認証を与えているのでしょうか。何をどの程度クリアしているのか知りたい。認証マークを貼っている店も知らないし、そのような施設を利用することで、市民としてのメリットはあるのですか。例えば、利用ポイントや割引き制度がある等の取組はないのですか。 ※認証施設や商品の販売所でポイントカードを配布し、認証施設を利用したり、認証施設でつくられた商品を購入したらポイントがたまり、公共施設を利用する時や商品購入時に割引きしてもらえるとといった制度にできないか検討してほしい。
			259	自分はあまり外食をしないため、京・食の安全衛生管理認証制度の認証マークを見たことがありません。このマークがある施設は、食品安全、安心に対して十分すぎる管理を行われていると思いますが、実際に認証を見ないことには、どのようなものが実感できないため、この制度の普及はがんばってやっていただきたいと思っています。
			260	「京・食の安全衛生管理認証制度」は、まだ普及できていないと思う。多くの施設が認証を取得し、京都市民が安全な食生活を確保できるようにしてほしい。
			261	あとは、「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」がきちんと完成すれば、その認証マークを市民に知ってもらうだけで、市民の方も単純明快で良いと思います。わかりやすい方がお年寄りや小さい子供の安全も確保できると思います。
			262	「認証マーク」の周知法に具体的な記載がなかったので、具体的な周知方法を記載すべきだと思う。また「認証マーク」がどのような基準で認証されてはじめてつけれるものなのか市民に周知すべきだと思います。
			263	「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」についてはもっと市民の知名度を上げた方が良いと思います。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	25 京(みやこ)食の安全衛生管理認証制度について ★当制度について初めて知った。周知が必要である。 ★認証マークを見たことがない。 ★多くの食品等事業者に当認証を取得してほしい。	市民や食品等事業者に「京・食の安全安心管理認証制度」について、もっと良く知って頂けるよう、参加型リスクコミュニケーション、出前トークや市バス内での広告等を通じて普及に努めます。	264	認証制度や認証マークについては、良い取り組みだと思うが一度も目にしたことがないので一層の普及が必要だと思う。
			265	認証マークをよりはっきりとしたものにしてほしい。
			266	それと、京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度を授業を受けるまで知らなかったのも、もっと広めて意味のあるものにしてほしいです。
			267	京・食の安全衛生認証制度を市バス等の公共交通機関などで告知するのが良いと思います。
			268	ただ一点。認証マークを見たことがありません。僕がそもそも意識付けされていないのでしょうかもっとシールを大きくするなりしてみてはいかがでしょうか？
			269	認証マークは何度も見たことがありますが、何のマークなのかは最近まではよく知りませんでした。せっくなのでもっとアピールした方がいいと思います。
			270	京・食の安全衛生認証制度が、どのような点で国が定めているものと違うのか気になりました。普及の問題が大きいと思います。
			271	認証マークが広がっていった欲しいです。
			272	認証マークを広く周知させることは大切だと思います。
			273	認証マークがあると、どのように安全なのかということも含めて、広く周知して頂きたいです。被認証店を増やすために基準が下がってはい仕方がないので、厳格な姿勢で臨んで頂きたいです。
			274	「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」は、制度自体は良いのですが、「認証マーク」の認知度がそれほど高いとは思えません。消費者が認証マークのものを選んで買うようにならないと認証マークのメリットも減るので、消費者に、「具体的に」どう普及させるのかを考える必要があります。
			275	京・食安全衛生管理認証制度はあまり周知されていないと思います。その制度が示すものは何かというのを市民により広めることも必要だと思います。
			276	認証マークの普及は大切だと思うので、頑張って下さい。応援しています。
			277	京の認証制度も、もっと普及していけばいいですね。認証制度サービスの更なる向上も期待しています。
			278	認証マークの認知度はおそらく、そのまま使用していてもあがらないと思いますので、キャラクターを用いたものに変える、施設における認知度をあげる、などの必要があるのではないかと思います。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	25 京(みやこ)食の安全衛生管理認証制度について ★当制度について初めて知った。周知が必要である。 ★認証マークを見たことがない。 ★多くの食品等事業者に当認証を取得してほしい。	市民や食品等事業者に「京・食の安全安心管理認証制度」について、もっと良く知って頂けるよう、参加型リスクコミュニケーション、出前トークや市バス内での広告等を通じて普及に努めます。	279	それから「京・食の安全衛生管理意認証制度」はすごくいいと思うし、周知することができれば認証マークも分かりやすくていいと思うんですが市民はともかく観光客に周知させるのは難しそうな気がします。マークのことを観光客向けHPやガイドブックに積極的に載せたり認証マークのついているお店を積極的に利用するための施策(認証を得ているお店だけ載った安全ガイドブックや各種クーポンなど)が必要だと思います。
			280	先日、この制度に関する情報を公開しているHPを拝見させて頂きましたが、登録された施設の情報の更新が平成21年のおわりの方で止まっていたような気がするのので、そういう所ももっと徹底して欲しいなと思いました。
			281	「京・食の安全衛生管理認証マーク」がいまいち定着していない気がするのので、もっと広めて欲しいと思います。
			282	「認証マーク」は、市民の認知度が高いことが、認証取得した事業所の大きなメリットにつながると思います。広い認知を期待します。
			283	認証制度の知名度がまだまだ低いと感じます。
			284	食の安全衛生管理認証制度についても、多くの事業者の皆さんに理解してもらい、取得してほしいと思う。取ったことによって必ず事業者自身に、安全で安心と云うことに自確が出来ると思いますし、又、消費者の皆さんにも気持ちが伝わると思います。
			285	京(みやこ)食の安全衛生管理認証制度は市民に知られていない。認証マークも見ることがない。認証取得した店の商品を集めて物産展を開いたら、市民により多く周知できるはず。
			286	安全認証施設に認証マークが配布されているとのことで、今後関心をもってマーク探しをしようと思います。地道に取り組みが普及することを願います。
			287	認証マークを広く周知することも大事ですが、それより認可基準を厳しくすることも重要だと思っています。今の特保の製品が良い例です。取得が困難なほど消費者の信頼度は上がるものです。
			288	認証制度については、京都府を含めて、色々なマークを作られていると思います。我々料理を提供する者としては、安全なだけでは、お客様は来てくれませんし、栄養のことだけをクリアしても同じです。京野菜を使用したり、様々なことをアピールして初めてお客様は来てくれます。どうせ認証マークを作るのなら、それぞれの役所の垣根を越えた1つのブランドマークを作ってほしいです。何でたかがミシュランマークがついただけで、あんなに有名になれるのかを考えて、作って下さい。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	26 食品等事業者による自主的な衛生管理が必要である。 ★食品等事業者の食品衛生に対する意識の向上が必要である。 ★食品等事業者に対する衛生教育が必要である。 ・食品等事業者による健康管理が重要である。 ・ヒヤリ・ハット事例への対処が重要である。	食品の安全確保は、営業者の責務ですが、作業に従事する方の衛生意識も大きく寄与しています。 食品衛生講習会等の機会を通じて、食品の安全確保に関する情報を営業者等へ提供し、安全な食品が製造販売されるよう指導して参ります。	289	年間監視推進についての意見 私の父は食品関係に勤めていました(68才まで)が、健康の自己管理が社内できっちりおこなわれていませんでした。そのため、体が異常があるのかないのかわからないままでした。そして、病気でたおれ、病院で診察を受けたらO型肝炎による肝臓ガン(末期)にかかっていました。それから約半年後に亡くなりました。そこで監視推進の項目として、食品会社勤務者の健康診断実施強化をくわえるべきだと思います。
			290	ヒヤリ、ハットの段階の相談をいかに増やすかがカギだと思います。
			291	食品を販売されている業者の方は、食品を販売するに当たっての基本的知識(法律や条例)についてあまり、関心をもたれてないように感じます。 京都市として業者の方にわかりやすい教育の機会をもっと増やされた方がよいと考えます。
			292	店の責任者はしっかりとした食品安全の知識を持っていることがわっても、従業員全体に徹底されているとは思えないため、食品にかかわる店の従業員にばっそくの抜き打ちテストのようなものを行えば、それぞれの人の意識が高まるのではないだろうか。
			293	身近な例で、衛生に関してよく起こることなのですが私はこれまで4つのお店でアルバイトをしてきました。 大手チェーン店では1時間ごとに色々とチェック項目があり、衛生管理がゆきとどいていると感じました。 しかし、個人経営店では、床に落ちた食べ物を平気でお客さんに出していました。やはり規則がないどうしても面倒でやらないことも出てくるのでしょう。この計画案には載っていないかと存じますが、食を提供する人は何よりもまず、相手の生命を握っているんだ、ということを再考すべきだと感じました。そういった指導もしていただけたら幸いです。
			294	食品衛生責任者についても調理師免許を必須条件にするべきではないか？ 何か事故があったら調理人の責任になるが、簡単に許可や認証がとれる状況にしているのが問題ではないか？
			295	食品当事業者の育成に関しましては質問に答えて下さるような方々の数を増やしても更には日頃から自らの食品の安全を考えられるようになるのではないかと思います。 何よりも、情報入手の手段と日常化を目指してもらうことが重要だと思いました。その点でリスクコミュニケーションの推進はとりわけすばらしい考えだと感じました。
			296	計画案にも書いてある通り、ここは大学のまち、学生のまちだと思います。大学近辺には数多くの飲食店があり、私はいろいろなお店で外食をするのが今の一番の楽しみになっています。だからこそこの案でいう7番については徹底してもらいたいと思います。私以外でも、一人暮らしの大学生はそんなに自炊はできていないと思うので、飲食店の安全性はとても重要だと思います。
			297	自業者による自主的な衛生管理にはやはり限界があると思うので、義務の基準を上げるなどしても良いかもしれません。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	26 食品等事業者による自主的な衛生管理が必要である。 ★食品等事業者の食品衛生に対する意識の向上が必要である。 ★食品等事業者に対する衛生教育が必要である。 ・食品等事業者による健康管理が重要である。 ・ヒヤリ・ハット事例への対処が重要である。	食品の安全確保は、営業者の責務ですが、作業に従事する方の衛生意識も大きく寄与しています。 食品衛生講習会等の機会を通じて、食品の安全確保に関する情報を営業者等へ提供し、安全な食品が製造販売されるよう指導して参ります。	298	近年の問題としては食品を扱う人間のモラル不足というものが大きいと思う。そのため、監視も必要なことであるかそれ以上に食を扱うという意味の大きさを再認識する機会をつくり、モラル向上に努めることが重要だろう。特にモラル向上に監視の労力が減ることも期待できるはずだ。
			299	小売業に従事している者にとって、同業他社の食品衛生に対して管理できていないところが中小でよく見かけます。冷蔵保管商品を冷蔵ケースの前で常温販売していたりと意識の薄い企業も見受けられます。その企業は、他店舗も同じことが多々見受けられます。
			300	食品事業者自身安全で安心出来る食品を消費者に供給するのが、義務である以上自分自身の心構えが必要である その為にも今も尚続いている食品の産地偽装等、絶対、なくして行く事が大事。
5 リスクコミュニケーションの推進	27 リスクコミュニケーションの推進について ★観光旅行者に対する食の安全安心情報の発信が必要。 ★遺伝子組み換え食品、化学物質による食品汚染情報など、最近の科学的知見の情報提供を求める。 ★食中毒予防の対策方法などをわかりやすく教えてほしい。 ★消費者の意識を向上することが大切である。 ★調理実習のときに、衛生関係の講習を併せて行うなど、工夫してほしい。	あらゆる情報媒体を活用し、効果的な食の安全安心情報の発信を進めてまいります。また、食品関係施設での見学会など、参加型リスクコミュニケーションをおこなうことで、わかりやすく食の安全安心情報を伝えるとともに、実際に家庭でも食中毒予防対策が行えるよう対策を図ってまいります。	301	リスクコミュニケーションの推進について。 ホームページと市民しんぶんでしか食の安全情報を提供しないのでしたら何も知らない観光客(日本語の読めない外国人を含む)は全く知る機会がありませんので、観光業社に注意を呼びかけて、主要駅で目立つ啓発運動(メガホン、立て札を使う)を行ったり、掲示板やポスターでも大きな字で知らせるとかした方がいいですよ。 よく路上販売で「〇〇産」とマジックで書いたものや、「〇〇名物」と書いたセシモノとしか思えないものを知らずに買っていく人がいます。産地と安全性にこだわって取れ立てを遠方に買いに行く人が多いので評判を落とさぬようにして下さい。
			302	リスクコミュニケーションに関わって、遺伝子組み換え食品、水銀やダイオキシンの魚介類への残留、カドミウム米、「環境ホルモン」に関わる情報等について最近の科学的知見をもとにわかりやすく消費者むけの啓発・情報提供をしていただくことを希望します。
			303	ノロウィルスが流行っている時など、気をつけるべき食品についての情報がほしいです。
			304	消費者がよく知ることによって全体の意識も高まると思うので、各季節、段階における見学会や講演会がさらに必要だと思う。 食の衛生は食の安全・安心に最も大きな要因になるので、しっかりと管理していただきたい。
			305	リスクコミュニケーションとありますが、市民をまきこむためにもスーパーのような、多くの市民が、食に関して、気軽にかつ日常的に訪れるようなところで機会を設けることはできないのでしょうか？ 今まであまり知識を持たないでいた層に関心をもってもらう機会として非常に有効なように思います。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
5 リスクコミュニケーションの推進	27 リスクコミュニケーションの推進について ★観光旅行者に対する食の安全安心情報の発信が必要。 ★遺伝子組み換え食品、化学物質による食品汚染情報など、最近の科学的知見の情報提供を求める。 ★食中毒予防の対策方法などをわかりやすく教えてほしい。 ★消費者の意識を向上することが大切である。 ★調理実習のときに、衛生関係の講習を併せて行うなど、工夫してほしい。	あらゆる情報媒体を活用し、効果的な食の安全安心情報の発信を進めてまいります。また、食品関係施設での見学会など、参加型リスクコミュニケーションをおこなうことで、わかりやすく食の安全安心情報を伝えとともに、実際に家庭でも食中毒予防対策が行えるよう対策を図ってまいります。	306	昨年、京都学生祭典で出店を出店した際に、全員菌の検査だけでなく、食中毒、衛生に関する講義も受けました。食べ物を扱ったので当然のことなのかもしれませんが、たった1日の出店のためにもそのような活動をしているのか、と関心しました。講習を受けると普段の生活から意識するようになるのでこれからもぜひ開催して下さい。
			307	食品衛生の管理は非常に重要だと感じていますので、頑張ってほしいです。飲食店は勿論のことですが(経済的事情からおそらく管理は厳しくしているでしょうし)、食品販売店、また、一学生であり、京都で一人暮らしをしている学友を多くもっている私としては、個々人の単位での食品の取扱いに対する意識を高めるのは素晴らしいことと思います。意見を述べるならば、堅苦しいやり方では正直なところ普通の人々は意欲をそがれるので、やり方は熟慮のもとで考えていく必要があるかと。
			308	学生にとって路上販売の弁当はとても身近なものであり、その検査についての情報は私にとって食の安全安心のためにとても必要な情報になると思う。それらの情報を、たぶんネットとかではあまり見ないと思うので、ピラとか掲示板にはつくれたら情報を得やすい。つまり行政にはその情報の公開の仕方を、市民のニーズに合わせてもう一度考えてもらいたいと思う。
			309	市民への衛生指導はぜひ大いにしていただけるとうれしいです。学校などでは特にきちんとした指導を行っていただきたいです。
			310	もう少し、啓蒙的な活動も行ってほしい。特に子供たちは食の安全に関する知識に疎いので学校における講演等の活動を行ってほしい。
			311	私自身食品衛生監視員の資格を取りたいと思っているので、このような形で食品衛生に対する認識を高めていけるのは、とても良いことだと思います。
			312	生卵に賞味期限がすぎても食べられるかのような記載があるが、違反ではないのか？
			313	上京区ではクッキング教室で栄養士さんと連携して衛生課の人が、手洗い方法や生肉の危険性や家庭での食中毒の防止の方法についての話をされていて勉強になったと友人が話していた。こういった市民向けの講習会を増やしてほしい。
			314	食中毒防止のために食中毒から身を守る自衛方法といった冊子を作成してみてもどうでしょう。作る人と食べる人が気を付かえば、危険回避率は2倍になります。あと体験教室では、実際に身の回りにいる菌を培養してみてもどうでしょう。

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
5 リスクコミュニケーションの推進	27 リスクコミュニケーションの推進について ★観光旅行者に対する食の安全安心情報の発信が必要。 ★遺伝子組み換え食品、化学物質による食品汚染情報など、最近の科学的知見の情報提供を求める。 ★食中毒予防の対策方法などをわかりやすく教えてほしい。 ★消費者の意識を向上することが大切である。 ★調理実習のときに、衛生関係の講習を併せて行うなど、工夫してほしい。	あらゆる情報媒体を活用し、効果的な食の安全安心情報の発信を進めてまいります。また、食品関係施設での見学会など、参加型リスクコミュニケーションをおこなうことで、わかりやすく食の安全安心情報を伝えるとともに、実際に家庭でも食中毒予防対策が行えるよう対策を図ってまいります。	315	冊子開いて右下，“啓発事業”とあるが、たすきをかけて商店をまわり声をかけることによる実質的な効果とは何なのだろう、と、京都市や食に関わることに限った話では決していないが、思う。 しなかった年と比較(最小実験など)してみてもよいのではなかろうか。
			316	その他の活動については、できれば、体験活動のような興味のある人だけに特異的に情報が与えられる活動を行うのではなく、誰もが、暮らしの中で、折に触れ、食の安全について、触れられるよう、仕向けて行くような活動を行うべきだと思う。(小学校。中学校の授業で扱って貰うなど)
			317	リスクコミュニケーションの推進については、もっと活発に進めていくべきだと思います。特に大学生など、自炊する人が多いですが、ホームページや市民しんぶんのような情報媒体を使おうとする人はあまりいないように思います。もっとそのような人間の見につくような場所に情報を掲示すべきではないでしょうか。
			318	食の安全等に関する見学会や意見交換の周知や報告をより多くの市民に伝えることが重要だと思われます。そのような情報をインターネットや広告等で掲示するなど、情報を市民全体で共有できるような仕組みも必要と思われます。
			319	イメージキャラクターはもっと可愛い方が良いと思います。
			320	一人暮らしやお年寄りが増えている昨今では素人でも容易に正しい情報を手に入れることが出来る手段をもっと徹底することに大きな意味があると思います。
			321	一人ぐらしの学生は、下宿で食品の衛生管理を十分に行えず、行うための知識も少ないので、そういったことの指導をしてもらえるとありがたいです。お金も、時間も、学生にはありません。くさっていそうで、もったいないので、口にしてしまい後悔したこともあります。
			322	市民への啓発活動についてだが、食の安全に無関心の人への周知をどうやるかがよくわからない。特に一人暮らしの男性などは安全性に無関心な人が多く指摘する人もいないので具体的に最低限やるべきこととそれをやらなかったときの危険性を少なめに絞って大々的に周知するべきだと思う。
			323	リスクコミュニケーションは小さい頃からしっかりやっておくいいと思います。また、一人暮らし大学生向けにもやってもらえればありがたいと思います。
			324	京都は学生が多い町なので、学生の視点から一人暮らしの食生活で気をつけるべきことなどの広報がもっとあればいいと思います。

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
5 リスクコミュニケーションの推進	27 リスクコミュニケーションの推進について ★観光旅行者に対する食の安全安心情報の発信が必要。 ★遺伝子組み換え食品、化学物質による食品汚染情報など、最近の科学的知見の情報提供を求める。 ★食中毒予防の対策方法などをわかりやすく教えてほしい。 ★消費者の意識を向上することが大切である。 ★調理実習のときに、衛生関係の講習を併せて行うなど、工夫してほしい。	あらゆる情報媒体を活用し、効果的な食の安全安心情報の発信を進めてまいります。また、食品関係施設での見学会など、参加型リスクコミュニケーションをおこなうことで、わかりやすく食の安全安心情報を伝えけるとともに、実際に家庭でも食中毒予防対策が行えるよう対策を図ってまいります。	325	食中毒発生防止の徹底は最も必要だと思う。「大学のまち京都・学生のまち京都」と言うように京都は学生が多く、一人暮らしをしていることが多いので、食事が乱れたりして、食中毒にかかる可能性は高くなると思う。また、さらに徹底するだけでなく、病院の整備も重要だと思う。実際ノロウイルスにかかった友人が夜であったのでこの病院に行ったら良いか分からなかったということがあった。だから食中毒に対して徹底するだけでなく、一人暮らしの学生もどのように対処すべきか分かるように指導していく必要がある。
			326	外からの人の出入りが多い街ならではの悩みは多くあると思うが、いかなる人にも安心と思われるような食の安全対策をしてほしい。学生で独り暮らしをしていると衛生基準が落ちてきてしまうので学生に直接警鐘を鳴らすのもいいと思う。
			327	市民に対し、食中毒発生を予防するため、食中毒予防に関する情報を提供するとありますが、若い人は新聞や広告や地方局番組をあまり見ないと思うので、学校等にポスターを貼る等、あらゆる世代に情報を行き渡す方法を考えて欲しいです。
			328	集団食中毒が起きた店の情報はすぐに明らかにし、大々的に報道してほしい、それにより店側の危機管理能力、意識ともに向上すると思う。
			329	(安全安心推進計画) マスコミ報道で食中毒の発生状況を知り得ますが、見逃すこともあります。よって、食中毒等発生時には、すべてをリアルタイムに発生状況をホームページ上で公表し、 (監視指導計画) 特に微生物を原因とするものについては、それぞれの原因を分析・究明された危害の状況を指導結果等で公表されていれば、それを他山の石として、再発防止の一助になるかと思われます。
			330	・食中毒発生防止については、洗浄、加熱、殺菌、等お年寄りにも理解出来る様、個々の事例をあげ、わかり易く伝えて欲しい。
			331	食肉の生食用等による食中毒防止ポスターを排見しました。普段から気軽に肉を生で食べることができる環境にある反面、それは、食中毒になるリスクと隣合わせであると知りました。
			332	一般市民に加えて、観光で入浴し食事をしたり食品を買ったりする人が多い京都としては、食の安全安心施策に取り組まれるのは当然のことと思います。我々食品を提供する事業者としても、ノロウイルスのような、他の食中毒原因菌とは違った性質を持つものへの対応や、衛生管理などの情報をたえず更新しなければならないと思います。
			333	食中毒に関して、集団感染を予防するための管理はもちろん、各家庭で食中毒を予防するための習慣づけも必要だと思います。実際に、予防には何をすればいいのかの知識を広める活動を行い、一人ひとりが心がけることができるような環境をつくってほしいと思います。
			334	また、食中毒防止のために現在も行われている予防方法のポスターを駅や電車に掲示するといった活動は良いと思うのもっとすすんだら良いと思う。それを見ることで、予防を強化しなければならないと改めて感じるができると思う。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
5 リスクコミュニケーションの推進	27 リスクコミュニケーションの推進について ★観光旅行者に対する食の安全安心情報の発信が必要。 ★遺伝子組み換え食品、化学物質による食品汚染情報など、最近の科学的知見の情報提供を求める。 ★食中毒予防の対策方法などをわかりやすく教えてほしい。 ★消費者の意識を向上することが大切である。 ★調理実習のときに、衛生関係の講習を併せて行うなど、工夫してほしい。	あらゆる情報媒体を活用し、効果的な食の安全安心情報の発信を進めてまいります。また、食品関係施設での見学会など、参加型リスクコミュニケーションをおこなうことで、わかりやすく食の安全安心情報を伝えるとともに、実際に家庭でも食中毒予防対策が行えるよう対策を図ってまいります。	335	6に関して、食中毒予防の情報をネットとただでなくスーパーのような誰でも見るところ(かつ食に縁深いところ)に表示すると思う。
			336	食中毒は何といってもその防止が最重要であると思います。どうすれば予防できるかの詳しい情報をわかりやすい形で市民に行きわたるようお願いします。また食中毒を起こしてしまったときの対処法も併せて必要となるでしょう。
			337	また、食中毒の防止などの衛生対策を衛生対策に関する市民の啓蒙活動も家族でどのようにしたらよいのかよく分かっていない市民も多いと思いますので、市に期待します。
			338	また最近ではインフルエンザなど、影響もあり、人々の消毒、滅菌に対する意識が高まっているが、正しい方法でそれが行われるよう、また必要と思われる場所ではこれからも徹底されるようにしてほしいと思う。
			339	食中毒発生予防の情報は、提供するのならば、あらゆる媒体で発信してもらいたい。というのも、近年では、人により情報を得る手段が多様化しているからだ。パソコンや携帯、テレビ、新聞、広告など、誰がどこから情報を得ているかは以前より把握しにくくなっているはず。
			340	あと、もし食中毒になった時、どのように対処したらいいのか、消費者側も知識をつける必要があると思う。
			341	6. 食中毒発生予防の徹底について、情報を発信してもらえると非常にたすかる。「あらゆる情報媒体」が何から何までなのか分からないけれども、考えるかぎりがんばってほしい。
			342	ノロウィルスも最近流行したので、その予防、防止に関する情報を提供するというのも積極的にやってもらいたい。京都は学生の町なので、新聞、広告だけでなく、テレビ、掲示板などを有効的に活用してもらいたいと考えた。
			343	私自身食中毒について最近まで知らないことばかりだったので、誰にでも起こりうることで、し、わかりやすく情報提供してもらえるのは嬉しいです。
			344	カンピロバクターやノロウィルスに関する知識は、多くの市民は完全に共有できていないのではないかと感じます。私は今年、食品安全学という講義を受講し、これらの食中毒に関する知識を得ましたが、初めて知ることばかりでした。メディアを利用した情報発信の重要性を感じました。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
5 リスクコミュニケーションの推進	27 リスクコミュニケーションの推進について ★観光旅行者に対する食の安全安心情報の発信が必要。 ★遺伝子組み換え食品、化学物質による食品汚染情報など、最近の科学的知見の情報提供を求める。 ★食中毒予防の対策方法などをわかりやすく教えてほしい。 ★消費者の意識を向上することが大切である。 ★調理実習のときに、衛生関係の講習を併せて行うなど、工夫してほしい。	あらゆる情報媒体を活用し、効果的な食の安全安心情報の発信を進めてまいります。また、食品関係施設での見学会など、参加型リスクコミュニケーションをおこなうことで、わかりやすく食の安全安心情報を伝えるとともに、実際に家庭でも食中毒予防対策が行えるよう対策を図ってまいります。	345	6.「食中毒発生予防の徹底」について、私が考えていることなのですが、例えばノロウイルス以外にも結核菌による腸結核など食道から感染する感染症はいくらでもあるわけで、一市民としてはその類の感染症すべてに総合的に有効な予防の方法が知りたいとは思っています。またノロウイルスを摂取するのを防ぐ方法なのか、それともノロウイルスを摂取した上で胃腸炎が発病するのを防ぐ方法なのか、そのどちらかによって市民の食に対する意識が変わってくるのではないかと私は思っています。
			346	食中毒発せ防止の徹底はとても大切だと思います。私は昨年ノロウィルスにかかってしまい、しばらく寝込む日々を送っていました。自らの衛生面での不備があったのは間違いありません。自分はならないだろうと大きな気持ちでたかをくくっていました。しかし、そのような人を少しでも減らしていかなければ、食中毒の発生は防止できないと思います。なので、公共の場でも啓発運動を強化し、少しでも多くの人に危機感を持つようにすることがとても大切なことだと思いました。
			347	市民に対する食中毒発生防止についてですが、まだこちらに情報が届いていないと思います。学生の場合特に、新聞もとらないので。
			348	ロノウィルスにかかったときの対応を、インフルエンザのように、広く市民に知らせるのでもいいかもしれません。
			349	啓発事業や体験教室などの実施は、多くの人、それも子供から年配の方のまで広く知ってもらうきっかけとなって良いと思う。ノロウィルスに関して、11月～2月は受験生にとって大切な時期であるため高校や予備校に出向いて、ノロウィルス防止の資料やマスクなどを配るとよいかもしれない。また、個人的な意見として、飲食店でアルバイトをしているのだが、年末は酔った客が多くゲロの処理も多く行わなければならない。その際ノロウィルスによるものなのか否かが分からない場合が多いので、見分け方や感染しない処理方法を教えていただけるとありがたい
			350	京都は、古くから食文化がとてもゆたかなので、それを守っていくことはとても大切だと思います。特に、観光地として有名であるために多くの人がおとずれ、細かな管理が非常に難しいと思います。市が単体で取りくんでも必ず見落としがうまれると思われるので、一般の市民の啓蒙活動は非常に重要だと思います。また、ホームレスも多く見られるのでそのような人々にも何らかの方法で食中毒に関する情報を知らせた方がよいかもしれません。
			351	具体的にどのようなことに取り組んでいくかについて明示されていてとても分かりやすかったです。私は食中毒にかかってしまったことがあるので、このような取り組みによって食中毒で苦しむ人が少なくなるのはとても良いことだと思います。もっと市民に向けてこのような取り組みを行いどのような成果が上がったかについて広く知らせていこうとする工夫が必要ではないかと思います。ポスター、チラシ、冊子などを用いてみると効果的だと思います。

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
5 リスクコミュニケーションの推進	27 リスクコミュニケーションの推進について ★観光旅行者に対する食の安全安心情報の発信が必要。 ★遺伝子組み換え食品、化学物質による食品汚染情報など、最近の科学的知見の情報提供を求める。 ★食中毒予防の対策方法などをわかりやすく教えてほしい。 ★消費者の意識を向上することが大切である。 ★調理実習のときに、衛生関係の講習を併せて行うなど、工夫してほしい。	あらゆる情報媒体を活用し、効果的な食の安全安心情報の発信を進めてまいります。また、食品関係施設での見学会など、参加型リスクコミュニケーションをおこなうことで、わかりやすく食の安全安心情報を伝ええるとともに、実際に家庭でも食中毒予防対策が行えるよう対策を図ってまいります。	352	家庭における衛生管理は「手洗い」だと思います。老人を介護していて一番嫌な下の世話！その後の食事の用意、私は使い捨て手袋を使い始めてから気持ちが楽になりました。老人にもあまり不快感はなく、介護する方も素手でするより丁寧に優しく接することができました。ケアマネさんからもいろいろな情報は入りますが、ドラッグストアでおむつの横に薄型手袋を置くようになったら忘れずに買って帰れるのになと思ったことがよくありました。
			353	あと個人的なことですが伏見大手筋商店街は地元の商店街で大変親しみのある場所なので、そこから食の安全安心の意識が高まっていったらうれしいと思います。
			354	実際に体験教室を開いたりすることによって、さらに理解が深まり分かりやすいと感じた。また、施設見学などがあれば参加しようと思う方がさらに増えるのではないかと感じた。
			355	中学生のための体験教室に大人も参加したいです。
			356	食品のリスクコミュニケーションの具体的な活動にふれる機会がこれまであまりなかったため、食品関係施設の見学会は参加してみたいです。どのような衛生管理が行われているのか各社で比較できたらと思います。
			357	内容も興味深いもので、施設見学会は行ってみたいなあと思いました。
			358	パンフレットにある、体験教室などは大人でもやってみたいと思うので、様々な分野でやっていただけたらと思います。
			359	学生の町京都ということで、学園祭に出店される屋台の衛生管理も徹底した方がいいと思います。今は検便だけで、当日の作っているときの衛生状況は野放しになっていると思います。 器具の消毒、手の消毒、肉などを使う料理は加熱を特にしっかりやる必要があること等を指導する機会をもうけたらいいと思います。
			360	食中毒が発生しやすい食品や飲食店の環境をリストアップしたようなパンフレットがほしいです。市による監視指導を受けた場所でも食中毒は発生しようと思うので、市民の側からも意識する必要があると思う。でも、どこに注目したらよいのかという着眼点が分かっていない人が多いと思う。
			361	リスクコミュニケーションに関して、食品関係施設に対する見学会や意見会を特に義務教育期間中くらいの学生に行い、若者の食に対する関心を広げて「食育」とするといいと思った。
			362	食品の安心安全を考える際には、リスクマネジメント、リスクアセスメントのみならず、リスクコミュニケーションを通じて情報を生産者、消費者、行政が広く共有することが重要となるので、「リスクコミュニケーションの推進」を重点的に取り組むのはとても良いことだと思う。一消費者として新たに情報を得られることに期待したい。
			363	またリスクコミュニケーションの推進も市民が活動しやすく、安全安心への関心が増すと思います。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
5 リスクコミュニケーションの推進	27 リスクコミュニケーションの推進について ★観光旅行者に対する食の安全安心情報の発信が必要。 ★遺伝子組み換え食品、化学物質による食品汚染情報など、最近の科学的知見の情報提供を求める。 ★食中毒予防の対策方法などをわかりやすく教えてほしい。 ★消費者の意識を向上することが大切である。 ★調理実習のときに、衛生関係の講習を併せて行うなど、工夫してほしい。	あらゆる情報媒体を活用し、効果的な食の安全安心情報の発信を進めてまいります。また、食品関係施設での見学会など、参加型リスクコミュニケーションをおこなうことで、わかりやすく食の安全安心情報を伝えとともに、実際に家庭でも食中毒予防対策が行えるよう対策を図ってまいります。	364	どの時期に何を重点的に監視するのがわかりやすく、よいと思った。特に、市民や事業者との相互理解に力を入れてほしいと思う。
			365	食品事業者だけではなく、市民を交えてのリスクコミュニケーションの企画は本当に面白いものだと思うし、市民一人一人の意識改善につながると思う。
			366	「リスクコミュニケーションの推進」に重点的に取り組むのはよいことだと考えます。食の安全・安心に関して、「将来考慮すべきこと」と「市民が不安に感じていること」との間にはズレがあり、そのズレが食の安全・安心並びに食品に関連した科学技術への不理解と拒絶を生んでいるように思います。市民と学術機関、企業の間でコミュニケーションの場を設け、ズレを小さくしていくことは今日重要であると考えます。コミュニケーションの場の敷居はなるべく低くすべきだと考えます。市のご担当の工夫に期待します。
			367	京都市は様々なところから観光客が来て飲食店はもちろん弁当屋もたくさんあるので食中毒が発生しないよう徹底するのは非常に大切なことだと思う。この指導計画はそういったことに力を入れようとしているのでよい。リスクコミュニケーションの推進ということで、食にかかわる多くの情報を公開していこうとしているのも重要な点である。消費者と事業者の相互理解を深めることはいい影響をうむと思う。
			368	リスクコミュニケーションを推進することで我々が食品の安全性についてもっと多くを知ることができるようになることを期待します。
			369	食の安全となりますと、なかなか一般市民は「食の安全などあって当然だ」という考えになってしまいがちで、なかなか大きくは実感しないものです。ですので、広報紙や直接対話等によるリスクコミュニケーションには個人的には大きく期待しております。個人的意見になってしまいますが、事故の具体的事例に関しては疎いので興味があるところです。
			370	中学生に実際に体験してもらったりすることは、子供にも、食品衛生への興味を定着させるのにいいんじゃないかと思いました。
			371	リスクコミュニケーションに積極的に参加する市民は、あまり多くはないか、層がたよりそうな気がする。
			372	・役所をいう公的機関がする検査等に忌避感情をもつ店もあるかと思えますので意見交換会等、もう少しソフトかつ身近なものとしてとられられる様検討されては如何でしょうか？
			373	京都市食の安全安心条例に基づく自主回収制度が何であるのか、少しわかりませんでした。

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
5 リスクコミュニケーションの推進	27 リスクコミュニケーションの推進について ★観光旅行者に対する食の安全安心情報の発信が必要。 ★遺伝子組み換え食品、化学物質による食品汚染情報など、最近の科学的知見の情報提供を求める。 ★食中毒予防の対策方法などをわかりやすく教えてほしい。 ★消費者の意識を向上することが大切である。 ★調理実習のときに、衛生関係の講習を併せて行うなど、工夫してほしい。	あらゆる情報媒体を活用し、効果的な食の安全安心情報の発信を進めてまいります。また、食品関係施設での見学会など、参加型リスクコミュニケーションをおこなうことで、わかりやすく食の安全安心情報を伝えらるとともに、実際に家庭でも食中毒予防対策が行えるよう対策を図ってまいります。	374	主婦に成って50年、旬のもので栄養や味覚のおいしさを作る楽しさを実感する事が出来感謝致して居ります。 洛中小学校の依頼で2年間に渡り市民スクールのチームにも取り入れ食育を学びました。 おばんざい14品、おでん、おもち、おはぎ、手巻ずしたい焼やお好み、ぶたまんとお実践をして出来だけ、若い人達に伝えたいと思いPTAに声をかけ試食して頂きました80才を過ぎても元気に参加して食べる事がいかに大切かを再認識しました。 知恵を出し合い、手作りのおしさは格別でした。
			375	食の安全を求める声は近年ますます大きくなっているが、果たして安全を求める人々は「安全」を自分で見分ける力を得ようと努力しているのだろうか。安全というお墨付きをもらえばそれで安心だと思っているのではないか。安全というのは最後は自分で判断するものであり、その力をつけるために消費者に正しい知識を与えることこそ「食の安全」を得るために不可欠なことではないかと思う。
			376	また、私たち学生や観光客に対してももっと注意を呼びかけてもよいと思った。飲食店だけでなく私たちにも責任はあると思う。
			377	去年ノロウィルスによる急性胃腸炎に苦しんだ経験があり、食品の安全対策、安全に対する知識の重要性を身をもって実感いたしました。個人レベルでの安全管理は行政の責務を超えていると思っていましたが、アクセス可能な安全への知識、情報を増やしていったり、個々人が安全を常に意識して、隣人、地域の中で相互で注意喚起し、理解を深めていくシステムを作っていくべきだと考えます。 市民としては行政に委ねきりになることなく、行政としては市民の安全管理の助けとなるような様々な活動を行い、相互に意識を変革していくことで、安全管理への意識は保たれると思います。
			378	監視指導計画において重点的に取り組むポイントはどれも大切であるが、事業者、市民の意識向上に最も力を入れてほしい。あと食品表示や食中毒の問題にも徹底的に取り組んでほしい。あと、市民に広く周知しないと意味がないと思う。
			379	食品を生産したり流通させたり、調理したり、提供したりする会社や店などには、食中毒が発生した時に自社の信頼を損なってしまうというので、食中毒を防ぐようなモチベーションもある上に、行政の監視もなかなか充実しているようなので、問題はあまりないように思えるのだ。ところが消費者側はどうだろうか。正直、市からのパンフレットなどはめんどくさくて見ないだろうし、特に京都に多い大学生などは興味がないだろう。つまり、食の安全などに対するモチベーションがそこまで高くないのではないだろうか。だから消費者側にも義務を課して、食の安全について学ばせたり、何かモチベーションを高めることが大切だろう。
			380	個人が徹底する以上の効果は期待しにくいと考える。 告知が足り無いのでは。
			381	取締りといっても口頭注意であった場合どこまで管理が行き届くのかギモンです。しかし罰金などを設けた場合それに対する反発もあるだろうし、やはり買い手本人がしっかりとした知識が必要だと思うので体験教室などの方に重点的に力を入れた方が効果がありそうな気がします。将来的にも知識があれば自然と衛生管理に注意するようになると思うので。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
5 リスクコミュニケーションの推進	27 リスクコミュニケーションの推進について ★観光旅行者に対する食の安全安心情報の発信が必要。 ★遺伝子組み換え食品、化学物質による食品汚染情報など、最近の科学的知見の情報提供を求める。 ★食中毒予防の対策方法などをわかりやすく教えてほしい。 ★消費者の意識を向上することが大切である。 ★調理実習のときに、衛生関係の講習を併せて行うなど、工夫してほしい。	あらゆる情報媒体を活用し、効果的な食の安全安心情報の発信を進めてまいります。また、食品関係施設での見学会など、参加型リスクコミュニケーションをおこなうことで、わかりやすく食の安全安心情報を伝えとともに、実際に家庭でも食中毒予防対策が行えるよう対策を図ってまいります。	382	京都市には京都大学をはじめ、同志社、同女など数多くの大学が存在し、多くの大学生が住んでいます。私もその1人ですが、1人暮らしをしていたら、注意してくれる人が少ないので、食品または調理器具の適切な扱いがよく分からないことも多くあります。実際中学校や高校よりも体調を悪くする子が非常に多いと感じます。いくら生産段階できっちりしていても、消費段階で適切な食品の扱いを行わなければ意味がないと思うので、大学生向けに大学などで講習会などを行ってもらえるとうれしいです。
			383	私は二年前から京都に住み始めたが、やはり歴史ある町なので、その食品に問題があると、京都という街全体がだめになる気がして怖い。僕は一度エビにあたったことがある。しかしただそれは一度の事実だし、その後もエビはたべる。食中毒は怖いけど、だいたい人為的なものが多いので、気にしなくてもよい。リスクがあるものなので、自分が買って自分で食べたのだから、文句はないと思う。
			384	毎年54万人近くの観光客を迎える京都市にとって、食中毒を防止して食品の安全を守ることは観光客や観光産業を維持するうえで
			385	毎年5千万人近くの観光客を迎える京都市にとって、食中毒を防止して食品の安全を守ることは観光客や観光産業を維持するうえで大切なことのひとつだと思います。そうした視点に立って食品等の事業者が自主的に食品の安全管理に取り組んでもらえれば理想ですが、この不況下では、目先の利益に目がいくこともあるでしょう。やはり、何らかのインセンティブがなければ自主的な取組は困難ではないでしょうか？ 基本は、市民一人々々が、食品の安全について知識を持つことであり、そして、わかりやすくその知識を伝えることが行政の大切な役割のひとつだと思います。
			386	京都市といえばやはり観光都市なので、より多くの人に食品を安全だと思ってもらうように、やはり消費者へのアピールにも、計画内容と同時に力を入れたらいいと思います。また、専門家の力も多々必要であるので、その知識の共有などを職員や消費者もするべきだと思います。また、6番の食中毒発生防止についてですが、今の時代は昔と比べて親などから安全な調理法を教わる機会が少ないので、京都市は学生も多いことだし、そういう情報の発信を通じて啓発すればいいと感じました。
			387	自分達の食べる食品の安全性を再実感できました。
			388	収去検査必要、認証マーク、ペナルティー 裏のシールを見て、その表示が理解出来る知識を得たい。

平成23年度京都市食品衛生監視指導計画(案)に対する意見

・原則、御意見をそのまま掲載しておりますが、他者を誹謗中傷する内容については削除しております。
・京都市食の安全安心推進計画を「推進計画」と省略します。

ジャンル	意見の要旨	京都市の考え方(案)	意見番号	意見
6 その他	28 その他 ・衛生確保を図るために食べられる食品を廃棄することは、コスト面で事業者への負担が大きくなる。	食料自給率が約4割である現状では、食品廃棄の問題も大きな課題であると考えます。食の安全確保と共に営業者をはじめ施設管理者の衛生意識の向上に向け取り組んで参ります。	389	検査や衛生面のことばかりにこだわりすぎて、まだ食べられる食品がムダにならないかと思う。だからと言ってコスト面では負担が大きくなるのは困る。
	29 その他 ・食品衛生の何が重要なかがわからず、意見するのが困難である。	計画内容やその結果について、市民の方々に御理解頂けるよう具体的な表記に取り組んで参ります。	390	仮に食品衛生を守らなかった場合、生活にどれだけ重大な問題が起きるのか、が、あまりピンと来ていませんので、今回の食品衛生監視指導計画についても、衛生監視において何が重要なかが分からないので意見をするのは難しいです。
	30 意見収集の方法について ・意見募集方法が前年度に比較し、改善された。 ・意見収集の方法に疑問を感じる。	広くたくさんの市民から意見を収集するため、ホームページでの情報発信、「みやこ健康安全ねっと」でのメール配信をはじめとし、出前パブコメの開催、食品関係施設での意見箱の設置等に取り組んで参りました。「平成22年度京都市食品衛生監視指導計画(案)」に対する意見募集件数が30件であったことに比較し、平成23年度は多くの意見を幅広い層からいただいたところです。今後も、広く市民の皆様から意見を頂戴できるよう、手法を工夫して参ります。	391	「食品安全学」の試験にアンケートつけるのはどうかと思う。試験を受けている人は、みな多少なりとも食の安全に対する知識をもっていて、そのため意見の内容が偏ってしまう危険があります。どのくらいの人数がこのアンケートに答えているのかは分かりませんが、もっと幅広い層の人から意見を集めた方がよいと思う。
			392	[3]その他 (1)本市保健所等で配布されている「リーフレット」は、前年と比して改善がすすんだ点、評価します。 (2)意見提出の書式についても、前年と比して改善がすすんだ点、評価します。 (3)平成21年度京都市食品衛生監視指導結果は、これまでのものと比して、格段に理解のしやすいものとなっている点、評価します。
	31 その他御意見 ・年代別に応じた計画があってよい。	本計画では、子どもから年配の方々までの食の安全安心確保を目指し、監視指導等に取り組む内容となっております。食の安全安心情報発信の際には、対象者に応じて、作図の多用や文字の大きさに配慮するなど、わかりやすい工夫してまいります。	393	・出来ましたら個別の御客様(学生団体)等年代別に応じた計画があってもよいのではないかと思います。
	32 その他御意見 ・農薬の使用をやめるべきだ。	農薬の安全使用とともに、化学農薬に頼らない栽培方法の普及を図ってまいります。	394	農薬をやめるべきだ。
	33 その他 ・飲食店で提供されるメニューの味をよくしてほしい。	・本市では、食品等の安全性を確保し、安心して食生活を営むことができる環境を整備することが、市民の健康を維持する上で不可欠であると考えております。引き続き、食の安全性を確保し、安心した食事の提供につなげるよう、食品等事業者と共に取り組んでいきます。	395	青色の「安全安心」(案)に対しても、記入させて頂きました。勿論「食品衛生」は「安全安心」の基本事項です。このような運動、計画には敬意を表します。本当に残念ですが、関西、とりわけ京都の食べもの(一般のお店、食堂、レストラン、飲み屋他)は、これ程、まずいものを提供しているのかと思うと暗い気持ちになります。ラクトの中の店も、本当にまずい！！近辺のどの店もまともな店はありません。金！金！金！、利益追求のみ、京都はいずれ観光客からも、見放されますでしょう。この改善には、どうすればよろしいのでしょうか。

平成 23 年度
京都市食品衛生監視指導計画（案）

京 都 市 保 健 福 祉 局

目 次

I	基本方針		1
II	計画の基本事項		1
III	計画の主なポイント		1
IV	監視指導の実施体制,関係機関との連携		3
V	監視指導の実施		4
VI	食品等の試験検査の実施		6
VII	緊急管理体制の整備と強化		7
VIII	自主的衛生管理の推進及び食品等事業者の育成		8
IX	リスクコミュニケーションの推進		9
X	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上		10
《 参考資料等 》			
	食品供給工程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目(別紙1)		11
	平成23年度 収去検査計画(別紙2)		13
	平成23年度 市内保健センターにおける監視指導計画表		15
	平成23年度 中央卸売市場第一市場内(衛生環境研究所生活衛生部門)における監視指導等計画表		16
	平成23年度 中央卸売市場第二市場内(衛生環境研究所食肉検査部門)における監視指導等計画表		17
	用語説明 目次(五十音順)		
	用語説明 (五十音順)		

I 基本方針

京都市では、平成22年4月に施行した「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」（以下「京都市食の安全安心条例」という。）に基づき、京都市、食品等事業者や市民が、それぞれの責務や役割を正しく認識し、信頼関係を築いたうえで協働し、食の安全安心確保に取り組んでいくこととしています。京都市食の安全安心条例第9条に基づく「京都市食の安全安心推進計画」に沿って、食品衛生法第24条の規定に基づく『平成23年度京都市食品衛生監視指導計画』を策定し、計画的かつ効果的に、監視指導及び食品検査の実施、意見交換の取組等を推進していきます。

II 計画の基本事項

- 1 計画の実施期間
平成23年4月1日から平成24年3月31日まで
- 2 計画の公表
計画に基づく監視指導等の結果を取りまとめ、翌年度の6月30日までに公表します。（夏期及び年末年始等を実施した一斉取締の結果については、随時公表します。）
- 3 計画の評価
食品衛生に関する問題等を勘案し、前年度の京都市食品衛生監視指導計画の実施結果等を踏まえた上で、翌年度計画の見直しと充実を図ります。

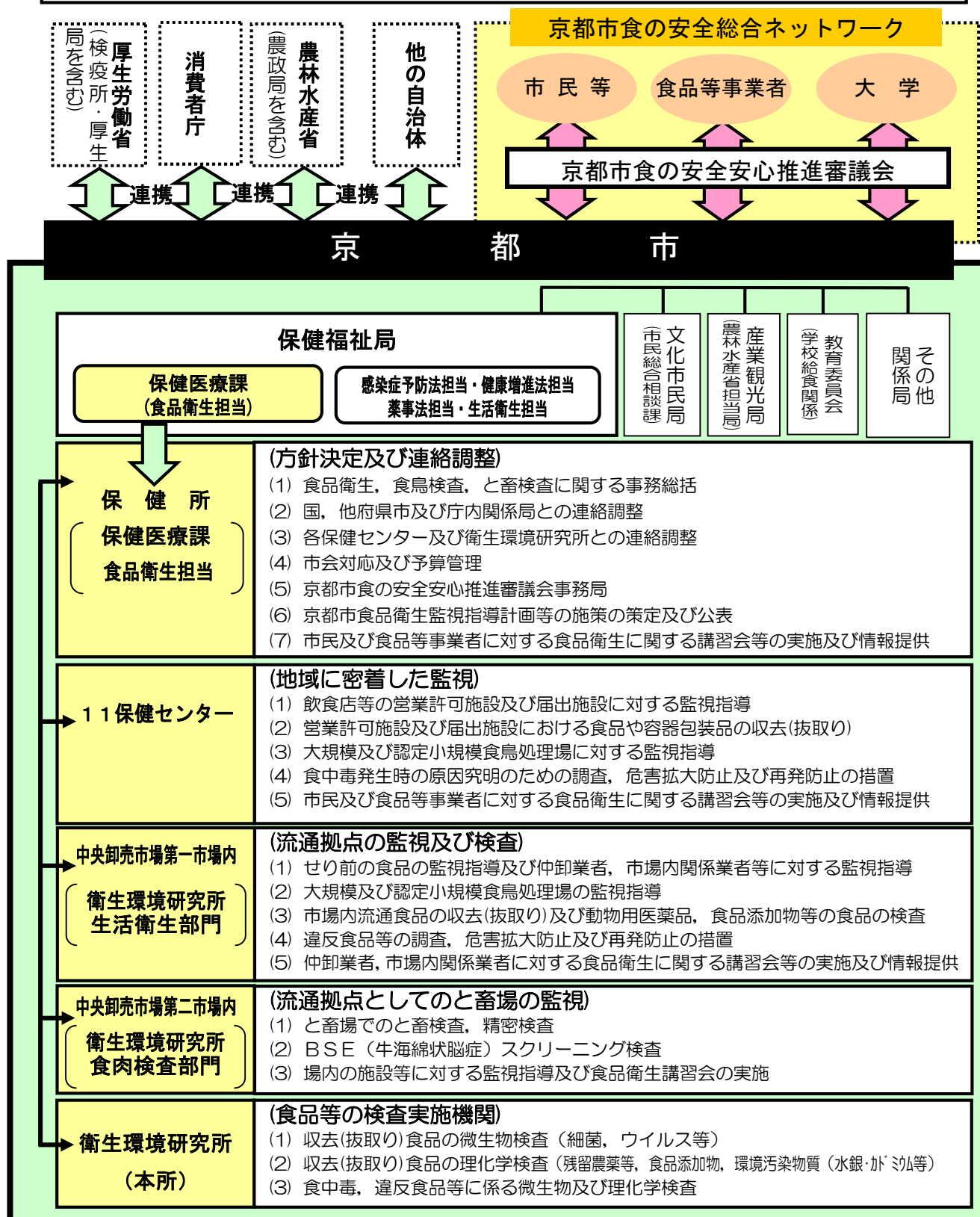
III 計画の主なポイント

- 1 京都市食の安全安心推進計画の推進
- 2 リスクコミュニケーションの推進
- 3 路上弁当販売に対する監視指導の徹底
- 4 食品表示の監視指導の強化
- 5 社会情勢や市民ニーズに応じた収去検査の実施
- 6 食中毒発生防止の徹底
- 7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

1 「京都市食の安全安心推進計画」の推進	新規項目
「京都市食の安全安心推進計画」に定める「京都らしい施策」を推進するため、 ① 京の食文化の継承 ② 「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かした取組の推進について、重点的に取り組みます。	
2 リスクコミュニケーションの推進	新規項目
京都市食の安全安心推進審議会を機軸とし、市民等や食品等事業者及び大学に蓄積された食に関する安全情報を共有する「京都市食の安全総合ネットワーク」を推進します。このネットワークにより、自主回収情報の収集と発信をはじめとした食の安全安心情報の関係者間での共有化を図ります。 また、従来から実施しているホームページ等を活用した食の安全安心情報の積極的な発信に併せて、京(みやこ)・食の安全衛生管理認証施設等に対する見学会や食の安全安心をテーマとした意見交換会を行い、市民等や食品等事業者との積極的な相互理解を進めます。	
3 路上弁当販売に対する監視指導の徹底	充実項目
路上で販売されている弁当について、気温が上昇する夏期(6月から9月)に、衛生管理状況の一斉監視を実施し、適正販売に向けた監視指導を徹底します。	
4 食品表示の監視指導強化	充実項目
◎ 年間を通じた食品表示監視の徹底 食品製造施設や販売施設への立ち入りの際には、食品衛生法に基づく適正表示の確認や、期限表示の確認など、年間を通じて適正表示に向けた監視指導を実施します。 ◎ JAS法所管機関等との連携強化 食品産地偽装問題などへの対応として、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(以下、「JAS法」という。)を所管する近畿農政局や京都府と連携を図り、違反食品の排除に努めます。	
5 社会情勢や市民ニーズに応じた収去検査の実施	
◎ 輸入食品に係る収去(採取)検査の充実 市内に流通する輸入食品をはじめ、原産地が外国となっている食品についても検査を拡充することにより、違反食品を排除し、安全と安心の確保を図ります。 ◎ 牛海綿状脳症(BSE)の全頭スクリーニング検査の継続 市民の安心を確保するため、全ての牛についてBSEスクリーニング検査を継続して実施します。	
6 食中毒発生防止の徹底	
◎ 食肉の生食等を原因とする食中毒発生防止の徹底 多発する、食肉の生食等を原因とするO157やカンピロバクター食中毒を防止するため、食肉処理施設、食肉販売施設や焼肉店等の飲食店に対して一斉監視を行います。 ◎ ノロウイルスによる急性胃腸炎の発生・まん延防止の徹底 宿泊施設、飲食店や社会福祉施設等に対して、ノロウイルスによる食中毒発生予防のため、施設の洗浄消毒、調理従事者の手指の洗浄及び健康状態の点検について、徹底するように監視指導を実施します。 ◎ ふぐによる食中毒発生防止の徹底 ふぐの流通が増加する冬期に、ふぐ処理施設に対する一斉監視を実施し、有毒部分(肝臓等)の提供禁止や、無資格者によるふぐ処理の禁止といった適正なふぐの取扱いについて監視指導を実施します。また、平成22年10月に公布された「ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府条例)」の改正内容の周知と、履行状況を確認します。 ◎ 食中毒予防大作戦 市民に対し、食中毒予防に関する情報をあらゆる情報媒体により、わかりやすく提供し、市民自身が食中毒予防に取り組むことができるよう、普及啓発に重点的に取り組みます。	
7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	充実項目
食品等事業者が取り組む自主的な衛生管理を認証する「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」について、食品等事業者に対する普及に努めます。 また、条例に基づく自主回収報告制度について、食品等事業者に対し周知徹底を図るとともに、事案発生時の報告の徹底を指導します。	

IV 監視指導の実施体制、関係機関との連携、市民及び食品等事業者との協働、

京都市では、保健所及び衛生環境研究所がそれぞれの役割のもと、互いに連携し、食品等事業者に対して効果的な監視指導及び食品の収去（抜取り）検査を実施します。国、他自治体等の関係機関と連携を図り、情報の共有及び調査協力等を行います。また、市民等や食品等事業者、大学及び京都市とが、京都市食の安全安心推進審議会を機軸に、情報共有を図る「食の安全総合ネットワーク」を推進します。



V 監視指導の実施

「食品衛生法」、「と畜場法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」、「京都市食の安全安心条例」、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」、「ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府条例)」、「食品行商衛生条例(京都府条例)」等の法令遵守の徹底を図り、市内に流通する食品の安全を確保するため、食品関係施設に対して監視指導を実施します。

1 監視指導に関する基本事項

食品関係施設への監視指導を実施するに当たっては、過去に食中毒、違反や苦情が発生した施設、食中毒等の危険性が高い食品を取り扱う業種等を「重要監視指導の対象施設」とし、下図に示す監視指導項目に基づき、年間複数回にわたり監視指導を実施します。

監視指導の対象施設

重要監視指導の対象施設	左記以外の施設
一斉監視等の機会を利用し、年間複数回の監視指導を行う。	原則、年間1回以上の監視指導を行う。
* 過去に食中毒、違反や苦情が発生した施設 * 京の食文化を代表する食品製造施設 * 宿泊施設 (旅館、ホテルのうち、食事の提供を行っている施設) * 大量調理施設 (保育所、小学校、福祉施設、病院等の給食施設) * 弁当調製所・仕出し屋 (1回300食以上又は1日750食以上を調製する施設) * 食肉処理業、食肉販売業(処理加工を行う施設) * 魚介類販売業 (ふぐ、カキ等の二枚貝を取扱っている施設) * 許可を要する食品製造業(工場形態の施設) * 食鳥処理施設	中央卸売市場等の食品流通拠点 せり開始前等に常時監視を行う。



監視指導項目

施設や食品の取扱いに関する項目	食品供給工程の各段階における監視指導項目
「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、 ① 衛生管理項目(食品関係施設の内外の清潔保持、ねずみ・昆虫等の駆除、給水管理、食品の取扱い、従事者の健康確認等) ② 原材料の衛生状況 ③ 製品の表示事項の点検等の基準遵守について監視指導を実施します。	食品の製造・加工から貯蔵、運搬、調理及び販売に至るそれぞれの段階で、食品群ごとに、食品事故等の未然防止のための重点監視項目を定めた「食品供給工程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目」(別紙参照)に基づき監視指導を実施します。

2 一斉監視の実施

特に、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については、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、重点的に監視指導を実施します。また、最近増加している路上弁当販売に対する対策や、観光都市である京都市の地域特性を考慮した行楽シーズン対策等、独自の一斉監視を実施します。

(1) 実施時期

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
			夏期一斉取締り						年末・年始一斉取締り		
行楽シーズン対策						行楽シーズン対策					
路上弁当販売一斉監視						食品表示の監視					
集団給食施設一斉監視 (社会福祉・病院等)			集団給食施設一斉監視 (小学校)								
フグ処理施設一斉監視 (改正条例周知)						ふぐ処理施設一斉監視					
						ノロウイルス対策 (社会福祉・病院等、飲食店等)					
			食肉取扱施設一斉監視			届出施設一斉監視 (漬物製造業)					

(2) 実施内容

一斉監視	内容等	主な対象施設	時期
食品表示の監視	食品表示違反の防止を図るため、適正表示に向けた一斉監視を実施します。不適事項を発見した場合には、直ちに改善指導を行い、改善結果の確認を徹底します。	食品製造施設、弁当調製所、量販店(デパート、スーパー)	年間
行楽シーズン対策 (食べて安心・京の旅)	京都市を訪れる観光旅行者が増加する時期に食中毒の発生や不良食品等の流通を排除するため監視指導を強化します。特に本年度は、寺院への参拝客の増加が見込まれる時期に、重点的に監視指導を実施します。	宿泊施設、京の食文化を代表する食品製造施設(菓子、漬物等)、弁当調製所	4月～6月 9月～11月
路上弁当販売一斉監視	路上弁当販売による食中毒発生防止の徹底と適正な表示について監視指導します。	路上での弁当販売、弁当調製所	6月～9月
集団給食施設一斉監視	「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、衛生管理の徹底を図ります。	社会福祉施設、病院、事業所の給食施設 小学校の給食施設	5月～7月 9月～10月
食肉取扱施設一斉監視	食品等事業者に対し、腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクター等による食中毒発生防止対策を徹底します。	食肉処理施設、食肉販売施設、焼肉屋等の飲食店	6月～8月
夏期一斉取締り	食品の事故が多発する夏期に食中毒の発生や不良食品等の流通を排除するため、監視指導を強化します。食品表示に関しても重点的に監視指導します。	大量調理施設、広域流通食品製造・販売施設、魚介類・卵・食肉関係施設等	7月～8月
届出施設 一斉監視	営業許可を要しない食品関係施設に対し、監視指導し、さらなる衛生確保を図ります。	漬物製造業	10月～12月
ふぐ処理施設一斉監視	「ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府条例)」の改正内容について、周知を図ります。ふぐ毒による食中毒発生防止対策を徹底します。専任のふぐ処理師による適正な処理について監視指導します。	ふぐ処理施設	4月 11月～1月
ノロウイルス対策	ノロウイルスによる食中毒発生防止対策を徹底します。	社会福祉施設、病院等の給食施設、宿泊施設等の飲食店	11月～3月
年末・年始一斉取締り	食品の流通量が増加する年末年始に食中毒の発生や不良食品等の流通を排除するため、監視指導を強化します。食品表示に関しても重点的に監視指導します。	大量調理施設、広域流通食品製造・販売施設、魚介類・卵・食肉関係施設等	12月～1月

VI 食品等の試験検査の実施

食品、食品添加物及び食品に直接触れるおそれのある器具及び容器包装について、食品衛生法等に基づき、食品衛生監視員が収去(抜き取り)し、衛生環境研究所において検査します。

1 収去(抜き取り)検査

(1) 収去検査目的等

市内で製造もしくは流通する食品等の安全性を確保するため、過去の違反の発生状況や現在問題となっている食品等を考慮して検査項目を定め、効率的かつ効果的な収去検査を実施します。

(2) 平成23年度収去検査計画

検査実施項目及び検査数(予定)は、平成23年度収去計画表(別紙2)p13のとおりです。

検体の種類	23年度検体数 ()内は全検体数に占める割合	22年度検体数 ()内は全体件数に占める割合	昨年度検体数 増減
魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	168 (7.2 %)	190 (8.2 %)	-22
冷凍食品	55 (2.4 %)	55 (2.4 %)	
魚介類加工品	74 (3.2 %)	87 (3.7 %)	-13
肉卵類及びその加工品	492 (21.0 %)	558 (23.9 %)	-66
乳	22 (0.9 %)	22 (0.9 %)	
乳製品	33 (1.4 %)	33 (1.4 %)	
穀類及びその加工品	94 (4.0 %)	105 (4.5 %)	-11
野菜・果物及びその加工品	86 (3.7 %)	93 (4.0 %)	-7
菓子類	99 (4.2 %)	99 (4.2 %)	
清涼飲料水	11 (0.5 %)	11 (0.5 %)	
油脂類	36 (1.5 %)	49 (2.1 %)	-13
漬物	109 (4.7 %)	76 (3.3 %)	33
輸入食品 (原材料原産地外国食品を含む)	343 (14.7 %)	308 (13.2 %)	35
残置食	280 (12.0 %)	280 (12.0 %)	
その他の食品	174 (7.4 %)	102 (4.4 %)	72
器具及び容器包装	263 (11.2 %)	263 (11.3 %)	
合 計	2,339	2,331	8

(3) 検査の結果、違反が確認されたときの措置等

食品情報から、違反食品の製造、加工、販売施設に対し、適切な措置を講じます。

また、製造施設等が市外にある場合、当該施設を所管する自治体に通報し、危害拡大防止を図ります。

2 食中毒等及び違反食品等の原因究明のための検査

食中毒等の発生時や違反食品等の発見時には、発生原因を迅速に究明するために、患者や従事者の便の検査を実施するとともに、関係する食品や設備・器具等の細菌検査を実施します。

3 施設、設備等の衛生検査

飲食店、食品製造施設、と畜場及び食鳥処理場等への監視指導の際、必要に応じて、食品、設備、器具及び従事者の手指等について、細菌の簡易検査を実施することにより、施設等の汚染状況を把握し、洗浄消毒の徹底について指導します。

VII 緊急管理体制の整備と強化

京都市食の安全安心条例に基づき緊急管理体制を整備し、食中毒等の健康危害発生時及び違反食品の発見時等には迅速に対応し、危害拡大の防止を図ります。

1 食中毒等の健康危害発生時の対応

医療機関、患者等から食中毒の発生を疑う届出があった場合、保健センター等の食品衛生監視員が直ちに、患者に対する聞取調査及び検便等を行うとともに、関係施設に対する立入調査及び検査を実施し、原因究明を行い、危害の拡大防止を図ります。

必要に応じて厚生労働省及び関係する都道府県等と連携協力し危害の拡大防止を図ります。

食中毒の発生原因となった施設については、市民の皆様への危害の拡大を防止する目的で、営業停止処分等の措置を講じるとともに報道機関に情報を提供し、公表します。

2 違反食品を発見した場合の対応

市内に流通している食品等について違反を発見した場合、当該食品の販売店もしくは製造所を迅速に調査し、違反食品が流通及び販売されないよう、速やかに回収・廃棄命令等の行政処分や再発防止指導等の適切な措置を講じ、危害の拡大防止を図ります。

必要に応じて、京都市衛生環境研究所で検査を実施し、原因の究明を図ります。

また、違反食品が広域に流通している場合には、厚生労働省及び関係都道府県等の食品衛生関係部局に違反食品等に係る情報を迅速に提供し、危害の拡大防止を図ります。

違反による危害が広域に及ぶ場合や今後更に危害が拡大するおそれがある場合には、当該事業者の氏名等について、公表します。

3 市民から不良食品について届出があった場合の対応

保健センター等において、市民からの食品衛生に関する相談や表示、異物混入、変色、異味異臭等の違反・不良食品等の相談を受け付けます。

市民からの食品苦情の届出を受けた場合には、保健センター等の食品衛生監視員は購入及び発見時の状況について具体的に聞き取り、関係する販売店や製造所等の調査を行い、必要に応じて、衛生環境研究所で検査を実施し、原因究明に努めます。調査及び検査の結果、違反・不良食品と判明した場合には、必要に応じて速やかに回収・廃棄命令等の行政処分や再発防止指導等の適切な措置を講じ、危害拡大の防止を図ります。

4 他自治体で食品衛生に係る事件が発生した際の対応

他の自治体等において、社会的に影響が大きく、食の安全を脅かすような事件が発生した場合には、京都市内で同様な事件が発生することを防止するため、当該事件に関連する市内の施設に対し、直ちに立ち入り検査を実施し、監視指導を強化します。また、必要に応じて、関連食品の収去（抜取り）検査を実施し、食の安全安心を確保します。

VIII 自主的衛生管理の推進及び食品等事業者の育成

食中毒や異物混入など食品に係る様々な危害の発生を防止するため、食品衛生監視員が施設の立入検査や各種講習会を通じて、HACCP（*）システムの考え方に基づく衛生管理手法を取り入れた食品等事業者による自主的な衛生管理の推進を図ります。

（*）HACCP（ハサップ）とは、食品の衛生管理手法の一つです。

原材料から製品に至る各製造工程のうち、重要な工程を連続的に管理することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法をいいます。

1 内 容

（1）「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」の遵守の徹底

食品等事業者には、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」で規定された製品の自主検査の実施や食品を製造・調理する工程における必要な記録の作成と保存等の遵守について指導し、自主的な衛生管理の推進を図ります。

特に地下水を使用している食品等事業者に対し、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づく検査の実施を指導し、水質管理の徹底を図ります。

（2）「京・食の安全衛生管理認証制度」の普及啓発

自主的な衛生管理を評価する本制度を食品等事業者に普及し、認証取得施設の増加を図ります。

認証を取得した施設や当該施設で製造した商品には、認証施設又は商品に「認証マーク」を掲示することが可能となります。消費者がより安全な食品を選択するための一助となるよう認証マークの普及啓発に努めます。



（3）「京都市食の安全安心条例」に基づく施策の推進

京都市食の安全安心条例において、「食品等事業者は自ら取り扱う食品等による人の健康に係る危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措置を講じるよう努めなければならない。」と、その責務を明確にしています。

また、食品等事業者は、自社製品で違反を発見し、自主的に当該品の回収に着手した場合には、京都市食の安全安心条例に基づき、その旨を京都市に報告することとなっています。この「自主回収報告制度」について、周知徹底を図り、食品等事業者からの報告の徹底を指導します。

（4）食品衛生責任者の育成

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」では、衛生管理の中心的役割を担う食品衛生責任者を施設ごとに設置するよう、営業者に対し、義務づけています。食品衛生責任者は、営業者に対し食品衛生に関する必要な意見を述べるとともに、営業者は食品衛生責任者の意見を尊重し、自主管理を促進していかなければなりません。

各種講習会等を通じ、食品衛生責任者に対し最新の食品衛生に関する情報を提供し、食品衛生責任者の資質の向上を図ります。

Ⅸ リスクコミュニケーションの推進

京都市、市民及び食品等事業者等の関係者間で、食の安全安心に係る情報を共有し、相互理解を深めるリスクコミュニケーションの取組を推進します。具体的には、ホームページや市民しんぶん等の情報媒体を活用し、積極的な情報の提供を行います。また、京(みやこ)・食の安全衛生管理認証施設への見学会や各種意見交換会、講習会及び説明会等の開催を通して、食の安全安心に関する情報の共有と意見交換の推進を図ります。

1 情報の発信

リーフレットやチラシの配布、ホームページ、「みやこ健康・安全ねっと（健康危機管理情報電子メール配信）」、市民しんぶん、地下鉄広告及び新聞広告の活用等、あらゆる情報媒体を活用し、食中毒予防対策やその他食の安全安心に関する情報を提供します。大学と連携した効果的な食の安全安心情報の発信や、京都を訪れる観光旅行者等に対する食の安全安心情報の発信を実施します。

情報発信に当たり、食育事業をはじめとし、庁内関係部局の取組との連携を図ります。

2 講習会、意見交換会

市民及び食品等事業者を対象に、「食中毒」、「食品表示」等をテーマとした講習会を開催し、食品衛生に関する知識の普及啓発及び食の安全教育の推進を図ります。また、京都市の食品衛生施策や食の安全安心をテーマとした説明会や意見交換会を開催し、参加者と京都市の相互理解を深めます。更に、京(みやこ)・食の安全衛生管理認証施設や京都市衛生環境研究所での見学会等を開催し、市民、食品等事業者及び京都市のリスクコミュニケーションを推進します。

※ 情報の発信、講習会、意見交換会等の取組

事業名		実施時期
対市民事業	リーフレットやチラシの配布(保健センター来所時、講習会開催時、対保育所等)	通 年
	「市民しんぶん」、「保健センターニュース」地下鉄広告及び新聞広告を活用した食の安全安心情報の発信	通 年
	大学と連携した食の安全安心情報の発信	通 年
	観光旅行者等に対する食の安全安心情報の発信	通 年
	保健センターの各種事業を活用した意見交換会	通 年
	市民向け市政説明会（京都市市政出前トーク）	通 年
	大学生を対象とした食の安全安心情報の発信及び食品衛生講習会の開催	通 年
	「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証」取得施設等への見学会	通 年
	衛生環境研究所における中学生等を対象にした「夏休み食品衛生学習」	8月（夏休み）
	食中毒予防キャンペーン	8月（食品衛生月間）
対食品等事業者	営業許可申請時等の食品衛生講習会	通 年
	食品関係団体等に対する食品衛生講習会、意見交換会	通 年

3 公表

(1) 自主回収情報の公表

京都市食の安全安心条例に定める「自主回収報告制度」に基づき、食品等事業者が自主的に違反食品等の回収に着手し、その旨を京都市に報告した場合、京都市は当該報告内容を公表し、危害の拡大防止を図ります。また、当該事業者から自主回収を終了した旨の報告を受けた場合についても、公表します。

(2) 食中毒や違反食品等の公表

食中毒や違反食品等については原則、報道機関に情報提供し、市民に注意喚起を促すことで、危害の拡大を防止します。

4 パブリックコメントの実施

「京都市食品衛生監視指導計画」をはじめ、京都市の食品衛生行政の重要施策を決定するに当たり、広く市民の皆様から意見を募集し(パブリックコメントを実施)、市民の皆様からの意見を反映させます。また、応募いただいた意見及び策定した計画を公表します。

5 「京都市食の安全安心推進審議会」の開催

平成22年4月、京都市食の安全安心条例に基づき、京都市の食の安全安心施策の重要事項について審議する、市長の諮問機関である「京都市食の安全安心推進審議会」を設置しました。同審議会を公開で開催し、議事内容については、京都市保健医療課ホームページに掲載し、公表します。

X 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し、各種研修会等を通じて、食品衛生に関する専門的かつ最新の情報を提供し、人材の育成と資質の向上に努めます。

また、厚生労働省等が実施する研修会や検査技術研修等に職員を派遣し、当該職員による伝達講習を実施することにより、関係職員の知識や技術の向上を目指します。

1 食品衛生監視員新任時研修

新任食品衛生監視員の資質向上を目的とし、研修を実施します。

(研修内容) 食品衛生関係業務研修、関係法令研修、監視指導実地研修

2 食品衛生監視員及び検査員に対する研修の実施

食品の安全性を確保するために、食品衛生監視員等に対し、食品加工技術の向上に伴う専門的な知識や技術を習得することを目的とする研修を実施します。また、食中毒等の緊急事態を想定した職員研修を実施します。

3 食品衛生業務に係る調査研究

専門的な知識や技術の研鑽を目的とし、食品衛生監視員並びに検査員が食品衛生に係る調査研究を行い、その結果を日常業務に役立てます。

食品供給工程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目

1 食品群別の監視指導項目

監視指導を行う場合、下表の食品群の区分ごとに「製造及び加工」及び「貯蔵、運搬、調理及び販売」の各段階に応じて、重点的に監視指導を実施します。(12ページ上欄のその他の監視指導項目は、共通の監視項目です。)

食品供給工程 食品群	目 的	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
(1) 食肉、食鳥肉及び食肉製品	●腸管出血性大腸菌 0157, カンピロバクター, サルモネラによる食中毒の発生防止	【食肉処理業, 食肉製品製造業】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入れ時のチェック ・製造, 加工に係る記録の作成と保存 ・食肉, 食鳥肉, 食肉製品の検査	【食肉販売業, そうざい製造業, 飲食店営業等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底 ・十分な加熱の徹底
(2) 乳及び乳製品	●サルモネラ, 黄色ブドウ球菌, リステリアによる食中毒の発生防止	【乳製品製造業】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入れ時のチェック ・製造, 加工に係る記録の作成と保存 ・乳, 乳製品の検査	【乳類販売業, 集団給食施設等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底
(3) 食鳥卵	●サルモネラによる食中毒の発生防止	【卵選別包装業, 液卵製造業】 ・微生物汚染の防止の徹底 ・受入れ時の異常卵のチェック ・製造, 加工に係る記録の作成と保存	【菓子製造業, 飲食店営業, 食鳥卵販売業等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底 ・十分な加熱の徹底
(4) 魚介類及び魚介類加工品	●腸炎ビブリオによる食中毒の発生防止 ●寄生虫等による食中毒の発生防止	【魚肉ねり製品製造業, 魚介類加工業等】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入れ時のチェック ・製造, 加工に係る記録の作成と保存 ・生食用魚介類取扱の法令遵守の徹底 ・鮮魚介類, 魚肉練り製品の検査	【魚介類せり売り営業, 魚介類販売業, 飲食店営業等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底 ・十分な加熱の徹底 ・貝毒, 微生物等の検査
	●自然毒(フグ毒, 貝毒)による食中毒の発生防止	【ふぐ処理施設】 ・ふぐを取扱う専用の場所及び専用まな板, 包丁, 保管容器の使用徹底 ・適正な廃棄物(有毒部分)処理の徹底	【ふぐ処理施設】 ・専任のふぐ処理師のもと, 有毒部位の除去等, 適正なふぐ処理の徹底 ・ふぐの適正な処理の徹底 ・製品の適正表示
(5) 野菜, 果実, 豆類, 種実類, 茶等及びこれらの加工品(有毒植物及びキノコ類を含む。)	●腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒の発生防止 ●残留農薬基準違反の食品の排除 ●自然毒(キノコ毒等)による食中毒の発生防止	【そう菜製造業, かん詰又はびん詰食品製造業等】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入れ時の残留農薬検査結果のチェック ・製造, 加工に係る記録の作成と保存 ・加工食品の検査	【飲食店営業】 ・生食用野菜, 果実等の衛生的な取扱い ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底

その他の監視指導項目

- ア) 食品添加物(その製剤を含む。)の製造者及び加工者並びに添加物を使用する食品の製造者及び加工者に対し、使用添加物の確認の徹底を指導します。
- イ) 食品添加物を使用して製造又は加工した食品について、添加物の検査を実施します。
- ロ) 製造者、加工者及び調理者による異物の混入防止対策の徹底を指導します。
- リ) 食品等事業者により製造・加工、調理の各段階における原材料及び製品の適正な温度管理の徹底を指導します。
- ハ) 遺伝子組換え食品の表示の徹底について指導する。また、安全性未審査の遺伝子組換え食品の流通防止を図るため、原材料及び加工食品等の検査を実施します。
- ニ) アレルギー物質を含む食品の表示の徹底を図るために、製造者及び加工者による使用原材料の確認の徹底について指導します。
- ホ) いわゆる健康食品について適正な表示を徹底するよう指導します。また、無承認医薬品成分を含有する商品の流通を防止するため、製造者及び加工者による使用原材料の確認の徹底について指導します。

2 輸入食品に関する監視指導項目

輸入食品取扱業者に対する監視指導を行う場合、下表の項目について重点的に監視指導を実施します。

- ア) 原産国での生産情報(使用農薬、使用添加物等)を収集し、把握するよう指導します。
- イ) 自主検査の実施等により、安全性確保を徹底するよう指導します。
- ロ) 食品衛生法に基づく適正な表示について指導します。
- リ) 残留農薬、食品添加物等の検査を実施します。

3 と畜場及び食鳥処理場における監視指導項目

と畜場及び食鳥処理場における監視指導を行うに当たっては、下表の項目について重点的に監視指導を実施します。

- ア) 健康な獣畜又は食鳥の搬入推進を指導します。
- イ) 獣畜の病歴を踏まえたと畜検査を実施します。
- ロ) 枝肉及び中抜きとたい等の微生物検査等による衛生的な処理の検証を実施します。
- リ) BSEスクリーニング検査を実施します。
- ハ) 獣畜又は食鳥の動物用医薬品等の使用状況を踏まえ、その残留物質の検査を実施します。
- ニ) 食鳥の異常を確認し、食用に不適なものは確実に排除することを指導します。また、鳥インフルエンザ対策として、異常鳥が多数確認された場合には速やかに保健センターに届け出るよう指導します。
- ホ) 認定小規模食鳥処理場における処理羽数の上限(30万羽)の遵守の徹底を指導します。

平成23年度 収去検査計画表

(別紙2)

	収去検体数	収去機関			検査検体数	検査機関			検査内容＊										
		各保健センタ－	生活衛生部門 (中央卸売市場内)	食肉検査部門 (畜場内)		衛生環境研究所 (本所)		生活衛生部門 (中央卸売市場内)	細菌	ノロウイルス	残留農薬	その他残留物質 (動物用医薬品等)	食品添加物	遺伝子組換え食品	成分規格	自然毒	放射能検査	環境汚染物質	その他
						微生物部門	生活衛生部門												
魚介類（生食用鮮魚介類を含む）	168	55	113		168	60	64	44	60	27	16	12			72	20	15	64	
冷凍食品	55	55			55	55									55				
魚介類加工品	74	44	30		74			74					64		43				
肉卵類及びその加工品	492	341	11	140	492	212		280	212			247	33		66				
乳	22	22			22			22				22			22				
乳製品	33	33			33	11		22	11				22		11				
穀類及びその加工品	94	88	6		94		34	60			12		60	22	12				
野菜・果実及びその加工品	86	55	31		86	3	61	22	3		28		22	33					
菓子類	99	99			99	55		44	55				44						
清涼飲料水	11	11			11		11								11				
油脂類	36	33	3		36			36					11						25
漬け物	109	99	10		109		27	82			27		82						
輸入食品	343	275	68		343	22	177	144	22		166	34	130				46		
残置食	280	280			280	280			280										
その他の食品	174	149	25		174	116		58	116				58						
器具及び容器包装	263	253	10		263		11	252					11		22				230
合計	2,339	1,892	307	140	2,339	814	385	1,140	759	27	249	315	537	55	314	20	61	64	255

(※複数の検査内容の検査を実施するため、検査検体数と検査内容の合計は一致しません。)

検査内容の説明

検査内容	具体的な内容
細菌	過去の食中毒発生状況に応じた食品を検査します。 食中毒菌等の検査を実施することにより、その結果に基づいた適切な指導を行うことにより食中毒の発生の防止を図ります。 【項目】一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ビブリオ科、サルモネラ、セレウス、ウエルシュ菌、カンピロバクター、大腸菌、病原大腸菌、エルシニア、エロモナス、プレジオモナス、リステリアなど
ノロウイルス	食中毒の原因物質であるノロウイルスについて PCR 法により迅速に検査し、危害の拡大防止に努めます。
残留農薬	農産物・輸入食品中に残留している農薬の検査を行い基準値を超える食品の排除に努めます。 なお、平成18年5月29日から残留農薬等にポジティブリスト制度が導入されたため検査項目を増やし、今後も検査項目の拡充を図ります。
その他の残留物質	畜水産食品の残留有害物質の汚染対策として主な畜水産食品の残留動物用医薬品を検査します。 また、実施にあたっては国のモニタリング検査実施要領に基づいて実施します。 【項目】抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫剤など
食品添加物	添加物は、使用できる食品の種類や使用方法等の使用基準が定められており、使用実態に応じた添加物の検査を行うことにより違反食品の排除に努めます。 【項目】保存料、甘味料、漂白剤、着色料、殺菌剤、酸化防止剤、発色剤、品質保持剤
遺伝子組換え食品	大豆加工品、とうもろこし加工品について PCR 法により遺伝子組換え食品の含有について検査を実施します。
成分規格	食品衛生法による規格基準が定められている主な食品等について、検査を行うことにより違反食品の排除に努めます。 【項目】牛乳、乳酸菌飲料、冷凍食品、生食用カキ、生食用鮮魚介類、合成樹脂製容器、レースペーパー等
自然毒	魚介類等の自然毒の検査を行い、自然毒の実態把握と違反食品の排除に努めます。 【項目】ふぐ毒、麻痺性貝毒、下痢性貝毒など
放射能検査	輸入食品の放射能検査を実施します。
環境汚染物質	食品に含まれる環境汚染物質（PCB、水銀）には暫定的規制値が設けられており、検査を行うことにより汚染実態の把握と違反食品の排除に努めます。
その他	使用済みの揚げ油について、油脂変質試験を実施します。

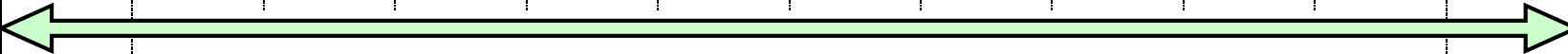
平成23年度 市内保健センターにおける監視指導計画表

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
一斉取締り	夏期一斉取締					◆夏期における食中毒発生防止及び食品衛生の向上を図る。					年末・年始一斉取締		◆年末年始における食中毒発生防止及び食品衛生の向上を図る。
	行楽シーズン対策					行楽シーズン対策							
	●行楽シーズンにおける宿泊施設及び土産物製造施設等に対する重点監視												
	ふぐ処理施設一斉監視		路上弁当販売一斉監視					ふぐ処理施設一斉監視					
	●フグ関係施設に対する改正条例の周知		●路上での弁当販売者、当該弁当の製造施設に対する重点監視					●ふぐ処理施設（魚介類販売業、飲食店営業）に対する重点監視					
	集団給食施設一斉監視（社会福祉・病院等）					集団給食施設一斉監視（小学校）					ノロウイルス対策（社会福祉・病院等、飲食店等）		
食品表示の監視	●社会福祉施設、学校等の給食施設（集団給食施設）に対する重点監視					●社会福祉施設、宿泊施設及び弁当調製所等に対する重点監視					●手指を介する二次汚染及び洗浄消毒方法等の周知徹底のためのリーフレット配布等による啓発		
	食肉取扱施設一斉監視					届出施設一斉監視							
	●食肉処理業、食肉販売業、焼肉店等の飲食店に対する重点監視					●漬物製造業に対する重点監視							
食品表示の監視	食品表示の一斉監視 ●年間を通じた、食品製造施設や販売施設に対する食品表示に係る監視指導												
輸入食品対策	○食品衛生法に基づく表示の監視指導（科学的・合理的根拠に基づいた期限表示、食品添加物・遺伝子組換え食品・アレルギー物質の使用状況等の確認等） ○食品の収去（採取）検査の実施（食品添加物、遺伝子組換え食品、アレルギー物質を含む食品等に係る表示違反食品の排除）												
食中毒対策	○残留農薬・動物用医薬品についての監視指導及び検査の拡充、○遺伝子組換え食品に対する監視指導及び検査の拡充												
食鳥処理場の監視	○ノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157等の食中毒対策、○危機管理対策（食中毒が発生した場合の調査及び連携体制の確立等）												
自主衛生管理推進及び食品等事業者の育成	○食鳥処理施設に対する施設の衛生管理及び食鳥肉の衛生的な処理についての監視指導、○鳥インフルエンザ対策（多数の異常鳥が確認された場合の保健センターへの届出の徹底）												
リスクコミュニケーション推進事業	○「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づく自主衛生管理の遵守徹底 ○京・食の安全衛生管理認証制度の普及啓発及び施設の自主衛生管理に対する助言実施、○食品等事業者に対する講習会の実施及び情報の提供												
	【市民】 ○「京都市食の安全安心推進審議会」の実施、○京都市の食品衛生施策や食の安全安心をテーマとした意見交換会等の実施、○「京都市政出前トーク」講習会の実施 ○食品衛生に関する情報提供及び広報活動の充実（ホームページ、市民しんぶん、健康危機管理情報電子メール配信「みやこ健康・安全ねっと」） ○「平成22年度 京都市食品衛生監視指導計画」に基づく監視指導の実施結果の公表 【食品等事業者】 ○食品衛生法に係る営業許可継続更新時における食品衛生講習会の実施 ○食品等事業者の依頼に応じた食品衛生講習会の実施（食品衛生監視員が食品関係施設に出向き、営業者や従業員に対して講習会を実施する。）												

平成23年度 中央卸売市場第一市場内（衛生環境研究所生活衛生部門）における監視指導等計画表

業務の項目		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
監視指導	監視指導の実施	早朝監視 午前4時から、せり開始前の鮮魚介類や青果物等の監視を行う。								通常監視 仲卸店舗及び市場内関連施設等の監視を行う			
	・早朝監視	緊急監視 食中毒、違反食品等の事故発生時における緊急監視											
	・通常監視	夏期一斉取締								年末年始一斉取締			
	・緊急監視	表示対策 ・食品衛生法に基づく表示について監視指導								ふぐ処理施設の一斉監視(ふぐによる食中毒対策)			
	・特別監視(夏期及び年末年始一斉取締)	食中毒及び違反食品対策 ・施設の衛生管理及び食品の取扱いについて監視指導 ・生鮮食品の保存温度等の管理について監視指導 ・ふぐ処理施設の衛生管理及びフグの取扱いについて監視指導 ・カキ等取扱施設の衛生管理及びカキ等の二枚貝の取扱いについて監視指導 ・有毒魚介類等の有毒・有害食品及び違反食品の排除								カキ等取扱施設の一斉監視(ノロウイルスによる食中毒対策)			
試験検査	試験検査の実施	《収去（抜き取り）検査》；年間の収去（抜き取り）計画に基づく検査の実施 ・食品添加物（保存料，甘味料，着色料，漂白剤等） ・規格検査（成分規格，微生物検査） ・動物用医薬品(抗生物質，合成抗菌剤等) ・自然毒(貝毒，ふぐ毒) ・寄生虫等の検査											
	・理化学的試験検査	* 次のものについては衛生環境研究所(本所)において実施。 ・微生物(腸管出血性大腸菌 O157 等) ・ノロウイルス， ・残留農薬 ・遺伝子組換え食品 ・放射能検査 ・環境汚染物質(PCB，水銀等)											
	・生物学的試験検査												
と畜場(食肉検査部門)との連携	《食肉検査部門で採取した食肉の検査》 ・動物用医薬品等（抗生物質，合成抗菌剤等）の検査 牛・豚												
試験検査精度管理	《京都市衛生環境研究所食品検査等業務管理要綱に基づき点検及び精度管理を実施し，検査の信頼性確保を図る。》 ・内部点検 ・内部精度管理 ・外部精度管理												
連携	市場関係者との連携	・水産物部食品品質管理委員会（生活衛生部門,産業観光局(中央卸売市場第一市場業務課),水産物関係業者(卸，仲卸団体）との連携 ・青果部食品品質管理委員会（生活衛生部門,産業観光局(中央卸売市場第一市場業務課),青果物関係業者(卸，仲卸団体）との連携											
自主衛生管理推進事業		場内業者に対する食品衛生講習会 ・場内事業者に対する衛生管理の推進指導（温度管理の徹底，保菌検査，水産物の自主検査実施）											
リスクコミュニケーション推進事業 (情報の収集・提供・普及啓発)		・市場内生活衛生部門の見学，視察，研修生への対応 ・消費者団体及び場内事業者団体との懇談会への参加 ・ホームページによる情報提供 ・市場内の催事におけるブース展示等による食品衛生の普及・啓発											

平成23年度 中央卸売市場第二市場内（衛生環境研究所食肉検査部門）における監視指導等計画表

業務項目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
と畜場法に基づく検査	 ・と畜検査（牛・馬・豚・めん羊・山羊の生体検査等） ・精密検査（病理・理化学・微生物検査） ・BSEスクリーニング検査 ・衛生管理体制の検証のための検査（枝肉や処理施設等のふき取り検査）											
食品衛生法に基づく検査	・動物用医薬品（抗生物質・合成抗菌剤等）の検査（※採取した食肉の検査は、生活衛生部門で実施） ・せり前検査（※解体処理室での検査が不可能な部位の異常の有無を調べる検査） ・瑕疵検査（※第二市場から流通した食肉で、食肉取扱店の段階で発見された品質的に問題のある食肉の検査） ・食鳥、猪などの狩猟肉等の病理検査											
監視指導	と畜場及び許可施設等の監視指導 夏期一斉取締 ・食中毒多発時期の衛生管理の徹底を図る。 年末年始一斉取締 ・食肉流通量が増える年末年始における衛生管理の徹底を図る。											
その他	消費者及び事業者への普及啓発（リーフレット等の配布） 場内の業者に対する講習会 場内の業者に対する講習会											

用語説明 目次（五十音順）

あ

- アレルギー物質を含む食品
- 遺伝子組換え食品
- 違反食品
- 牛海綿状脳症(BSE)
- 牛海綿状脳症(BSE)スクリーニング検査
- 黄色ブドウ球菌

か

- 貝 毒
- カンピロバクター
- 京都市食の安全安心推進審議会
- 京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例
- 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

さ

- サルモネラ
- 残置食
- 残留農薬
- 収 去（抜取り）
- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律
- 食品衛生監視員
- 食品衛生責任者
- 食品衛生法
- 食品供給工程（フードチェーン）
- 食品行商衛生条例(京都府)
- 食品添加物
- 食品等事業者
- 成分規格

た

- 大量調理施設衛生管理マニュアル
- 腸炎ビブリオ
- 腸管出血性大腸菌O157
- 動物用医薬品
- と畜場法

な

- 中抜きとたい
- 認定小規模食鳥処理場
- 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)
- ノロウイルス

は

- HACCP（ハサップ、ハセップ、ハシップ）
- PCR法
- ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府条例)
- 保健機能食品
- ポジティブリスト制度

ま

- みやこ健康・安全ねっと（健康危機管理情報電子メール配信）
- 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度
- 京(みやこ)・食育推進プラン

ら

- リスクコミュニケーション
- リステリア

あ

○ アレルギー物質を含む食品

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。

食品衛生法で表示が義務づけられている食品 7品目

えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の7品目（以下、「特定原材料」という。）を含む加工食品については、当該特定原材料を含む旨を記載しなければならない。

通知で表示が推奨されている食品 18品目

あわび、いか、いくら、オレンジ、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、ゼラチンの18品目についても、これらを原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう推奨している。

○ 遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術(組換えDNA技術)を応用した食品のことです。

遺伝子組換え技術によって、害虫や病気に強い農作物の改良などの品質向上が期待されています。

厚生労働省は、安全性の審査を義務化し、遺伝子組換え作物やそれを原料とした加工食品について表示制度を定めています。

表示が義務づけられているのは、遺伝子組換えの食品である「大豆」、「とうもろこし」、「ばれいしょ」、「なたね」、「綿実」、「てんさい」、「アルファルファ」の7種類の農作物とこれらを原料とした豆腐や納豆等の加工食品です。

○ 違反食品

人の健康を損なうおそれがあったり、食品衛生法で定められた規格や基準に適合しない食品や添加物、容器包装等です。

○ 牛海綿状脳症(BSE)

BSEはBovine Spongiform Encephalopathyの略。牛の病気の一つです。

BSE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ます。

BSEが人には感染しないとする意見もありますが、イギリスを中心に発生している変異型のクロイツフェルト・ヤコブ病(variant Creutzfeldt-Jakob diseaseでvCJDと略記)はこの牛海綿状脳症と関連があるとの疑いが持たれており、vCJDの原因であるか否かについては、直接的な確認はされていないものの、動物試験で原因であることを示唆する結果が示されています。

そのため、日本を含め世界各国で、牛の検査やBSE発生国からの牛肉の輸入停止、飼料や加工過程についての規制等、感染した牛の肉等が流通しないよう配慮がなされています。

○ 牛海綿状脳症(BSE)スクリーニング検査

平成13年10月18日から全国の食肉衛生検査所等において、と畜場に搬入された全ての牛の脳(延髄)についてBSEのスクリーニング検査(簡易検査)を実施しています。

また、牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則が一部改正され、平成17年8月から21月齢以上の牛が検査対象となりましたが、京都市では市民の不安を解消するため、引き続き、全ての牛についてスクリーニング検査を実施していきます。

○ 黄色ブドウ球菌

《 特 徴 》

人や動物の皮膚などに常在する細菌であるブドウ球菌の一つです。

人の膿瘍等や手指から検出され、表皮感染症や食中毒等の起因菌です。

菌が増殖するときに毒素を作り、食中毒を引き起こします

《 食中毒症状 》

潜伏期間 1～3時間

主 症 状 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢

《 主な食中毒原因食品 》

乳・乳製品、おにぎり、弁当、和洋生菓子など

《 対 策 》

手指の洗浄消毒

手荒れや化膿瘡のある人は、食品に触れないこと。

生成された毒素は、加熱によって分解されないため、注意が必要。

か

○ 貝 毒

貝毒とは二枚貝等がもつ自然毒のことです。有毒プランクトンを蓄積し、毒化した貝を食べると食中毒になることがあります。

○ カンピロバクター

《 特 徴 》

主に食肉（特に鶏肉）を介した、カンピロバクター食中毒が問題となっています。

家畜や家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）や飲料水を汚染します。

乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅します。

《 食中毒症状 》

潜伏期間 1～7日

主 症 状 発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等

《 主な食中毒原因食品 》

食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜等

《 対 策 》

調理器具は熱湯消毒し、よく乾燥させる。

食肉は十分な加熱(65℃、1分間以上)を行う。

○ 京都市食の安全安心推進計画

京都市食の安全安心条例第9条に基づき、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です。平成23年度から27年度を対象とし、「スローガン」を目指し、生産から消費に至るまで一貫した食の安全安心確保に向け、庁内関係部局が実施する具体的な取組及び目標等を定めたものです。

○ 京都市食の安全安心推進審議会

京都市食の安全安心推進審議会は、京都市食の安全安心条例に基づき、平成22年4月に設置されました。京都市の食品衛生行政に係る重要施策について、市長の諮問に応じ、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として位置づけられます。

○ 京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例

平成12年に定められた条例で、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、必要な管理運営基準を定めています。

○ 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

京都市及び事業者の責務、市民及び観光旅行者その他の滞在者の役割を明らかにして、食の安全と安心を確保する施策を定めることで、市民の皆様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月に本条例を施行しました。本条例で定められた基本理念をもとに、市民及び観光旅行者等の健康保護に向けた食の安全安心施策に取り組みます。

さ

○ サルモネラ

《 特 徴 》

以前はサルモネラ菌という名称で呼んでいたが、1998年にはサルモネラ属菌という名前に変更され、食品衛生上はこれが正式名称として扱われています。

サルモネラ属菌は、さまざまな動物の消化管内に一種の常在菌として存在しています。

そのため、ペットや家畜、ねずみの腸管に常在菌として存在する人獣共通感染症でもあり、そこから汚染された食品などが食中毒の原因となることもあります。

《 食中毒症状 》

潜伏期間 6～48時間、通常12時間です。

主 症 状 嘔吐、下痢腹痛、発熱で、とくに下痢は激しく、便は水様になることが多いです。

《 主な食中毒原因食品 》

鶏肉や食肉（牛、鶏等）の料理（＊特に、生や加熱不足により食中毒を起こすケースが多い）

《 対 策 》

卵や肉は生食を避け、十分に加熱する。

鶏卵は割ったままの状態では放置しておかない。

サラダなどで使う野菜は、十分に洗浄する。

まな板や包丁などは常に洗浄消毒し、清潔にしておく。

あまり大量に作り置きしない。カメ類、爬虫類、ペットに触った後は手を洗う。

○ 残置食

残置食とは、食中毒等の食品衛生上の事故が発生した時に、原因食品を追求するために検査用に保存している食品のことです。

残置食を検査することにより、調理した時の衛生状況や細菌等の汚染状況を推測することができます。

○ 残留農薬

農作物等を栽培または保存する時に使用され、農作物等や環境中に残存する農薬またはその代謝物を言います。

○ 収 去（抜取り）

食品衛生法に基づき、食品関係施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査を行うために必要最小量の食品や食品添加物等は無償で持ち帰る権限の行為をいいます。

○ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

平成2年に制定(平成15年5月の改正)され、食鳥処理場の構造設備や衛生管理の基準を定めるとともに、食鳥処理の事業を許可制とし、食鳥の検査制度を設けることにより、食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生を防止しています。

《 食 鳥 》 鶏、あひる、七面鳥

《 食鳥処理場 》 食用に供する目的で事業として食鳥（鶏、あひる、七面鳥）をとさつし、又はその内臓の摘出等を行うために設置された施設です。

（食鳥をとさつし、その内臓を摘出したものを「中抜とたい」と言います。）

《 食 鳥 検 査 》 厚生労働大臣が指定した検査機関(社団法人 京都保健衛生協会)の職員である食鳥検査員(獣医師)が、とさつ又は内臓が摘出される食鳥について、疾病又は異常を排除するために行う検査です。

○ 食品衛生監視員

食品衛生監視員は、食品衛生法に基づき、食品関係施設に立ち入り、食品や記録等の書類を検査したり、試験検査に必要な食品等を収去(抜き取り)したり、また、食品衛生に関する監視指導を行います。

京都市では京都市長が任命し、医師、薬剤師、獣医師などの専門的な知識を有する必要があります。

○ 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」の規定により、営業者は、施設ごとに食品衛生責任者を設置しなければなりません。

その資格要件としては、栄養士、調理師等の有資格者の他、講習会で必要な課程を修了した者などであり、施設の衛生管理に努めるだけでなく、営業者に対して公衆衛生の助言等を行い、また他の従業員の監督管理を行わなければなりません。

○ 食品衛生法

昭和22年に制定(平成15年5月の改正)され、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ています。

また、本法により、食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告等、営業施設の基準、またその検査等について規定されています。

○ 食品供給工程（フードチェーン）

食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の工程のことです。一般に「食品供給工程」と訳されています。食品安全基本法では、食品工程の各段階であらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼす恐れがあると考え、各段階で必要な処置が適切に講じられるべきとされています。

○ 食品行商衛生条例(京都府)

昭和31年4月1日に制定(平成4年4月の改正)された京都府の条例です。

食品行商に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上を図ることを目的として、行商を行おうとする者は知事(市内在住者は住所地の保健センター)に届け出て、行商の登録を受けなければなりません。

○ 食品添加物

食品添加物とは、食品衛生法で「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの」と定義され、保存料、甘味料、着色料や香料等が該当します。

○ 食品等事業者

食品もしくは添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、販売等を行う者や病院等の集団給食施設等において継続的に不特定多数の者に食事を供与する者をいいます。

○ 成分規格

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の成分を定めた規格をいいます。

た

○ 大量調理施設衛生管理マニュアル

平成9年3月24日付けで、厚生労働省の通知(平成15年8月29日改正)により、集団給食施設等における食中毒を予防するためにHACCPの概念に基づき、調理過程における重要な管理事項等を示したものです。集団給食施設等においては、重要管理事項について点検・記録を行い、必要な改善措置を講じる必要があります。本マニュアルは、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用します。

○ 腸炎ビブリオ

《 特 徴 》

海水中に存在し、海水温が20℃以上、最低気温が15℃以上になると海水中で大量に増殖し、魚介類に付着して陸上に運ばれます。この菌による食中毒は7月から10月の夏期に発生が多くなります。

《 食中毒症状 》

感染後約12時間の潜伏期間。

腹痛、激しい下痢、嘔気、嘔吐、発熱

《 主な食中毒原因食品 》

魚介類の刺身など

《 対 策 》

魚介類を調理する前に真水でよく洗う。

食品の温度管理(4℃以下の低温保存)の徹底

○ 腸管出血性大腸菌O157

《 特 徴 》

動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品や飲料水を汚染します。

少量の菌で発病することがあり、感染による患者数は多くないが、特に乳幼児や高齢者では重症化する危険性があるため注意が必要です。

加熱や消毒処理に弱いため、食品を十分に加熱調理して食べれば、食中毒は防げます。

《 食中毒症状 》

感染後1～10日間の潜伏期間

初期の風邪様の症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便が見られます。

乳幼児や高齢者等は重症になりやすく、溶血性尿毒症症候群を併発し、意識障害に至ることもあります。

《 主な食中毒原因食品 》

焼肉、牛レバー、井戸水など

《 対 策 》

食肉は中心部までよく加熱する。(75℃、1分間以上)

野菜類はよく洗浄する

食品の温度管理(低温保存)の徹底

○ 動物用医薬品

薬事法において、専ら動物のために使用されることが目的とされている医薬品です。

牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚などの病気の診断、治療、予防などに使われるもので、その製造、販売、使用については薬事法で規制されています。

食品衛生法に基づき、残留基準が設定されている動物用医薬品が、その基準を超えて食品に残留していた場合、販売禁止等の措置が講じられます。

○ と畜場法

昭和28年に制定(平成15年5月の改正)され、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜処理が適正に行われるよう、と畜場設置の許可及びと畜場の衛生確保、獣畜のとさつ解体時の検査についての規制や措置を講じ、健康の保護を図ることを目的としています。

「と畜場」とは、食用に供する目的で、牛、馬、豚、めん羊、山羊をとさつし、又は解体するために設置された施設です。

な

○ 中抜きとたい

生きた食鳥(鶏、あひる、七面鳥)を処理し、羽毛を取り除き、内臓を摘出した状態のものをいいます。

○ 認定小規模食鳥処理場

各年度の食鳥(鶏、あひる、七面鳥)の処理羽数が30万羽以下の小規模な食鳥処理場で、食鳥処理業者が、市長が認めた方法で自主的に異常の有無の確認を行った場合は、食鳥検査が免除されるため、処理羽数の上限(30万羽)を遵守すること等が義務づけられています。

《食鳥》鶏、あひる、七面鳥

《食鳥処理場》食用に供する目的で事業として食鳥(鶏、あひる、七面鳥)をとさつし、又はその内臓の摘出等を行うために設置された施設です。

《食鳥検査》厚生労働大臣が指定した検査機関(社団法人 京都保健衛生協会)の職員である食鳥検査員(獣医師)が、とさつ又は内臓が摘出される食鳥について、疾病又は異常を排除するために行う検査です。

○ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)

適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、また品質に関する適正な表示を行わせることによって、消費者の選択に資することを目的として昭和25年に制定されました。

通称「JAS法」と呼ばれ、農林水産大臣が制定した日本農林規格による格付検査に合格した製品にJASマークを付けることを認めるJAS規格の制度と、品質表示基準に従った表示を全ての飲食料品の製造業者又は販売業者に義務付ける品質表示基準の制度の2つの制度からなります。

○ ノロウイルス

冬季に多発する食中毒や感染症の原因物質です。

人の便とともに排泄され、下水、河川、沿岸海域へと流れ込み、カキや赤貝等の二枚貝に蓄積され、その貝類を生や加熱不十分な状態で食べることによって感染します。また、人から人への感染が問題となっています。

《特徴》

二枚貝の生食によって発症することが多い。

調理従事者の手指等を介して食品を汚染する(二次汚染)ことがある。

アルコールに抵抗性がある。(アルコール消毒は効果がない。)

少量のウイルスでも発症する。

《食中毒症状》

主症状は、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱

潜伏時間は24～48時間

《対策》

二枚貝は中心部まで十分に加熱する。(85℃、1分以上)

野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。

手指をよく洗浄する。

感染者の便、嘔吐物に接触しない。(※便や嘔吐物を適切に処理する)

は

○ HACCP(ハサップ、ハセップ、ハシップ)

食品の衛生管理手法の一つです。

原材料から製品に至る各製造工程のうち、重要な工程を連続的に管理することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法をいいます。

日本では、食肉製品、乳・乳製品、清涼飲料水、いわゆるレトルト食品等に対して、HACCPシステムによる衛生管理方法を取り入れた食品を製造する工程について、厚生労働大臣が個別に承認しています。

○ **PCR法（ピーシーアール法：Polymerase Chain Reaction ポリメラーゼ連鎖反応法）**

目的のDNAを機械的に増幅させる方法です。

本検査法によって、簡単に微量のDNAから標的DNAを大量に複製し解析することができ、遺伝子組換え食品の検査、ウイルスや病原菌の検出など様々な用途に応用されています。

○ **ふぐの処理及び販売の規制に関する条例（京都府条例）**

昭和51年7月23日に制定(平成22年10月の改正)された京都府の条例です。

ふぐの処理及び販売に関して必要な規制措置を行うことにより、ふぐ毒による危害の発生を防止し、公衆衛生の向上に寄与することを目的とします。

処理されたふぐでなければ、食品として調理し、販売してはいけません。ふぐの処理は、免許を持ったふぐ処理師が処理しなければなりません。

○ **保健機能食品**

栄養成分の補給または特定の保健の用途に資するもの(身体の機能や構造に影響を与え、健康の維持増進に役立つものを含む。)であることについての表示が認められている食品です。

保健機能食品には「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の2つがあります。

《 特定保健用食品 》 身体の生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含む食品

表示しようとする食品の有効性、安全性の審査を受けて、国の許可を受ける必要がある。

《 栄養機能食品 》 栄養成分(ビタミン、ミネラル)の補給のために利用される食品

定められた規格基準を満たせば、栄養素の機能を表示し、販売することができる。

○ **ポジティブリスト制度**

平成15年の食品衛生法の改正により、食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、原則として一律基準(0.01ppm)で規制して、残留等を認めるものについてリスト化するポジティブリスト制度が導入され、平成18年5月29日から施行されました。これによって残留基準が設定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の流通が、原則禁止となりました。

ま

○ **みやこ健康・安全ねっと（健康危機管理情報電子メール配信）**

京都市公式ホームページから登録を済ませた方の携帯電話やパソコンに電子メールで、市内での健康危機の発生状況や注意喚起、予防策などを配信しています。

○ **京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度**

食品等事業者が取り組んでいる自主的な衛生管理を評価し、一定の基準を満たしている営業施設を認証していく制度です。

事業者自らが、調理・製造工程をマニュアル化し、各種記録を保存するなど、自主的に衛生管理を実施していくことで、食中毒等の危害発生の未然防止することを目的としています。

○ **京(みやこ)・食育推進プラン**

京都市における食育を総合的に推進するための計画です。

平成17年6月、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成、食に関する感謝の念と理解、食育推進運動の展開等を基本理念とする「食育基本法」が成立し、同年7月に同法が施行されました。

同法第18条に基づく市町村食育推進計画として、「京(みやこ)・食育推進プラン」を平成19年1月に策定しました。

ら

○ **リスクコミュニケーション**

食品の安全確保に関する情報を公開し、市民、食品等事業者、有識者及び行政担当者の間で、食に関するリスクを認識し、分析する過程において得られた情報や意見を双方向で交換することです。このことにより、行政は、市民や食品等事業者の意見を食品衛生に関する施策に反映させていきます。

○ リステリア

日本では、食中毒による報告事例はありませんが、諸外国では報告されています。

《 特 徴 》

家畜、野生動物、河川、下水等、自然界に広く分布

4℃以下の低温でも増殖可能

65℃、数分の加熱で死滅

未殺菌チーズ、食肉、野菜サラダなどを汚染

《 食中毒症状 》

潜伏期間 24時間～数週間（幅が広い）

主 症 状 倦怠感、発熱を伴うカゼ様症

妊婦、乳幼児、高齢者では重症になることがある

《 主な原因食品 》

牛乳、チーズ、野菜、食肉等

《 対 策 》

生肉、未殺菌チーズ等をできるだけ避け、冷蔵庫を過信しないこと

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を公布する。

平成 22 年 3 月 26 日

京都市長 門 川 大 作

京都市条例第 59 号

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

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 すべての飲食物（薬事法第2条第1項に規定する医薬品及び同条第2項に規定する医薬部外品を除く。）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、基本理念にのっとり、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、基本理念にのっとり、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勞のあつ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
- (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食品等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

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。

第4章 雑則

(委任)

第21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。

○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

(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。

(自主回収の着手の報告)

第2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3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4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、審議会を代表し、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5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。

5 審議会は、必要があると認めるときは、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6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7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8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2条及び第3条の規定は、同年10月1日から施行する。