

# 第18回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 平成27年12月25日（金）午前10時から

2 場 所 ホテル本能寺 西館5階『雁（かりがね）』

## 3 次 第

(1) 開 会

(2) 京都市挨拶

(3) 議 題

ア 次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定について（答申案）

イ 平成28年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）について

(4) 閉 会

## 配付資料

- 【資料1-1】次期京都市食の安全安心推進計画の策定に係る市民意見募集の結果について（概要）
- 【資料1-2】次期京都市食の安全安心推進計画の策定に係る市民意見募集の結果について
- 【資料2】次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定について（答申案）
- 【資料3】平成28年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）

## 参考資料

- 【参考資料1】次期京都市食の安全安心推進計画の策定に係る今後の予定について

**次期京都市食の安全安心推進計画の策定に係る  
市民意見募集の結果について（概要）**

**1 意見募集期間**

平成 27 年 11 月 12 日(木)から 12 月 11 日(金)まで

**2 募集結果**

意見者数 292 人， 3 団体， 意見数合計 472 件

(1) 男女別内訳

男性	女性	不詳
98	172	22

(2) 年齢別内訳

20 歳未満	20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70 歳以上	不詳
4	31	46	71	43	45	37	15

(3) 居住地別内訳

市内	市外	不詳
207	70	15

(4) 提出方法別内訳

郵送	FAX	電子メール	保健センター等
26	13	50	203

(5) 項目別内訳（意見数）

項 目	意見数
計画全般	85
施策の体系	17
行政による監視指導や検査	82
事業者による自主衛生管理	64
危機管理体制	6
リスクコミュニケーション	68
情報発信	54
その他	96

### 3 主な意見の内容と本市の考え方（概要）

#### (1) 計画全般

意見	本市の考え方
骨子案について賛同する。 食の安全性の確保の取組を進めていただくことを応援する。 長期的な安心安全計画をつくっていただいたことに一市民としてうれしく思う。	市民や事業者の皆様の御期待に添えるよう、関係機関とも連携を図りながら、本市の食の安全安心を確保するための取組を積極的に推進してまいります。
この計画を見て理解を深めることができた。 目標が明確に示されており、わかりやすくなっている。 良いことはぜひ進めていただきたいが、今ひとつ理解がしにくい。	次期推進計画では、目指すべき姿や、目標、具体的な取組等を明確にし、図や写真、語句説明等を適切に盛り込むなど、親しみやすく、分かりやすい計画となるよう努めてまいります。
京都市がどこよりも安全安心な取組をすることが、日本を代表する「京」になると感じる。 京都は観光都市であるため、京都に来られる観光客、修学旅行生にとって、京都での食事がいい思い出になるよう、安全な食事の提供を期待する。 市民に対してももっとしてほしいことを求めているのもいいのではないか。 企業とも一緒に取組ができればよい。	本市は、世界を代表する国際観光都市であるだけでなく、独自の食文化を発達させるなど、他の自治体にはない特色があります。 この特色を最大限活用し、観光客や修学旅行生の皆様に対し、安全安心で魅力ある京都の「食」を提供できるよう取り組んでまいります。 食の安全性を確保し、安心できる食生活を実現するためには、行政のみならず、市民や事業者の皆様との協働が不可欠であり、本推進計画の推進に御理解、御協力を求めてまいります。
前計画と比べ、「安全」と「安心」の定義が明確になり、目指すべき姿も分かりやすくなった。 「食の安全安心」は個人の主観で決まるかと思うので、人により「安全・安心」は温度差があるように思う。	次期推進計画では、食の「安全」と「安心」の考え方について、「安全」とは客観的なもの、「安心」とは主観的なものであることを明確にしたうえで、目標や取組等を定めています。 本計画に基づき、食の安全性の確保を図るとともに、より多くの方々に安心を実感していただけるよう、様々な取組を展開していきます。

#### (2) 施策の体系

意見	本市の考え方
体系が明確で分かりやすい。しっかりと実行していただくことを期待する。 食の安全と安心のための取組が一目でわかった。 「安全」と「安心」の2つの柱でそれぞれに施策を出されていて、理由目的が非常にわかりやすく計画されている。	次期推進計画では、「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」の実現に向け、「食の安全性の確保」と「安心できる食生活の実現」の2つを施策の柱とし、様々な取組を展開していくこととしております。

### (3) 行政による監視指導や検査

意見	本市の考え方
<p>大型のモール・ショッピングセンターや、お弁当などを卸している工場、調理施設の立入り調査の強化は必要</p>	<p>本市では、毎年度、食品衛生法に基づき、「食品衛生監視指導計画」を策定し、過去の食中毒、違反の発生状況や食品製造・提供数、食中毒の危険性が高い食品の取扱状況などを総合的に勘案し、効率的かつ効果的に飲食店や食品製造施設等に対する監視指導や流通食品の抜き取り検査などを実施するとともに、国際観光都市である京都の特性や社会情勢の変化にも柔軟に対応し、取組を進めています。</p> <p>平成28年度以降も、効率的、効果的な監視指導に努めてまいります。</p>
<p>日頃の食材を購入するスーパーや八百屋さんの食品が安全な物であるよう、しっかりと取組を進めて行ってほしい。</p> <p>簡単便利に作れる食品が増えている中で、添加物の使用や異物混入等、これからの子供達の成長の妨げになるものがないよう、安全性を高めてほしい。検査や管理の徹底等をお願いする。</p>	
<p>TPP交渉が合意に達したことにより、今後、一層輸入食品が多く店頭に並ぶことが想定される。</p>	<p>「食のグローバル化」が進む中、TPPの動向も注視しつつ、輸入食品の安全性の確保に努めてまいります。</p>
<p>TPPにより外国産が入ってくるが、食の内容をしっかりと検査してほしい。</p>	
<p>加工食品の表示がわかりにくい。</p> <p>賞味期限などどのように守られているのかが不安</p> <p>食品添加物を明記してもらいたい。</p> <p>偽装食品がないようチェックを厳しくしてほしい。</p>	<p>国、京都府及び市内関係部局とも連携し、情報の共有を図りながら、食品等事業者に対する講習会等を通じ、食品表示基準の周知及び適切な食品表示の推進に努めてまいります。</p>

### (4) 事業者による自主衛生管理

意見	本市の考え方
<p>認証施設は増えてほしい。</p>	<p>HACCPによる衛生管理への円滑な移行の一助となるよう、段階的な認証制度の導入など、制度の見直しを図ってまいります。</p> <p>また、制度の見直しに当たっては、関係団体における自主的な取組との連携を図るとともに、説明会を開催するなど、十分な説明を行ってまいります。</p>
<p>制度の見直しや普及にあたっては、関係団体とも十分に連携を図るべきと考える。</p>	
<p>事業者の衛生の取組をもっとPRすれば、少しは安心感が得られると思う。</p> <p>認証制度を取得している施設が、観光客に分かりやすいよう、店頭に掲げるような掲示物を作ってほしい。</p>	<p>認証取得によるメリットを事業者の皆様に感じていただき、更なる衛生管理の向上に繋がるものとなるよう、関係団体や観光部局等とも連携を図りながら、引き続き、制度の周知普及に努めてまいります。</p>
<p>知識と意識を高めた衛生管理にしっかりと取り組みたい。</p> <p>意識を高く、京都市の事業者として連携し、取り組んでいきたい。</p>	

## (5) 危機管理体制

意見	本市の考え方
今後も色々な事件や事故は発生すると思う。そのような時でも、すぐに対処できる機動力を備えておくことを願います。	平常時から緊急連絡体制を整備するとともに、研修の実施をはじめ、人材の育成を図り、迅速かつ的確な対応がとれるよう努めてまいります。

## (6) リスクコミュニケーション

意見	本市の考え方
行政や事業者の取組よりは、まずは消費者が正しいものを選べる力を付けることが必要	食の安全安心の確保のためには、市民の皆様に必要な知識をお持ちいただき、理解を深め、自ら行動していただくことも必要であると考えます。
今後は行政の監視指導や検査、事業者の自主衛生管理と同等に消費者教育に力を入れるべき。	このため、食品等事業者の取組を知っていただく「食品工場見学会」など、市民参加型のリスクコミュニケーションの取組を進めてまいります。
大学生やSNSといった今風にのっかっていくのはとてもいいと思う。	大学生等を中心とした次世代を担う若年層に対し、食の安全性に関するリスクコミュニケーションの取組を重点的に実施し、若年層から家族、地域、全市へと京都の食の安全安心が広がるよう努めてまいります。
日常的に学生が食の安全について知識を深められるような取組の推進は大変興味深い。	
食育イベントやグルメイベントなどに参加して啓発活動してはいかがか。	本市では、地域に密着した食育推進活動を行うボランティアである「食育指導員」を平成21年度から養成しており、今後、食育事業とも連携しながら、子供から成人まであらゆる世代に対し、食育活動を通じた食の安全安心情報の発信に努めてまいります。
「食育プラン」に基づく食育事業と連携し、保育園児や小学生のみならず、学生成人への食の安全安心に関する情報発信を重点的に是非実施してほしい。	
食育と連携した食の安全安心施策の推進はすばらしい。	

## (7) 情報発信

意見	本市の考え方
学生などの若い世代への情報発信は重要だと思うが、この世代は食への関心が低いと思われるので、興味をひくような情報発信に心がけてほしい。	近年、飛躍的に発達してきたSNS等の新たな媒体は、若年層の主たる情報源となっており、効果的な情報発信が期待できることから、今後、積極的な活用を図ってまいります。
SNS媒体が急速に普及しているのもっと行政が活用できる施策があれば良い。食中毒に対する知識等を広める場がもっとあればと思う。	
安心できる食生活の実現は規制や取り締まりだけでは難しそうなので、しっかりと正しい情報を伝えていくことが重要	マスコミとの連携のほか、SNS等の活用や食の安全安心に関する情報を集約したホームページの充実など、正しい情報の継続的なわかりやすい発信に努め、市民の皆様の安心に繋げてまいります。

意見	本市の考え方
<p>個人が気軽に閲覧でき、関心のあるテーマにすぐにたどり着けるものにする必要がある。新しい方法での情報発信に期待する。</p> <p>今度どういう媒体を活用するかが大きな鍵になると思う。</p>	<p>世代ごとの特徴に応じて媒体の組み合わせ等を変え、より効果的な情報提供に努めてまいります。</p>
<p>おあがりスをもっとPRすれば女性や子供にも食の安全を伝えることができるのではないかと。</p>	<p>食の安全安心啓発キャラクター「おあがりス」は、リーフレットや啓発物品等において積極的に活躍しておりますが、今後、更に活躍の場を広げることにより、市民の皆様に親しみを持っていただける、わかりやすい情報発信に努めてまいります。</p>
<p>和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、2020年にはオリンピックも開催と海外から日本への注目が高まっている。国際観光都市である京都で食の販売に携わるものとして、現在、日本語で標記している様々な情報を如何にして海外旅行者に伝えていくか課題に感じている。</p> <p>観光都市として発達し続けるため、重要な品質表示の多言語化や日本語を読み取り翻訳できる端末の導入等を計画に加えてはどうか。</p>	<p>国際観光都市として、今後、国内外からの観光旅行者の更なる増加を見据え、食の安全安心に関する観光旅行者向けのパンフレットの作成をはじめ、宗教上の配慮に対応している飲食店情報の提供やメニューの多言語化など、食の安全安心に係る情報発信に一層努めてまいります。</p>

## (8) その他

意見	本市の考え方
<p>小さな子どもがいるので、農薬のことが気になります。</p> <p>遺伝子組み換え食品に不安を感じる。</p> <p>中国に対する食品が不安、外食においてわからない。</p>	<p>本推進計画に基づく様々な取組を着実に進め、市民の皆様の食の安全安心の確保に努めてまいります。</p>

次期京都市食の安全安心推進計画の策定に係る  
市民意見募集の結果について

## 1 計画全般

意見	本市の考え方
骨子案について賛同する。	本市では、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するため、「京都市食の安全安心推進計画」を平成23年3月に策定し、市民、事業者の皆様とともに京都の食の安全安心を確保するための取組を進めてまいりました。
食の安全性の確保の取組を進めていただくことを応援する。	計画策定から4年が経過し、この間、京都が誇る食文化が注目を浴びる一方、牛肉の生食による腸管出血性大腸菌食中毒事件や、食品への異物混入事案など、食の安全安心を脅かす様々な問題が続発しました。
考え抜かれた非常に良い計画だと思う。	そこで、国内外の社会情勢により日々変化する食の安全安心に関する問題等に対応し、より効果的に食の安全安心施策を推進するため、平成28年度から5年間の新たな推進計画を策定するものです。
食を取り巻く現状を分析され、目指すべき姿を明示してあり、非常にわかりやすく、取組もうとする方向性も素晴らしいと思う。	今後とも、市民や事業者の皆様のお期待に添えるよう、関係機関とも連携を図りながら、本市の食の安全安心を確保するための取組を積極的に推進してまいります。
京都市民全員が健康的な食生活を行えるような市民の意識の向上と環境を確保しようとする今回の推進計画は的を得ている。	
行政として取り組む事柄について広く網羅している内容である。	
健康保護を目標にしていることはいいことだと思う。	
食品による健康被害を防ぐための様々な取組を期待する。	
長期的な安心安全計画をつくっていただいたことに一市民としてうれしく思う。	
着実に取組をすすめてほしい。	
府・市が今以上に連携し、食の安全を守る取組みを強めていただきたい。	
食の安全安心と言うものの、どのように取り組まれているか分からなかったが、骨子案を見てイメージがついた。	次期推進計画では、目指すべき姿や、目標、具体的な取組等を明確にし、図や写真、語句説明等を適切に盛り込むなど、親しみやすく、分かりやすい計画となるよう努めてまいります。
計画を見て理解を深めることができた。	
目標の達成に向け、リーディング事業以外にも、毎年異なる取組を進めてほしい。	
目標が明確でわかりやすい。	
良いことはぜひ進めていただきたいが、今ひとつ理解がしにくい。	
資料の内容が難しく、あまり伝わってこなかった。	
京都市がどこよりも安全安心な取組をすることが、日本を代表する「京」になると感じる。	本市は、世界を代表する国際観光都市であるだけでなく、独自の食文化を発達させるなど、他の自治体にはない特色があります。
京都は観光都市であり、京都に来られる観光客、修学旅行生にとって、京都での食事がいい思い出になるよう、安全な食事の提供を期待する。	この特色を最大限活用し、観光客や修学旅行生の皆様に対し、安全安心で魅力ある京都の「食」を提供できるよう取り組んでまいります。
京都市の取組が全国に広がればよい。	

意見	本市の考え方
<p>市民に対して、もっとしてほしいことを求めてもいいのではないかと。</p>	<p>食の安全性を確保し、安心できる食生活を実現するためには、行政のみならず、市民や関係者の皆様との協働が不可欠であり、次期推進計画に位置付ける安心できる食生活を実現していくため、市民、事業者、行政のリスクコミュニケーションを推進していくこととしておりますので、今後とも、本推進計画の推進にあたり、皆様の御理解、御協力を求めまいります。</p>
<p>特に共感できた点：目指すべき姿「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」、そのためにも京都市民、消費者、事業者へもこの取組を広く知っていただくことが大切と思う。</p>	
<p>現行の推進計画の推進体制では、「業界団体」「消費者団体」も加えられ、各種施策を協働し推進することが明記されたことについて評価する。</p>	
<p>企業とも一緒に取組ができればよい。 食中毒が少なくなるよう、私どもも協力していきたい。</p>	
<p>食の「安全」と「安心」の考え方を整理されたことは大変意義深く、歓迎する。</p>	<p>次期推進計画では、食の「安全」と「安心」の考え方について、「安全」とは客観的なもの、「安心」とは主観的なものであることを明確にしたうえで、目標や取組等を定めています。本推進計画に基づき、食の安全性の確保を図るとともに、より多くの方々に安心を実感していただけるよう、様々な取組を展開してまいります。</p>
<p>「安全」と「安心」の定義が明確になり、目指すべき姿も分かりやすくなった。</p>	
<p>「食の安全安心」は個人の主観で決まるので、人により「安全・安心」は温度差があるように思う。</p>	
<p>「安全」は科学的根拠に基づいて客観的に判断できるので評価しやすいが、「安心」は、消費者が個人で得た情報を自分で分析し、理解し、信頼するという主観に基づくものなので、情報量や分析力など個人の差によるところが大きく、評価が難しい。</p>	
<p>食の安全安心を100%できるのが理想だが、とてとても無理である。少しでも近づける為にどうすれば良いか具体策を出してほしい。</p>	<p>次期推進計画では、これまで実施してきた食の安全安心に関する取組を引継ぎつつ、新たに発展させる取組や重点的な取組をリーディング事業として明確にし、更なる食の安全安心の確保に努めてまいります。</p>
<p>平成23年からの取組は継続するのか。また、新規の取組がわかるようにしてはどうか。</p>	
<p>今の状態でも十分。今よりもレベルが落ちないようにしてほしい。少なくとも現状を維持できるものとしてほしい。</p>	
<p>PDCAで点検するとのことだが、前計画の点検内容は示されているのか。</p>	<p>現推進計画は、今年度を最終年度としていきます。これまでの推進計画の進捗状況については、毎年度、食の安全安心推進審議会に報告し、評価いただいた後、公表しているところです。 次期推進計画では、これまでの食の安全安心に関する取組状況や、前推進計画の評価を踏まえ、現状や課題を整理し、より効果的な食の安全安心施策の推進を図っていくために策定するものですが、現推進計画に基づくこれまでの取組状況や課題については、次期推進計画に記載してまいります。</p>
<p>前回策定された計画に対する評価が一切示されていない。前回の実績を正しく評価し、課題を発見することが重要である。</p>	



意見	本市の考え方
<p>前計画との違いや、5年間の計画の中での実施の目途が不明確</p>	<p>前推進計画では、「行政の取組」と「市民や事業者による取組」の2つの視点を軸としてきたのに対し、次期推進計画では、「食の安全性の確保」と「安心できる食生活の実現」の2つ柱を軸としています。</p> <p>また、これら2つの大きな柱ごとに目標を定めることにより、突発的な事案や社会状況の変化にも柔軟に対応できるよう工夫を図りました。</p> <p>次期推進計画は、目指すべき姿や目標の達成状況を踏まえ、様々な食の安全安心を確保するための取組を進めてまいります。</p>
<p>会社から冊子を配布されるまで、安全安心推進計画のことを全く知らなかった。</p>	<p>リスクコミュニケーション等本推進計画に基づく取組を進めて行く中で、本市の取組をわかりやすく情報発信するとともに、インターネットやSNS等の情報媒体を積極的に活用し、広く市民や事業者の皆様にも周知してまいります。</p>
<p>小学校の給食では早くから食育を行っている事は知っていたが、推進計画があることは知らなかった。他の所でも目にする機会が増えれば市民も関心を持てるのではないかと。</p>	
<p>市民、消費者、事業者へもこの取組を広く知っていただくことが大切と思う。</p>	
<p>このような素晴らしい取組が市民にどれだけ認識してもらえるかが課題だと思う。</p>	

## 2 施策の体系

意見	本市の考え方
<p>体系が明確で分かりやすい。しっかりと実行していただくことを期待する。</p>	<p>次期推進計画では、「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」の実現に向け、「食の安全性の確保」と「安心できる食生活の実現」の2つを施策の柱とし、様々な取組を進めてまいります。</p>
<p>食の安全と安心のための取組が一目でわかった。</p>	
<p>「安全」と「安心」の2つの柱でそれぞれに施策を出されていて、理由目的が非常にわかりやすく計画されている。</p>	
<p>「安全な食」だけでなく「安心できる食」というのは非常に重要な捉え方である。</p>	<p>次期推進計画で定めた目標の達成に向け、関係部局とも十分に連携を図りながら、食の安全安心に関する取組を進めるとともに、取組状況については、毎年度、審議会に報告し評価をいただいた後、公表することとしております。</p>
<p>具体的な施策をどのようにされていくのか見守りたい。</p>	<p>次期推進計画では、主に行政や食品等事業者による様々な取組により「食の安全性の確保」を図るとともに、市民や観光旅行者等に対し、行政や食品等事業者が積極的に情報提供し、正しい理解と信頼を得ることにより「安心できる食生活の実現」を目指すこととしております。</p>
<p>5つの基本施策を発表されているが、行政や事業者に対するものがほとんどで、消費者（市民）に対する啓発活動に関するものが不十分である。</p>	<p>本市や食品等事業者の取組を積極的に情報</p>

意見	本市の考え方
	<p>発信するとともに、リスクコミュニケーション等を通じて、正しい知識の普及に努めてまいります。</p>
<p>数値的な目標は別にして、できるだけ具体的な内容を持った指標を作成されることを求める。</p>	<p>次期推進計画では、「2つの施策の柱」に定めた目標（ねらい）の達成に向け、個別施策の実施状況の把握や取組を評価し、より強力に施策を推進するため、食の安全性の確保では、食中毒の発生件数や違反食品の件数等を、安心できる食生活の実現では、情報発信回数やリスクコミュニケーション参加者の理解度等を指標として設定し、各種取組の実施状況を把握することとしています。</p> <p>また、基本施策については、設定した指標でもって評価し、今後の取組の方向性を示す中で、必要に応じて個別の目標を設定することもあり得ると考えております。</p>
<p>基本施策においても、具体的な数値は後にしても、目標数値を作成する考え方は明らかにすべき。</p>	
<p>計画の目指すべき姿は抽象的なイメージであるため、具体的にどのようなレベルに到達しているのかが分かるように、各施策に具体的な数値を明記すべき。</p>	
<p>基本施策1と基本施策2を入れ替えてはどうか。一義的に事業者に責任がある正しい衛生管理を徹底してもらわないと安心安全は確保できない。</p>	<p>食の安全安心の確保に当たっては、京都市、食品等事業者及び市民の皆様がそれぞれの果たすべき役割と責務を担い取り組むことが重要です。そのためには、計画の策定主体である京都市が総合的に取組を実施する必要があるものと考えております。</p>
<p>「自主衛生管理の推進」（P6）は、「徹底した衛生管理の実践」としてはどうか。また、「・・・自主回収報告制度の普及等を図ります。」は、「・・・自主回収報告制度の普及等を図り、衛生管理を徹底します。」としてはどうか。</p>	<p>また、「自主衛生管理の推進」につきましては、文章の構成上、原案のままいたします。</p>
<p>京都市が担うべき事業者への施策として「監視や検査」「自主衛生管理の推進」に加え、「事業活動を行う上で知っておくべき事や食の安全にかかわる情報の発信」をいれてはどうか。</p>	<p>食中毒対策や最新の食の安全に関する情報の提供については、監視指導や食品衛生教習会等の様々な機会を活用し、周知徹底に努めているところです。</p> <p>御指摘の内容については、リーディング事業1「食品衛生監視指導計画に基づく監視指導及び抜取り検査の実施」において、着実に実施してまいります。</p>

### 3 行政による監視指導や検査

意見	本市の考え方
<p>大型のモール・ショッピングセンターや、お弁当などを卸している工場、調理施設の立入り調査の強化は必要</p>	<p>本市では、毎年度、食品衛生法に基づき、「食品衛生監視指導計画」を策定し、過去の食中毒、違反の発生状況や食品製造・提供数、食中毒の危険性が高い食品の取扱状況などを総合的に勘案し、効率的かつ効果的に飲食店や食品製造施設等に対する監視指導や流通食品の抜取り検査などを実施するとともに、国際観光都市である京都の特性や社会情勢の変化にも柔軟に対応し、取組を進めています。</p>
<p>屋台への指導をしっかりとしてほしい。</p>	
<p>日頃の食材を購入するスーパーや八百屋さんの食品が安全であるよう、しっかりと取組を進めてほしい。</p>	
<p>農薬の規制は十分やってほしい。</p>	
<p>手洗いのニュースを見たが、トイレのあとの手洗いをきちんとされていない方が多く驚いた。食品に携わる方の手洗いは十分にご指導願う。</p>	<p>平成28年度以降も、効率的、効果的な監視指導に努めてまいります。</p>

意見	本市の考え方
<p>簡単便利に作れる食品が増えている中で、添加物の使用や異物混入等、これからの子供達の成長の妨げになるものがないよう、安全性を高めてほしい。検査や管理の徹底等をお願いする。</p>	
<p>観光客が海外や他府県から多数訪れる土地柄であり、食品衛生計画も策定されており安心した。</p>	<p>近年の食中毒の傾向として、カンピロバクターやノロウイルスを原因とする食中毒が多くを占めています。このため、飲食店や大量調理施設への監視指導を強化するとともに、食中毒の特徴や消費者のライフスタイルに応じた適切な啓発を行い、カンピロバクターをはじめとした食中毒発生の未然防止を図ってまいります。</p>
<p>カンピロバクター食中毒は鶏肉の生など加熱していないものもある。よく検査をし、周知してほしい。</p>	<p>本市では、食の流通拠点である中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しており、引き続き、出荷される食品の安全性の確保に努めてまいります。</p>
<p>もっと消防のように、がんがん指導に入った方がいいと思う。</p>	<p>野菜の生産者に対しては、農薬の適正使用や栽培記録の徹底を図るため、毎年、市内全農家を対象に指導を行うとともに、家畜農家に対しては、家畜伝染病の予防を図るため、飼養方法も含め巡回指導を実施しております。</p>
<p>京都は観光都市でもあるので、食中毒を未然に防ぎ皆が安心して訪れる事ができる都市であってほしい。</p>	<p>「食のグローバル化」が進む中、T P Pの動向も注視しつつ、輸入食品の安全性の確保に努めてまいります。</p>
<p>食中毒を出した店が、又、2度目の食中毒を出し、普通に営業している現実は、少し怖い気がします。もう少し、罰則を厳しくしなければならぬのではないかと。</p>	<p>T P Pにより外国産が入ってくるが、食の内容をしっかりと検査してほしい。</p> <p>T P Pに伴い外国産の安全性の更なる強化を。</p> <p>T P Pによる海外からの食品についての取組があれば尚良い。</p>
<p>中央卸売市場の管理・監督責任を全うしていただきたい。</p>	<p>本市では、「京都市食品衛生監視指導」に基づき、市内に流通する食品を計画的に検査しており、残留農薬や食品添加物などについても、法令で定められた基準を超過していないか、厳しく確認を行っています。</p> <p>輸入食品については、国において、輸入時</p>
<p>無農薬野菜や有機野菜など行政が生産地を査察したりして調査をきっちりやっているのか。畜産など家畜に与えるエサや養殖の魚のエサなど行政の方はきっちり把握できているのか。</p>	
<p>TPP交渉が合意に達したことにより、今後、一層輸入食品が多く店頭に並ぶことが想定される。表示問題・残留農薬等の問題・遺伝子組換え農産物の問題が増加することが懸念される。</p>	
<p>TPPにより外国産が入ってくるが、食の内容をしっかりと検査してほしい。</p>	
<p>TPPに伴い外国産の安全性の更なる強化を。</p>	
<p>TPPによる海外からの食品についての取組があれば尚良い。</p>	
<p>食物に何が入っているか分からないので、検査をしてほしい。</p>	
<p>中国産食品の検査をしてほしい。</p>	
<p>防腐剤がどれくらい入っているのかわからない。</p>	
<p>農薬の規制は十分やってほしい。</p>	

意見	本市の考え方
<p>国外の農産物の残留農薬について不安に思うことがある。厳しいチェックがされているのか。</p>	<p>の監視指導を行うとともに、市内に流通する食品に対しても、本市が独自に抜取り検査を行い、安全性の確保を図っているところです。</p> <p>今後とも、過去の違反食品の発生状況やその時々々の社会情勢を踏まえて検体の種類や検査項目等を精査し、より効率的、効果的な検査を実施するよう計画してまいります。</p>
<p>加工食品の表示がわかりにくい。</p>	<p>本市では、食品等事業者に対し、科学的な根拠に基づいた期限表示の設定など適切な食品表示を指導するとともに、市内に流通する食品の抜取り検査を実施し、安全性の確保を図っているところです。</p>
<p>以前に比べると情報量が増えたが、一番知りたいこと、どこで作られたのかがわかりにくい。「国産」だけでなく、どこの県で作られたものか、わかるような表示をしてほしい。</p>	<p>平成27年4月から「食品表示法」が施行され、消費者が安全な食品の摂取と合理的に選択できるよう、「食品表示基準」が定められました。</p>
<p>賞味期限などどのように守られているのが不安</p>	<p>国、京都府及び市内関係部局とも連携し、情報の共有を図りながら、食品等事業者に対する講習会等を通じ、食品表示基準の周知及び適切な食品表示の推進に努めてまいります。</p>
<p>食品添加物を明記してもらいたい。</p>	<p>国、京都府及び市内関係部局とも連携し、情報の共有を図りながら、食品等事業者に対する講習会等を通じ、食品表示基準の周知及び適切な食品表示の推進に努めてまいります。</p>
<p>外食についても出来るだけ食材の原産地表示を進められたい。</p>	<p>国、京都府及び市内関係部局とも連携し、情報の共有を図りながら、食品等事業者に対する講習会等を通じ、食品表示基準の周知及び適切な食品表示の推進に努めてまいります。</p>
<p>偽装食品がないようチェックをきびしくしてほしい。</p>	<p>国、京都府及び市内関係部局とも連携し、情報の共有を図りながら、食品等事業者に対する講習会等を通じ、食品表示基準の周知及び適切な食品表示の推進に努めてまいります。</p>
<p>食材で産地が明確にされているのか心配な時がある。</p>	<p>国、京都府及び市内関係部局とも連携し、情報の共有を図りながら、食品等事業者に対する講習会等を通じ、食品表示基準の周知及び適切な食品表示の推進に努めてまいります。</p>
<p>食品表示法について、事業者向け講習会を開催してほしい。</p>	<p>国、京都府及び市内関係部局とも連携し、情報の共有を図りながら、食品等事業者に対する講習会等を通じ、食品表示基準の周知及び適切な食品表示の推進に努めてまいります。</p>
<p>新しい表示についてまとめたリーフレットなども作成してほしい。</p>	<p>国、京都府及び市内関係部局とも連携し、情報の共有を図りながら、食品等事業者に対する講習会等を通じ、食品表示基準の周知及び適切な食品表示の推進に努めてまいります。</p>
<p>海外の観光客が増加する中で、表示ラベル等の重要性が高まっていると思うので、行政としても情報提供や施策を出して関心を持っていただく必要があると感じる。</p>	<p>本市では、平成25年度から食品のアレルギー検査を実施しており、食品表示が適切に行われているか確認することで、健康被害の発生の未然防止に努めているところです。</p>
<p>食物アレルギーの人が増えており、アレルギー表示がされていないと安心して外食がしにくいという話を聞く。アレルギー表示の普及を進めてほしい。</p>	<p>加工食品へのアレルギー表示は、食品表示法に基づき、容器包装への表示が義務付けられている一方、ホテルやレストラン等の店内で提供されるメニューのアレルギー物質に関する情報提供は努力目標となっておりますが、健康被害を未然に防止する観点から、店頭における表示についても指導してまいります。</p>
<p>食品全部にアレルギー表示をしてほしい。インターネットの取組はしていく方がよい。</p>	<p>加工食品へのアレルギー表示は、食品表示法に基づき、容器包装への表示が義務付けられている一方、ホテルやレストラン等の店内で提供されるメニューのアレルギー物質に関する情報提供は努力目標となっておりますが、健康被害を未然に防止する観点から、店頭における表示についても指導してまいります。</p>
<p>飲食店の料理の成分表示をもっと分かるように取り組んでいただきたい。また、ジャンクフードについてもカロリー表示を。</p>	<p>加工食品へのアレルギー表示は、食品表示法に基づき、容器包装への表示が義務付けられている一方、ホテルやレストラン等の店内で提供されるメニューのアレルギー物質に関する情報提供は努力目標となっておりますが、健康被害を未然に防止する観点から、店頭における表示についても指導してまいります。</p>
<p>飲食店の料理の成分表示をもっと分かるように取り組んでいただきたい。また、ジャンクフードについてもカロリー表示を。</p>	<p>また、本市では、店頭でのアレルギー表示やエネルギー表示等に取り組まれているお店を登録し紹介する「京の健康づくり応援店制度」を設けており、引き続き、本制度の普及を図ってまいります。</p>

意見	本市の考え方
<p>効能・効果を標榜する「健康食品」類が多数存在しているので、行政からの指導を強めるとともに、消費者団体訴訟制度を担っている適格消費者団体等との連携した取り組みについて検討いただきたい。</p>	<p>いわゆる「健康食品」への表示においては、食品表示法、医薬品医療機器等法(旧薬事法)、景品表示法など様々な法律に基づき、適切な表示を行うことが必要です。</p> <p>本市でも、これらの法律を所管する関係機関と連携を図りながら、適正表示の推進に努めてまいります。</p>
<p>管理を強化するのもよいが、コストとバランスよくなるよう配慮を願う。</p>	<p>監視や検査の実施に当たっては、毎年、過去の違反状況や社会情勢の変化等に柔軟に対応し、内容を精査することで、より効果的、効率的な監視や検査の実施に努めてまいります。</p>

#### 4 事業者による自主衛生管理

意見	本市の考え方
<p>認証施設は増えてほしい。</p> <p>制度の見直しや普及に当たっては、関係団体とも十分に連携を図るべきと考える。</p> <p>食の安全と衛生認証の更なる活用には食品等事業者のとくに経営層への啓蒙が必要である。</p> <p>本計画では、5年間で施設数を何施設にするかの数字が示されていない。現在認証を保持している施設に対して説明があってもいいと思うが。</p> <p>各地方自治体の保健担当者と連携する中で、より高いレベルでの衛生管理に取り組めるような協力体制、仕組みの構築も重要な視点として検討いただきたい。</p>	<p>「京・食の安全性管理認証制度」は、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を推進するため、HACCPの概念を一部取り入れた本市独自の制度として、平成18年に創設しており、現在までに120を超える施設が取得しています。</p> <p>一方、国においては、将来的にHACCPの義務化を見据えており、中小事業者も含めHACCPに基づく衛生管理が実施されていることを目指しています。</p> <p>このため、本市においても、HACCPによる衛生管理への円滑な移行の一助となるよう、段階的な認証の導入など、制度の見直しを図ってまいります。</p> <p>また、制度の見直しに当たっては、関係団体における自主的な取組との連携を図るとともに、説明会を開催するなど、十分な説明を行ってまいります。</p>
<p>認証制度の資料がほしい。</p> <p>事業者の衛生の取組をもっとPRすれば、少しは安心感が得られると思う。</p> <p>認証制度を取得している施設が、観光客に分かりやすいよう、店頭に掲げるような掲示物を作ってほしい。</p> <p>認証制度は、いまひとつ認知度が低く、他府県での営業の際、ISO並の評価としては得られず、苦い思いをしたことがある。又、認証制度のすばらしさを同業に伝えても皆なかなか腰があがらない。より一層の普及活動支援を求む。</p> <p>百貨店などでは京都以外で製造される食品も多く取り扱うが、県外の製造者に対する認証制度の普及はどうするものかも考えていただきたい。</p>	<p>本市ホームページや施設を紹介したマップの配布、各種イベント等での啓発等を通じて制度の周知及び普及に努めているところであります。</p> <p>認証を取得によるメリットを事業者の皆様にご覧いただき、更なる衛生管理の向上に繋がるものとなるよう、関係団体や観光部局等とも連携を図りながら、引き続き、制度の周知普及に努めてまいります。</p>

意見	本市の考え方
<p>京都の食品事業者において問題が発生した場合、風評被害等の影響が大きく、その業界のみならず京都の印象を悪くしてしまうおそれが多分にある。そのためには、飲食店組合や料理組合、小売団体のトップなどが推進役となり、認証制度の啓蒙や、普及活動を押し進めるべきだと思う。</p>	
<p>現状、取得メリットが見えない。京都市が認証した施設なら、安全な食品を提供しているため、観光協会などでPRしてはどうか。</p>	
<p>HACCPを推進してほしい。</p>	<p>本市では、平成27年3月に「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」を改正し、食品等事業者が遵守すべき基準として、危害分析・重要管理点（HACCP）方式による衛生管理を導入いたしました。</p> <p>本条例改正は同方式による衛生管理を義務づけるものではありませんが、国において、将来的にHACCPの義務化を見据えており、HACCP導入を目指す事業者への支援事業を積極的に展開しております。</p> <p>HACCPの普及に当たっては、事業者のみならず、市民の皆様への認知度の向上も重要であることから、引き続き、国の動向も注視しつつ、HACCPによる衛生管理の推進を図ってまいります。</p>
<p>メジャーブランドや大企業、HACCPを認定される所は、知識や管理は大変厳しいものなので、中小企業や個人オーナー店を中心として、全体をレベルアップさせてほしい。</p>	
<p>HACCPの義務化は慎重に。</p>	
<p>HACCPは小規模な事業者にとっては負担が大きいので義務化すべきではない。</p>	
<p>小規模事業者に対しては指導だけでなく、支援策も必要</p>	
<p>市民に対しても、HACCPを説明するなどの啓発活動が必要</p>	
<p>過去には放射能汚染やユッケの食中毒が発生し、消費者は安心して食品を食べれなくなったため、しっかりと業者に安全確保をさせてほしい。</p>	<p>食の安全安心の確保のためには、食品等事業者の皆様との協働が必要不可欠であることから、引き続き、関係団体とも連携を図りながら、食品等事業者の更なる自主的な衛生管理の推進を図ってまいります。</p>
<p>最近チェーン店等割安な店舗が多い中、当然肉類等の輸入品は仕方ないと思うがやはり、品質のしっかりした品を提供していただきたい。</p>	
<p>業者が防腐剤など農薬の管理をしっかりしてほしい。</p>	
<p>日本の食の安全は、各業者さんの意識が高く保たれて成り立っているかと思う。その意識の向上に行政の支援システムがなくてはならないと思うので、引き続き、より安全なシステムづくりをお願いする。</p>	
<p>食は、すべての人々の毎日の暮らしに欠かせないものだから、食品の安全性の確保は人々の健康を守る為に大変重要だと考える。安全が確保されても、お客様の安全に必ずしも繋がるものではないと考えるので、お客様の立場となって、安心できる商品の提供が出来るよう努力していきたいと思う。</p>	<p>本市では、食品等事業者の自主的な衛生管理の取組を進めるため、監視指導や衛生講習会を開催するなど、最新の科学的な知見や食の安全安心に関する情報の提供の場の確保に努めております。</p> <p>本市においても、食の安全安心の確保のためには、食品等事業者の皆様との協働が必要</p>

意見	本市の考え方
<p>日頃より、食の安心安全については、危機感を持って対応している。知識と意識を高めた衛生管理にしっかり取り組みたい。</p>	<p>不可欠であることから、引き続き、京・食の安全衛生管理認証制度の普及などの取組を通じて、自主的な衛生管理の推進を支援してまいります。</p>
<p>京都には和菓子や京料理の老舗も多く、これらの方々にも理解して頂ける現実に根差した方針になることを望む。</p>	
<p>意識を高く、京都市の事業者として連携し、取り組んでいきたい。</p>	
<p>事業者の知識の習得についても積極的な推進活動があれば良いと思う。</p>	
<p>食の安全の中に完全禁煙の項も入れて、子供連れでも安心して利用できるよう希望する。</p>	<p>本市では、飲食業や旅館等の事業者組合で構成される「京都府受動喫煙防止憲章事業者連絡協議会」及び京都府との連携の下、店舗等の施設における受動喫煙防止対策の状況を示す「店頭表示ステッカー」を普及する取組を進めております。</p>

## 5 危機管理体制

意見	本市の考え方
<p>今の問題への対処は、今回示された取り組みで解決できると思うが、今後も色々な事件や事故は発生すると思う。そのような時でも、すぐに対処できる機動力を備えておくことを願います。</p>	<p>食中毒等の緊急事態の発生を想定し、平常時から緊急連絡体制を整備するとともに、研修の実施をはじめ、人材の育成を図り、迅速かつ的確な対応がとれるよう努めてまいります。</p>
<p>施策3に掲げる内容を推進するには、人材の育成及び資質向上を図ることが重要であるが、骨子案の中で取り扱われているスペースが小さい。次期計画策定に当たっては、施策3の内容をより深めてほしい。</p>	
<p>関西電力は、高浜原子力発電所の再稼働を準備している。本計画の緊急時を想定した対策の1つに、高浜原発での時を想定した対策を検討することを求める。</p>	
<p>緊急時を想定した対策とは、食品の安全に係る事故発生時に具体的にどのような対応をするのか知りたい。</p>	<p>現行の計画策定後に発生した福島第一原発事故に伴う食品の放射能汚染や牛肉の生食による腸管出血性大腸菌食中毒事件など、食の安全安心を脅かす突発的な事案に対しては、その都度、監視指導や検査等の強化を行い、市民の皆様の食の安全安心の確保に努めてきたところです。</p> <p>突発的に発生する個別の問題には、具体的な事案が発生しないと対応は検討できないため、計画に記載することは難しいものの、食の安全を脅かす緊急事態には、基本施策3に掲げるとおり、迅速かつ的確な対応がとれるよう努めてまいります。</p>

## 6 リスクコミュニケーション

意見	本市の考え方
<p>行政や事業者の取組より、まずは消費者が正しいものを選べる力をつけることが必要</p>	<p>本市といたしましても、食の安全安心の確保のためには、行政や食品等事業者の皆様を取組のみならず、市民の皆様に必要な知識をお持ちいただき、理解を深め、自ら行動していただくことが重要であると考えます。</p> <p>このため、食品等事業者の取組を知っていただく「食品工場見学会」や「手洗い体験講習会」など、市民参加型のリスクコミュニケーションの取組を進めてまいります。</p>
<p>賞味期限と消費期限を上手く使い分ける消費者の知識も必要</p>	
<p>行政の監視指導や検査、事業者の自主衛生管理と同等に消費者教育に力を入れるべき。</p>	
<p>食は毎日の生活に欠かせず、食品の安全性の確保は極めて重要なことである。消費者や生産者、食品関係事業者が情報を共有しながら、考えていかなければならない事だと思う。</p>	
<p>生産者交流など、市場に並ぶ前の食材の姿を見て知る機会があると、食材、食に対する安心は増すのではないだろうか。</p>	
<p>見えないところで作られているものは不安である。見えたなら少しは安心できる。</p>	
<p>正しい手洗いの方法をしっかりと伝えていってほしい。</p>	
<p>ワークショップ等も公共的な場で実践してほしい。</p>	
<p>リスクコミュニケーションという言葉は分かりにくいので、もっと広めてはどうか。</p>	
<p>目的や対象に応じたリスクコミュニケーションの推進をがんばってほしい。</p>	
<p>食の安全に関する情報発信方法をターゲットにしたい年代に含めて柔軟に工夫することが必要ではないか。</p>	
<p>事業者だけでなく、一般家庭への普及もされるとより理解が深まり、家での対策もできると食中毒やノロウイルスの広がりも抑えられるような気がする。</p>	
<p>数多くの安全安心対策を実施されていると思いますが、より一般市民への理解を深める方法を検討していただきたい。</p>	
<p>大学生やSNSといった今風にのっかってやっていくのはとてもいいと思う。</p>	<p>近年、増加傾向にあるカンピロバクターによる食中毒は、大学生を中心とした若年層の間で多発するなど、これらの世代への食の安全安心に関する情報を十分に提供し、理解していただくことが重要です。</p> <p>大学生等を中心とした次世代を担う若年層に対し、食の安全性に関するリスクコミュニケーションの取組を重点的に実施し、若年層から家族、地域、全市へと京都の食の安全安心が広がるよう努めてまいります。</p>
<p>大学の学園祭前だけでなく、日常的に学生が食の安全について知識を深められるような取組の推進は大変興味深い。</p>	
<p>このままでも良いが、学生の街なので講習など学校で行い自主的に食の安全を考える事も必要ではないかと。</p>	
<p>店舗でも学生のアルバイトスタッフ多数につき、衛生の予備知識があれば助かる。</p>	



意見	本市の考え方
<p>大学生に対する正確な情報提供は非常に重要である。大学のまち京都として、また大学生の子を持つ母親として、今後の大学生の活躍に期待したい。</p>	
<p>食育イベントやグルメイベントなどに参加して啓発活動してはいかがか。</p>	<p>食の安全の確保と安心な食生活には、食事のとり方、食べ方等食に関する正しい知識が重要となるため、食育事業とは密接に関係しています。</p>
<p>子ども（幼少期）からの継続ということを考えて、保育所、幼稚園、小学校での食育教育を重点的にとりこんでいただきたい。</p>	<p>本市では、地域に密着した食育推進活動を行うボランティアである「食育指導員」を平成21年度から養成しており、今後、食育事業とも連携しながら、子供から成人まであらゆる世代に対し、食育活動を通じた食の安全安心情報の発信に努めてまいります。</p>
<p>「食育プラン」に基づく食育事業と連携し、保育園児や小学生のみならず、学生成人への食の安全安心に関する情報発信を重点的に是非実施してほしい。</p>	
<p>食の安全安心と食育のコラボ、楽しみにしています！</p>	
<p>長期的に食の安全安心を根付かせるためには、子供への教育が必要と感じる。食育と連携した食の安全安心施策の推進はすばらしい。</p>	
<p>見学や田植えの体験等、食育に関する取組みが子供の成長に大変役立っている。単にきれいな環境だけで食べ物が作られているわけではないことを泥だらけになることで、有り難さの理解が深まっていく。</p>	
<p>どの様に食育を推進され、事業者は何が協力できるのだろうか。</p>	
<p>子供達のとりまく環境によっては、食育に対して理解ある家庭とそうでない家庭があるため、危惧する部分もある。</p>	<p>本市では、食品安全委員会や厚生労働省等、国や他の関係機関の動向を注視しながら、科学的根拠に基づいた情報を正しく的確に発信することで、市民や関係者の皆様の食の安全安心の確保に努めてまいります。</p>
<p>IARC（国際がん研究所）が発表した「食肉はおそらく発がん性がある」、「食肉加工品には発がん性がある」との情報は、国民に大きな誤解を与え年末商戦に影響が出ている。内閣府食品安全委員会はリスク評価が欠落していると反論しており、正しい情報を食品衛生関連パンフ、市民しんぶん等で啓発するなど、行政としての対応をお願いしたい。</p>	
<p>WHOなど極端に報道されると（マーガリン、ハム等）私たちは何を食べていいのかわからなくなってしまう。私たちも過剰に敏感になるのではなく、しっかりと知識をもつ必要があると思う。</p>	

## 7 情報発信

意見	本市の考え方
<p>学生などの若い世代への情報発信は重要だと思うが、この世代は食への関心が低いと思われるので、興味をひくような情報発信に心がけてほしい。</p>	<p>食の安全の確保と安心できる食生活の実現を図るためには、学生など次世代を担う方々に興味を持っていただき、正しく行動していただくことが重要であると考えております。</p>
<p>SNS媒体が急速に普及しているので、もっと行政が活用できる施策があれば良い。食中毒に対する知識等を広める場がもっとあればと思う。</p>	<p>近年、飛躍的に発達してきた Facebook や Twitter 等に代表される SNS 等の新たな媒体は、若年層の主たる情報源となっており、効果的な情報発信が期待できることから、今後、積極的な活用を図ってまいります。</p>
<p>今現在、京都市の食の安全に関する SNS が見当たらないのはなぜか？パブコメも SNS で募集すべきではないか？紙媒体やホームページでは私の友人たちは絶対に分からないし、興味も持たない。この時点で骨子案に書いていることと、実体が大きく乖離しているように思える。</p>	<p>なお、本計画の意見募集に当たっては、意見募集用のリーフレットを作成し、保健センターや図書館での配架や、スーパー等の事業者の皆様にも御協力いただき周知に努めてきたところです。</p>
<p>スマートフォンが普及しているので、食の安全に関するする情報もスマートフォンにのせ、Facebook も活用して様々な意見を取り締まりに反映してほしい。</p>	<p>また、リーフレットと同じ内容を本市ホームページに掲載するとともに、メール配信も行い周知を図ってまいりました。</p> <p>今後、より理解を深めていただくため、わかりやすい情報発信に努めるとともに、様々な世代の方の目に触れるよう、SNS の積極的な活用を図ってまいります。</p>
<p>安心できる食生活の実現は規制や取り締まりだけでは難しそうなので、しっかりと正しい情報を伝えていくことが重要。</p>	<p>SNS 等の情報媒体の発達に伴い、情報が入りやすくなっただけでなく、個人が情報を発信する力も飛躍的に高まり、誤った情報や不安をあおる情報に対して、いかに正しい情報を伝えていくかが重要となっており、「正確かつ適切な情報の発信」を基本施策の 1 つに位置付けているところです。</p>
<p>中国産はコワイと言うイメージがあるが、正しい事がわからない。何を見れば良いかを教えてほしい。</p>	<p>マスコミとの連携のほか、SNS 等の活用や食の安全安心に関する情報を集約したホームページの充実など、正しい情報の継続的なわかりやすい発信に努め、市民の皆様の安心に繋げてまいります。</p>
<p>中国産はなぜ安いのか、危険ではないかと不安。信頼をどのようにしたらいいのか情報がないので分からない。</p>	<p>次期推進計画では、「安心できる食生活の実現」を図るため、市民や食品等事業者の皆様による食の安全性の確保に関する取り組みを積極的に情報発信していくことを目標に掲げているところです。</p>
<p>今は大きな事件や事故が起こっていないので、不安な人は少ないかもしれないが、何かことが起こると一気に不安が増大する。マスコミの報道の影響が大きく左右するのでマスコミは不安をあおるだけでなく、責任を持って報道してほしい。</p>	<p>また、本市が平成 27 年 5 月に実施した「京都市食育に関する意識調査」では、食の安全安心に関する情報源としている媒体が、世代によって大きく異なることがわかりました。</p>
<p>食の安全のための取組をたくさん行っているが、情報発信がなかなか上手くいっていない。区民版などで知らせる等してはどうか。</p>	<p>本調査結果を踏まえ、世代ごとの特徴に応じて媒体の組み合わせ等を変え、より効果的な情報提供に努めてまいります。</p>
<p>テレビや新聞以外も活用してしっかりと情報を伝えてほしい。</p>	
<p>京都市情報館も市民への情報発信が主で、事業者が情報を得ようと思っても、なかなか適切な情報を得ることができない。</p>	
<p>個人が気軽に閲覧でき、関心のあるテーマにすぐにたどり着けるものにする必要がある。新しい方法での情報発信に期待する。</p>	

意見	本市の考え方
<p>スーパー等で、一般のお客様にも食中毒の怖さを知ってもらう為に、小さなブックを設置したら良いと思う。</p>	
<p>細菌性食中毒に関して、一般の人たちは知識がなく、認識が低いことが多く、知識をもっとわかりやすく広めるツールを開発や、配布してほしいと思う。</p>	
<p>今度どういう媒体を活用するかが大きな鍵になると思う。(現状値26回の情報を目にしたことがないため)</p>	
<p>食の安全についての情報をわかりやすく主婦むけに発信してほしい。添加物とか、新聞で発ガン性のこととか聞くとこわい。</p>	
<p>おあがりスカわいい。これからも頑張ってください。</p>	<p>食の安全安心啓発キャラクター「おあがりス」は、リーフレットや啓発物品等において積極的に活躍しておりますが、今後、更に活躍の場を広げることにより、市民の皆様にしみを持っていただける、わかりやすい情報発信に努めてまいります。</p>
<p>おあがりスをもっとPRすれば女性や子供にも食の安全を伝えることができるのではないかな。</p>	
<p>食の安全安心に対する市民の関心を高めるために、おあがりスのグッズを作成し、活用してはどうか。</p>	
<p>食中毒の発生及び改善の状況をその都度知らせてほしい。予防に役立てたい。</p>	<p>食中毒が発生した場合には、広報発表するとともに、本市のホームページにて公開しております。</p> <p>また、食中毒の予防方法や自主回収情報等については、「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)」にて登録者にメール配信しております。</p>
<p>新型ウイルスなどの情報をより身近な媒体を使い、一般に認知される様にしていきたい。</p>	
<p>福島県の果物、野菜についてももっとくわしく教えてほしい。</p>	<p>御意見の内容から判断し、放射能検査に関する質問として御回答させていただきます。</p> <p>本市では、市民の不安を解消するため、市内に流通する放射能汚染など今後とも、放射能検査を実施し、その結果を公表する等、正確かつ適切な情報の発信を行っております。</p>
<p>農薬の事とか福島県の野菜果実ももっと宣伝してあげたい。</p>	
<p>和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、2020年にはオリンピックも開催と海外から日本への注目が高まっている。国際観光都市である京都で食の販売に携わるものとして、現在、日本語で標記している様々な情報を如何にして海外旅行者に伝えていくか課題に感じている。</p>	<p>国際観光都市として、今後、国内外からの観光旅行者の更なる増加を見据え、食の安全安心に関する観光旅行者向けのパンフレットの作成をはじめ、宗教上の配慮に対応している飲食店情報の提供やメニューの多言語化など、食の安全安心に係る情報発信に一層努めてまいります。</p>
<p>観光都市として発達し続けるため、重要な品質表示の多言語化や日本語を読み取り翻訳できる端末の導入等を計画に加えてはどうか。</p>	

## 8 その他

意見	本市の考え方
<p>地産地消を進めていただきたい。</p> <p>スーパーなど店頭に並んでいるものが、外国産のことが多い。安全性に不安を感じる事がある。国産地元の野菜や材料が増える事を望む。</p>	<p>本市では、保育所（園）や学校において、京野菜をはじめとする旬の野菜を活用して地産地消の推進を図っております。</p> <p>また、市内で生産される旬の野菜を市民の方々に供給する体制を整備し、市内産野菜の伝統を守り、さらに発展させていく「京の旬野菜推奨事業」を通じて、味、栄養価がともに良いだけでなく、安心・安全な京の旬野菜を推奨し、地場生産・地場消費を推進しております。</p>
<p>無農薬無添加のものを望む。生鮮食品と加工食品のちがいをTVでやっていたが、線引きが難しいとのこと。マニュアル作りとともに啓蒙活動いただきたい。</p>	<p>本市では、残留農薬のリスクを低減するための指針である「京の旬野菜GAP」の普及を図っており、生産者に本取組を活用いただくことで、農薬等の生産管理を実践いただいております。</p>
<p>京都の食に食肉が利用できないと魅力が半減すると予想されるので、食肉、食肉加工品の健全な普及を支援していただきたい。</p>	<p>本市では、最高級和牛ブランド肉「京都肉」を市民の皆様幅広く知っていただくため、京都肉牛流通推進協議会と共催のもと、『京都肉』祭を開催するなど、食肉の普及を図っております。</p>
<p>安全安心推進審議会委員のメンバーを見ても、市民公募は2名のみで、バランスが悪い印象である。審議会にも、一般市民が広聴できる仕組みにできればより安心安全への取組が認識されると思う。</p>	<p>本審議会は、学識経験者や食品等事業者、消費者等の13名の委員から構成しており、市民公募委員2名の他、消費者団体にも委員に御就任いただき、多様な御意見をいただいております。</p> <p>また、審議会の開催に当たっては、傍聴席を設けて公開しており、また、開催後には会議資料や議事録を公開しております。</p>
<p>会社にこのような冊子で説明をうけたのでわかりましたが、一般家庭にも浸透するような案内や窓口があればいいと思う。</p> <p>以前に買った商品にクギが入っていた。業者には連絡したが、こんなときはどうすればいいのか。</p>	<p>食の安全安心に関する取組は、本市の中でも担当する局等が多数分かれております。</p> <p>計画を御覧になられた方が、各取組について問い合わせの際に分かりやすくなるよう、次期推進計画に担当する局等を記載します。</p> <p>また、食品衛生に関する相談や食品表示、不良食品等の相談は各区保健センターにおいて受け付けております。</p>
<p>安全な食品は、自分でつくるもの。できるだけ自分で食品を作っている。自分が一番信頼納得できる。</p> <p>どこの産地のものか、確認してから購入するようにしている。</p> <p>ひとが生きる根源である食の安全安心をもっともっと一人一人関心を持とうと思う。</p> <p>情報を参考にしながら、安全で新鮮、味の良いものを選ぶ目を養いたいと思う。</p> <p>食品を買う時に生産地や材料をしっかりと確認し、家族が安全に食事をできるようにしている。</p>	<p>食の安全性を確保し、安心できる食生活を実現するためには、市民の皆様との協働が不可欠です。</p> <p>多くの方々に食に対する関心をお持ちいただき、正しい知識を普及し、自ら行動していただけるよう、しっかりと取り組んでまいります。</p>

意見	本市の考え方
<p>小さな子どもがいるので、農薬のことが気になる。</p>	<p>本推進計画に基づく様々な取組を着実に進め、市民の皆様の食の安全安心の確保に努めてまいります。</p>
<p>食について、特に心配していることはない。</p>	
<p>何が入っているかわからない。日持ちすることが不安</p>	
<p>中国産、添加物が不安</p>	
<p>遺伝子組み換え食品に不安を感じる。</p>	
<p>加工食品の添加物は名前だけでは分からない物が多い。安い野菜にも多く農薬が含まれていると思うが、どれだけ食べたら体に悪いのか不安である。水で流れる物とかあるのか？</p>	
<p>中国に対する食品が不安、外食においてわからない。</p>	

次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定について

答 申 案

平成 年 月

京都市食の安全安心推進審議会



## 目 次

1 計画策定の背景 .....	P1
2 推進計画の基本的事項 .....	P2
(1) 推進計画の基本理念及び各主体の責務・役割	
(2) 目指すべき姿	
(3) 推進計画の位置付け	
(4) 推進計画の特色	
(5) 推進計画の期間	
3 施策の展開 .....	P5
(1) 施策の体系	
(2) 施策の目標	
(3) 重点的な取組事項	
4 推進計画の推進体制及び進行管理 .....	P11
(1) 推進体制	
(2) 進行管理	
【附属資料】 .....	P12





## 1 計画策定の背景

### 現行計画の策定

京都市では、食品等の安全性と安心できる食生活を確保し、市民及び観光旅行者等の健康の保護を図ることを目的に「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」といいます。)を平成22年4月に施行した。

条例では、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を定めることとしており、「京都市食の安全安心推進計画(以下「推進計画」といいます。)」を平成23年3月に策定し、市民、事業者の皆様とともに、京都の食の安全安心を確保するための取組を進めてきた。

### 推進計画の策定後の現状と課題

推進計画策定から4年が経過しましたが、この間、京都が誇る和の食文化が世界的に注目を浴びる一方、国内では食の安全安心を脅かす様々な問題が発生するなど、食を取り巻く状況には、変化が見られる。

### 新たな推進計画の策定

国内外の社会情勢により日々変化する食の安全安心に関する問題に対応し、より効果的な食の安全安心施策を推進するため、平成28年度からの新たな推進計画を策定するものである。

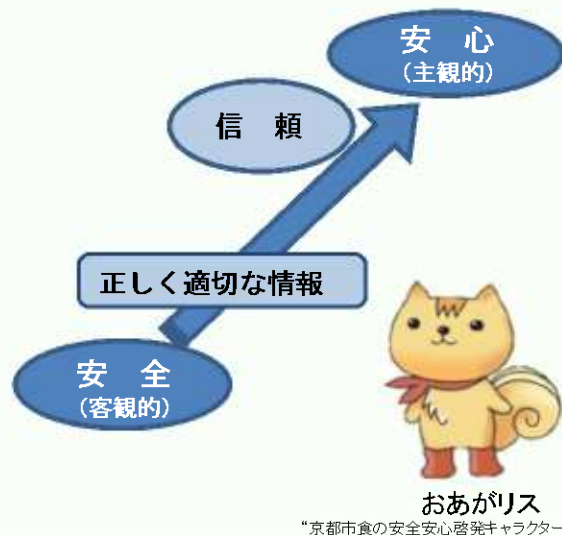
#### 食の「安全」と「安心」の考え方について

審議会では、新たな推進計画の基礎となる、食の「安全」と「安心」の考え方について議論し、次のとおり、その考え方を整理した。

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

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

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



## 推進計画と食を取り巻く状況

平成23年4月

食の安全安心推進計画

平成28年4月

新たな推進計画

食の安全安心に関する現状や問題等に対応し、  
より効果的な食の安全安心施策の推進

### 現状

#### <新たな問題の発生>

- 牛肉の生食による腸管出血性大腸菌食中毒
- 食品への異物混入事案の続発
- 冷凍食品への農薬混入 等

#### <社会情勢の変化>

- 科学的根拠に基づく規制の強化
- 国際基準に沿った衛生管理の推進
- SNS等の新たな情報媒体の普及 等

### 課題

- 食中毒等による健康被害の未然防止
- 事業者による自主衛生管理の更なる推進
- 正しく適切な情報の発信と普及
- 緊急事案への迅速な対応 等

### 京都の特色

#### <おもてなし・暮らしが育む「京の食文化」>

- 京料理に代表される独自の食文化が発達
- 「京の食文化」を「京都をつなぐ無形文化遺産」に選定
- 「和食」の「ユネスコ無形文化遺産」への登録

#### <学生が多く集まる「大学のまち・京都」>

- 大学や短期大学等が多く集まる「大学のまち」
- 市民の1割を学生が占める「学生のまち」

#### <世界を代表する「国際観光都市・京都」>

- 年間5,000万人以上の観光客が訪れる世界を代表する観光都市
- 2020年東京オリンピック・パラリンピック等に伴う観光客の増加

## 2 推進計画の基本的事項

### (1) 推進計画の基本理念及び各主体の責務・役割

条例では、市民及び観光旅行者等の健康の保護を図ることを目的に、食品等の安全性の確保及び安心な食生活の確保に向け様々な施策を講じることとしている。

条例に掲げる3つの基本理念にのっとり、京都市、食品等事業者及び市民等の皆様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むべきである。

### (2) 目指すべき姿

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

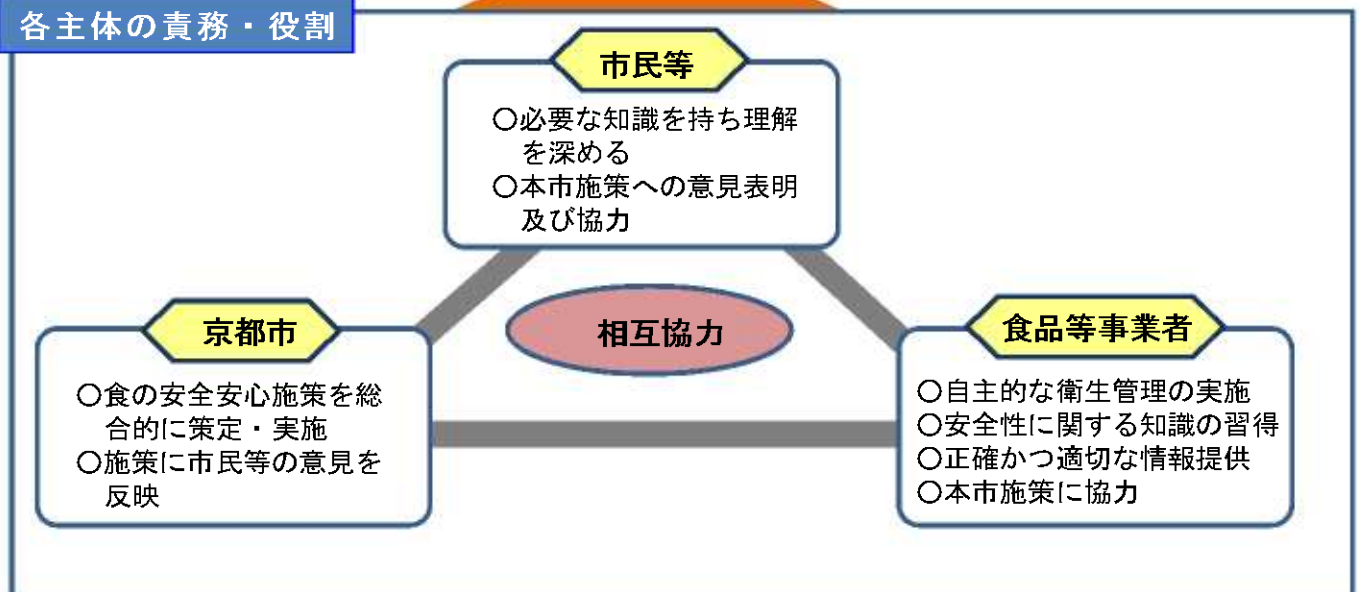
#### 条例に掲げる3つの基本理念

- 1 市民の健康の保護を最優先とした取組
- 2 食品等の生産から販売に至る一連の行程における安全管理
- 3 科学的知見に基づく健康被害の未然防止

#### 目指すべき姿

食の安全性が確保され、  
安心して食生活を営むことができる京のまち

#### 各主体の責務・役割



### (3) 推進計画の位置付け

推進計画は、条例第9条に基づき、「京都市食の安全安心推進審議会」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目標や取組等について定めるものである。

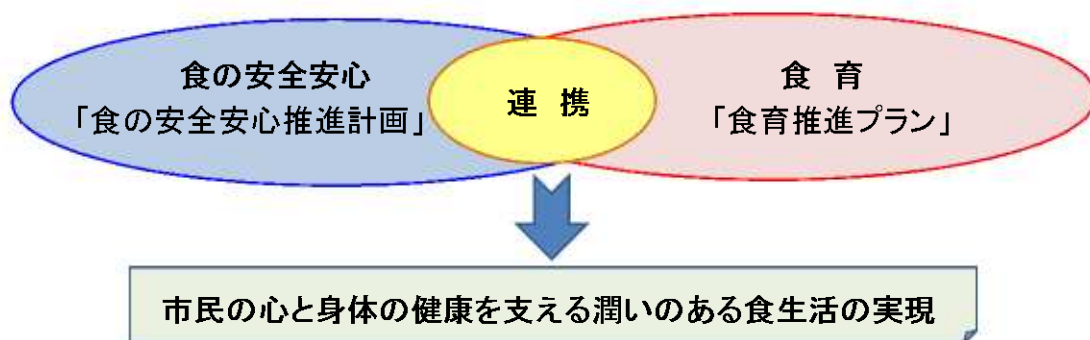
また、「はばたけ未来へ！京プラン(京都市基本計画)」の分野別計画に位置付け、関連分野と整合、連携を図りながら、各種施策を推進すべきである。

審議会では、本推進計画の推進にあたり、京都市の関連分野のうち、特に食育分野との連携が重要であると考え、「市民の心と身体の健康を支える潤いのある食生活の実現」を目指し、同プランと互いに連携を図り、本推進計画を推進する必要があると考える。

#### <「京都市食の安全安心推進計画」と「食育推進プラン」との連携>

「食」は、日々の生活の基本であり、市民が生涯にわたって健康で豊かな生活を実現していくためには、食品等の安全性を確保した上で、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、食の安全性確保という土台を築くために、条例に基づき策定する「食の安全安心推進計画」と、「食育基本法」に基づき策定する「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付け、市民の心と身体の健康を支える潤いのある食生活の実現に向け、互いに連携及び整合を図りながら、総合的・計画的な推進に努めます。



### (4) 推進計画の期間

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

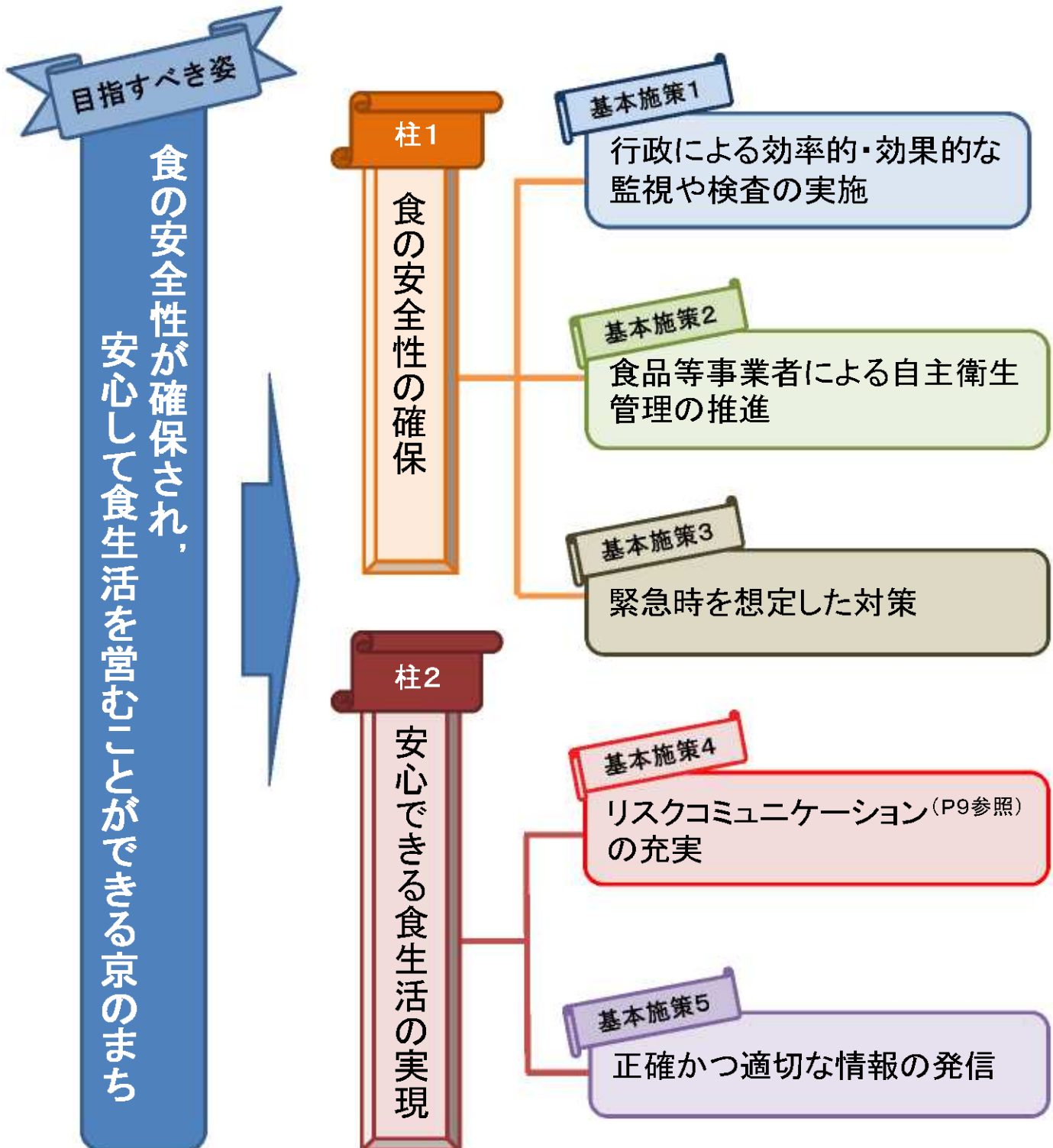
ただし、計画期間中であっても、想定外の事案(新たなリスクの顕在化や科学技術の進歩等)や関連する法令の改正等があった場合には、必要に応じて計画の見直しを行うべきである。

### 3 施策の展開

#### (1) 施策の体系

「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」の実現に向け、食品の生産から販売に至る各段階において、主に行政や食品等事業者による様々な取組により「食の安全性の確保」を図るとともに、市民や観光旅行者等に対し、行政や食品等事業者が積極的に情報提供し、正しい理解と信頼を得ることにより「安心できる食生活の実現」を目指すべきである。

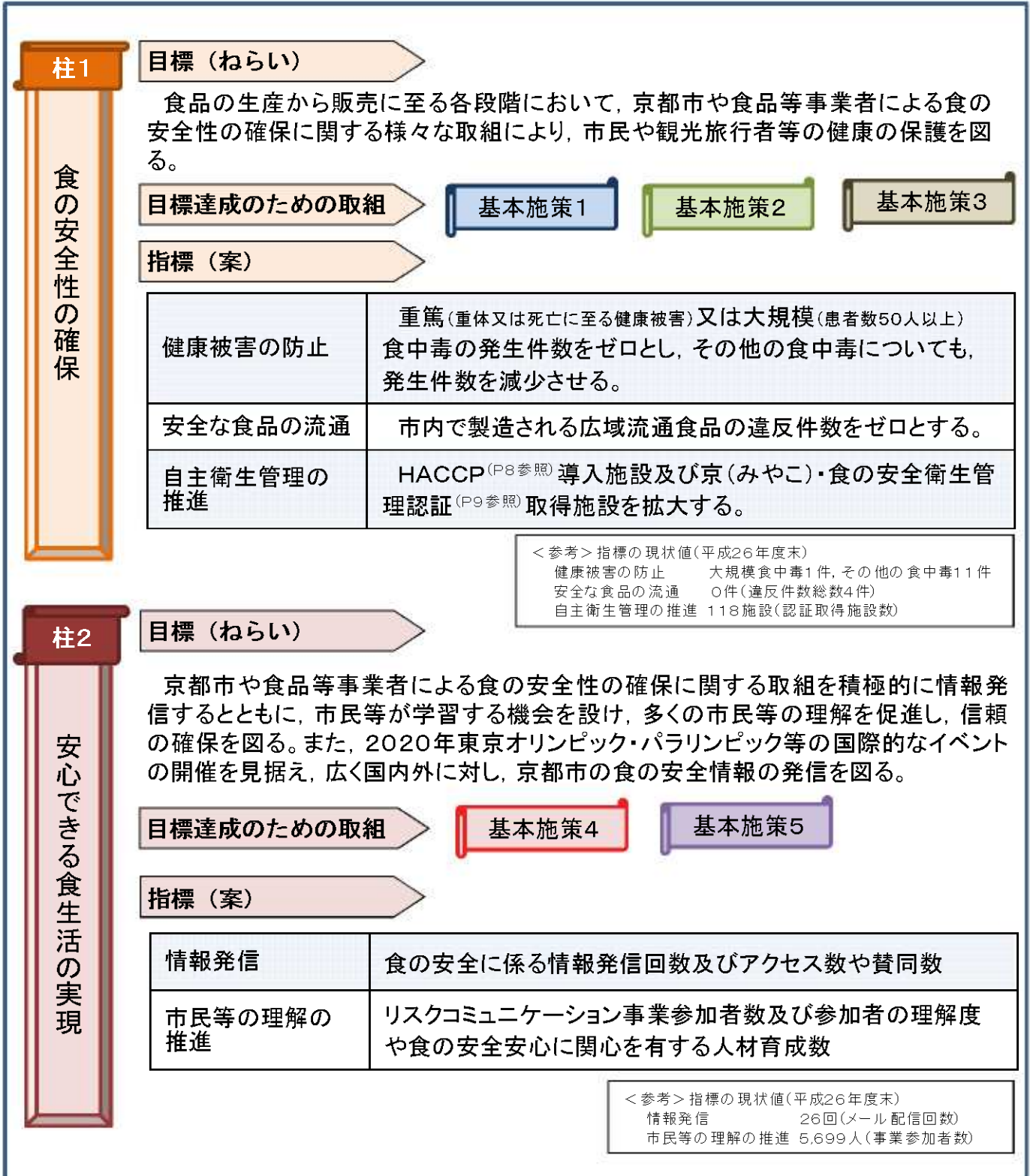
これら2つを施策の柱とし、それぞれに基本施策を掲げ様々な個別施策を展開していくこと。



## (2) 施策の柱の目標（ねらい）及び指標

「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」の実現に向けた「2つの施策の柱」の目標（ねらい）は次のとおりである。

また、それぞれの目標（ねらい）の達成に向け、推進計画に掲げる各種施策の実施状況の把握や取組の方向性を評価し、より強力に施策を推進していくため、2つの施策の柱ごとに指標を定めるべきである。



### (3) 基本施策

2つの施策の柱には、それぞれに基本施策を掲げ、様々な個別施策を展開していくべきである。

#### 5つの基本施策

##### 柱1

#### 食の安全性の確保

##### 施策1 行政による効率的、効果的な監視や検査の実施

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

##### 施策2 食品等事業者による自主衛生管理の推進

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

##### 施策3 緊急時を想定した対策

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

##### 柱2

#### 安心できる食生活の実現

##### 施策4 リスクコミュニケーションの充実

食品等事業者及び行政による食の安全性の確保に関する情報発信や意見交換を通じ、市民等の理解の促進、さらには、信頼の確保を図る。また、大学生等を中心とした次世代を担う若年層に対し、食品に関し、自らが関心を持ち、正しい知識を普及し、行動し、次の世代に継承できる人材の育成に努める。

##### 施策5 正確かつ適切な情報の発信

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

また、環境への配慮も視野に、料理を作りすぎないことや食品の保存方法等に関する正しい知識を推進する。



#### (4) リーディング事業

関連する主な施策

### 1 食品衛生監視指導計画に基づく監視指導及び抜き取り検査の実施

施策 1

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

「食品衛生監視指導計画」に基づき、京都の特性や社会情勢の変化に柔軟に対応しながら、効果的、効率的な監視指導や検査を実施すべきである。



### 2 カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策

施策 1

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

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

### 3 危害分析・重要管理点 (HACCP) 方式による衛生管理の推進

施策 2

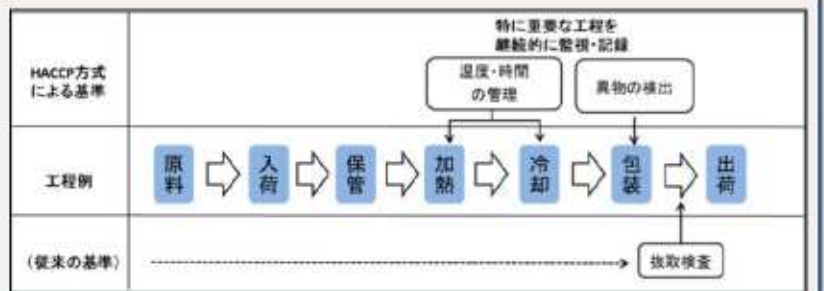
京都市では、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」(以下「管理運営基準条例」といいます。)により、食品関係施設の衛生管理について必要な基準を定め、食品等事業者に遵守を義務付けている。

平成27年3月、管理運営基準条例を改正し、危害分析・重要管理点(HACCP)方式による基準を加えた。

国において、将来的にHACCPの義務化を見据えていることから、国の動向等も踏まえ、HACCPによる衛生管理の推進を図っていくべきである。

#### HACCPとは

- Hazard Analysis(危害分析) and Critical Control Point(重要管理点)の略。
- 微生物による汚染や金属の混入等の危害を予測したうえで、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録し、最終製品の抜き取り検査により検証を行う工程管理方式のこと。



#### 4 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及

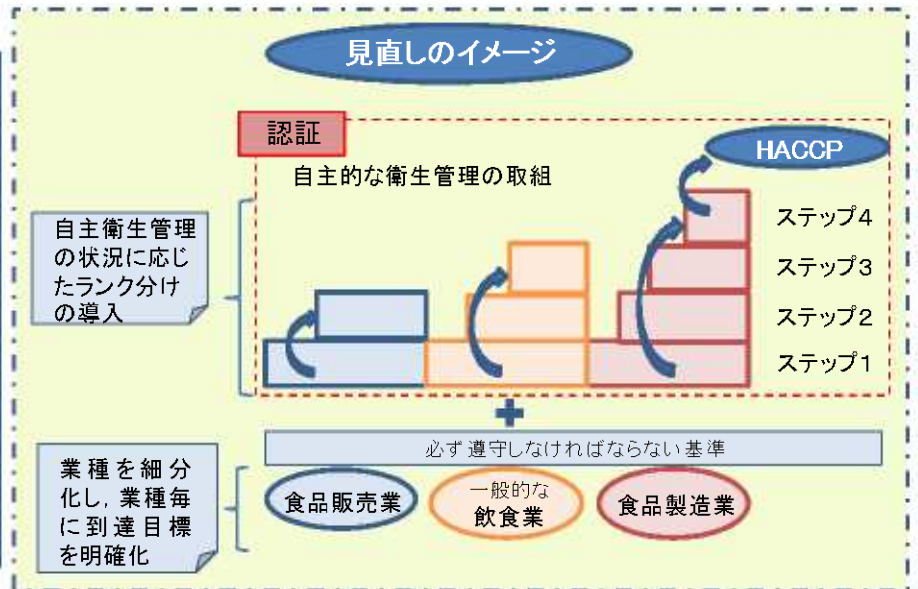
施策 2

食品等事業者の自主的な衛生管理の取組を推進するため、「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の更なる活用を図るべきである。

このため、自主衛生管理の状況に応じたランク分けや、業種毎に到達目標を明確化するなど、現在の制度の見直しを行うとともに、取得した食品等事業者の取組を広く情報発信し、制度の普及を図るべきである。

##### 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度とは

- 食品等事業者の自主的な衛生管理の取組を京都市が評価し、認証する、HACCPによる衛生管理の考え方を一部取り入れた京都市独自の制度。
- 食品等事業者自らが、自主的な衛生管理の取組を推進することにより、食中毒の発生や異物混入等を低減し、市民の皆様により安全な食品が提供されることを目的としている。



#### 5 目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションの推進

施策 4

食の安全に関する情報提供に当たっては、発信する内容や情報を受け取る年代の特徴に応じた異なる対応が求められる。

このため、伝える内容やその方法を工夫し、目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションを推進していくべきである。



おあがりス

##### 主な情報源

	15～19歳	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代～
第1位	家族・親戚	インターネット等	テレビ				
第2位	学校	テレビ	インターネット等			新聞	
第3位	テレビ	家族・親戚			雑誌	家族・親戚	

各年代の特徴に応じ、適切な情報媒体の組合せによる効果的な情報提供が必要

※「インターネット等」とは、インターネット・携帯・スマートフォンをいいます。  
 ※「平成27年度 京都市食育に関する意識調査」の実施結果に基づいています。

##### リスクコミュニケーションとは

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

## 6 「大学のまち・京都」の特性を活かした学生との協力による取組

施策4

学生との食の安全性に関するリスクコミュニケーションに重点的に取り組み、学生から家族、地域、全市へと、京都が誇る学生力を活かした食の安全安心の確保に向けた取組を広げるべきである。

特に、食への関心や知識を有する学生を養成し、学生間のピアエデュケーションによる食の安全に関する衛生意識の向上や取組の促進を図るべきである。



### ピアエデュケーションとは

- 同年代や同じグループなど身近な仲間の中で、実体験を交えた情報共有などを通じて、正しい知識を身に付けながら広く普及させること。

## 7 食育と連携した食の安全安心施策の推進

施策4

「食育推進プラン」に基づく食育事業と連携し、特に「食育指導員」による食育活動を通じ、保育園児や小学生のみならず、学生、成人への食の安全安心に関する情報発信を重点的に行うべきである。



### 食育指導員とは

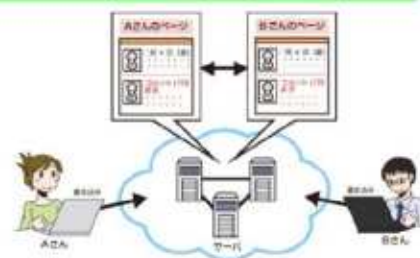
- 京都市では、市民の皆様健康で豊かな生活を送っていただくため、平成21年度から、地域に密着した食育推進活動を行うボランティアである「食育指導員」を養成している。
- 食育指導員は、保健センターや小学校、保育所等地域において、料理教室等の体験活動や食を通じた健康づくり等の普及啓発活動を行っている。

## 8 SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信

施策5

テレビや新聞といった媒体に加え、近年はSNS(ソーシャル・ネットワーキング・サービス)等の普及によって、情報が入手しやすくなっただけでなく、個人が情報を発信する力も飛躍的に高まった。一方、誤った情報や不安をあおる情報に対して、いかに正しい情報を伝えていくかが課題となっている。

今後、情報媒体の特徴を踏まえながら、様々な媒体を活用して効果的に正確な情報発信を図るべきである。

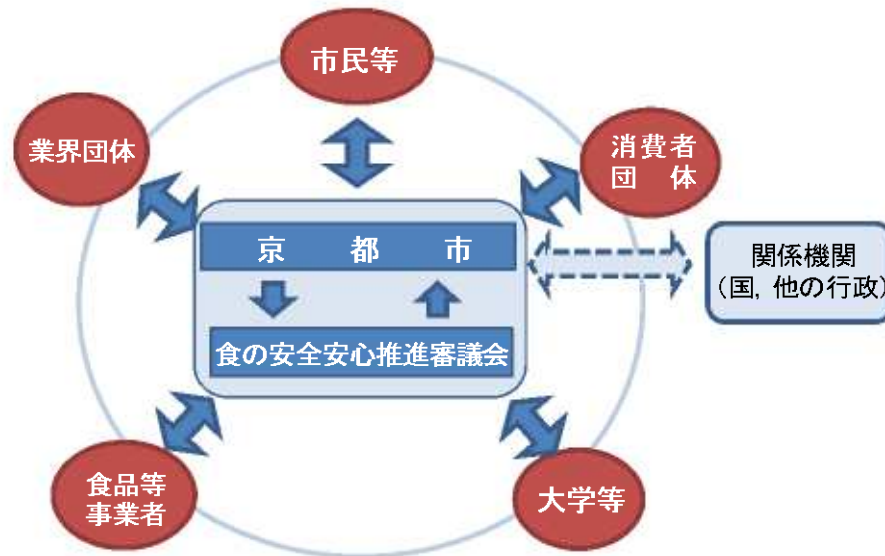


出典:総務省ホームページ

## 4 推進計画の推進体制及び進行管理

### (1) 推進計画の推進体制

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

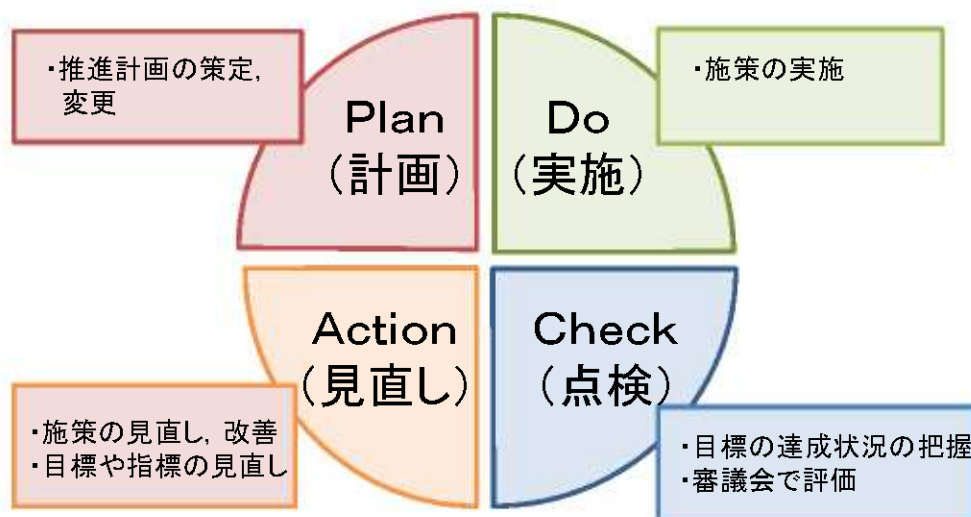


### (2) 推進計画の進行管理

PDCA(計画, 実施, 点検, 見直し)の考え方に基づき, 進行管理を行うべきである。

施策の実施状況については, 毎年度とりまとめ, 食の安全安心推進審議会からの評価を得た後, 公表するものとすべきである。

なお, 評価の結果, 施策の内容等に変更が必要な場合は, 適宜, 見直しや改善を図るべきである。



## 【附属資料】

附属資料1 諮問書

附属資料2 京都市食の安全安心推進審議会委員名簿

附属資料3 京都市食の安全安心推進審議会審議経過



写

保保保第393号  
平成27年6月15日

京都市食の安全安心推進審議会  
会長 宮川 恒 様

京都市長 門川 大作  
(担当 保健福祉局保健衛生推進室保健医療課)



次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定について（諮問）

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第9条第3項の規定に基づき、下記の事項について、諮問します。

## 記

### 1 諮問事項

次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定について

### 2 諮問理由

本市では、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するため、京都市食の安全安心推進計画を平成23年3月に策定し、市民、事業者の皆様とともに、京都の食の安全安心を確保するための取組を進めてまいりました。

計画策定から4年が経過し、この間、京都が誇る和の食文化が世界的に注目を浴びる一方、国内では食の安全安心を脅かす様々な問題が発生しております。

そこで、国内外の社会情勢により日々変化する食の安全安心に関する問題に対応し、より効果的な食の安全安心施策の推進を図れるよう、平成28年度以降の次期計画の策定について諮問いたします。





## 京都市食の安全安心推進審議会委員名簿

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

◆: 検討部会委員, ◎: 会長, ○: 副会長 ※敬称略 50音順



## 京都市食の安全安心推進審議会審議経過

日 程	会議名	審議内容
平成27年 6月15日	第16回 京都市食の安全安心推進審議会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 諮問</li> <li>○ 検討部会設置</li> <li>○ 部会長, 副部会長選出</li> </ul>
7月 7日	第1回 次期京都市食の安全安心推進計画 策定検討部会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 検討部会の進め方について</li> <li>○ 基本的な考え方・方向性について</li> <li>○ 体系(案)について</li> </ul>
7月28日	第2回 次期京都市食の安全安心推進計画 策定検討部会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 重点的な取組事項について</li> </ul>
9月 1日	第3回 次期京都市食の安全安心推進計画 策定検討部会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 目標設定について</li> </ul>
10月 2日	第4回 次期京都市食の安全安心推進計画 策定検討部会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 次期推進計画骨子(案)について</li> </ul>
11月 2日	第17回 京都市食の安全安心推進審議会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 次期推進計画骨子(案)について</li> </ul>
11月12日～ 12月11日	次期京都市食の安全安心推進計画の策定に関する市民意見募集 (パブリックコメント)	
12月25日	第18回 京都市食の安全安心推進審議会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 市民意見募集の結果について</li> <li>○ 答申案について</li> </ul>

平成28年度  
京都市食品衛生監視指導計画（素案）

# 目 次

I	京都市食品衛生監視指導計画の基本事項	.....	1
II	平成28年度京都市食品衛生監視指導計画の特色	.....	3
III	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	.....	4
IV	監視指導の実施	.....	5
V	食品等の試験検査の実施	.....	7
VI	緊急管理体制の整備と強化	.....	8
VII	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	.....	9
VIII	リスクコミュニケーションの推進	.....	10
IX	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	.....	12
《 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)	.....	13
	平成28年度 収去検査計画表(別紙2)	.....	15
	平成28年度 市内保健センターにおける監視指導計画表	.....	17
	平成28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	.....	18
	平成28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	.....	19
	用語説明	.....	20

# I 京都市食品衛生監視指導計画の基本事項

## 1 京都市食品衛生監視指導計画の基本方針

京都市では、平成22年4月に市民及び観光旅行者等の健康保護を目的とし、「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。）を施行しました。本条例では、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、それぞれの責務や役割を担い、食の安全安心施策に取り組むこととしています。また、同条例第9条の規定に基づき、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目標や取組等を定めた「京都市食の安全安心推進計画（以下「推進計画」という。）」（平成23年度から27年度）を平成23年3月に定め、平成27年度中に平成28年度からの新たな推進計画を策定する予定です。

平成27年度に策定する推進計画では、「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」の実現に向け、「食の安全性の確保」と「安心できる食生活の実現」を2つの施策の柱とし、行政による効率的・効果的な監視や検査の実施、食品等事業者による自主衛生管理の推進、リスクコミュニケーションの充実等を図る予定としています。

「平成28年度京都市食品衛生監視指導計画」は、食品衛生法第24条に基づき、京都市が平成28年度に実施する食品等事業者に対する監視指導及び食品検査の内容等を定めるとともに、推進計画の施策目標を着実に達成するため策定するものです。

### 条例に掲げる3つの基本理念

- 1 市民の健康の保護を最優先とした取組
- 2 食品等の生産から販売に至る一連の行程における安全管理
- 3 科学的知見に基づく健康被害の未然防止

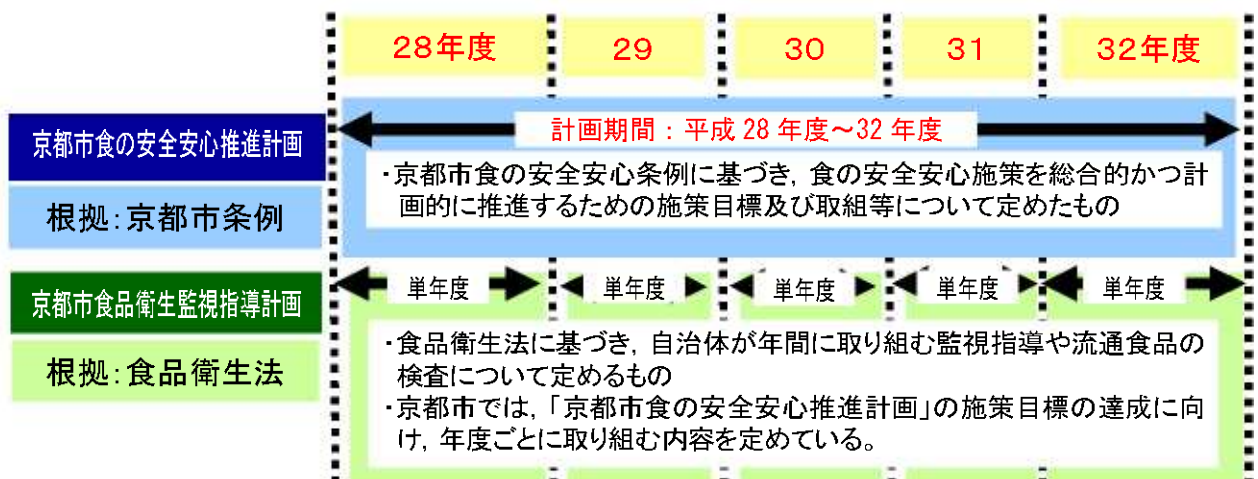
### 目指すべき姿

食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち

### 各主体の責務・役割



## 2 京都市食の安全安心推進計画と京都市食品衛生監視指導計画の関係



## 3 平成28年度京都市食品衛生監視指導計画の実施期間

平成28年4月1日から平成29年3月31日まで

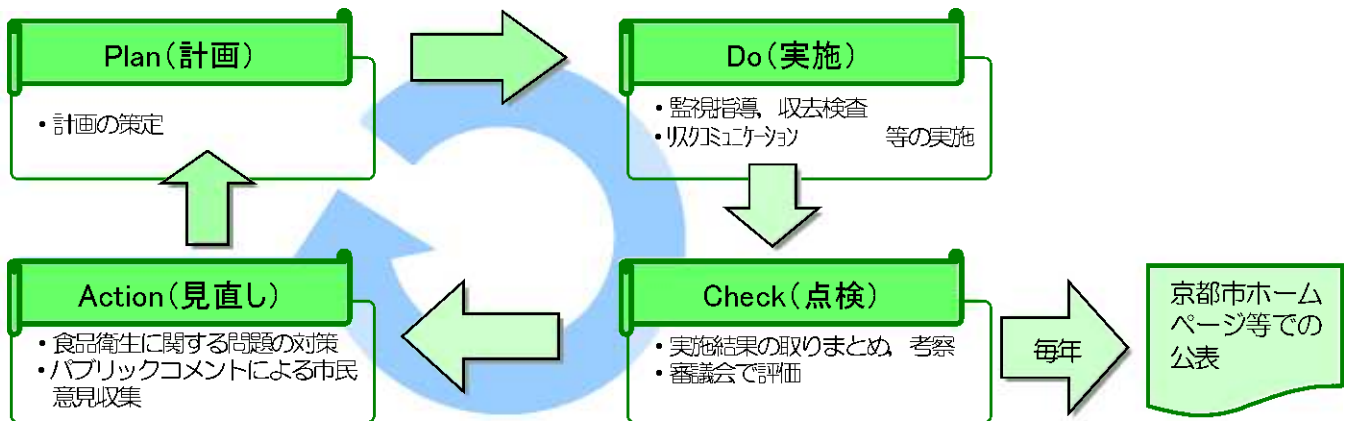
#### 4 京都市食品衛生監視指導計画の評価・公表

計画に基づき実施した監視指導等の結果については、\*京都市食の安全安心推進審議会に報告し、評価を受けた後、翌年度の6月30日までに公表します。

#### 5 次年度計画の策定

以下に示すPDCAの考え方に基づき、食品衛生に関する問題や前年度の京都市食品衛生監視指導計画の実施結果、市民や関係事業者、関係団体からのパブリックコメント及び京都市食の安全安心推進審議会からの意見を受け、次年度計画を策定します。

《京都市食品衛生監視指導計画 計画→実施→点検→見直しの流れ》



#### ※ 京都市食の安全安心推進審議会とは

条例に基づき、市長からの諮問に応じて食の安全安心に係る重要施策について審議する機関です。現在、市民、学識経験者、食品関係団体、消費者団体の代表者12名から構成されています。平成22年4月に設置し、これまで「京都市食の安全安心推進計画」の策定に係る審議やその他食の安全安心施策に関する意見交換等を行ってきました。いただいた意見については、食の安全安心行政への反映を図っています。

また、審議結果については、京都市ホームページに掲載しています。

(URL : <http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000126560.html>)

#### 京都市及び京都市食の安全安心推進審議会との関係図



## Ⅱ 平成28年度京都市食品衛生監視指導計画の特色

### ① 京の食文化を支える食品のさらなる安全性の確保



京都市では、京都の長い歴史の中で育まれた食文化を未来につなげていくため、「京の食文化」を「京都をつなぐ無形文化遺産」に選定しています。

平成28年度は「京の食文化」を支える食品（和食、和菓子等）の製造・提供施設に対する監視指導を行うとともに、収去（抜取り）検査による科学的知見に基づいた衛生指導を行うことで、「京の食文化」を支える食品のさらなる安全性の確保に努めます。

### ② 食品のアレルギー物質に関する指導及び検査の実施

京都市では、食物アレルギーによる健康被害の未然防止を図るため、表示が義務付けられている「乳」や「卵」など、7種類のアレルギー物質検査を実施しています。

平成28年度は、27年度に引き続き、市内で製造・流通する食品の適切なアレルギー表示を確認することで、アレルギー物質を含む食品による健康被害の未然防止を図ります。



### ③ カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策

近年、カンピロバクターやノロウイルスを原因とする食中毒が全体の6割を超えています。

カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉の生食や加熱不足が原因となっていることが多いため、飲食店等において鶏肉の収去（抜取り）検査を実施し、科学的根拠に基づく指導を行うとともに、消費者、特にカンピロバクター食中毒の患者の多い若年層への啓発を重点的に行います。

また、ノロウイルスによる食中毒が多発する冬期を迎える前に、宿泊施設や大規模調理施設等に対する監視指導を行い、衛生管理の周知徹底を図ります。



### ④ リスクコミュニケーションの推進

食品の安全性確保に向けた行政や食品等事業者の取組について積極的に情報発信するとともに、市民の皆様自らが食品の安全性について考え、理解を深めていただく機会（食品工場見学会や体験型手洗い講習会など）を設けます。

さらに、次世代を担う若年層を対象としたリスクコミュニケーションを積極的に推進し、適切な情報発信と正しい知識の普及を図ります。



### ⑤ 食品等事業者による自主衛生管理の更なる推進

食品に係る健康危害の発生を未然に防止するためには、食品等事業者が自ら衛生管理を推進し、食品の安全性を確保することが何より重要です。

京都市では、危害分析・重要管理点（HACCP）方式による衛生管理の推進を図るとともに、HACCPの考え方を一部取り入れた独自の「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の活用及び普及を図ることにより、食品等事業者による自主的な衛生管理の更なる推進を図ります。

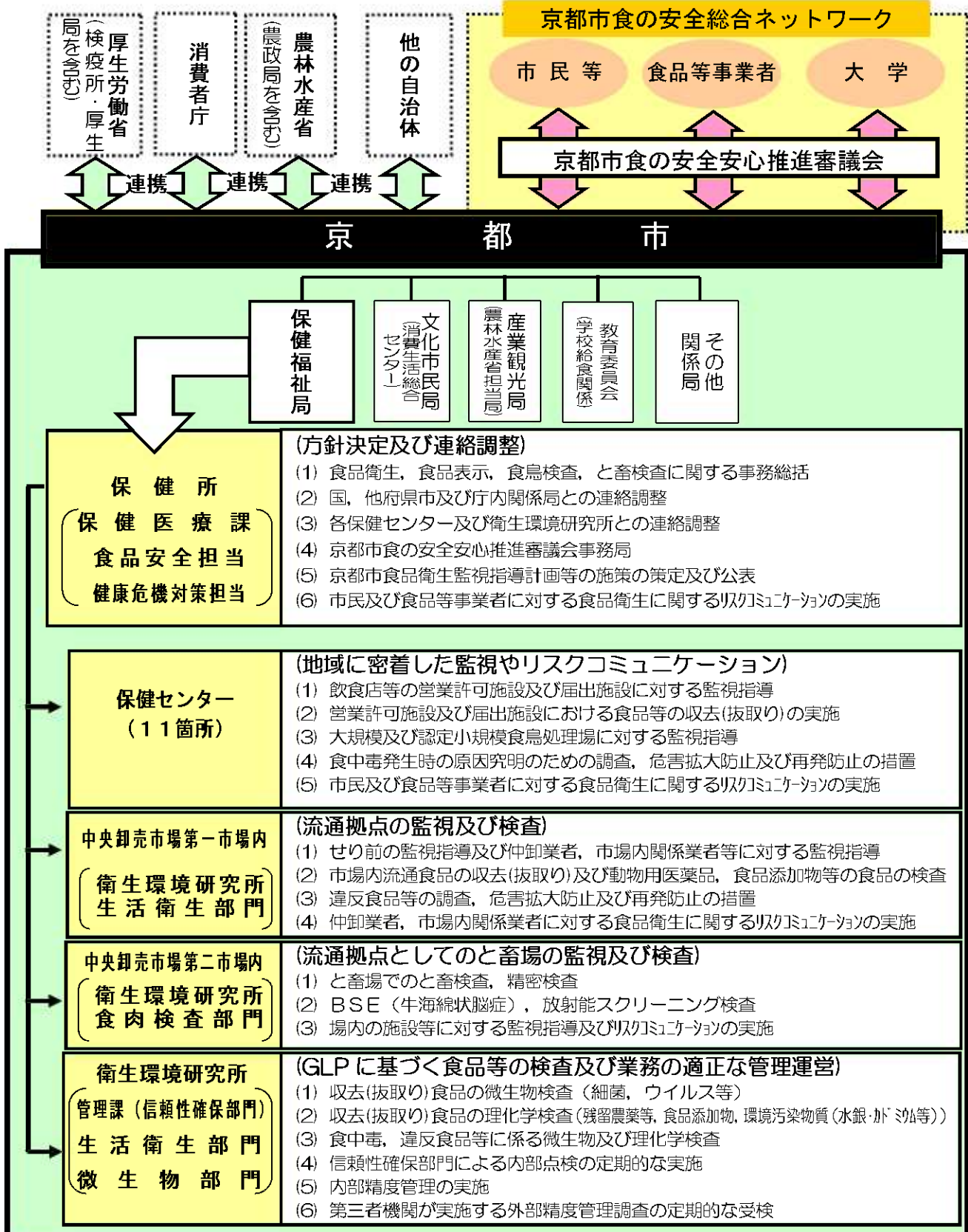




### Ⅲ 監視指導の実施体制、関係機関との連携、市民及び食品等事業者との協働

京都市では、保健所、保健センター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）検査を実施するとともに、庁内関係局や国、他自治体等の関係機関とも連携を図り、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。



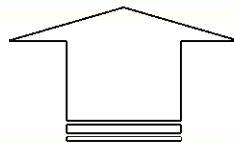
## IV 監視指導の実施

「食品衛生法」、「食品表示法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」、「と畜場法」、「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性を確保するため、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り、過去の食中毒・違反の発生状況や食品の製造・提供数、食中毒の危険性が高い食品の取扱状況などを総合的に勘案したうえで4段階に区分して、下図の監視指導項目に基づき監視指導を実施します。

年間監視指導回数		
区分	目標回数	対象施設(業種)
A	常時	・流通拠点(中央卸売市場第一市場及び第二市場)
B	年2回以上	・過去1年間に食中毒・違反等の原因となった施設 ・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) ・大規模調理施設(保育所、小学校、福祉施設、病院等の給食施設) ・弁当調製所及び仕出し屋(1回300食以上又は1日750食以上を調製する施設) ・広域流通食品等を製造する施設 ・食鳥処理施設(生鳥取扱施設)
C	年1回以上	・京の食文化を代表する食品製造施設 ・生食用食肉取扱施設 ・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(ふぐ又はカキ等の二枚貝を取り扱っている施設) ・食鳥処理施設(生鳥取扱施設以外) ・京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度取得施設 ・A、B、Dの区分に該当しないその他の施設
D	必要に応じて	・飲食店営業及び喫茶店営業(自動販売機、移動販売) ・許可を要しない食品販売施設



### 監視指導項目

#### 施設や食品の取扱いに関する項目

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づく、下記①～⑤の基準遵守について監視指導を実施します。

- 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(従来基準又はHACCP基準)、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
- ④ 健康被害に係る情報等の保健所への報告
- ⑤ 食品衛生責任者の設置

#### 食品供給工程の各段階における監視指導項目

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」(P13別紙1)に基づき監視指導を実施します。

## 2 科学的根拠に基づく監視指導の実施

監視指導の際には、対象施設の特性を踏まえ、収去（抜取り）検査や簡易検査を実施するなど、科学的根拠に基づく監視指導に努めます。特に「食の流通拠点」である京都市中央卸売市場第一市場における施設等の汚染状況調査を充実するとともに、その結果に基づく指導を実施することにより食品等事業者の衛生意識の向上を図り、さらなる食の安全性の確保に努めます。

## 3 一斉監視等の実施

年間を通じて施設の監視を行う中、特に、細菌性の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、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における宿泊施設や一度に大量に調理がなされる集団給食施設など、大規模な食中毒が発生する可能性が高い施設に対し、重点的に監視指導を実施します。

### (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				年末一斉取締り				
行楽シーズン対策 宿泊施設、菓子製造施設、飲食店（和食）									飲食店重点監視 （ノロウイルス・カンピロバクテリア対策）		
大規模調理施設重点監視 （集団給食施設、弁当調製所等）											
生食用食肉等取扱施設一斉監視						ふぐ処理施設一斉監視 （魚介類販売施設、飲食店等）					
路上弁当販売重点監視											
HACCPの普及推進及び食品表示法の周知											

### (2) 実施内容

一斉監視等	内容等	主な対象施設	時期
HACCPの普及推進	食品の安全性のさらなる向上が期待できるHACCPの普及推進を図ります。	全施設	年間
行楽シーズン対策	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。	京の食文化を代表する食品製造施設（菓子製造施設）、宿泊施設、飲食店（和食）	4月～11月
大規模調理施設重点監視	「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、食中毒リスクが高い大規模調理施設に対する監視指導を実施します。さらにノロウイルスによる食中毒が多発する冬期を迎える前に、重点的に啓発を実施します。	大規模調理施設（社会福祉施設等の集団給食施設、弁当調製所、仕出し屋等）	4月～12月
生食用食肉等取扱施設一斉監視	カンピロバクターや腸管出血性大腸菌 O157 等による食中毒予防啓発を徹底します。	焼鳥・焼肉等飲食店、食肉処理・販売施設	7月～8月
路上弁当販売重点監視	路上弁当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
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
ふぐ処理施設一斉監視	「京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例」に基づき、ふぐ毒による食中毒発生防止を徹底します。また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、未処理ふぐ販売施設、魚介類販売施設、飲食店等	11月～12月
年末一斉取締り	食品の流通量が増加する年末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	11月～12月
飲食店重点監視	施設の衛生管理やカンピロバクター・ノロウイルス対策等について、飲食店に対して重点的に監視指導を実施します。	飲食店	1月～3月
食品表示法の周知	「食品表示法」による食品表示の新制度や食品表示基準に関する周知徹底を図ります。	全施設	年間

## V 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(抜取り)し、衛生環境研究所において検査します。

検査に当たっては、試験品の採取から検査に至るまで、定められた手順に従って各機関が実施します。

### 1 収去(抜取り)検査

#### (1) 収去検査目的等

市内で製造又は流通する食品等の安全を確保するため、収去検査を実施します。収去に当たっては、現在問題となっている食品等や過去の違反の発生状況を踏まえ、効率的かつ効果的な収去検査を実施します。

#### (2) 平成28年度収去検査計画

平成26、27年度に引き続き、アレルギー物質の検査や京の食文化を代表する和食や和菓子等の検査を実施します。

検体の種類	28年度検体数 ( )内は全検体数に占める割合	27年度検体数 ( )内は全検体数に占める割合
和食(残置食等)	238 ( 11.9 %)	288 ( 13.4 %)
和菓子(菓子類)	113 ( 5.6 %)	133 ( 6.2 %)
アレルギー物質	210 ( 10.5 %)	210 ( 9.7 %)
魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	111 ( 5.5 %)	111 ( 5.2 %)
冷凍食品	22 ( 1.1 %)	22 ( 1.0 %)
魚介類加工品	77 ( 3.8 %)	77 ( 3.6 %)
肉卵類及びその加工品	273 ( 13.6 %)	271 ( 12.6 %)
乳	11 ( 0.6 %)	11 ( 0.5 %)
乳製品	20 ( 1.0 %)	20 ( 0.9 %)
アイスクリーム類・氷菓	22 ( 1.1 %)	22 ( 1.0 %)
菓子類	20 ( 1.0 %)	— ( — %)
穀類及びその加工品	55 ( 2.8 %)	56 ( 2.6 %)
野菜・果物及びその加工品	63 ( 3.2 %)	98 ( 4.5 %)
清涼飲料水	12 ( 0.6 %)	17 ( 0.8 %)
油脂類	3 ( 0.2 %)	3 ( 0.1 %)
漬物	133 ( 6.6 %)	133 ( 6.2 %)
輸入食品	242 ( 12.1 %)	237 ( 11.0 %)
放射能検査	137 ( 6.8 %)	192 ( 8.9 %)
その他の食品(路上販売弁当)	50 ( 2.5 %)	60 ( 2.8 %)
その他の食品	62 ( 3.0 %)	32 ( 1.5 %)
器具及び容器包装	131 ( 6.5 %)	161 ( 7.5 %)
合計	2,005	2,154

\*アレルギー物質及び放射能検査については、検体の種類が未定のため、検査項目名を記載しています。

#### (3) 検査の結果、違反が確認されたときの措置等

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、患者や従事者の検便を実施するとともに、関係する食品や設備・器具等の微生物検査や理化学検査を実施します。

### 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。

## VI 緊急管理体制の整備と強化

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や違反食品の発見時等には、これに迅速に対応し、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き取り調査や検便等を行うとともに、関係施設に対する立入調査や施設の衛生管理等の確認及び必要な検査を実施し、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、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、当該食品の販売施設又は製造施設等を迅速に調査し、違反食品が流通、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、衛生環境研究所で製品検査を実施し、原因の究明を図ります。

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、報道機関に情報を提供し、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、異物混入、カビの発生、食品表示の誤り、異味異臭等の違反・不良食品に関する届出や相談を受け付けます。

また、市民からの届出や相談を受けた場合には、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、関係する販売施設や製造施設等の調査を行い、必要に応じて、衛生環境研究所で製品検査を実施し、原因究明に努めます。調査及び検査の結果、違反・不良食品と確認した場合には、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、食の安全安心を脅かすような事件が発生した場合には、京都市内で同様の事件が発生することを未然に防止するため、当該事件に関連する市内の施設に対し、直ちに立入検査を実施し、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。

## Ⅶ 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

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、HACCPによる衛生管理の推進や、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及等を通して、食品等事業者による自主衛生管理の更なる推進を図ります。

### 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

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」で規定する施設や食品取扱設備の管理、食品等の取扱い等について指導し、自主的な衛生管理の推進を図ります。

#### (2) HACCPによる衛生管理の推進

京都市では、平成27年3月、食品等事業者が遵守すべき基準を定めた「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」を改正し、従来の衛生管理の基準に加え、新たに危害分析・重要管理点（HACCP）方式による基準を定めました。

国においては、将来的にHACCPの義務化を見据えていることから、国の動向等も踏まえ、HACCPによる衛生管理の推進を図っていきます。

#### (3) 「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の活用及び普及

本制度は京都市独自の制度であり、HACCPの考え方を一部取り入れ、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を評価、認証するものです。

平成28年度は、食品等事業者による自主衛生管理の更なる推進を図るため、本制度について、自主衛生管理の状況に応じたランク分けや、業種毎に到達目標を明確化するなど、見直しを行うとともに、認証を取得した食品等事業者の取組を広く情報発信し、制度の普及を図ります。



#### (4) 新たな食品表示制度の周知

これまで、「食品衛生法」「JAS法」「健康増進法」でそれぞれ規定されてきた食品表示の方法が、「食品表示法（平成27年4月1日施行）」の規定により定められた「食品表示基準」に一元化されました。

食品表示法は経過措置期間（食品表示基準に基づく新しい表示への移行の猶予期間）が設けられていますが、食品等事業者が円滑に新たな表示方法へ対応できるよう、平成27年度に引き続き、本基準の周知徹底を図ります。

#### (5) 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、営業者に義務付けています。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。

## Ⅷ リスクコミュニケーションの推進

市民、食品等事業者及び京都市等の関係者間で、食の安全安心情報の普及と意見交換を進め、相互理解と信頼を深めるため、ホームページや市民しんぶん等を活用した情報の公開、講習会の開催、食品工場見学会等のリスクコミュニケーションを推進します。

### 1 食品の安全性に関する情報発信、講習会及び意見交換会の実施

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や意見交換会を開催することにより、食の安全安心に関するリスクコミュニケーションを推進します。

特に家庭や地域団体向けの衛生講習会を開催し、食中毒予防の啓発を行います。

さらに、関係部局との連携により、観光旅行者や修学旅行生に対する情報発信を行うとともに、大学等と連携し、食の安全安心に関するトピックスなどを随時発信します。

事業名		実施時期
市民 向け	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、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、新聞広告及びホームページ等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
	地域団体(女性会、町内会等)を対象とした食品衛生講習会の開催	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
	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)
食品等 事業者 向け	営業許可継続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

### 2 参加型リスクコミュニケーションの推進

リスクコミュニケーションを効果的に実施するため、一方的な情報提供ではなく、参加者が体験学習を通じ、相互に意見を発言しあう、参加型リスクコミュニケーションに取り組みます。

#### (1) 食品工場見学会の実施

京(みやこ)・食の安全衛生管理認証施設等を訪れ、食品の製造工程や衛生管理状況を見学する食品工場見学会を開催します。参加者が、食品工場見学を通じて、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を知るとともに、工場従事者や京都市の食品衛生監視員等と意見交換を行うことで、食の安全安心に関する意識の向上を図ります。



工場見学の様子

#### (2) 地域密着型リスクコミュニケーションの実施

普段市民の皆様が利用されるスーパーや百貨店で実際に販売されている食品の表示等を見学し、食品表示に係る理解を深める食品表示体験学習会や、手洗いの正しい知識を学ぶ体験型手洗い講習会等、行政区の特性や実情に応じたリスクコミュニケーションを保健センターが企画・実施します。



食品表示見学の様子

### 3 次世代を担う若年層へのリスクコミュニケーションの推進

#### (1) 家庭内食中毒予防体験学習（小学生向け）の実施

平成26、27年度に引き続き、小学生及びその保護者を対象とした夏休み体験学習の一環として、食中毒菌の検鏡や、手洗い体験学習、さらには普段食品衛生監視員が行っている収去（抜取り）検査体験等を実施します。



食中毒菌検鏡の様子

#### (2) 大学生向け食品衛生講習会の実施

多くの大学や学生等が集まる「大学のまち・京都」の特色を踏まえ、次世代を担う大学生や専門学校生に対し、食の安全安心に関する食品衛生講習会を開催し、食への関心や知識を有する学生の養成を図ります。

### 4 カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策の啓発

カンピロバクター食中毒予防対策として、食中毒事例が多い若年層を中心に、鶏肉の生食による食中毒リスクについて啓発を実施します。また、冬場に多発するノロウイルス食中毒予防対策として、パンフレットなどを活用した啓発とともに手洗いの重要性を視覚的に示すことができる「手洗いチェッカー」を活用した啓発を実施します。

### 5 食品衛生月間の実施

8月の「食品衛生月間」に合わせ、一般社団法人京都市食品衛生協会や市内の商店街等との共催により、食品等事業者や市民に対し、食中毒予防に向けた啓発活動を実施します。



### 6 リスクコミュニケーション強化月間

講習会や参加型意見交換会のリスクコミュニケーションは、市民や事業者からの求めに応じて開催するほか、期間を定めて時節に合わせたリスクコミュニケーションの推進を図ります。

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
事業者向け講習会 周知強化月間			地域模擬店注意啓発 強化月間（夏祭り）					地域模擬店注意啓発 強化月間（餅つき）			
大学生向け講習会 実施強化月間							カンピロバクター予防啓発 実施強化月間		ノロウイルス予防啓発 実施強化月間		
						食品工場見学会					
				地域密着型リスクコミュニケーション (食品表示体験学習会、体験型手洗い講習会等)							
				夏休み食品衛生学習							
			家庭内食中毒予防体験学習								

### 7 各種啓発物（リーフレット類など）の制作

監視指導や啓発が円滑に行えるよう、社会情勢に応じた様々なリーフレットを適宜作成するとともに、リスクコミュニケーション事業を適切に推進するため、啓発物品を制作し、食の安全安心に資する効果的な啓発に努めます。



## IX 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。

### 1 厚生労働省、近畿厚生局等が実施する研修への参加

厚生労働省等が実施する研修に職員を派遣し、最新の科学的知見や事例等の情報を入手します。また、研修を受講した職員から他の職員に対し、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、より効果的な監視指導に役立てます。

### 2 食品衛生監視員及び検査員の養成研修の実施

#### (1) 食品衛生監視員及び検査員に対する研修の実施

食品衛生監視員及び検査員に対し、食品関係業務研修、関係法令研修、監視指導実地研修や検査研修など、監視指導に係る知識及び技術の向上のため、各種研修を実施します。あわせて、HACCP システム、食品加工技術の向上に伴う専門的な知識や技術の習得を目的とする研修を実施します。

また、食品表示法の施行に伴う新たな食品表示制度に関する研修や、食中毒事件、違反食品の広域流通事件など、緊急事態を想定したシミュレーション研修や事例研修を行い、迅速かつ効果的に対処できる体制を強化します。

#### (2) 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、食品衛生監視員及び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。(14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】 ・ふぐを取り扱う専用の場所及び専用まな板、包丁、保管容器の使用の徹底 ・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	【そうざい製造業、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 添加物の検査を実施します。
- ウ 製造者、加工者及び調理者による異物の混入対策の徹底を指導します。
- エ 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。
- オ 遺伝子組換え食品の表示の徹底について指導します。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。
- カ 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。
- キ 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。

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 食品表示法に基づく適正な表示について指導します。
- (4) 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。

- (1) 健康な獣畜又は食鳥の搬入推進を指導します。
- (2) 獣畜の病歴を踏まえたと畜検査を実施します。
- (3) 枝肉及び中抜きとたい等の微生物検査等を実施し、衛生的な処理の適否を検証します。
- (4) 48箇月齢超の牛に対して、BSEスクリーニング検査を実施します。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 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28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*										
		保健センター	生活衛生部門 (中央卸売市場内)	食肉検査部門 (1番場内)		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)	111	22	89		111	24	64	23	11	13	16	12			30	5		64	
冷凍食品	22	22			22	22									22				
魚介類加工品	77	27	50		77			77					57		10	10			
肉卵類及びその加工品	273	172	9	92	273	117		156	101			141	15		16				
乳	11	11			11			11				11			11				
乳製品	20	20			20	6		14					14		17				
アイスクリーム類・氷菓	22	22			22	22									22				
穀類及びその加工品	55	55	0		55	11	44		11		11		11	22	12				
野菜・果実及びその加工品	63	15	48		63		48	15	0		48		15						
菓子類	133	133			133	100		33	100				33						
清涼飲料水	12	12			12	6	6								12				
油脂類	3	3			3			3					3						
漬物	133	133			133	33	40	60	33				100						
輸入食品	242	180	62		242	32	75	135			70	25	120		37				
残置食	150	150			150	150			150										
その他の食品	200	193	7		200	129	11	60	129		11		60						
器具及び容器包装	131	121	10		131			131							131				
放射能対策	137	77	60		137		137										137		
アレルギー物質	210	210			210		210												210
合計	2,005	1,578	337	92	2,005	654	635	718	537	13	156	189	428	22	320	15	137	64	210

(\*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し、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】細菌数、大腸菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ヒブリオ科、サルモネラ、セレウス、ウエルシュ菌、カンピロバクター、病原大腸菌、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。
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。 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、寄生虫用剤など
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、米加工品における遺伝子組換え食品の含有について、PCR法による検査を実施します。
成分規格	食品衛生法に基づき食品の純度や成分に係る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等の排除に努めます。 【対象】生食用食肉、牛乳、乳酸菌飲料、冷凍食品、生食用カキ、生食用鮮魚介類、合成樹脂製容器など
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	農畜水産物や加工食品等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。
アレルギー物質	特定の原材料に起因する食物アレルギーは重篤な健康被害を引き起こすことがあるため、市内で製造・流通する食品のアレルギー物質検査を実施し、適切な表示を確認するとともにアレルギー物質を含む食品による健康被害の未然防止に努めます。
その他	紙製容器包装に係る蛍光染料の検査を実施します。

平成28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
一斉監視	夏期一斉取締り ◆夏期の食中毒発生防止等を図る。											
	年末一斉取締り ◆年末の食中毒発生防止等を図る。											
	行楽シーズン対策 ●行楽シーズンにおける宿泊施設及び菓子製造施設等に対する重点監視											
	大規模調理施設重点監視 ●集団給食施設、弁当調製所等に対する重点監視											
リスクコミュニケーション強化月間	生食用食肉等取扱施設一斉監視 ●焼肉店等飲食店、食肉処理、食肉販売施設に対する重点監視											
	路上弁当販売重点監視 ●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											
	ふぐ処理施設一斉監視 ●ふぐ処理施設、未処理ふぐ販売施設、魚介類販売業、飲食店等に対する重点監視											
	事業所向け講習会 周知強化月間											
食品表示の監視(通年)	地域模擬店注意啓発強化月間(夏祭り)											
	学祭向け講習会 周知強化月間											
	カンピロバクター予防啓発、家庭内食中毒予防体験学習 実施強化月間											
	食品工場見学会、地域密着型リスクコミュニケーション(食品表示体験学習会や体験型手洗い講習会等)											
食品表示の監視(通年)	○食品表示法に基づく表示の監視指導(期限表示、食品添加物、アレルギー物質の使用状況等の確認等)、○食品表示法に基づく「食品表示基準」の周知徹底 ○食品の収去(抜取り)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)											
輸入食品対策	○残留農薬・動物用医薬品についての監視指導及び検査の実施、○遺伝子組換え食品に対する監視指導及び検査の実施											
食中毒対策	○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)											
食鳥処理場の監視	○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)											
自主衛生管理推進及び食品等事業者の育成	○「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づく自主衛生管理の遵守徹底、HACCPによる衛生管理の推進 ○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											
リスクコミュニケーション推進事業	【市民】○食品工場見学会の開催、○食品表示体験学習会の実施、○食品衛生月間(食品等事業者とのリスクコミュニケーション)の推進、 ○「模擬店衛生管理啓発リーフレット」、「学祭模擬店衛生マニュアル」を活用したリスクコミュニケーションの推進 ○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」)											
	【食品等事業者】○食品衛生法に係る営業許可継続申請時における食品衛生講習会の実施 ○食品等事業者からの依頼に応じ、営業者や従事者に対する食品衛生講習会の実施											

平成28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】 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	【特別監視】			夏期一斉取締り			年末一斉取締り					
監視指導	・緊急監視	ふぐ処理施設一斉監視(ふぐによる食中毒対策)											
	・特別監視(夏期一斉取締り及び年末、ふぐ処理施設一斉取締)	【表示対策】 ○食品表示法に基づく表示の監視指導 ○食品表示法に基づく「食品表示基準」の周知徹底											
試験検査	試験検査の実施	《収去（抜取り）検査》；年間の収去（抜取り）計画に基づく検査の実施											
	・理化学的試験検査 ・生物学的試験検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品添加物（保存料、甘味料、着色料、漂白剤等）</li> <li>○規格検査（成分規格、微生物検査）</li> <li>○動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤等)</li> <li>○自然毒(貝毒、ふぐ毒)</li> </ul> <div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px; margin-top: 10px;">                     ＊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)                 </div>											
連携	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》 ○牛・豚に対する動物用医薬品等（抗生物質、合成抗菌剤等）の検査											
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		場内事業者に対する食品衛生講習会 場内事業者に対する食品衛生講習会 場内事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											

平成28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
と畜場法等に基づく検査	 <ul style="list-style-type: none"> <li>○と畜検査（牛・馬・豚・めん羊・山羊の生体検査等）</li> <li>○精密検査（病理・理化学・微生物検査）</li> <li>○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）</li> <li>○BSEスクリーニング検査（48箇月齢超の牛）</li> </ul>											
食品衛生法に基づく検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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）</li> <li>○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）</li> <li>○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）</li> <li>○食鳥、猪などの狩猟肉等の病理検査</li> <li>○放射能検査（と畜した牛全頭に対するスクリーニング検査）</li> </ul> 											
監視指導	<p style="text-align: center;">と畜場及び許可施設等の監視指導</p>  <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p>夏期一斉取締り</p>  <p>○食中毒多発時期の衛生管理の徹底を図る。</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>年末一斉取締り</p>  <p>○食肉流通量が増える年末における衛生管理の徹底を図る。</p> </div> </div>											
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)	<div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p>場内事業者に対する講習会</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>場内事業者に対する講習会</p>  </div> </div>											



## 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計画
- 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（京都市食の安全安心条例）

### さ

- サルモネラ
- 残置食
- 残留農薬
- 収去（抜き取り）
- 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）
- 食品添加物
- 食品等事業者
- 食品表示法
- GLP
- 成分規格

### た

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

### な

- 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）
- PCR法
- ぶぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府条例)
- 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

### ら

- リスクコミュニケーション
- リステリア

## 用語説明 (五十音順)

### 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。

##### 食品表示法で表示が義務づけられている食品 【7品目】

小麦、卵、乳、そば、落花生、かに及びえびの7品目(特定原材料)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 【20品目】

あわび、いか、ごま、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20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に推奨している。

#### ○ 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、遺伝子組換え技術を用いて製造された「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」「パパイヤ」の8種類の農作物とその加工食品33品目です。

#### ○ 違反食品

人の健康を損なう恐れがあったり、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。

#### ○ 牛海綿状脳症(BSE)スクリーニング検査

平成13年10月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)を実施してきました。

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25年7月からは48月齢超の牛を対象に検査を実施しています。

#### ○ 黄色ブドウ球菌

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

##### 《 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1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

手荒れや化粧料のある人は、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

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

#### 《 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(75℃、1分間以上)を行う。

### ○ 京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例（食の安全安心条例）

京都市及び食品等事業者の責務、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。

### ○ 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、平成23年3月に策定しました。平成23年度から27年度を対象とし、「京の食 築く安全 つなぐ安心」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、市民、食品等事業者及び京都市が共汗・協働で取り組む具体的な施策及び目標等を定めたものです。

なお、平成28年度以降の推進計画については27年度中に策定する予定です。

### ○ 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、必要な管理運営に関する基準を定めています。

なお、平成27年3月に本条例を改正し、さらなる食品の安全性の向上を図るため、①従来の基準に加え、新たにHACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準を追加するとともに、②食品等事業者が消費者等から健康被害や健康被害につながるおそれがある情報等を得た場合は、保健所に速やかに報告する旨の規定を追加し、同年4月1日から施行しました。

## さ

### ○ サルモネラ

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

#### 《 特 徴 》

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

主 症 状 嘔吐、下痢、腹痛、発熱（特に下痢は激しく、便は水様になることが多い）

#### 《 主な食中毒原因食品 》

鶏肉や食肉（牛、鶏等）料理。（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（検査食）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。

「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、同一の献立を1回に300食以上又は1日に750食以上製造する場合等に保存することが義務付けられています。

### ○ 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（基準については、「ポジティブリスト制度」を参照してください）。

### ○ 収 去（採取）

食品衛生法又は食品表示法に基づき、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を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の食鳥検査員（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、食品衛生法又は食品表示法に基づき、食品関係施設に立ち入り、食品や記録等の書類を検査したり、試験検査に必要な食品等を収去（採取）したり、また、食品衛生に関する監視指導を行います。

食品衛生監視員となるためには、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るため、京都市では京都市長が任命します。

### ○ 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。

なお、食品表示法の施行により、従来、食品衛生法に基づき定められていた食品及び添加物に関する表示の基準は、食品表示法に基づき定められることとなりました。

### ○ 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。

また、食品添加物の中には食品の種類毎に使用基準が設けられており、基準を超える添加物の使用が規制されています。

#### ○ 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。

#### ○ 食品表示法

食品の表示は、これまで目的が異なる食品衛生法、JAS法（農林水産物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律）、健康増進法、景品表示法等個別法で規定されていたが、重複する部分がある反面、用語の使い方に違いがあるなど、消費者だけでなく食品等事業者にとってもわかりにくいものとされていました。

そこで、消費者庁の設立に伴い、より消費者に分かりやすい表示方法に変更することを目的に検討が進められ、食品衛生法、JAS法、健康増進法の三法について一括統合整理する法律として食品表示法が平成25年6月28日に公布され、平成27年4月1日から施行されました。

食品表示法の施行により、従来、食品衛生法に基づき定められていた食品及び添加物に関する表示の基準が、食品表示法に基づき定められることとなりました。

#### ○ GLP（Good Laboratory Practice:試験検査業務の適正管理運営基準）

食品の採取・運搬・保管、検査の実施、機械器具の保守管理、試薬の管理、書類の作成・保管、検査結果の報告など、検査に関するすべての業務に対して信頼性を確保するために作成する基準をいいます。

#### ○ 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。

清涼飲料水、食肉製品、冷凍食品、魚肉練り製品などに基準が設けられています。

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

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

##### 《 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

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

##### 《 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 》

肉の生食、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

「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」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「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」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

○ 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異常の有無の確認を行った場合は、食鳥検査が免除されます。

(食鳥、食鳥検査等については、P23「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」を参照してください。)

○ 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 》

原因食品が特定できず、ウイルスに感染した食品取扱者が食品を汚染する(二次汚染)ことが原因となっているケースが多いとされているほか、二枚貝の生食によって発症することがある。

アルコールに抵抗性がある。(アルコール消毒は効果が薄い。)

少量のウイルスでも発症するなど、非常に感染力が強い。

《 食中毒症状 》

主症状は、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、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。(85~90℃、90秒以上)

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 (ハザップ : Hazard Analysis and Critical Control Point)

原材料の受入から最終製品の出荷までの各工程ごとに、微生物による汚染や金属の混入などの危害を予測したうえで、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録し、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

- **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検査方法です。  
 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。  
 有毒部位（ふぐの肝臓や卵巣など）を取り除くためには、免許を持ったふぐ処理師が保健所に認められた施設で処理しなければなりません。処理が行われていないふぐは、食品として調理し、販売してはいけません。
- **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、市内での食中毒の発生情報や注意喚起、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。  
 食品等事業者自らが、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、食中毒等の危害の発生を未然に防止することを目的としています。  
 平成27年11月末までに125施設が認証を取得されています。

## 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、食品等事業者及び行政の間で、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。これにより、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**  
 食中毒を引き起こす細菌の1つです。  
 日本では、食中毒による報告事例はあまりありませんが、諸外国では多く報告されています。  
 《 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で、65℃、数分の加熱で死滅  
 《 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状  
 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 》  
 ナチュラルチーズ、生ハム、肉や魚のパテ、スモークサーモン  
 《 対 策 》  
 期限内に食べきるようにし、開封後は期限に関わらず速やかに消費する。冷蔵庫を過信しない。

次期京都市食の安全安心推進計画の策定に係る今後の予定について

時期	審議会等	内容
6月	第16回審議会 (諮問)	○次期計画の策定について審議会に諮問 ○「次期京都市食の安全安心推進計画策定検討部会」の設置
7月	第1回部会 (7月7日)	○部会の進め方について ○次期計画の基本的な考え方・方向性について ○次期計画の体系(案)について
	第2回部会 (7月28日)	○第1回部会での検討結果を踏まえた課題の整理, 対策の検討 ○次期計画における重点的な取組事項について
9月	第3回部会 (9月1日)	○第2回部会での検討結果を踏まえた課題の整理, 対策の検討 ○次期計画における目標設定について
10月	第4回部会 (10月2日)	○次期計画骨子案について
11月	第17回審議会 (中間報告)	○次期計画骨子案について(部会での進捗状況の報告)
	市民意見募集(パブリックコメント)の実施(1月間)	
12月	第18回審議会 (答申案)	○市民意見募集の結果について ○次期計画の策定について(答申案)
平成28年 1月以降	<b>答申</b>	○次期計画の策定, 公表