

第32回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

- 1 日 時 令和3年1月26日（火）午前10時～午前11時30分
- 2 場 所 コープイン京都 2階 202号室
- 3 次 第
- (1) 開 会
- (2) 京都市挨拶
- (3) 審 議 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）
令和3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】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
- 【資料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2-1】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（概要版）
- 【資料3】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4】令和3年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）について

- 【参考資料1】京都市食品衛生責任者養成講習会制度の見直し（平成24年）
- 【参考資料2】令和2年度リスクコミュニケーション事業の実施について

次期京都市食の安全安心推進計画の策定に係る今後の予定について

時期	審議会等	内容
6月16日	第30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28日	第1回部会	○検討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
8月31日	第2回部会	○第1回部会での検討結果を踏まえた次期計画の取組について ○次期計画における目標、指標の設定について
9月24日	第3回部会	○次期計画（骨子案）について
10月26日	第31回審議会 (中間報告)	○次期計画（骨子案）について
11月	パブリックコメントの実施（1月間）	
1月26日	第32回審議会 (答申案)	○次期計画（答申案）について
2月	答申	○審議会から市長に答申
3月	次期計画の策定、公表	

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 意見募集期間

令和2年11月18日(水)から12月25日(金)まで

2 募集結果

意見者数213人，1団体，意見数合計324件

(1) 男女別内訳

男性	女性	不詳
59	145	9

(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
2	96	27	35	27	13	6	7

(3) 居住地別内訳

市内	市外	不詳
75	40	98

(4) 提出方法別内訳

郵送	電子メール	持参
1	185	28

(5) 項目別内訳（意見数）

項目	意見数
計画全般	101
施策の指標	35
個別施策	164
HACCPに沿った衛生管理の推進	28
多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組	10
監視指導及び抜き取り検査の実施	22
カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策	37
健康危機管理体制の整備や関係機関との連携強化	1
SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信	36
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	16
食育と連携した食の安全安心施策の推進	7
その他	7
その他	24

3 主な意見の内容と本市の考え方

お寄せいただきました御意見とそれに対する回答については次のとおりです。
なお、御意見については、適宜要約のうえ、取りまとめております。

(1) 計画全般

No	意見	本市の考え方
1	<ul style="list-style-type: none"> ・バランスの取れた、良い計画だと思う。 ・大変なときですが、食の安全も大切なので、引き続きこのような計画を策定することが大切だと思います。 ・全体の骨子案をみて、京都市民の食の安全のために考えられた計画になっていると思います。 ・現行計画（第2期）において大きな課題等が出ていないのであれば、新計画において根幹部分を継承していくという方針で問題ないと思う。 ・食の安全を確保するため多くの取組が計画されていて良いと思う。 ・5年間で実行できるよう事業者の指導や市民への啓発に取り組んでください。 ・第二期計画の、目標や体系を継承することは良いと思います。 ・取組は、継続性が大事です。 ・これまでの計画とどのように違うのかわからないですが、食品衛生法が見直しをされるご時世ですので、計画ももっと京都の食の安全が守られる取組をアピールされたら如何でしょうか。 ・現在の計画を踏襲している印象が強いと思いましたが、SDGsとも関連づけられており、新たな視点も加えられていると感じました。 ・感染症のこともあり、今まで以上に衛生面に配慮が必要なため、市が中心となって取り組んでいただけるのは良いことと思います <p>※ その他同様の意見が30件</p>	<p>本市では、「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「食の安全安心条例」という。）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、平成23年3月には、「京都市食の安全安心推進計画（計画期間：平成23年度～平成27年度）」を、平成28年3月には、「第2期京都市食の安全安心推進計画（以下「第2期計画」という。）（計画期間：平成28年度～令和2年度）」を策定し、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。</p> <p>次期推進計画の策定にあたっては、より効果的に食の安全安心施策を推進するため、第2期計画に掲げる各施策等を継承することを基本としつつ、昨今の食の安全安心に関する問題等に対応できるよう課題を整理し、策定してまいります。</p> <p>今後とも、市民や事業者の皆様のご期待に添えるよう、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。</p>
2	<ul style="list-style-type: none"> ・イラストや写真が豊富で見やすい。 ・グラフや図面を用い説明されていて、わかりやすい。 ・全体的に、小難しく、何を言いたいのか全くわからない。 ・施策の体系について、矢印で関係性を示しており分かりやすい。また、比較的簡潔に色が使われている部分は目に入ってきやすく分かりやすい。 ・カラーのイラストや図が多くてよいと思います。 <p>※ その他同様の意見が2件</p>	<p>次期推進計画は、図や写真、語句説明等を盛り込むとともに、本市食の安全安心啓発キャラクター「おあがりス」を積極的に活用するなど、視覚的に分かりやすい計画とし、次期推進計画に基づく取組がより一層皆様に伝わるよう、工夫してまいります</p>
3	<ul style="list-style-type: none"> ・「安心」、「安全」の考え方についてしっかり定義されており分かりやすい。 ・客観的な安全の保障は取り組むべきものとして明確化しやすいが、主観的な安心感も高めたいというところに魅力を感じた。 	<p>次期推進計画は目指すべき姿である「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」を実現するため、「安全」と「安心」の2つを施策の柱としております。このため、次期推進計画では、前提である</p>

No	意見	本市の考え方
	<ul style="list-style-type: none"> ・安全と安心を柱にするのはよいと思います。 ・基本理念及び各主体の責務・役割，目指すべき姿，食の「安全」「安心」の考え方について，簡潔に整理されてわかりやすく記述されています。 <p>※ その他同様の意見が5件</p>	<p>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ております。</p> <p>次期推進計画に基づき，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>
4	<ul style="list-style-type: none"> ・「目指すべき姿」が明確にされており良い。 	<p>食の安全安心条例の目的を踏まえ，次期推進計画では，目指すべき姿として「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」を掲げております。</p> <p>目指すべき姿の実現に向け，推進計画に基づく様々な取組を展開してまいります。</p>
5	<ul style="list-style-type: none"> ・SDGSと食の安全について，確かに関係性があるなと感じました。 ・SDGsの視点も取り入れて計画を策定していることは良いと思います。SDGsの達成も目指して頑張ってください。 ・SDGsも視野に入れ，計画を作られていて感心しました。 ・SDGsと食の安全との関係がよくわからない。 <p>※ その他同様の意見が3件</p>	<p>次期推進計画に掲げる目指すべき姿「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」の実現に向け取組を進めることは，市民の健康を維持していくために不可欠であることから，次期推進計画は，SDGsが掲げる「ゴール3：すべての人に健康と福祉を」に深く関わっていると考えます。</p> <p>ゴール3の他にも，例えば，HACCPに沿った衛生管理の推進により食品の安全性が向上することは，食品事故等による食品回収の減少が期待でき，その結果，廃棄物の減少につながることから，「ゴール12：つくる責任つかう責任」にも通じていると考えます。</p> <p>このため，目指すべき姿の実現に向け，取組を進めることで，「ゴール3：すべての人に健康と福祉を」をはじめとしたSDGsの達成に寄与してまいります。</p>
6	<ul style="list-style-type: none"> ・市だけや市民だけでなく，みんなが協力して京都の食を豊かにしていくことが大切なのだ，と思いました。 ・私たち市民が正しい知識を持っていないと京都市に対して，施策に意見を出すことができないし，リスクを回避することができないと思いました。食の安全性を確保するには相互協力が必要と書いてあるように責任を誰かに押し付けるのではなく皆一人一人の意識や責任が大事だと思いました。 ・食の安全安心を確保するうえで，大切なことは，市民，市（京都市），食品等事業者の相互協力が大事なのだと理解しました。どれか一方だけが努力するのではなく，食に関わる全ての存在が努力していかなければなりません。そのために私ができることは，正しい知識を身に着け，意見を提供することだとわかりました。 ・京都市と食品等事業者だけでなく市民等の 	<p>食の安全安心は，行政による取組のみならず，市民や食品等事業者の皆様が役割と責務を果たしてこそ実現できるものであり，さらに，皆様との協働が不可欠であると考えております。</p> <p>このため，次期推進計画の策定に当たっては，市のみならず，学識経験者，食品等事業者，公募を含む消費者から構成する「京都市食の安全安心推進審議会」において議論いただくとともに，広く市民意見を募集し，御意見をいただいているところです。</p> <p>また，市民の皆様が食の安全安心について関心を持ち，自ら行動していただけるよう，推進計画に基づく取組である，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まいります。</p> <p>今後とも，皆様の御理解，御協力を賜りますようお願いいたします。</p>

No	意見	本市の考え方
	<p>相互協力が必要であるという内容が一番印象に残った。旅先や外食で食中毒になるという事例では、食中毒や食に関する安全の責任は事業主や飲食店にあると思ってしまっていたが、私たち市民にも食の安全に関する正しい知識を身につけ、適切な行動をとるという責任があることを自覚するとともに、食をより深く理解すべきであると感じた。</p> <p>※ その他同様の意見が4件</p>	
7	<ul style="list-style-type: none"> 各主体の責務・役割に「相互協力」とあるが、市民や事業者は京都市に協力することだけが求められているような気がする。市民と事業者の間は協力なのでしょうか、対話なのでしょうか。 各主体の責務・役割にある、京都市、市民等、食品等事業者の協力ができる仕組みを確立してください。 	<p>食の安全安心条例において、各主体の責務や役割が規定されており、市民の皆様には食品の安全性に関する必要な知識を持ち、理解を深めていただくことや本市の食の安全安心施策に意見表明することをお願いしております。</p> <p>事業者の皆様には、自主的に食品の衛生管理等の措置を講じることや必要な知識の習得に努めていただくことをお願いしております。</p> <p>各主体に責務や役割をお願いする中、市民、事業者、行政間の相互理解や協力が推進されるよう、推進計画に基づく取組であるリスクコミュニケーションを推進してまいります。</p>
8	<ul style="list-style-type: none"> 外国産食品、道の駅での食品販売、食品ロスなどについて触れなくてよいのか。また、食品に関する風評被害の視点にも留意するべき。 	<p>御意見については、「HACCPに沿った衛生管理の推進」や「監視指導及び抜き取り検査の実施」、「SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信」等の個別施策において対応できると考えます。</p>
9	<ul style="list-style-type: none"> 形だけの計画とならないようにチェックする仕組みをつくってほしい。 	<p>施策の実施状況については、毎年度、京都市食の安全安心推進審議会からの評価を得た後、公表していきます。</p> <p>なお、評価の結果、施策の内容等に変更が必要な場合には、適宜見直しや改善を図ってまいります。</p>
10	<ul style="list-style-type: none"> 「大学のまち京都」として、学生との取り組みを推進することは良いと思う。 小中高高校生や大学生と一緒に学べる機会があればいいと思います。 	<p>「大学のまち・学生のまち」である京都の特色を踏まえ、特に将来の担い手である学生をはじめとした子ども・若者に対するリスクコミュニケーションを推進します。</p>
11	<ul style="list-style-type: none"> 年齢や国籍を問わずに京の食文化は親しまれているものだからこそ、食中毒を防ぐことの工夫が必要。 学生と旅行者も安心できる食生活の確保に取り組んでください。 京都は多くの観光客が訪れる場所であって、そのようなまちで食中毒などあってはならないと思う。だから、地元の人もちろん観光として訪れる人にも安全で安心な食事を提供できるように、このように京都市食の安全安心計画を行なっていることにすごく関心を持った。 <p>※ その他同様の意見が2件</p>	<p>本市は、世界を代表する国際観光都市であるとともに、京の食文化は市民の皆様にとっての誇りであり、観光旅行者の皆様にとっての大きな魅力の一つと考えています。</p> <p>その大前提である「食」の安全安心を確保するため、計画に基づく取組を進めてまいります。</p>

No	意見	本市の考え方
1 2	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒は、誰もがなるかもしれないという点では、年齢問わず若い人も対策方法などを把握しておくべきであると思ったので、このような計画が広まれば、より食中毒を防げるようになると思います。 	<p>インターネットやSNS等の情報媒体を活用し、広く市民や事業者の皆様へ食中毒の予防啓発をはじめとした本市の食の安全安心に関する取組を発信してまいります。</p>
1 3	<ul style="list-style-type: none"> 食に関して安全性は重要になってくるなと思いました。 食の安全安心を確保するには、この計画掲げられているどの施策も欠かすことはできないと思いました。 食中毒はなかなかなくなるものではあるが、前もって防ぐ努力をすることはできるので、この計画に掲げる様々な取組は重要であると思う。 	<p>引き続き、推進計画に基づく様々な取組を着実に進め、市民の皆様へ食の安全安心の確保に努めてまいります。</p>
1 4	<ul style="list-style-type: none"> 食の安全安心施策は、コロナ禍であってもどれも欠かすことはできず、やらなければならないものばかり。 この計画は今の新型コロナウイルスの時期にも必要な施策であると感じました。 安全に対して、コロナ対策のように過剰でヒステリックな業者規制にならないようにしてください。これ以上負担することは無理です。 	<p>食の安全安心を確保するためには様々な取組を継続して実施していく必要があります。コロナ禍においてもどれも欠かすことができないと考えております。</p> <p>新型コロナウイルス感染症には十分留意しつつ、次期推進計画に基づく必要な取組を推進してまいります。</p>
1 5	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒防止のための対策が色々書かれてますが、新型コロナ対策について全く触れていません。新型コロナ対策も必要ではないでしょうか。 この時期に策定するのにコロナなどの感染症の影響について、考慮されていないのが残念だ。何か対策をいれるべきではないのか。 食品を介したコロナ感染のリスクに対し、現状の法律では難しいのかもしれませんが、何らかの対応はされていますでしょうか。 <p>※ その他同様の意見が2件</p>	<p>現時点で食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる事例は報告されておらず、また、食品の製造から販売までの各段階で、食品等事業者の体調管理やこまめな手洗いや咳エチケット等の通常の食中毒予防のために行っている一般的な衛生管理が実施されていれば、食品を介した感染を心配する必要はないとされています。</p> <p>また、上記の一般的な衛生管理は、同時に感染症対策にも通じるため、食の安全安心のための着実な取組が、新型コロナウイルス感染症対策につながるものと考えます。</p> <p>なお、新型コロナウイルス感染症拡大防止により対面式の事業が困難な状況下では、非対面による情報発信も必要と考えており、幅広い世代に情報が届くよう、年代ごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、様々な媒体を複合的に活用して食の安全安心に関する情報発信に努めてまいります。</p>
1 6	<ul style="list-style-type: none"> 特に問題はないのだろうと思うが、「食」に関して、市のいろいろな部署がばらばらに対応している気がする。衛生とか文化とか京都の強みとか。食品衛生管理はどこにも直結するし、それがあつての文化とか強みになる大切なものだと思うが、この計画は各関係部署で共有されているのか。されているならいいが。 	<p>推進計画は、京都市基本計画の分野別計画の一つに位置付けられており、食の安全安心に関する京都市のマスタープランとなります。</p> <p>次期推進計画には庁内関係部局の食に関する施策を盛り込むとともに、引き続き庁内関係部局と連携を図りながら、各種施策に取り組むこととしており、御意見の他部局との連</p>

No	意見	本市の考え方
	<ul style="list-style-type: none"> 柱2 安心できる食政策の実現, について, 施策6として, 市民の健康を目的とする他部局との連携, という項目を追加してはどうか。 	携は5つの基本施策に包含するものと考えます。
17	<ul style="list-style-type: none"> 新型コロナで, 営業者も保健所もかなり疲弊している。いつ終わるか分からない中での計画なので, ハードルが高くなり見直しが必要ではないかと感じた。 	次期推進計画の施策の実施状況については, 毎年度, 京都市食の安全安心推進審議会に評価していただき, その結果, 施策の内容等に変更が必要な場合には, 適宜見直しや改善を図ってまいります。
18	<ul style="list-style-type: none"> 次期京都市食の安全安心推進計画(令和3年度~7年度)策定にあたっては現行にたいする到達評価をおこなう必要があると考えます。 	<p>現行の推進計画は令和2年度が最終年度となりますが, これまで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, 評価していただいたうえで公表しております。</p> <p>次期推進計画骨子案についても, 現行の推進計画に基づくこれまでの取組状況を評価し, 課題を整理したうえで策定しております。</p>
19	<ul style="list-style-type: none"> 推進計画の基本的事項(2)目指すべき姿の各主体の責務・役割の表の中に相互協力とありますが, この下に「コミュニケーションの深化」等の文言を加えることを提案します。相互協力をするためには, 消費者, 京都市, 事業者が互いにコミュニケーションを深めることがとても重要だと考えます。 	<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, 市民の皆様や事業者の皆様との協働が不可欠であると考えておりますので, 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まいります。</p> <p>なお, 御提案の趣旨は, 相互協力に含まれるものと考えますので, 原案のとおりとさせていただきます。</p>

(2) 施策の指標

No	意見	本市の考え方
20	<ul style="list-style-type: none"> この指標で良いと思う。 適切だと思います。 とても分かりやすいです。 大事なポイントがまとまっていて, わかりやすいと思います。 安全, 安心な食生活のためには必要なことだと思います。 数値目標を設定したことは良いと思う。 現実可能な具体的な数値と思います。 <p>※ その他同様の意見が1件</p>	<p>次期推進計画では, 目指すべき姿である「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, 個別施策の取組を総合的に評価するため, 2つの施策の柱ごとに指標を設定し, 進捗管理を適切に行うため, 各指標に数値目標を設定しました。</p> <p>本指標により施策の取組状況を総合的に評価するとともに, 京都市食の安全安心推進審議会にも御意見を伺い, 食の安全安心施策を推進してまいります。</p>
21	<ul style="list-style-type: none"> 達成可能な指標を無難にあげているのではなく, HACCPに沿った衛生管理を100%という目標に毅然として取り組む姿勢が示されていて, 好印象。 HACCPが定着するよう事業者の指導をしっかりとってください。 食の安全性の確保の中の「自主衛生管理の推進」HACCPに沿った衛生管理を定着させるが100%になっていますが, 現実的には難しい数字となっているのではな 	<p>食品衛生法が改正され, 原則として全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなりました。</p> <p>このため本市では, 食品等事業者自らHACCPに沿った衛生管理を導入し, 定着できるように, 施設への立入調査や講習会等のあらゆる機会を活用して指導や助言等, 必要な支援を行い, 定着率100%を目指してまいります。</p>

No	意見	本市の考え方
	いか。そのための具体的な取組みの提示をお願いします。	
22	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒違反ゼロ，HACCPに沿った衛生管理定着率100%は現実には不可能な目標だと思うが当然の目標です。一方，安心できる食生活の目標は，現実的な目標だと思いますので実現に向けて頑張ってください。 ・今回新規設定された指標について，いずれもこれまでの実績等からして本当に実現できる数値なのかと思います。 ・数字だけが一人歩きしないようにしてほしい。 ・食中毒の発生が少なくなるようがんばってください。 	<p>各個別施策を着実に実施し，各指標に掲げる目標の達成を目指します。</p> <p>なお，目標の達成度については，毎年度，京都市食の安全安心推進審議会に報告し，評価をいただくとともに，その結果，指標や目標値等に変更が必要な場合には，適宜見直しや改善を図ります。</p>
23	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の発生件数はコロナ対策で減少しているとのこと。H22年～R1年の平均値が13件であるなら，もう少し高い目標（例7，8/年）でもよいのではないのでしょうか。 ・食中毒発生件数の目標値を0件にしてもいいのではないですか。 	<p>次期推進計画は5か年計画であるため，今後の新型コロナウイルス感染症の動向が見通せないことから，平成22年から令和元年度までの平均値を踏まえ，目標値は10件/年とします。なお，目標の達成度については，毎年度，京都市食の安全安心推進審議会に報告し，評価をいただくとともに，その結果，指標や目標値等に変更が必要な場合には，適宜見直しや改善を図ります。</p>
24	<ul style="list-style-type: none"> ・重篤又は大規模事件数0件，抜取り検査での違反件数0件の目標はすばらしい。しかし，労力をかけて事件断定や違反確定すれば目標達成に至らず，怠慢な調査等で目標達成となる。目標として現実的でしょうか？ 	<p>HACCPに沿った衛生管理をはじめとする事業者による自主衛生管理の取組の推進により，食品の安全性の向上が図られた結果として，本指標の目標値が達成できるものと考えております。</p> <p>そのうえで，食中毒事案等が発生した場合における調査は食品衛生監視員の職務であり，目標の達成のために怠慢な調査等を行うことはありません。</p>
25	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な表示についての項目も検討してはどうか。 	<p>抜取り検査において，食品表示に関する検査も実施しておりますので，適切な表示については，抜取り検査での違反件数で確認していきたいと考えております。</p>
26	<ul style="list-style-type: none"> ・市内製造食品の違反件数のみに着目しているが，市外製造品や輸入食品に関する取組はどうなっているのか？ 	<p>市内を流通する市外で製造された食品や輸入食品についても，食の安全安心を確保するため，抜取り検査を実施しています。違反が確認された場合には，関係自治体に迅速に情報提供し，適切な対応を図ってまいります。</p>
27	<ul style="list-style-type: none"> ・違反件数の目標は0件であるが，検査予定件数を明記すべきである。分母が少数であれば必然的に違反数は0に近い数値になるのでは？ 	<p>効率的，効果的に抜取り検査を実施するため，検査予定件数については，市内の食品製造施設数や違反の状況，社会情勢等を踏まえ，食品衛生法に基づき毎年度策定する「京都市食品衛生監視指導計画」で策定し，公表しております。</p> <p>次期推進計画は5か年計画であり，検査予定件数を明記することは困難ですが，「京都市</p>

No	意見	本市の考え方
		食品衛生監視指導計画」に基づき適切な検査数を確保してまいります。
28	<ul style="list-style-type: none"> 「自主回収着手の届出件数」について、半減以上を目標とされていますが、それに向けて具体的に施策を講じるのは非常に困難だと思うのですが、有効な方策はあるのでしょうか。 自主回収着手の届出件数は少ないことが良き事なのでしょうか?事業者が事案を隠蔽することにつながる懸念します。 自主回収の目標値10件は少な過ぎるのではないかと。 	<p>HACCPに沿った衛生管理が定着することで、食品衛生管理の底上げが図られた結果、自主回収着手の届出件数は減少するものと考えております。</p> <p>また、事業者は食品等を回収するときは、行政に届け出ることが義務付けられており、届出義務違反は罰則の対象にもなることから、実効性は確保されるものと考えます。</p> <p>なお、目標の達成度については、毎年度、京都市食の安全安心推進審議会に報告し、評価をいただくとともに、その結果、指標や目標値等に変更が必要な場合には、適宜見直しや改善を図ります。</p>
29	<ul style="list-style-type: none"> 「自主回収着手の届出件数」を指標に掲げておられますが、自主回収着手報告にも様々な内容があると存じます。この指標では、食の安全性に関わる届出件数を指標とするという理解でよろしいでしょうか。 	<p>食品衛生法及び食品表示法が改正され、食品等のリコール報告制度が創設されました。</p> <p>本制度では届出対象が食の安全性に関するものとなっておりますので、本制度に基づく届出件数を指標とすることを考えております。</p>
30	<ul style="list-style-type: none"> 柱1の安全性に関することについて、自然環境から受ける影響の視点が無いけれど、それは不問に付すという姿勢なのでしょうか? 	<p>食の安全安心に係る個別施策の取組を総合的に評価するための指標として、原案のとおりとしたいと考えてます。</p>
31	<ul style="list-style-type: none"> 情報発信は一方通行なところがありますが、受け手の人数も指標にしているところはよく考えて設定されていると思います。また、直接参加型のリスクコミュニケーションは参加者の理解度や反応がダイレクトに分かることや、その場で質疑応答ができるので聞きたいことが伝えやすいなどメリットが多いので、コロナ禍ではありますが、多く開催してほしいです。 発信された情報をどう受け取るのかが分かりにくい。 	<p>情報を発信する場合、いかに多くの市民や事業者の皆様に届いたかも重要であるとの考えのもと、本指標を設定しました。</p> <p>一方、対面式の事業についても、御意見のとおり必要であると考えておりますので、新型コロナウイルス感染症の動向も踏まえつつ、実施していきたいと考えております。</p> <p>情報発信に当たっては、幅広い世代に届くよう、年代ごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、ホームページやSNS、動画、紙媒体等、様々な媒体を活用してまいります。</p>
32	<ul style="list-style-type: none"> 食の安全安心情報の受け手の人数の根拠は?自治体のSNSは誰も興味がないのでは? うまくSNSを利用すれば目標値に届くと思う。 食の安全安心情報は、これまでと比べて非常に多くなっているが、本当に大丈夫なのか。無理な設定ではないか。 食の情報の受け手の目標値がいきなり10万人になっているのですが実現できるのでしょうか。頑張ってはほしいです。 	<p>食の安全安心情報の受け手の人数の目標値については、これまでの実績や今後、情報発信を充実するという基本施策を踏まえ、設定しました。</p> <p>情報発信は、まずは年代ごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、様々な媒体を複合的に活用して情報をお届けするとともに、発信内容は時節をとらえたものや、京都市食の安全安心啓発キャラクター「おあがりス」を積極的に活用した視覚的に受け入れやすいものとするなど、自治体のSNSであっても興味を持っていただけるよう、工夫してまいります。</p> <p>なお、目標の達成度については、毎年度、京都市食の安全安心推進審議会に報告し、評</p>

No	意見	本市の考え方
		価をいただくとともに、その結果、指標や目標値等に変更が必要な場合には、適宜見直しや改善を図ります。
33	・情報発信回数を年60回以上とする目標を掲げているが、どのような効果的発信を考えているのか？後にSNSの記述があるがこのことなのか？	情報発信に当たっては、幅広い世代に届くよう、年代ごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、ホームページやSNS、動画、紙媒体等、様々な媒体を活用してまいります。
34	・市民向けのリスクコミュニケーション参加者の理解度の目標値が100%は実現可能と本当に考えていますか？目標値が高すぎると思います。90%以上の方が現実的では？また、指標がアンケートならあいまいな数値ではないですか？確認テストなら客観的だと思いますが、テストには抵抗が、	基本施策5において、リスクコミュニケーションを推進することとしており、食の安全安心について自ら関心を持ち、正しい知識を広め、行動できる人材の育成を目指すこととしています。自ら行動するには、食の安全安心に関する理解が欠かせないことから、参加者の理解度100%という高い目標を設定しました。 なお、理解度の把握方法としては、事業参加者に内容に関する理解度をアンケート形式で回答いただくことを考えています。
35	・「市民向けリスクコミュニケーション参加者の理解度」とあるが、そもそもリスクコミュニケーションとは事業者、消費者、施策実施者の三者が共有した認識をもち進めていくものと思うが、事業者の認識度を確認する必要はないのか？	事業者は、食の安全性確保において第一義的責任を有することから、必要な知識を習得し、適切な衛生管理の実施に努める必要があります。 このため、御指摘の事業者の認識度については、HACCPに沿った衛生管理の定着率や抜き取り検査での違反件数等、他の指標で確認できるものと考えます。

(3) 個別施策

ア HACCPに沿った衛生管理の推進

No	意見	本市の考え方
36	・よいと思います。ハサップは大切ですね。 ・丁寧に説明されていて良いと思います。 ・HACCPは難しいと思うが、これによって食品業界の衛生水準が向上するなら喜ばしいこと。コロナで大変だと思いますが、職員の方も業者の方も頑張ってください。 ・ハサップ等を食品事業者が導入していくことで、より安全・安心な食品が提供されるなら、とても良いことだと感じました。	食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から、原則として全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなりました。 HACCPに沿った衛生管理が定着することにより、衛生管理の更なる向上が期待でき、食中毒等の飲食に起因する健康被害の防止が図られるものと考えますので、必要な取組を進めてまいります。
37	・事業者に対する講習会を多く開催し、事業者の衛生管理に対するHACCP認識度を高め、導入状況を確認するための効果的な立入調査を行うべきである。 ・命がかかっている話なので、監視されて、できてないから処分を受けるのは仕方ないのかもしれないが、ハサップは前もって危険を把握し予防するようなものだと感じている。今後は、監視とか処分も大事だ	本市では食品等事業者自らがHACCPに沿った衛生管理を導入し、定着できるよう、本市ホームページにおいて導入手順を掲載し、また、特に施設数の多い飲食店向けの導入動画の配信等を行っています。また、令和2年度は、市内全ての食品等事業者に対し、郵送による改正法の一斉通知を行い、HACCPの制度化に向けて事業者に対し準備等を促しました。さらに、講習会や施設への定期

No	意見	本市の考え方
	<p>が、ハサップを契機に予防、未然防止などに力を入れていくべきだと言う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・HACCPを飲食店に理解させるにはかなりの努力が必要だと思います。頑張ってください。 ・お店にとってハサップを導入することは簡単ではないので、しっかり行政からサポートしてあげてください。 ・施設への立入調査や講習会などの機会を活用し、直接事業者に指導することは良いことだと思う。 ・HACCPを導入することは事業者にとって負担なので、保健所から丁寧に指導してほしい。 	<p>的な立入時等、様々な機会や手段を活用して必要な導入支援を行っています。</p> <p>HACCPの導入状況については、こうした定期的な立入検査や営業許可の更新等の機会を通じて適宜確認し、必要な指導や助言等を行い、事業者が円滑にHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう、引き続き支援してまいります。</p>
38	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCPがどのようなものかよく分かりません。これを飲み屋の店主が理解するのは至難だと思います。丁寧な説明が必要。 ・事業者ですが、従業員は10人くらいで、HACCPは何をしてよいか分かりません。 ・HACCPの取組は小規模事業者にとっては難しい。市から助言や支援をお願いしたい。 ・小さい飲食店であっても完全なものでもなくともHACCPの取組がされるよう指導してください。 ・コロナ禍で、これまでよりもさらに手間暇をかけた取り組みは、事業者として難しい。 ・私は病院給食に携わっています。病院では以前から大量調理マニュアルを用いて記録している。病院の食事は治療の一部なので私達も当然の義務と思いやっていますが、商売としてやっている飲食店にHACCPが本当にできるのか疑問に思います。 ・コロナ禍の中、飲食店の経営すら危ぶまれる中でHACCPの導入は困難に思われます。(特に従業員の少ない小規模な飲食店)現状を考えてすみやかな導入を求めるのではなく、長期的な支援が必要になると思います。 ・コロナ禍で売り上げが落ちる中で、HACCPをしなければならない状況は、中小事業者にとってはかなり厳しいと思う。 	<p>HACCPに沿った衛生管理では、規模(従事者50人未満)や業種(飲食店等)等を要件とした一定の営業者については、各業界団体が作成する手引書に沿った、簡易な方法による衛生管理が可能です。</p> <p>市内の食品事業者は、ほぼ全てが上記の要件に当てはまると考えられますが、これらの事業者の皆様は厚生労働省ホームページに掲載されている業種別の手引書に沿って衛生管理をしていただくことにより、比較的容易に取り組むことが可能です。</p> <p>本市においても、引き続き施設への立入調査や講習会等を通じた衛生指導や助言等、様々な機会を利用して、必要な支援を行ってまいります。</p>
39	<ul style="list-style-type: none"> ・各飲食店でHACCPに沿った衛生管理が実施されるということだが、実際、定着するのか不安です。 ・HACCPが定着し、食の安全性が向上してほしい。 ・法改正により6月1日からHACCPに沿 	<p>HACCPの導入状況については、定期的な立入検査や営業許可の更新等の機会を通じて、確認し、必要な指導・助言等を行うこととしています。</p> <p>不備が認められた場合は、まずは改善のための行政指導を行います。</p>

No	意見	本市の考え方
	<p>った衛生管理が義務付けられる。現在、講習会等による啓発に尽力されていることと感じています。今後、管理取組の水準を上げるため、具体的な指導、確認等の手法が重要になってくると思います。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・昨今世の中は多様化し食においても製品、販売、生産も然りそのような時なHACCPに沿った衛生管理がされるのは喜ばしい事です多様化した事業者に徹底して行くには時間もかかり色々な工夫が必要になるかと思えます。 ・HACCPに沿った衛生管理については、制度化と言いますが100%の実施を目標としている割には、目標を、実現し得る工夫がされているとは思えません。 	<p>なお、適切な衛生管理がなされていない場合は行政処分等の対象にもなり、実効性は確保されるものと考えます。</p>
40	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCPに沿った衛生管理が義務化されるということですが、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度は存続予定でしょうか。 ・HACCPに沿った衛生管理の推進や京都市独自の「京・食の安全衛生管理認証制度」の活用を図ることに賛成です。特に「京・食の安全衛生管理認証制度」がHACCPとどのように違うのか、また具体的にどのようなものなのかを見える化されることを望みます。 <p>※ その他同様の意見が1件</p>	<p>「京（みやこ）・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、現在までに130を超える施設が取得しています。</p> <p>令和3年6月1日以降、原則として全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられますが、法令に基づく最低限の基準の順守にとどまることなく更なる衛生管理の向上につなげるため、本制度を活用してまいります。</p> <p>また、認証を取得した事業者は、本市独自の「認証マーク」を掲げることができ、視覚的に確認することが可能です。</p> <p>今後とも、認証取得施設の本市ホームページの掲載や制度の周知等、認証制度の普及啓発に努めてまいります。</p>
41	<ul style="list-style-type: none"> ・京・食の安全性管理認証制度を取得すれば、HACCPに沿った衛生管理を実施していることになるのですか？認証制度とHACCPに沿った衛生管理との関係性を明確にしてほしいです。 	<p>業種別の手引書に沿った衛生管理のポイントが認証のマニュアルに掲載されていること、衛生管理状況を適切に記録していればHACCPに沿った衛生管理を実施しているといえます。</p>
42	<ul style="list-style-type: none"> ・令和3年6月から原則として全ての食品等事業者はこれに沿って衛生管理の実施が求められており、進捗状況を明らかにしてすすめてほしいと考えます。 	<p>施策の実施状況については、毎年度、食の安全安心推進審議会からの評価を得た後、公表していきます。</p> <p>なお、評価の結果、施策の内容等に変更が必要な場合には、適宜見直しや改善を図ってまいります。</p>

イ 多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組

No	意見	本市の考え方
43	<ul style="list-style-type: none"> ・新型コロナウイルスにより食品のデリバリー等が出てきているが、食品が衛生的に取り扱われているか疑問に思う。配達をする 	<p>食品の安全性の確保のためには、食品の生産から製造、調理、販売、消費に至る各過程において衛生的な取扱いがなされる必要があ</p>

No	意見	本市の考え方
	<p>人は衛生の勉強をしているとは思えないので、そうした人たちに頼む各店舗へ強い指導を行ってほしい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の運搬のみを職業とする人々にも衛生管理について指導できる取り組み・法整備を期待します。 ・配達に不安を感じるので、配達人にも講習会等してもらえないか。 ・新型コロナの関係で炎天下の店の前で弁当を販売したり、食品の配達も増えていて食中毒が起きないか心配です。多様化する食品の提供形態にあわせた衛生管理の指導を頑張ってください。 ・食品の配達が今流行っていますが、食品をきちんと扱ってもらっているか気になるので指導や検査をしてほしいです。 	<p>ります。</p> <p>食品の配達においても温度管理等、適切な衛生管理が必要であるため、衛生管理の責任を担う営業者に対して必要な指導を行ってまいります。</p> <p>なお、路上弁当の販売者や製造所に対しては、特に食中毒の危険性が高い夏期に監視指導や抜取り検査を実施し、食中毒の未然防止に努めているところです。</p>
4 4	<ul style="list-style-type: none"> ・多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組とは、具体的に何がわからない。 ・今はコロナによる影響が大きいですが、次期計画の5年間の間には何があるかわからず、食品の提供形態もさらに変化することも考えられるので、この個別施策は時代の変化に対応していると思います。 ・コロナウイルス感染症の影響等も視野に入れ頂いていることを評価します。 ・新型コロナウイルス感染症の影響に伴う案件についても考慮して頂いていますので継続した取組みをお願いします。 	<p>近年でいえば、新型コロナウイルス感染症の影響によりこれまで客席で食品を提供していた飲食店がテイクアウトや宅配等始める事例が増加していることや、福祉を目的として食品を提供する子ども食堂など、社会情勢により食品の営業形態や営業主が多様化しており、食品の安全性を確保するために必要な措置を講ずるよう、指導、助言等を行い、取組の後押しを行っております。</p> <p>なお、今後とも社会情勢等の変化により起こりうる食品の提供形態の多様化に対応した柔軟な取組を展開し、食品の安全性の確保を図ることを目指します。</p>
4 5	<ul style="list-style-type: none"> ・柔軟な取組の具体例を明記してほしい。概念すぎて理解しがたい。 	<p>次期推進計画は5か年計画であるため、今後の社会情勢等の変化により予期せぬことが起こることが想定され、事例ごとに適切な対応が異なることから具体例を明記することは困難ですが、事例ごとに柔軟な取組を展開し、食品の安全性の確保を図ることを目指します。</p>

ウ 監視指導及び抜取り検査の実施

No	意見	本市の考え方
4 6	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒が発生しないよう飲食店や販売店に徹底した指導をお願いします。 ・お店によって衛生意識に差があると思います。事業者みんなが高い意識を持つように監視指導をしっかりしてほしい。 ・悪質なお店には、徹底的に指導してほしい。 ・衛生状態の悪い店舗には、厳しく対処してほしい。 ・大学で食品衛生を学んでいます。お店で提 	<p>本市では食品衛生法に基づき、毎年度、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等の実施計画である「京都市食品衛生監視指導計画」を策定し、計画的に取組を進めております。</p> <p>「京都市食品衛生監視指導計画」は、過去の食中毒、違反の発生状況や施設における食品製造・提供数、食中毒の危険性が高い食品の取扱状況などを勘案して策定しており、効率的、効果的な監視指導や抜取り検査を実施</p>

No	意見	本市の考え方
	<p>供されているものは当然安全だと思っ てましたが、お店により意識の差がかなりあ るように感じます。もっと教育が必要と感 じます。</p> <p>※ その他同様の意見が2件</p>	<p>します。</p> <p>なお、監視により食品の取扱の不備等を確認 した場合には速やかに改善指導を実施して まいります。</p>
47	<ul style="list-style-type: none"> ・抜き取り検査の充実をお願いします。 ・抜き取り検査を社会情勢の変化などに柔軟 に対応しながら、効果的・効率的に行うこ とは重要。 ・市内に流通している食品が安全かどうか検 査体制を強化してほしい。 ・コロナ禍で、食品関係の店の経営が苦しか ったり、潰れていると聞く。抜き取り検査は 店が無償で食品を提供していると聞いた。 店の負担にならないように検査項目や検 査数を必要最小現にして効率的で効果的 な検査を望む。 ・農薬が気になるので、しっかり検査をして ほしい。 ・しっかりと検査をしてほしいと思います。 <p>※ その他同様の意見が2件</p>	<p>本市では、「京都市食品衛生監視指導計画」 に基づき、市内に流通する食品の計画的な抜 取り検査を実施し、残留農薬についても、法 令で定められた基準を超過していないか、確 認を行っています。</p> <p>抜き取り検査では、過去の違反等の発生状況 や食品ごとの健康被害のリスク、その時々 の社会情勢等により食品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 施してまいります。</p>
48	<ul style="list-style-type: none"> ・食品表示対策は大事。 ・アレルギー疾患は重篤な症状につながりや すいので、アレルギー対策を推進するこ とが必要。 	<p>「京都市食品衛生監視指導」に基づき、市 内に流通する食品の計画的な抜き取り検査 の中で、食品表示に関する検査も実施して おります。</p> <p>特に不適切な表示により健康被害が容易に 起こりうるアレルギー表示の検査に力を入 れており、表示が適切に行われているかを 確認することで、健康被害発生の未然防 止に努めているところです。</p> <p>また、食品の製造工程等におけるアレル ギー物質のコンタミネーションを防ぐた め、施設への衛生指導も実施してござい ます。</p> <p>さらに、食品等事業者や市民の皆様に対 する講習会等を通じ、食品表示に関する ルールについて周知を図ります。</p>
49	<ul style="list-style-type: none"> ・事例は少ないものの、重症化しやすい有 毒植物などの自然毒についてもしっかり 対策したほうがいい。 ・昨今のコロナ禍で、普段アウトドアをし ないような人たちがキャンプや釣りなど に出かけるのが流行っています。そうい った中で、自分で採取したキノコや魚 などによる食中毒が増えると予想され ます。そういったことに対する情報提供 も重要になってくると思います。 	<p>有毒植物の誤食を防止するため、本市 ホームページやSNS、リーフレットを 活用し、注意喚起を行っております。</p> <p>また、ふぐの流通が増える冬期には「 京都市食品衛生監視指導計画」に基づ き、ふぐを取り扱う飲食店等に対し、 適正なふぐの処理や有毒部位の管理 等について立入指導を行っております。</p> <p>また、ふぐ毒や貝毒については、抜 取り検査を実施し、安全性について確 認しております。</p> <p>今後とも自然毒による食中毒予防に 努めてまいります。</p>
50	<ul style="list-style-type: none"> ・「京の食文化を支える」とあるが一体何 な 	<p>市民の皆様にとっての誇りである京の食文</p>

No	意見	本市の考え方
	のか。	化を代表する食品の安全性を確保するため、製造施設への監視指導や食品の抜き取り検査を実施してまいります。 具体的には、和食、豆腐、漬物、菓子等の製造施設や抜き取り検査を想定しています。 なお、「京の食文化を支える」を「京の食文化を代表する」に文言修正いたします。
5 1	<ul style="list-style-type: none"> ・市内に流通している食品が安全であるかどうかを目に見える形で示してほしい。 ・抜き取り検査を行っているということですが、その結果が見れるところがないのではないですか？いついつの検査ではこの食品は問題がなかった、などが知れるといいのにとおもいます。 	<p>「食品衛生監視指導計画」に基づき実施した食品の抜き取り検査や監視指導の結果は翌年度に公表しており、その中で違反食品の詳細についても公表しています。</p> <p>なお、行政処分を行った場合は速やかに公表しております。</p>

エ カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策

No	意見	本市の考え方
5 2	<ul style="list-style-type: none"> ・カンピロバクターという食中毒があることを今回で初めて知り、それが食中毒の中でも増加傾向にあることも初めて知りました。 ・カンピロバクターは若年層で多発しているということを知り、気をつけたいと思いました。 ・カンピロバクター食中毒にかかる人が20代に多いということに恐ろしさを感じた。 ・20代の鶏の生食による食中毒の発生率が高いということが印象に残りました。 ・新鮮な鶏肉であってもこのカンピロバクターは存在することを知ったので、気を付けたいと思った。 ・カンピロバクター食中毒について、たとえ新鮮な鶏肉であっても加熱不十分な場合は危険ということを知らない人が多いと思います。 <p>※ その他同様の意見が4件</p>	<p>京都市及び全国における食中毒事案では、カンピロバクターによる食中毒が依然として上位を占めています。</p> <p>カンピロバクターによる食中毒については、鶏肉を生又は加熱不十分な状態で喫食にすることにより発生する事例が散見されています。</p> <p>このため、鶏料理を提供する飲食店や、それを喫食する消費者の双方への指導や啓発が必要であると考えております。</p>
5 3	<ul style="list-style-type: none"> ・依然として鳥の生食が多く見られ、マスコミもしばしばその筋の名店を紹介しており、危険であることの意識が無いように思います。それらについてもより厳しい指導や警鐘を鳴らし続けてもらいたいです。 ・事業者への指導を強化してほしい。食中毒の多く発生するような鶏肉については、事業者への強い指導と消費者への情報提供を強化してほしい。 ・鶏肉の生食の危険性を分かってない人が多いので、しっかり啓発することが重要。 ・カンピロバクターによる食中毒が多いのは、鶏の生食のリスクを知らない人が多い 	<p>本市では、これまでから、事業者に対しては、鶏肉は十分加熱して提供するように指導するとともに、鶏肉を生や加熱不十分な状態で提供している施設に対しては、生の鶏肉を抜き取ってカンピロバクター検査を行い、結果を基に鶏の生食のリスクを啓発してまいりました。</p> <p>また、消費者に対しては、上記抜き取り検査の結果や過去のカンピロバクター食中毒発生事例を基に作成したリーフレットを用いて講習会等において啓発するほか、SNSも活用して情報発信を行うなど、鶏肉の生食のリスクを様々な媒体等を活用して周知し、カンピ</p>

No	意見	本市の考え方
	<p>ことが理由だと思う。</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉の生食によるカンピロバクター食中毒を減らすため、しっかり啓発してほしい。 <p>※ その他同様の意見が4件</p>	<p>ロバクターによる食中毒の未然防止に努めてまいりました。</p> <p>今後とも、事業者及び消費者双方に対する指導、啓発を継続的に実施し、カンピロバクター食中毒の未然防止に努めてまいります。</p>
5 4	<ul style="list-style-type: none"> 鶏を生で食べるなんて信じられませんが、提供する飲食店があるということはやはりニーズがあり商売だからだと思います。それをやめさせるには禁止にするしかないと思います。 生レバーは禁止になりましたが、鶏肉はどこでも食べられます。ダメだと言うなら同じように禁止にすれば良いと思います。なぜ禁止にしないのでしょうか。 カンピロバクター食中毒が把握しており、炙り等の生食に起因するところが大きいと考える。啓発に伴う自制も非常に大切であり、積極的に講習会等取り組んでおられると思う。やはり、消費者の健康面を考慮すると、国への法規制提案、また、条例等での規制が必要な時期にきていると思う。更に、京都市には働きかけていてもらいたい。 カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策についてですが、不完全な加熱処理はともかく、鳥の生食をさも当たり前とする人や県民性など、保険適用外としていただきたい。 <p>※ その他同様の意見が1件</p>	<p>鶏肉の生や加熱不十分な状態での提供自体は法律で禁止されていないため、現時点で強制的な措置を講じることはできません。</p> <p>このため、提供する事業者に対しては、食中毒を起こした場合は行政処分の対象となること、消費者に対しては重篤な健康被害が生じ、後遺症のリスクもあることをしっかり伝えることで、提供や喫食の抑制につながるよう、指導や啓発を徹底してまいります。</p>
5 5	<ul style="list-style-type: none"> カンピロバクター対策について、サルモネラのように鳥・牛・豚の産地で対策がなされるよう取り組みをお願いします。 	<p>産地においても監督部署の指導により適正な飼養管理がなされているものと考えておりますが、食品の安全性の確保のためには、食品の生産から消費に至る各過程において衛生的な対策が必要であることから、関係部署と必要な連携を図りつつ、食中毒の未然防止に努めてまいります。</p>
5 6	<ul style="list-style-type: none"> 学生等の若い世代に、鶏肉の生食の危険性を、イベントやネットを通じて周知できれば、カンピロバクターの食中毒は減るのではと思います。 カンピロバクターは若年層が多いなら、しっかり啓発してほしい。店にも指導する必要があるのでは。 20代のカンピロバクターの食中毒率が高いということで、京都は学生のまちなのでより気を付けなければならないのだと思います。情報発信が一番大切でSNSを使ってもっと広めていくことが必要だと思います <p>※ その他同様の意見が1件</p>	<p>京都市で発生したカンピロバクターによる食中毒は、特に若年層で多発しています。</p> <p>このため、学生向けの講習会において啓発する他、学生の情報収集手段でもあるSNSを活用して情報発信を行うなど、様々な機会を利用して、鶏肉の生食のリスクを周知し、カンピロバクターによる食中毒の未然防止に努めてまいります。</p>

No	意見	本市の考え方
57	<ul style="list-style-type: none"> 消費者の大半は、鶏の生食の喫食の危険性の認識が低いままだと思われます。インパクトのある啓発を御検討ください。 特にカンピロバクター対策など、若年層に強くアピールできる方法が必要だと思います カンピロバクター食中毒について、最近の食中毒原因として第1位なら予防啓発をもっとしっかりやってほしい。 	<p>これまではリーフレットの配布による啓発や、SNSによる情報発信によりカンピロバクター食中毒予防を啓発していましたが、これらに加え、映像による受け入れやすさや分かりやすさを目指して啓発動画を作成することを検討してまいります。</p>
58	<ul style="list-style-type: none"> ノロウイルスによる食中毒を予防するには食品の適切な取扱いや十分な手洗いが重要であり、これを怠ると大変なことになるのでよく注意してほしいと思います。 	<p>ノロウイルスについては、調理従事者を介した食品の汚染による事例が散見されることから、調理従事者に対して食品の衛生的な取扱いや十分な手洗いの実施等の二次汚染対策を指導し、ノロウイルスによる食中毒の未然防止に努めてまいります。</p>
59	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒対策は重要 多くの人に食中毒の防ぎ方を知ってほしいと思った。 食中毒は辛いですがすぐ治るものだと思っていたので重篤化してしまうこともあると思うと簡単に考えてはいけなかったと思いました。 食中毒にならないよう気を付けないといけないと思った。 	<p>本市では、カンピロバクターやノロウイルス以外の食中毒においても、事例の多い食中毒を中心にリーフレットを作成したり、ホームページやSNS等により、各種食中毒の予防啓発を発信することで、食中毒の未然防止に努めてまいりました。</p> <p>今後とも、事業者や消費者双方に対して指導、啓発を継続的に実施し、食中毒の未然防止に努めてまいります。</p>

オ 健康危機管理体制の整備や関係機関との連携強化

No	意見	本市の考え方
60	<ul style="list-style-type: none"> 危機管理体制の整備とは具体的にどんなものか示してほしい。 	<p>食中毒等の緊急事案の発生時に迅速かつ的確な対応がとれるよう、日頃から緊急連絡体制を整備するとともに、研修や日常業務を通じた研さん等により事案に対応する職員の資質向上を図り、必要な体制を整備していくものです。</p>

カ SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信

No	意見	本市の考え方
61	<ul style="list-style-type: none"> ウィズコロナの時代、ホームページなど人と人があまり接触しない方法で情報発信することが重要 今の時代だと大半の若者はSNSを利用しているので、SNSを活用するのは大事。 世の中の方が手軽に見ることができるSNSで食の安心安全に関する知識を得られることは、今の時代に合っており、非常に良いと考える。 年代別で様々な媒体を活用し情報発信することは良いと思う。 情報発信は、興味を持ってもらえるよう工夫が必要。 市民が自主的に安全安心な食品を選別して 	<p>より多くの人に食の安全安心情報を届けるため、また、新型コロナウイルス感染症拡大防止により対面式の事業が困難な状況下において、まずは、非対面式の情報発信に注力していきたいと考えております。</p> <p>また、幅広い世代の必要な人に必要な情報が届くよう、年代ごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、様々な媒体を複合的に活用して食の安全安心に関する情報発信に努めてまいります。</p>

No	意見	本市の考え方
	<p>いけば、自然淘汰されるはずですが。そのためにも、市や企業が積極的に食に関する（特に安全性について）情報を発信し、市民と共に情報を共有していければと思います。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・最近では特に若者の間でSNSの活用が一般的になりテレビや新聞だけでなく色々な方面からたくさんの情報を得られるようになったので、SNSを有効に活用するのは良いと思う。 ・新型コロナウイルス感染症の影響もあり、対面での情報発信は非常に難しい状況である。昨今、SNS等の情報発信による影響は非常に大きく、食の安全を確保するため親しみやすい情報の発信を期待する。 ・食に関する情報があふれており、正しいものからそうでないものまで様々。公的な機関がしっかり発信すると安心につながるのでは。 <p>※ その他同様の意見が13件</p>	
6 2	<ul style="list-style-type: none"> ・「情報を発信」というワードが至るところに書かれていて、確かに情報発信は必要だと思うが情報が溢れている現代で、ただ情報を発信するだけでなく、その情報を必要としている人に確実に届くような発信の仕方を考えてもらいたい。 ・情報発信に用いている媒体が少ないのではないか？行政が発信したい情報だけでなく、市民が欲しい情報をお願いします。 ・様々な年齢が見ている YouTube を使う手もありではないかと思いました。 	<p>情報発信に当たっては、幅広い世代に届くよう、年代ごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、ホームページやSNS、動画、紙媒体等、様々な媒体を活用してまいります。</p>
6 3	<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページなどでの一方的な情報発信だけだと疑問点などを聞くことは難しいので、講習会などの互いに情報を交換できるような形式のものも必要。 	<p>御指摘のとおり一方的な情報発信だけではなく、双方向で意思疎通が可能な講習会等の対面式の事業についても、重要であると考えております。</p> <p>新型コロナウイルス感染症の動向も踏まえつつ、ホームページやSNS、紙媒体等による情報発信や、講習会等の対面式の事業を併用し、効果的に食の安全安心情報を発信してまいります。</p>
6 4	<ul style="list-style-type: none"> ・情報は発信するだけで終わりじゃなく受ける人が理解して行動を起こすことがゴールだと思います。 	<p>次期推進計画に基づく取組を推進し、食の安全安心について自ら関心を持ち、正しい知識を広め、行動できる人材の育成を目指します。</p>
6 5	<ul style="list-style-type: none"> ・おあがりをもっと活用したほうがいい。 ・行政の取組にもっと親しみをもってもらえるよう色々な場面でおあがりを活用したほうがいいと思います。 	<p>情報発信では京都市食の安全安心啓発キャラクター「おあがり」を積極的に活用して視覚的に受け入れやすく、興味を持っていただけるよう、工夫してまいります。</p>
6 6	<ul style="list-style-type: none"> ・年配者は新聞や市民しんぶんのほうが目に 	<p>情報発信に当たっては、年代ごとの情報収</p>

No	意見	本市の考え方
	<p>つきやすい。しかし、若者はユーチューブやフェイスブック等のSNSでの情報発信のほうが良いと思います。いろいろな媒体を利用して幅広く情報発信されることはとても良いことだと思います。頑張ってください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一般向けのポスターやパンフレットを作製してほしいです。生の鶏肉はなぜ危険なのか周りに知らない人が多いので、渡してあげたいです。 ・スマホアプリだのネット申請だのが年々増えており、ついていけない身としては将来の不安を感じています。予算は限られているとは思いますが、従来の情報発信についても残していただきたく思います。 <p>※ その他同様の意見が2件</p>	<p>集手段の特徴を踏まえ、ホームページやSNS、動画、紙媒体等を使い分け、幅広い世代に受け入れていただくよう、努めてまいります。</p>
6 7	<ul style="list-style-type: none"> ・情報発信は大切だと思うけど、食品は安全でないかとも思いつながりながら食べる人はいません。なので、自ら情報を取りに行く人は少なく、学校の授業でやらないと駄目だと思います。 ・カンピロバクターによる食中毒が度々ニュースとなるが、若い世代に学校等の教育機関を通じての指導（DVDの貸し出しや出前講義）を行うなど効果的な啓発の必要性を感じる。SNSの発信力は一見大きいと思ってしまうがちであるが、受け取る側が情報を取りにいかなければ意味が無くなってしまいます。発信者側の自己満足で終わらぬように進めてほしい。 	<p>将来の担い手である学生をはじめとした子ども・若者に対する食の安全に関する啓発は非常に重要と考えており、本市では学校や事業者等の依頼に応じて講師を派遣する出張型の講習会を積極的に受け入れております。</p> <p>また、情報発信は、年代のごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、様々な媒体を複合的に活用して情報をお届けするとともに、発信内容は時節をとらえたものや、京都市食の安全安心啓発キャラクター「おあがリス」を積極的に活用した視覚的に受け入れやすいものとするなど、工夫してまいります。</p>

キ 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

No	意見	本市の考え方
6 8	<ul style="list-style-type: none"> ・年代に合わせた内容や工夫でリスクコミュニケーションを取られているところが良いなと思いました。 ・若いうちから食中毒予防に関する知識を身につけてもらうことはとても大切なことだと思います。 ・子供のころから食の安全について学ぶことが重要だと思う。 ・小さな頃から手洗いを習慣づけることが重要。 ・食事前の手洗いとかは子ども世代の啓発が必要ではないでしょうか。大人になって生活習慣を変えるのは難しい。 ・若い世代に啓発することは大事。学生への取組は重要。 	<p>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の取組のみならず、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、リスクコミュニケーションは、目的や対象を踏まえ、伝える内容や方法を工夫するなど効果的に実施してまいります。</p> <p>また、日頃から食中毒の取組を実践していただくには、幼い頃から手洗いの実施等の食中毒予防の取組を習慣づけることが重要であると考えておりますので、小学生等の世代にも、リスクコミュニケーションを推進してまいります。</p>
6 9	<ul style="list-style-type: none"> ・リスクコミュニケーションに自然環境から受ける影響の視点は要りませんか？例え 	<p>食の安全安心条例においては、市民の健康に係る被害を未然に防止するため、本市が、</p>

No	意見	本市の考え方
	ば、土壌汚染、水質汚染、大気汚染から受ける食の安全への影響。また、狂牛病、鳥インフルエンザ、豚インフルエンザ、果ては新型コロナに見られるような、普段食さない動物由来の未知のウイルス等が及ぼす食の安全への脅威。	科学的知見に基づいて必要な措置を講じることとされていることから、現時点で科学的知見の得られていないものに関しては、次期推進計画に掲げる必要はないと考えます。
70	<ul style="list-style-type: none"> ・京都は学生の街なので、学生自身が炊事をする人が多いと思うため、リスクコミュニケーションに若者が参加することは大切なことだと思った。 ・学生が多い京都の中で、学生や子供、若者を対象とした食の安全性などの理解を深めるための機会が設けられているということが今後の京都の食の安全性、安心に対する考えが広がっていくと思った。 	「大学のまち」、「学生のまち」である京都市の特色を踏まえ、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、そこから家族や地域へと、食の安全安心の考えが広がるよう努めてまいります。
71	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒が発生する原因をしっかりと伝えると、学生にも理解が深まるのだと思いました。 	講習会等の際には、事例を交えつつ、食中毒の発生原因とその予防方法をしっかりと、分かりやすく伝え、受講後には食中毒予防の取組を実践していただけるよう工夫してまいります。
72	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者・市民・食品関連事業者等が相互に情報や意見を交換し、食の安心安全の取組を共に考えることは信頼感を高めることにもつながる。リスクコミュニケーションの手法については工夫をしつつ、消費者団体と連携した参加型・地域密着型リスクコミュニケーションの更なる充実を望む。 ・市民、食品事業者、行政の担当者の方や関係者の方と情報や意見の交換の場を積極的に設けようとしているのが印象的。 ・事業者と消費者との間で幅広い情報や意見交換などを推進すれば、市民全体で、食に対する安心安全な考えを得ることができると思う。 ・コロナで大変かとは思いますが、小中学生向けの工場見学などの機会が増えるよい。 ・今の時代、対面は危険なので、リモートでリスクコミュニケーションができたよい。 	<p>市民、食品等事業者及び行政担当者などの関係者の間で情報や意見をお互いに交換することは、食の不安解消や食への関心の高まり、相互理解や信頼関係の構築にもつながることなどから、非常に重要であると考えております。</p> <p>今後については、新型コロナウイルス感染症の動向を踏まえつつ、参加型・地域密着型リスクコミュニケーションを実施していきたいと考えております。</p>

ク 食育と連携した食の安全安心施策の推進

No	意見	本市の考え方
73	<ul style="list-style-type: none"> ・いくら食の安全性が確保されても、健全な食生活を送らないと体の調子が悪くなってしまうので、食育は大事だと思います。 ・食の安全と食育はどちらも大事。連携して取り組みを推進してください。 ・若い世代への食育が大事だと思います。 ・食育と連携した食の安全安心施策の推進、 	<p>食品の安全性の確保と安心な食生活の実現のためには、食事のとり方をはじめ、食に関する正しい知識が重要であることから、食育事業と密接な連携を図ることとしています。</p> <p>一例として、地域に密着した食育推進活動を行う「食育指導員」による活動を通じて、子どもから大人まで幅広い世代に対し、食の安全安心情報の発信に努めてまいります。</p>

No	意見	本市の考え方
	<p>では、食育を通じた他部局との連携が不可欠となる。具体的に関連する部・局・課名をあげて、連携の広がりを明記してほしい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育に関しては幼少期食育事業と強く連携すべきと考える。 ・コロナ禍の現状において、「食育」はどのように進めるのでしょうか。気になります。コロナ禍の影響について、もう少し踏み込んで検討いただいてもよかったですと思います。 ・食と健康の関係は、食品の安全性だけでなく、どのような食をどのように摂取するかという総合的行動の結果としてあらわれる。食と健康という課題に対して、関係部署が連携して対処することを明記し、食に関連する政策の総合化の一歩としていただきたい。 	<p>また、次期推進計画では庁内関係部局の食に関する施策を盛り込むとともに、引き続き庁内関係部局と連携を図りながら、各種施策に取り組んでまいります。</p> <p>なお、担当局等のつながりが分かりやすくなるよう、各個別施策には、担当局等を記載してまいります。</p>

ケ その他

No	意見	本市の考え方
74	<ul style="list-style-type: none"> ・いろいろな取組がされることを期待します。飲食店と受動喫煙との関係を計画に入れてほしい。関係部署が連携した指導ができるよう検討してほしい。 	<p>本市では、令和2年4月1日に全面施行された健康増進法に基づき、たばこの受動喫煙防止対策を推進し、様々な取組を実施しております。</p> <p>その一環として、飲食店に改正法をわかりやすく解説したリーフレットを配付するとともに、改正法により掲示が義務付けられた喫煙設備等の状況を示す標識について、外国人観光旅行者が多い本市の特性を踏まえ外国語標記の標識を作成、配布するなど、法に基づく受動喫煙防止対策の更なる徹底を図っております。</p> <p>また、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「受動喫煙防止対策を推進するための連携に関する協定」を締結するなど、関係機関等とも連携して受動喫煙対策を推進しております。</p>
75	<ul style="list-style-type: none"> ・多岐にわたる施策を展開することは大変だと思いますが、いずれもしっかりと取り組んでもらいたいことばかり。100%実施することは困難だと思いますが、よろしくをお願いします。 	<p>「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」の観点から様々な取組を展開してまいります。</p>
76	<ul style="list-style-type: none"> ・特に新しいことはなく、これまでの対策を進めていくという感想です。とても大事なことだと思います。 	<p>次期推進計画は、より効果的に食の安全安心施策を推進するため、第2期推進計画に掲げる各施策等を継承することを基本としつつ、昨今の食の安全安心に関する問題等に対応できるよう課題を整理し、策定してまいります。</p>

No	意見	本市の考え方
77	<ul style="list-style-type: none"> 食ロスと食品衛生は相反すると思うので、整合性を取れるのか問題。 	<p>食品衛生と食品ロスの問題は必ずしも相反するものではないと考えております。</p> <p>例えば、HACCPに沿った衛生管理の推進により食品の安全性が向上することは、食品事故等による食品回収の減少が期待でき、その結果、廃棄物の減少につながることから、食の安全安心施策を推進することは食品ロス削減にもつながるものでもあると考えます。</p>
78	<ul style="list-style-type: none"> 第2期計画で、水質の管理までもしっかり行っていることに驚いた。 	<p>食の安全性を確保するためには、衛生的で安全な水を使用することが不可欠であり、水道水の水質も適切に管理する必要があると考えます。</p>
79	<ul style="list-style-type: none"> 食品事業者だけではなく、市民にも食の知識を広める取り組みをしてほしい。地域の行事でも安全と言えない出店の仕方をしていているところもあります。 	<p>本市では、食の安全安心の確保のため、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けるよう、リスクコミュニケーション事業を推進しております。</p> <p>なお、本市では、お祭りなどで食品を提供する場合における相談にも応じており、食品の衛生的な取扱いの助言を行い、食中毒の発生防止に努めております。</p>
80	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生法の改正（HACCP導入）に関連してくる部分が最も重要。骨子に記載のとおり各事業者の自主性を推進する点は市内全事業者を管理することなど不可能に近いと思うので致し方ないと思うものの、多数の事業者の根幹となる部分の管理は法改正を契機に行政がこれまで以上に強化すべきであり、取り組んでいかなければならないと思う。具体的には、京都市中央卸売市場第一市場、第二市場、食鳥処理施設について、もっと体制を強化すべきと考える。特に第一市場、第二市場は京都市の所管であり、市の食品衛生を統べておられる立場として、最も取り組みが充実し、衛生管理が徹底できていると言えなければ他の市内事業者の説明がつかないのではないだろうか。この点に関して、しっかり対応いただきたい。 	<p>平成30年の食品衛生法改正によりHACCPに沿った衛生管理が制度化され、京都市中央卸売市場内の事業者においても、それぞれHACCPに沿った衛生管理の実施が求められます。</p> <p>事業者は、食品の安全性確保において第一義的責任を有することから、自ら必要な知識を習得し、適切な衛生管理の実施に努める必要があります。</p> <p>このため、事業者自らHACCPに沿った衛生管理を導入し、定着するよう、京都市中央卸売市場第一市場及び第二市場における監視指導や食品の抜き取り検査等を通じてHACCPの実施状況を確認し、必要な指導、助言等を行ってまいります。</p>

(4) その他

No	意見	本市の考え方
81	<ul style="list-style-type: none"> 施策は単に実施するだけではなく、結果を見直し、軌道修正することが大事。引き続きより良い施策を展開し、京都の食の安全を守ってください。 食の安全安心を確保するためには、継続した取組が必要だと思うので、前回の推進計画の目標や施策の体系を継承することには賛成。ただし、社会情勢などに応じ、取 	<p>次期推進計画に基づく様々な取組を着実に進め、市民の皆様への食の安全安心の確保に努めてまいります。</p> <p>施策の実施状況については、毎年度、京都市食の安全安心推進審議会からの評価を得た後、公表していきます。</p> <p>なお、評価の結果、施策の内容等に変更が必要な場合には、適宜見直しや改善を図って</p>

No	意見	本市の考え方
	組の細かい軌道修正は必要。 ・絵に描いた餅とならぬようしっかり取り組んでください。	まいります。
82	・おあがりスかわいいのでいっぱい使って欲しい。	本市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用しております。 引き続き、「おあがりス」を活用して、市民の皆様親しみを持っていただけるような情報発信に努めてまいります。
83	・事業者に指導、助言などを行う行政職員のスキルアップも必要。	多岐に渡る食の安全安心に関する問題に的確に、迅速に対応するためには、行政職員のスキルアップは必要であると考えておりますので、国等が開催する食品衛生に関する研修会への参加や日常業務を通じた研さん等により、行政職員のスキルアップに努めてまいります。
84	・今はコロナで観光客は少ないものの、京都に観光にこられる多くの方は、京都の食を楽しみにしている。京都の食をしっかり支え、京都の魅力を更に高めてほしい。 ・京都には色々な魅力があるが、食もその一つ。こらからも、京の食の安全安心の確保、よろしく願う。 ※ その他同様の意見が2件	京都は長い歴史の中で、京の漬物や京菓子等の独自の食文化が醸成され、京都を訪れる観光旅行者の中には、この京の食文化を楽しみにされている方も多くいらっしゃいます。 このため、推進計画に基づく取組を着実に実施し、京の食を食品衛生の観点から支えてまいります。
85	・学園祭では、学生さんが頑張って食べ物を提供していますが、そこで食中毒を起こしてしまったら非常に残念なので、学生さんが食中毒を起こさぬようサポートしてほしい。	大学等で開催される学祭模擬店等での食品事故を防止するため、食品を取り扱う学生に対して衛生講習会を実施するとともに、本市が独自に作成した「学際衛生管理マニュアル」を活用し、学生に対する助言や指導を行います。
86	・事業者（小売業者）にSDGsへの取り組みをもっと強化させるよう強制的な施策が欲しいです。	事業者の自主衛生管理の取組が推進され、食の安全性が向上した結果、「ゴール3：すべての人に健康と福祉を」や「ゴール12：つくる責任つかう責任」などの達成に寄与するものと考えております。 推進計画に基づく取組を着実に実施し、食の安全の確保のみならず、SDGsの達成にも寄与します。
87	・素晴らしい取組をされているので、もっと取組内容を皆さんにアピールした方がいい。 ・営業者側にこれをもっと周知しないとイケないのではないかな。	本市の食の安全安心に関する取組については、施設への監視指導時や衛生講習会、ホームページ、SNS等の様々な機会、手段を活用し、広く市民や事業者の皆様親しみを周知してまいります。
88	・食品販売に携わっていた者として感じることは、食の安全安心は市民の命を守るのみならずその事業者の信頼や活性化（売上向上）にも寄与するものだと思う。これらは一体のものだと思うので、骨子案に記載されていた京認証制度の活用をはじめとして、広い視野をもって次期計画を策定	御意見のとおり、食の安全安心の確保は、京都の食の魅力・食産業を支える基盤でもあると考えております。 引き続き、様々な食の安全安心に関する取組を展開できるよう、幅広い視点から次期推進計画を策定してまいります。

No	意見	本市の考え方
	いただきたい。	
89	<ul style="list-style-type: none"> ・コロナ禍で医療現場と同じく保健所もあちこちで逼迫していると聞きますが京都市は大丈夫なのでしょうか？市民は勿論罹患せぬようですがその他何かすべき事協力出来る事そして市としての確かなはっきりした情報等教えて頂けたらと思います。 	<p>食の安全安心に関するものも含め、本市の取組等については、ホームページ等で情報発信しております。</p> <p>今後とも、食の安全安心に関する情報発信に努めてまいります</p>
90	<ul style="list-style-type: none"> ・もう少しわかりやすい質問にすべきと思いました。質問の内容がざっくりしすぎていて回答しにくい。広く市民から意見を募るならもう少し工夫されるべきではないでしょうか。 	<p>貴重な御意見ありがとうございます。</p> <p>今後パブリックコメントを実施する際には、皆様が回答しやすいよう質問内容を工夫してまいります。</p>
91	<ul style="list-style-type: none"> ・この計画は本当に必要なのですか。 	<p>推進計画は、本市の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重要な計画であり、食を取り巻く環境変化や課題等を踏まえて策定し、より効果的な食の安全安心施策を推進してまいります。</p>
92	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者の中でも先頭に立って食品衛生管理を行うべき食品衛生責任者は常に最新の知見をもって自己管理すべきである。調理師免許や製菓衛生師の免許取得者は日々自己研鑽することは当然なことであるが、養成講習会受講者は経年後には古びた知識のみで対応していると考えられる、このような資格取得者に対する教育が必要と考える。 	<p>施設の衛生管理の中心的役割を担う食品衛生責任者は、食品衛生法の改正により新たに法の規定で位置付けられ、また、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めることが規定されるなど、さらなる自主衛生管理の推進が求められる立場にあることを踏まえ、必要な指導を行ってまいります。</p>
93	<ul style="list-style-type: none"> ・工場見学についてみたいです。どうしたらよいですか。 	<p>工場見学等の本市が実施するリスクコミュニケーション事業は、ホームページやSNS等で御案内しておりますので、是非御覧ください。</p> <p>引き続き、本市の取組を皆様にお伝えできるよう、様々な媒体を複合的に活用して情報発信してまいります。</p>
94	<ul style="list-style-type: none"> ・SDGsとの推進計画関連が一番印象に残りました。食の安全・安心がSDGsに入っていることを覚えてなくて、よく読んでみたら、「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」はSDGsが掲げる「ゴール3：すべての人に健康と福祉を」と関わっていることに気づいた。そういう細かいところまで京のまちは注目し、心配してくれることに驚きました。 	<p>次期推進計画に基づく取組を着実に実施し、目指すべき姿を実現させるとともに、SDGsの達成にも寄与してまいります。</p>
95	<ul style="list-style-type: none"> ・特別な計画をすることよりも、あたりまえのことを、あたりまえにすることが、一番大事ということなのだろうなと思った。 ・このような計画を通じて、京都市の食の安全を守ることが大切だと思った。 	<p>引き続き、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>
96	<ul style="list-style-type: none"> ・食そのものに菌がある物とは別に、手から 	<p>食中毒は、食品の不適切な調理により、食</p>

No	意見	本市の考え方
	<p>伝わる菌がどれくらいの原因を占めているのかとても気になった。</p>	<p>品に由来する細菌等により発生する事例もありますが、人からの食品を介した二次汚染による事例もあります。</p> <p>代表的な事例として、黄色ブドウ球菌による食中毒があります。黄色ブドウ球菌は、人の鼻や咽頭などに存在しており、特に、手の傷などの化膿した部位には多数の菌が存在することから食品を取り扱う人から食品が汚染され、食中毒が発生する事例が散見されております。</p> <p>食の安全安心に係る啓発では、食中毒の原因菌や対策等を事例を交えつつお伝えし、食中毒予防の取組を実践していただくことを目指して、引き続き推進してまいります。</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（概要版）**

1 意見募集期間

令和2年11月18日(水)から12月25日(金)まで

2 募集結果

意見者数 213人，1団体，意見数合計 324件

(1) 男女別内訳

男性	女性	不詳
59	145	9

(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
2	96	27	35	27	13	6	7

(3) 居住地別内訳

市内	市外	不詳
75	40	98

(4) 提出方法別内訳

郵送	電子メール	持参
1	185	28

(5) 項目別内訳（意見数）

項 目	意見数
計画全般	101
施策の指標	35
個別施策	164
HACCPに沿った衛生管理の推進	28
多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組	10
監視指導及び抜取り検査の実施	22
カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策	37
健康危機管理体制の整備や関係機関との連携強化	1
SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信	36
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	16
食育と連携した食の安全安心施策の推進	7
その他	7
その他	24

3 主な意見の内容と本市の考え方（概要）

No	意見	本市の考え方
1	<p>【計画全般】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・現行計画において大きな課題等がないならば根幹部分を継承するという方針でよい。 ・第二期計画の目標や体系を継承することはよい。取組は継続性が大事。 ・形だけの計画とならないようにチェックする仕組みをつくってほしい。 	<p>第2期計画に掲げる各施策等を継承することを基本としつつ、昨今の食の安全安心に関する問題等に対応できるよう課題を整理し、策定してまいります。</p> <p>施策の実施状況については、毎年度、京都市食の安全安心推進審議会からの評価を得た後、公表してまいります。</p> <p>なお、評価の結果、施策の内容等に変更が必要な場合には、適宜見直しや改善を図ってまいります。</p>
2	<ul style="list-style-type: none"> ・SDG sの視点も取り入れて計画を策定していることは良いと思います。SDG sの達成も目指して頑張ってください。 ・SDG sと食の安全との関係がよくわからない。 	<p>目指すべき姿の実現に向け取組を進めることは、市民の健康を維持していくために不可欠であることから、次期推進計画は、SDG sが掲げる「ゴール3：すべての人に健康と福祉を」に深く関わっていると考えます。</p> <p>ゴール3の他にも、例えば、HACCPに沿った衛生管理の推進により食品の安全性が向上することは、食品事故等による食品回収の減少が期待でき、その結果、廃棄物の減少につながることから、「ゴール12：つくる責任つかう責任」にも通じていると考えます。</p> <p>このため、目指すべき姿の実現に向け、取組を進めることで、「ゴール3：すべての人に健康と福祉を」をはじめとしたSDG sの達成に寄与してまいります。</p>
3	<ul style="list-style-type: none"> ・年齢や国籍を問わずに京の食文化は親しまれているものだからこそ、食中毒を防ぐことの工夫が必要。 ・学生と旅行者も安心できる食生活の確保に取り組んでほしい。 	<p>本市は、世界を代表する国際観光都市であるとともに、京の食文化は市民の皆様にとっての誇りであり、観光旅行者の皆様にとっての大きな魅力の一つと考えています。</p> <p>その大前提である「食」の安全安心を確保するため、計画に基づく取組を進めます。</p>
4	<ul style="list-style-type: none"> ・この計画は今の新型コロナウイルスの時期にも必要な施策であると感じる。 ・新型コロナ対策も必要ではないのか。 ・食品を介したコロナ感染のリスクに対し、現状の法律では難しいのかもしれませんが、何らかの対応はされているのか。 	<p>食の安全安心を確保するためには様々な取組を継続して実施していく必要があり、コロナ禍においてもどれも欠かすことができないと考えております。</p> <p>食品の製造から販売までの各段階で、食品等事業者の体調管理やこまめな手洗いや咳エチケット等の通常の食中毒予防のために行っている一般的な衛生管理が実施されていれば、食品を介した感染を心配する必要はないとされています。</p> <p>上記の一般的な衛生管理は、同時に感染症対策にも通じるため、食の安全安心のための着実な取組が、新型コロナウイルス感染症対策につながるものと考えます。</p>
5	<p>【施策の指標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・数値目標を設定したことは良いと思う。 ・食中毒違反ゼロ、HACCP定着率100%は現実には不可能な目標だと思うが当然の目標。 	<p>目指すべき姿の実現に向け、個別施策の取組を総合的に評価するため、2つの施策の柱ごとに指標を設定し、進捗管理を適切に行うため、各指標に数値目標を設定しました。</p> <p>各個別施策を着実に実施し、各指標に掲げる目標の達成を目指します。</p>

No	意見	本市の考え方
	<ul style="list-style-type: none"> ・これまでの実績等からして本当に実現できる数値なのかと思う。 ・数字だけが一人歩きしないように。 	<p>なお、目標の達成度については、毎年度、京都市食の安全安心推進審議会に報告し、評価をいただくとともに、その結果、指標や目標値等に変更が必要な場合には、適宜見直しや改善を図ります。</p>
6	<p>【HACCPに沿った衛生管理】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・HACCPを導入することは事業者にとって負担なので、保健所から丁寧に指導してほしい。 ・施設への立入調査や講習会などの機会を活用し、直接事業者に指導することは良いことだと思う。 	<p>本市では食品等事業者自らがHACCPに沿った衛生管理を導入し、定着できるよう、本市ホームページにおいて導入手順を掲載し、また、特に施設数の多い飲食店向けの導入動画の配信等を行っています。また、令和2年度は、市内全ての食品等事業者に対し、郵送による改正法の一斉通知を行い、HACCPの制度化に向けて事業者に対し準備等を促しました。さらに、講習会や施設への定期的な立入時等、様々な機会や手段を活用して必要な導入支援を行っています。</p> <p>HACCPに沿った衛生管理については、こうした定期的な立入検査や営業許可の更新等の機会を通じて適宜確認し、必要な指導や助言等を行い、事業者が円滑にHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう、引き続き支援してまいります。</p>
7	<ul style="list-style-type: none"> ・各飲食店でHACCPに沿った衛生管理が実施されるということだが、実際、定着するのか不安。 ・今後、管理取組の水準を上げるため、具体的な指導、確認等の手法が重要になってくると思う。 	<p>HACCPの導入状況については、定期的な立入検査や営業許可の更新等の機会を通じて、確認し、必要な指導・助言等を行うこととしています。</p> <p>不備が認められた場合は、まずは改善のための行政指導を行います。</p> <p>なお、適切な衛生管理がなされていない場合は行政処分等の対象にもなり、実効性は確保されるものと考えます。</p>
8	<p>【監視指導及び抜き取り検査の実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒が発生しないよう飲食店や販売店に徹底した指導をお願いしたい。 ・悪質なお店には、徹底的に指導をしてほしい。 ・抜き取り検査を社会情勢の変化などに柔軟に対応しながら、効果的・効率的に行うことは重要。 	<p>本市では食品衛生法に基づき、毎年度、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等の実施計画である「京都市食品衛生監視指導計画」を策定し、計画的に取組を進めております。</p> <p>本計画は、過去の食中毒、違反の発生状況や施設における食品製造・提供数、食中毒の危険性が高い食品の取扱状況などを勘案して策定しており、効果的、効果的な監視指導や抜き取り検査を実施します。</p> <p>なお、監視により食品の取扱の不備等を確認した場合には速やかに改善指導を実施してまいります。</p>
9	<ul style="list-style-type: none"> ・「京の食文化を支える」とあるが一体何なのか。 	<p>京の食文化を代表する食品の安全性を確保するため、製造施設への監視指導や食品の抜き取り検査を実施してまいります。</p> <p>具体的には、和食、豆腐、漬物、菓子等の製造施設や抜き取り検査を想定しています。</p> <p>なお、「京の食文化を支える」を「京の食文化を代表する」に文言修正いたします。</p>
10	<p>【カンピロバクター等の食中毒予防対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業者への指導を強化してほしい。食中毒の多く発生するような鶏肉については、事業者への強い指導と消費者への情報提供を強化してほしい。 	<p>事業者に対しては、鶏肉は十分加熱して提供するように指導するとともに、鶏肉を生や加熱不十分な状態で提供している施設に対してカンピロバクター検査を行い、結果を基に鶏の生食のリスクを啓発してまいりました。</p> <p>また、消費者に対しては、抜き取り検査の結果や過</p>

No	意見	本市の考え方
	<ul style="list-style-type: none"> 鶏肉の生食の危険性を分かってない人が多いので、しっかり啓発することが重要。 	<p>去の事例を基に作成したリーフレットを用いて啓発するほか、SNSも活用して情報発信を行うなど、鶏肉の生食のリスクを様々な媒体等を活用して周知し、カンピロバクターによる食中毒の未然防止に努めてまいりました。</p> <p>今後とも、事業者及び消費者双方に対する指導、啓発を継続的に実施してまいります。</p>
1 1	<ul style="list-style-type: none"> 消費者の大半は、鶏の生食の喫食の危険性の認識が低いままだと思う。インパクトのある啓発を検討してほしい。 特にカンピロバクター対策など、若年層に強くアピールできる方法が必要。 カンピロバクター食中毒について、最近の食中毒原因として第1位なら予防啓発をもっとしっかりやってほしい。 	<p>これまではリーフレットの配布による啓発や、SNSによる情報発信によりカンピロバクター食中毒予防を啓発しておりましたが、これらに加え、映像による受け入れやすさや分かりやすさを目指して啓発動画を作成することを検討してまいります。</p>
1 2	<p>【SNS等様々な媒体を活用した情報発信】</p> <ul style="list-style-type: none"> ウィズコロナの時代、ホームページなど人と人があまり接触しない方法で情報発信することが重要 年代別で様々な媒体を活用し情報発信することは良いと思う。 	<p>より多くの人に食の安全安心情報を届けるため、また、新型コロナウイルス感染症拡大防止により対面式の事業が困難な状況下において、まずは、非対面式の情報発信に注力していきたいと考えております。</p> <p>また、幅広い世代の必要な人に必要な情報が届くよう、年代ごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、様々な媒体を複合的に活用して食の安全安心に関する情報発信に努めてまいります。</p>
1 3	<ul style="list-style-type: none"> ホームページなどでの一方的な情報発信だけだと疑問点などを聞くことは難しいので、講習会などの互いに情報を交換できるような形式のものも必要。 	<p>一方的な情報発信だけではなく、双方向で意思疎通が可能な講習会等の対面式の事業についても、重要であると考えております。</p> <p>新型コロナウイルス感染症の動向も踏まえつつ、ホームページやSNS、紙媒体等による情報発信や、講習会等の対面式の事業を併用し、効果的に食の安全安心情報を発信してまいります。</p>
1 4	<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】</p> <ul style="list-style-type: none"> 若いうちから食中毒予防に関する知識を身につけてもらうことはとても大切なことだと思う。 子供のころから食の安全について学ぶことが重要だと思う。 	<p>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のご取組のみならず、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、リスクコミュニケーションは、目的や対象を踏まえ、伝える内容や方法を工夫するなど効果的に実施してまいります。</p> <p>また、日頃から食中毒の取組を実践していただくには、幼い頃から手洗いの実施等の食中毒予防の取組を習慣づけることが重要であると考えておりますので、小学生等の世代にも、リスクコミュニケーションを推進してまいります。</p>

次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定について

答 申 案

令和3年 月

京都市食の安全安心推進審議会

目 次

1	はじめに	P1
2	計画策定の背景	P2
3	推進計画の基本的事項	P3
	(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) 推進計画の期間		
4	施策の展開	P4
	(1) 施策の体系		
	(2) 施策の柱と基本施策		
	(3) 施策の進行管理		
	(4) 主な個別施策		
5	推進計画の推進体制及び進行管理	P11
	(1) 推進計画の推進体制		
	(2) 推進計画の進行管理		
6	おわりに	P12

1 はじめに

京都市は、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き、京都市食の安全安心推進計画を策定し、食の安全安心を確保するための取組を進めている。

現行の推進計画は令和2年度末をもって終了することから、京都市食の安全安心推進審議会（以下「審議会」という。）は、次期推進計画の策定に関して令和2年6月16日付けで京都市長から諮問を受け、次期推進計画の策定について審議を行うこととなった。また、集中的かつ専門的に審議を進めるため審議会の下に検討部会を設置した。

平成30年6月には、食を取り巻く環境変化や国際化等に対応するため、食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し等が行われるなど、現在、食品衛生分野は大きな転換期を迎えており、食品の更なる安全性の確保を進めていくことが求められている。

審議会及び検討部会では、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に掲げる目的や基本理念、各主体の責務・役割を踏まえるとともに、上記の食品衛生法の大改正や現行計画策定時からの状況変化や諸課題に的確に対応していくため、次期推進計画の方向性について議論を重ねた。

また、11月には、審議会に取りまとめた次期推進計画骨子案の市民意見を募集し、寄せられた御意見を参考にしながら、更に検討を重ねてきた。

この度、これらの検討を踏まえ、次期推進計画の策定について取りまとめたので答申する。

2 計画策定の背景

(1) 現行計画の策定

京都市では、食品等事業者や市民及び観光旅行者の皆様と協働しながら、食品等の安全性及び安心な食生活の確保を図り、信頼を得ることを目的として、「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」（以下「条例」という。）を平成22年4月に施行した。

条例に基づき、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するため、平成23年3月に「京都市食の安全安心推進計画（平成23年度～27年度）」を、平成28年3月には「第2期京都市食の安全安心推進計画（平成28年度～令和2年度）」を策定し、市民や観光旅行者、食品等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。

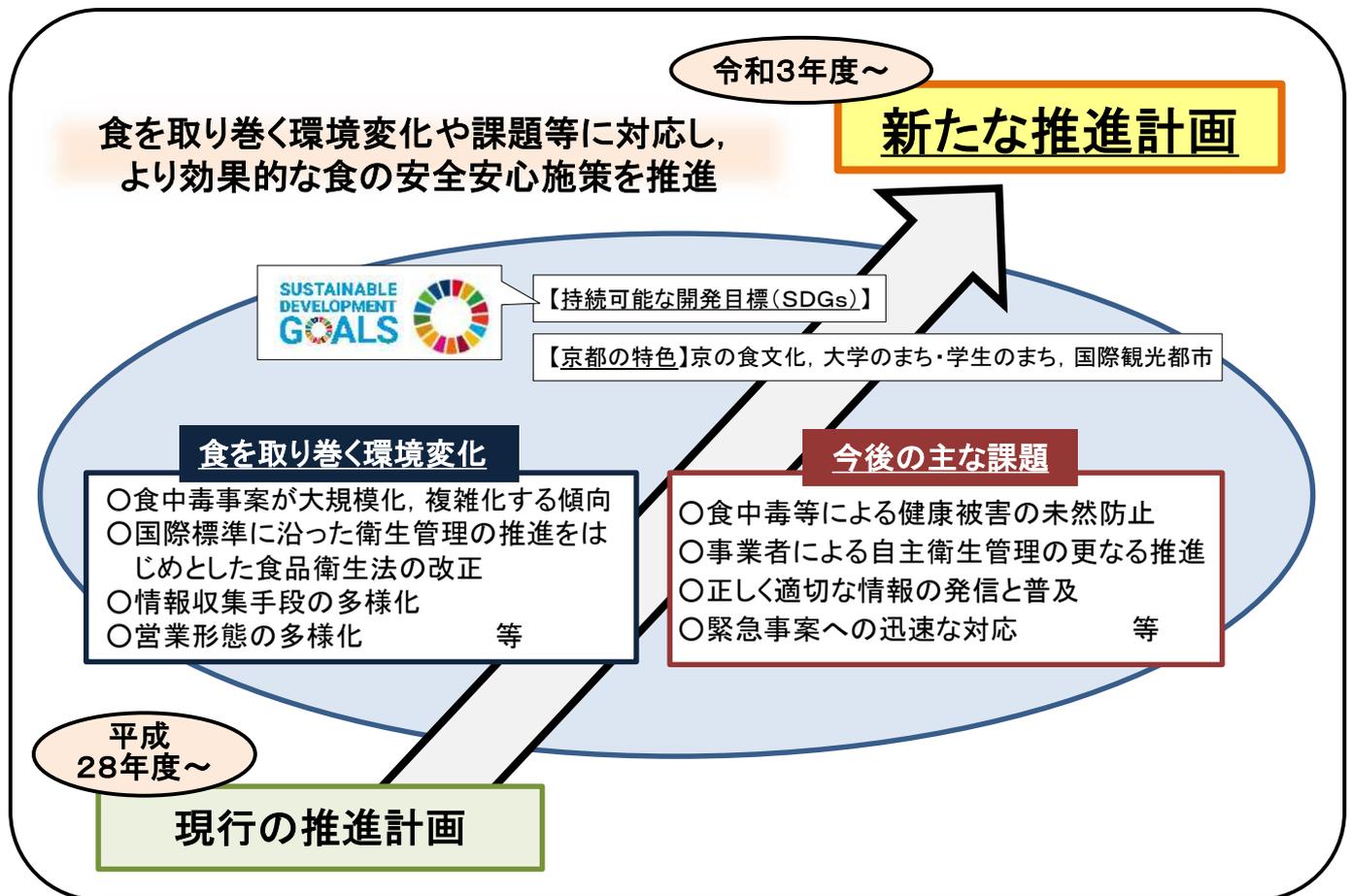
また、計画策定後に発生した食の安全性に関わる様々な問題に迅速に対応してきた。

(2) 現行計画策定後の現状と課題

近年、食品流通の広域化等を背景とした広域散発食中毒事案、食品衛生法の改正、社会情勢の変化に伴う営業形態の多様化など、食を取り巻く環境は大きく変化している。

(3) 新たな推進計画の策定

現行の推進計画の目指すべき姿や施策の体系を継承することを基本としつつ、食を取り巻く環境変化や課題等を踏まえ、令和3年度からの新たな推進計画を策定するものである。



3 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実現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

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、「**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。

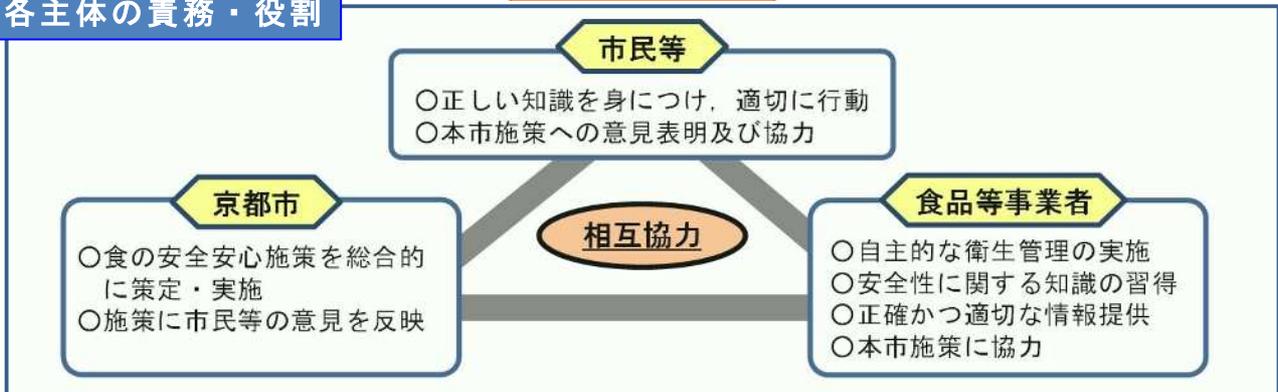
条例に掲げる3つの基本理念

- 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

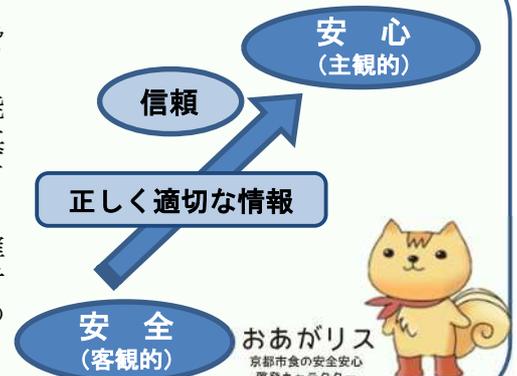


食の「安全」と「安心」の考え方について

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」につながるものではない。

「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う。

「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、消費者が正しく適切な情報を十分に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う。



(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、「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、各種施策を推進するべきである。

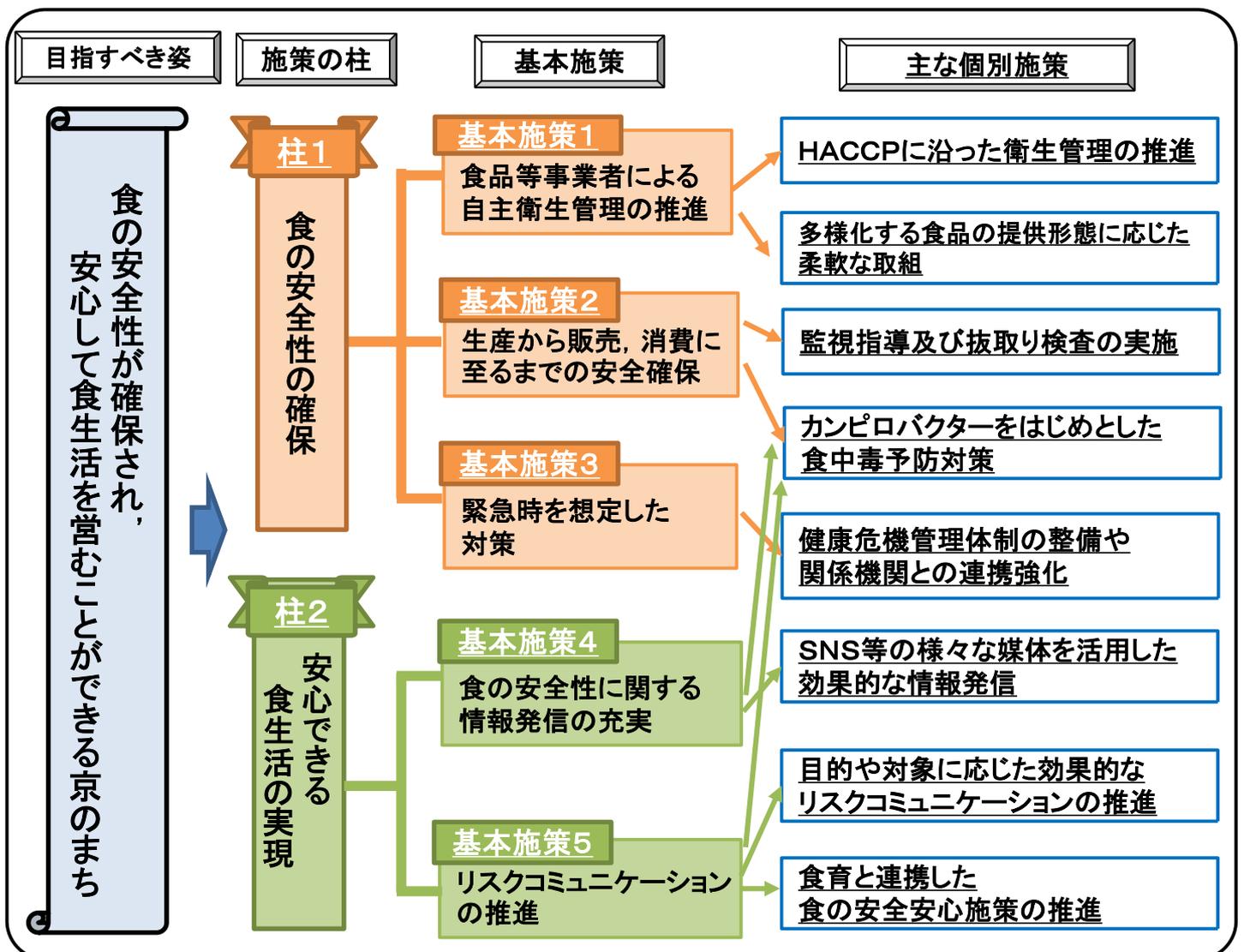
(4) 推進計画の期間

令和3年度（令和3年4月1日）から令和7年度（令和8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等）や科学技術の進歩、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。

4 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、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) 施策の柱と基本施策

2つの施策の柱の下に5つの基本施策を掲げ、様々な取組を推進していくべきである。

柱1

食の安全性の確保

食品の生産から販売に至る各段階において、主に京都市や食品等事業者による様々な取組を推進する。

施策1 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HACCPに沿った衛生管理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」の活用を図る。

施策2 生産から販売、消費に至るまでの安全確保

農畜産物の生産者に対する農薬の適正使用や家畜衛生防疫対策の普及、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、事案に対応する職員の資質向上を図ることで、緊急時における迅速かつ適切な対応を目指す。

柱2

安心できる食生活の実現

市民や観光旅行者等に対し、京都市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ための取組を推進する。

施策4 食の安全性に関する情報発信の充実

市民や観光旅行者等に向け、情報収集手段の多様化を踏まえ様々な媒体を活用して、食の安全性に関する情報を継続的に発信する。

施策5 リスクコミュニケーションの推進

市民や食品等事業者、行政担当者などの関係者の中で情報や意見を交換する機会を設け、食品の安全性について相互理解を図る。

(3) 施策の進行管理

「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」の実現を目指し、個別施策の取組を総合的に評価する目安として、2つの施策の柱（①「食の安全性の確保」、②「安心できる食生活の実現」）ごとに指標を設定するべきである。

【柱1】食の安全性の確保

指標	目標	目標値/年	平均値 (H22～R1)
健康被害の防止			
重篤又は大規模食中毒発生件数	重篤(重体又は死亡に至る健康被害)又は大規模(患者数50人以上)食中毒の発生件数をゼロにする。	0件	2件
食中毒発生件数	食中毒の発生を減少させる。	10件以下	13件
安全な食品の流通			
新規 抜き取り検査での違反件数 (市内製造食品)	市内で製造される食品の違反を減少させる。	0件	2件
新規 自主回収着手の届出件数		10件以下	20件
自主衛生管理の推進			
新規 HACCPに沿った衛生管理の定着率	HACCPに沿った衛生管理を定着させる。	100%	—

【柱2】安心できる食生活の実現

指標	目標	目標値/年	平均値 (H22～R1)
食の安全安心に関する理解の促進			
情報発信回数	多様な媒体で食の安全安心に関する情報を発信し、正しい情報を気軽に入手できる環境をつくる。	60回以上	38回
新規 食の安全安心情報の受け手の人数	講習会やイベントの参加者、京都市のホームページやSNSの閲覧者等、食の安全安心情報の受け手の人数の増加を図る。	10万人以上	11,966人 (講習会、イベント参加人数)
新規 市民向けリスクコミュニケーション参加者の理解度	参加者の理解度を把握して、実施内容等を継続的に見直し、参加者の理解の促進を図る。	100%	—

(4) 主な個別施策

関連する主な施策

1 HACCPに沿った衛生管理の推進

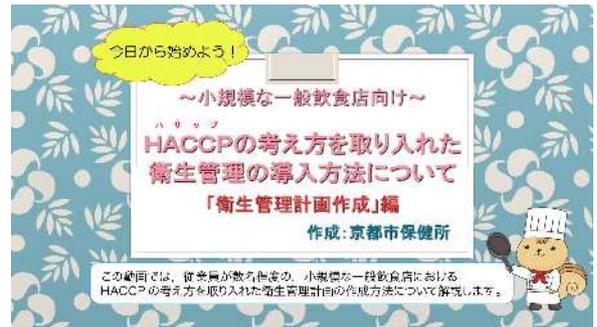
施策 1

食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から、原則として全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなった。

このため京都市では、食品等事業者自らHACCPに沿った衛生管理を導入し、定着できるように、施設への立入調査や講習会等のあらゆる機会を活用して指導や助言等、必要な導入支援を行うべきである。

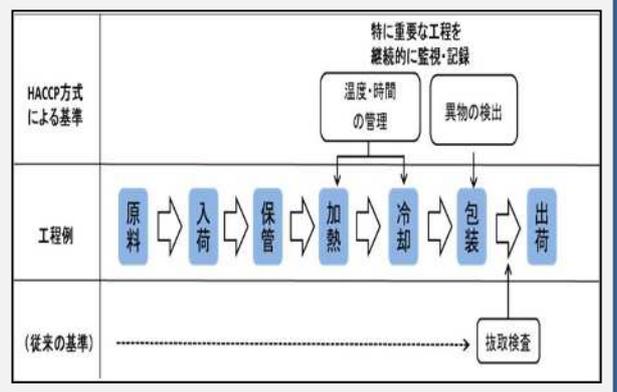
また、更なる衛生管理の向上につなげるため、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の活用を図るべきである。

さらに、HACCPに沿った衛生管理の導入支援を適切に実施するため、国等が開催するHACCPに関する研修会への参加や日常業務を通じた研さん等により、指導・助言等を行う本市食品衛生監視員の資質向上に努めるべきである。



HACCPとは

- HACCPとは、微生物による汚染や金属の混入等の危害を分析したうえで、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する衛生管理の手法。
- 従来の基準に比べ、問題のある製品の出荷をより効果的に防止することができ、事故等の原因追究や改善が容易となる。
- 先進国を中心に義務化が進められています。
- 日本では、平成30年6月に食品衛生法が改正され、令和3年6月から原則として全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなった。



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、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で、食中毒の発生や異物混入等を低減し、市民等の皆様に、より安全な食品が提供されることを目的としている。



2 多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組

施策 1

今般の新型コロナウイルス感染症の影響により、食品のテイクアウトやデリバリーを行う食品等事業者が増加するなど、社会情勢等により食品の提供形態は変化する。

京都市では、このような変化に対応した柔軟な取組を展開し、安全な食品が提供されるよう適切な衛生管理について指導、助言等を行うべきである。

また、子ども食堂や模擬店など、営業とはみなされない事業主体においても、食品の安全性を確保するために必要な措置を講ずるよう指導、助言等を行い、取組の後押しを行うべきである。

3 監視指導及び抜取り検査の実施

施策2

食品衛生法に基づき毎年度策定する「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、食品取扱施設への監視指導や市内で製造、販売されている食品の抜取り検査を実施し、違反食品の流通防止や食中毒の未然防止、施設の衛生管理の向上を図るべきである。

京都の特色を踏まえ、京の食文化を代表する食品の製造施設の監視指導や抜取り検査を実施するとともに、食品の流通形態や社会情勢の変化などにも柔軟に対応しながら、効率的、効果的に実施するべきである。



4 カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策

施策2

近年の京都市における食中毒の傾向として、カンピロバクター及びノロウイルスを原因とするものが依然として上位を占めている。

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、特に若年層で多発していることから、食品等事業者及び消費者双方に鶏肉の生食のリスクについて啓発するべきである。

また、ノロウイルスによる食中毒は、調理従事者を介した食品の汚染による発生事例が散見されることから、食品等事業者に対して、食品の適切な取扱いや十分な手洗い等、二次汚染対策について啓発するべきである。

このように、食中毒菌の特徴や過去の事例等を踏まえて、食品等事業者及び消費者双方に適切な啓発を行い、カンピロバクターをはじめとした食中毒の未然防止を図るべきである。

カンピロバクターによる食中毒を防ぎましょう!

カンピロバクター
検出率 **52.9%**

【平成22年度～令和元年度】
京都市内に流通している鶏肉752検体中398検体陽性

**「新鮮だから安心」
ではありません**

カンピロバクターによる食中毒の発生状況

年齢層	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代	90代
検出数	4	6	5	4	1	5	5		

飲食店を営業されている方々へ
鶏肉はカンピロバクターに汚染されている可能性が非常に高いです。以下の点に注意しましょう。
・調理にかかわらず生食の鶏肉の提供は控えましょう。
・加熱を十分に行いましょう(中心温度75℃1分)。

食中毒処理業者、卸売業者の方々へ
鶏肉を販売する際には「加熱済み」十分に加熱しておいしく食べさせてください。(生食用には使用しないでください)の表示が設置です。

GOALS

京都市

5 健康危機管理体制の整備や関係機関との連携強化

施策3

食中毒等の健康危機事案の発生に備え、京都市では、日常から緊急連絡網や対応マニュアルなどを整備するとともに、広域連携協議会等を活用し、関係機関との情報の共有や連携体制の構築を推進するべきである。

また、食中毒等の健康危機事案が発生した場合は、全市で一つの拠点に集約した医療衛生センターのスケールメリットを活かした迅速かつ柔軟な対応を図るべきである。

さらに、原因究明や被害拡大防止措置を迅速かつ的確に実施するため、国等が開催する食品衛生に関する研修会への参加や日常業務を通じた研さん等により、施設調査等を行う食品衛生監視員の資質向上に努めるべきである。

6 SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信

施策4

食に関する様々な情報が氾濫する中、食の安全安心の確保を図るためには、消費者の方が必要な知識を持ち、理解を深めることが重要である。

このため、食の安全安心に関する情報が気軽に得られるよう、年代ごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、様々な媒体を複合的に活用して情報発信に努めるべきである。

令和元年度 利用しているテキスト系ニュースサービス

	紙の新聞	新聞社の有料ニュースサイト	新聞社の無料ニュースサイト	ポータルサイトによるニュース配信	ソーシャルメディアによるニュース配信	キュレーションサービス	いずれの方法でも読んでいない
全年代(N=1500)	49.2%	2.7%	12.1%	67.1%	44.1%	16.9%	6.0%
10代(N=142)	23.2%	0.7%	12.0%	47.2%	62.0%	12.7%	14.1%
20代(N=211)	21.3%	2.8%	11.8%	71.1%	56.9%	16.6%	9.0%
30代(N=253)	30.8%	1.6%	11.5%	75.1%	51.4%	19.8%	6.3%
40代(N=326)	50.0%	3.1%	13.2%	79.1%	44.2%	16.6%	4.3%
50代(N=278)	67.3%	3.6%	13.7%	74.1%	40.3%	16.9%	1.4%
60代(N=290)	80.0%	3.1%	10.3%	46.9%	23.1%	16.9%	5.9%
男性(N=758)	50.4%	2.9%	13.5%	69.4%	34.7%	17.9%	6.5%
女性(N=742)	48.0%	2.4%	10.8%	64.8%	53.6%	15.8%	5.5%



年代によって情報収集手段が異なるね!



出典: 総務省情報通信政策研究所「令和元年度 情報通信メディアの利用時間と情報行動に関する調査」

令和元年度 主なソーシャルメディア系サービス/アプリ等の利用率

LINE	全年代(N=1500)	10代(N=142)	20代(N=211)	30代(N=253)	40代(N=326)	50代(N=278)	60代(N=290)	男性(N=758)	女性(N=742)
LINE	86.8%	94.4%	95.7%	94.9%	89.3%	86.3%	67.9%	85.1%	88.8%
Twitter	38.7%	9.0%	9.7%	47.8%	33.4%	26.1%	9.3%	41.8%	35.4%
Facebook	32.7%	28.9%	39.3%	48.2%	35.9%	33.5%	12.1%	33.4%	32.1%
Instagram	37.8%	63.4%	64.0%	48.6%	32.5%	30.9%	9.3%	31.9%	43.8%
mixi	4.1%	1.4%	6.6%	5.1%	4.0%	4.7%	2.1%	4.0%	4.2%
GREE	2.1%	1.4%	4.3%	1.2%	3.7%	1.1%	0.7%	2.5%	1.6%
Mobage	4.2%	7.7%	8.1%	4.7%	3.7%	2.2%	1.7%	5.9%	2.4%
Snapchat	2.9%	12.7%	2.8%	3.2%	1.8%	0.7%	1.4%	3.0%	2.8%
TikTok	12.5%	47.9%	20.4%	12.6%	5.5%	6.5%	2.8%	11.3%	13.6%
YouTube	7.4%	93.2%	91.5%	85.4%	81.3%	75.2%	44.8%	79.7%	73.0%
ニコニコ動画	17.4%	30.3%	33.2%	20.6%	12.3%	14.4%	5.5%	20.4%	14.3%

7 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5

リスクコミュニケーションでは、食の安全安心について自ら関心を持ち、正しい知識を広め、行動できる人材の育成を目指すべきである。推進に当たっては、目的や対象とする年代を踏まえて内容や方法を工夫するべきである。

「大学のまち・学生のまち」である京都の特色を踏まえ、特に将来の担い手である学生をはじめとした子ども・若者に対するリスクコミュニケーションを推進するべきである。



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。

8 食育と連携した食の安全安心施策の推進

施策5

健康で豊かな食生活を送るためには、食品の安全性が確保されているほか、食に関心を持ち、自ら健全な食生活を実践する必要がある。

このため、食に関する施策の両輪として、食育事業と連携して取組を進めるべきである。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。

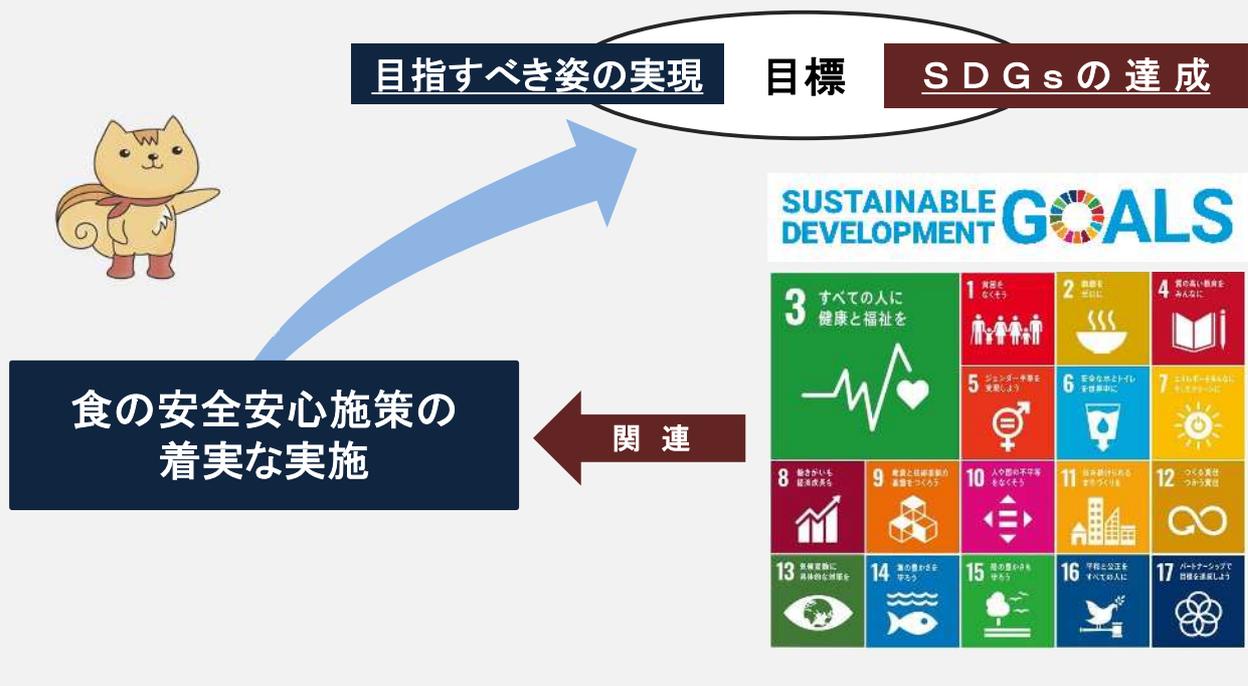


SDGsと推進計画の主な関連

SDGs (Sustainable Development Goals) とは、2015年9月の国連において、気候変動、自然災害、生物多様性などの国内外の課題の解決に向けて掲げられた国際目標です。目標達成に向けて、世界の全ての国・地域の政府だけでなく、更には地方自治体や民間企業等もその達成に向けて取り組むこととされている。

推進計画に掲げる目指すべき姿「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」はSDGsが掲げる「ゴール3:すべての人に健康と福祉を」に深く関わるものです。また、推進計画の取組を着実に進め、食品の安全性が向上することは食品事故等に伴う食品廃棄の減少につながることから、「ゴール12:つくる責任つかう責任」にも通じるなど、食の安全安心施策は、「ゴール3:すべての人に健康と福祉を」を中心に、様々なゴールにつながっている。

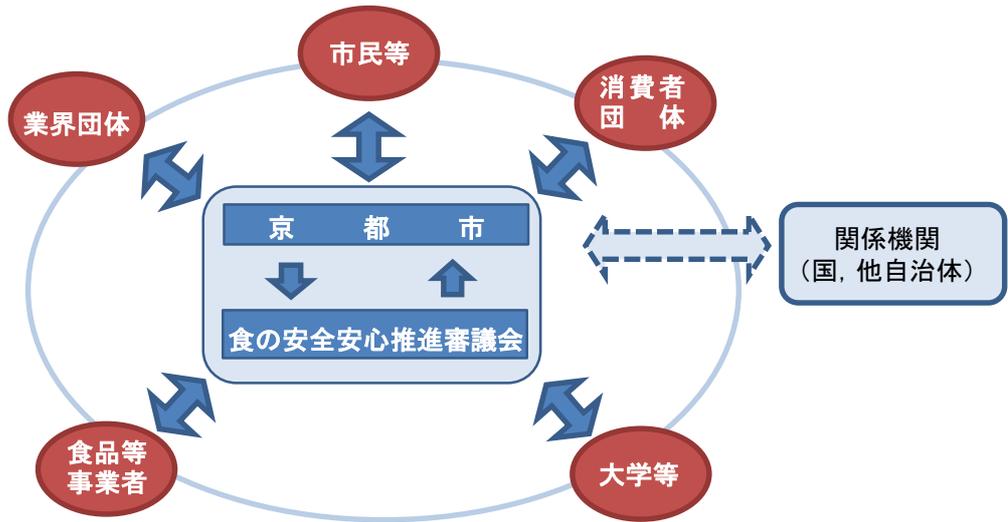
SDGsの達成も視野に入れて食の安全安心施策を着実に実施することにより、目指すべき姿を実現させるとともに、「ゴール3:すべての人に健康と福祉を」をはじめとしたSDGsの達成に寄与する。



5 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

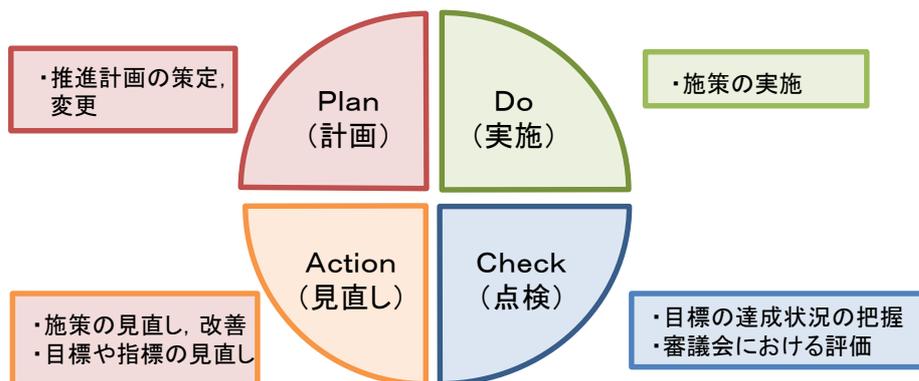
推進計画に定める施策の推進に当たっては、市民等や食品等事業者との協働の下、食の安全安心推進審議会や庁内関係部局と連携しながら各種施策に取り組むべきである。



(2) 推進計画の進行管理

P D C A（計画、実施、点検、見直し）の考え方にに基づき、進行管理を行うべきである。施策の実施状況については、毎年度取りまとめ、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には、適宜、見直しや改善を図るべきである。



6 おわりに

食は日々の生活の基本となるものであり、食品の安全性を確保し、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の健康に係る被害の発生を防止することも必要である。

近年、食品のグローバル化等の進展を背景とした広域的、大規模な食中毒事件の散発事例、食のニーズの変化、食に関する情報の氾濫等、食を取り巻く環境は時代とともに変化している。食品の安全性の確保のためにはその変化に対応しなければならない。

食品衛生法の改正によるHACCPに沿った衛生管理の推進は、食中毒の発生の防止や違反食品の製造の排除等、食品の安全性の向上が期待でき、重点的に取り組むべき施策と考える。

さらに、現時点では新型コロナウイルス感染症の収束が見通せず、対面式のコミュニケーションを制約せざるを得ない状況の中、ウィズコロナ社会を踏まえた情報発信やリスクコミュニケーションの在り方を検討すべきである。

また、本審議会において取りまとめた次期推進計画の骨子案について、市民意見を募集したところ、多くの市民や関係者の方々から多様な御意見をいただくことができた。

いただいた御意見では、本推進計画について御賛同いただく御意見や、京都市の食の安全安心に関する取組への理解を深めることができたとの御感想も多く、本答申で示す「安心できる食生活の実現」に向け、大変頼もしく感じられた。

一方で、依然として、食に対する不安解消を求める御意見もあったことや、本答申では記載していないものの、個別の取組を進めるうえで参考となる大変貴重な御意見なども多数寄せていただいた。

今後、京都市においては、本答申を踏まえつつ、市民や関係者の皆様からの多様な御意見をできる限り反映させ、皆様の御期待にも沿えるよう、次期推進計画を策定されることを期待する。

【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

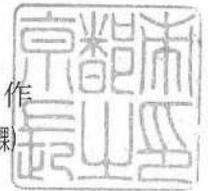
附属資料3 京都市食の安全安心推進審議会審議経過



保医医第1336号
令和2年6月16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 保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課)



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、平成28年3月に第2期京都市食の安全安心推進計画を策定し、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。

この間、食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し等が行われるなど、食を取り巻く環境変化や国際化等に対応し、食品等の更なる安全確保を進めていくことが求められております。

このような状況の中、様々な食の安全安心に関する問題に迅速に対応し、より効果的な食の安全安心施策を推進するため、次期京都市食の安全安心推進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	
◆		浅野 麻衣	学識経験者	京都府立医科大学大学院内分泌・代謝内科学 学内講師
◆		今井 良祐	特定食品等事業者	株式会社大丸松坂屋百貨店 営業3部長
◆		大谷 和美	消費者	市民公募
◆		川瀬 和栄	消費者	特定非営利法人コンシューマーズ京都 理事
		後藤 直正	学識経験者	京都薬科大学長
		高松 令子	消費者	京都市地域女性連合会 常任委員
		堀部 勝也	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 評議員
◆	◎	宮川 恒	学識経験者	京都大学大学院農学研究科 教授
		森 勝	特定食品等事業者	全国農業協同組合連合会京都府本部 管理部次長 兼 総務課長
		山本 隆英	特定食品等事業者	一般社団法人京都市食品衛生協会 会長
◆	○	山本 芳華	学識経験者	平安女学院大学国際観光学部 准教授
		吉田 富美	消費者	市民公募

◆: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	審議会等	内容
6月16日	第30回京都市食の安全安心推進審議会	○諮問 ○検討部会設置
7月28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	○検討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
8月31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	○次期計画における目標、指標 の設定について
9月24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	○次期計画（骨子案）について
10月26日	第31回京都市食の安全安心推進審議会	○次期計画（骨子案）について
11月18日 ～12月25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	
1月26日	第32回京都市食の安全安心推進審議会	○市民意見募集の結果について ○次期計画（答申案）について

令和3年度
京都市食品衛生監視指導計画（素案）

京 都 市

目 次

I	京都市食品衛生監視指導計画の基本事項	……	1
II	令和3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	……	5
IV	監視指導の実施	……	6
V	食品等の試験検査の実施	……	9
VI	緊急管理体制の整備と強化	……	10
VII	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	……	11
VIII	リスクコミュニケーションの推進	……	13
IX	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	……	15
《 参考資料等 》			
	食品供給行程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目(別紙1)	……	16
	令和3年度 収去検査計画表(別紙2)	……	18
	令和3年度 医療衛生センターにおける監視指導計画表	……	20
	令和3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	……	21
	令和3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	……	22
	用語説明	……	23

登場キャラクター



おあがりす

京都市食の安全安心
啓発キャラクター



しよっかん

京都市食品衛生監視員

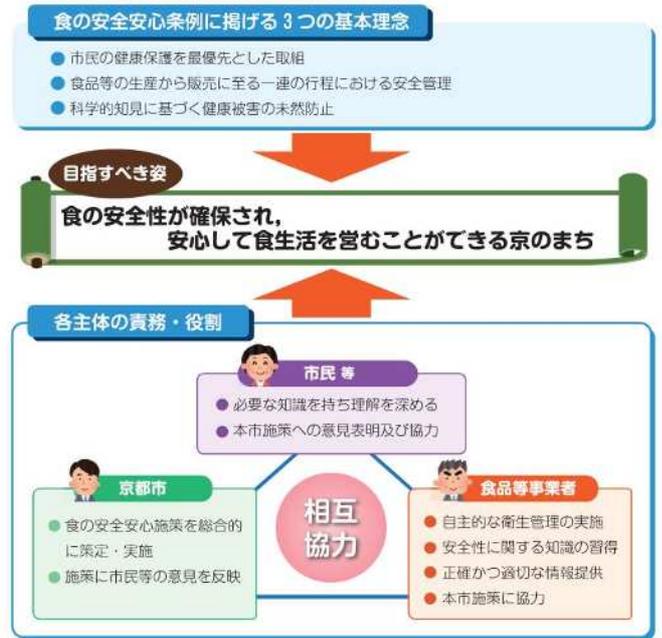
I 京都市食品衛生監視指導計画の基本事項

1 京都市食品衛生監視指導計画の基本方針

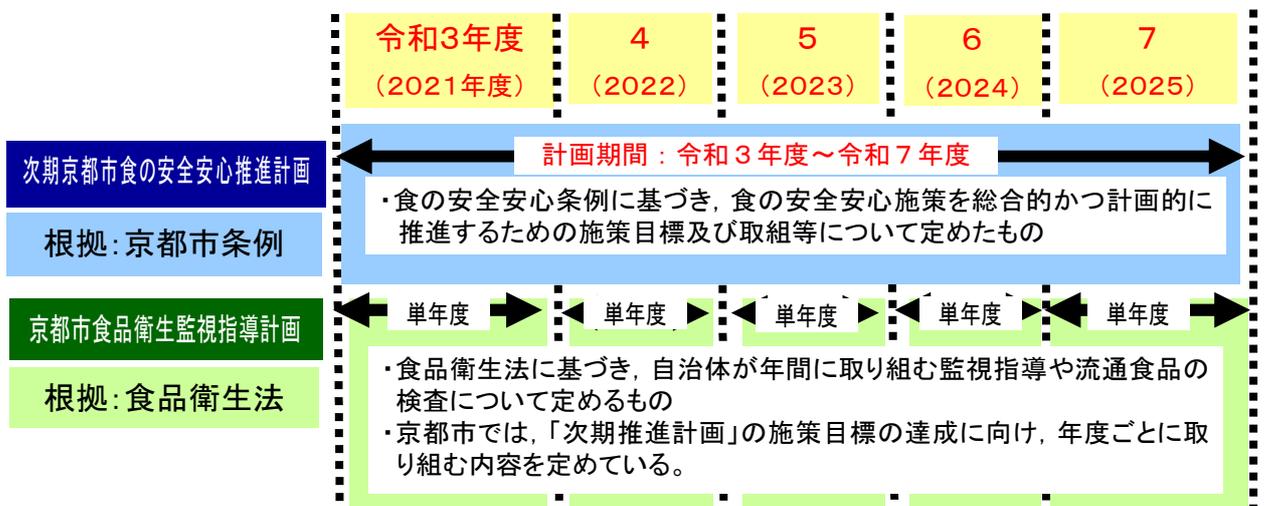
京都市では、平成22年4月に市民及び観光旅行者等の健康保護を目的とし、「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」（以下「食の安全安心条例」という。）を施行しました。食の安全安心条例では、三つの基本理念にのっとり、京都市、食品等事業者及び市民等が、それぞれの責務や役割を担い、食の安全安心施策に取り組むこととしています。また、条例第9条の規定により、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための目標や取組等を定めた第2期京都市食の安全安心推進計画（以下「推進計画」という。）」（計画期間：平成28年度～令和2年度）を定め、令和2年度中に令和3年度からの新たな推進計画を策定する予定です。

令和2年度に策定する推進計画では、第2期計画を引き継ぎ、「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」を目指すべき姿とし、「食の安全性の確保」と「安心できる食生活の実現」の二つを施策の柱として掲げ、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予定としています。

「令和3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、京都市が令和3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に策定するものです。



2 次期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 令和3年度京都市食品衛生監視指導計画の実施期間

令和3年4月1日から令和4年3月31日まで

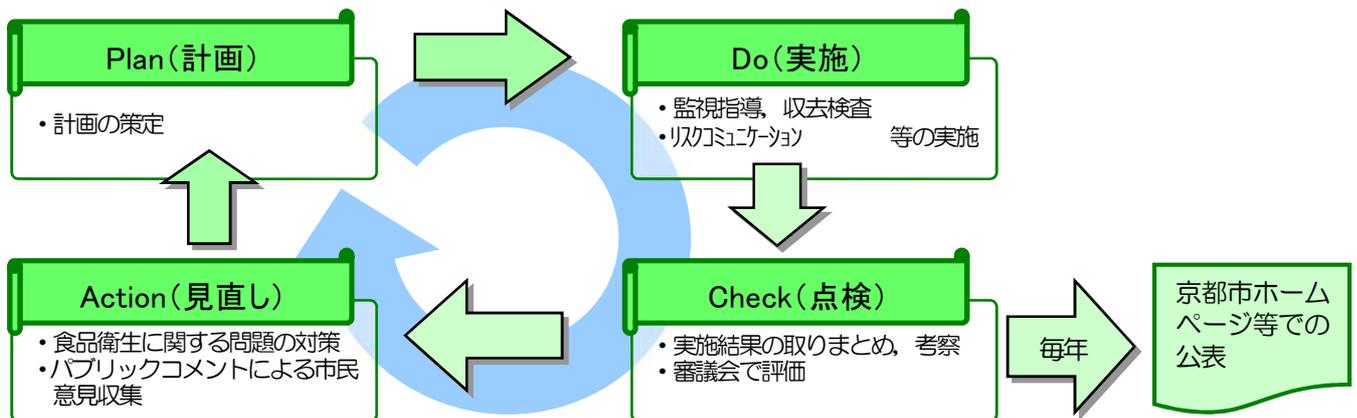
4 京都市食品衛生監視指導計画の評価・公表

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》

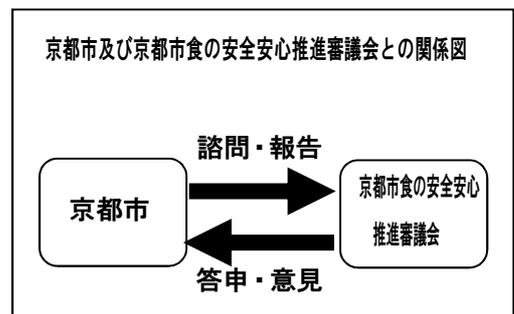


※ 京都市食の安全安心推進審議会とは

食の安全安心条例に基づき、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名で構成されています。平成22年4月に設置し、これまで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/0000266602.html>)



Ⅱ 令和3年度京都市食品衛生監視指導計画の特色

1 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

(1) HACCPに沿った衛生管理の導入及び定着促進

令和3年度においては、様々な媒体を活用し、情報発信を行うとともに監視指導や講習会等の機会も活用し、食品等事業者へ制度の周知及び施設の特性に
応じた衛生管理計画の作成支援等の必要な取組を実施します。

また、導入済みの大規模食品製造所等に対し監視指導を行い、HACCPに
基づく衛生管理の定着を促進します。

(2) 食品衛生協会等の食品関係団体との連携

HACCPに沿った衛生管理の導入を効率的・効果的に進めていくためには、
本市の取組のみならず、食品関係団体とも協力して取り組む必要があります。

令和3年度においても、食品衛生協会等の関係団体と連携し、HACCPに
沿った衛生管理の周知に努めます。

2 効率的・効果的な監視や検査の実施

(1) カンピロバクターやノロウイルスをはじめとした食中毒予防対策

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であること
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、消費者に対しては、特に
患者の多い若年層への啓発を重点的に行います。

また、食中毒の原因物質の上位を占めるノロウイルスに
ついて、調理従事者を介した食品の汚染による事例が散見
されることから、食品関係施設に対して、食品の適切な取
扱いや十分な手洗等、二次汚染対策の徹底を指導します。



※カンピロバクター電子顕微鏡写真
(出典：食品安全委員会事務局資料)

(2) リスクに応じた収去（抜取り）検査などの実施

食品ごとの健康被害等のリスクや過去の違反の発生状況等を踏まえた収去
（抜取り）検査を実施し、効率的・効果的に違反・不良食品の排除に努めます。

施設への監視指導の際には、収去（抜取り）検査や施設での簡易検査など、
科学的根拠に基づいた監視指導を実施します。

3 京の食文化を代表する食品の安全・安心の確保

和食や和菓子等の「京の食文化」を代表する食品の製造・
提供施設に対する監視指導や収去（抜取り）検査を実施し、
安全・安心の確保を図ります。



4 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応

食中毒をはじめとする健康危機管理業務については、全市で一つの拠点に集約化した医療衛生センターのスケールメリットを活かした、迅速かつ柔軟な対応を図ります。

また、複数の自治体が関連する広域的な食中毒事案が発生した場合には、近畿府県市の自治体を構成員とする「広域連携協議会」において、関係自治体と緊密な情報共有等を行い、迅速かつ適切な対応を図ります。

広域連携協議会について

広域連携協議会は、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため、国と関係自治体の連携や協力の場として、地方厚生局の管轄区域ごとに設置されました。

本協議会では、国や関係自治体で早期の調査方針の共有や情報交換を行い、効果的な原因調査及び適切な情報発信等を実施します。

5 リスクコミュニケーションの推進

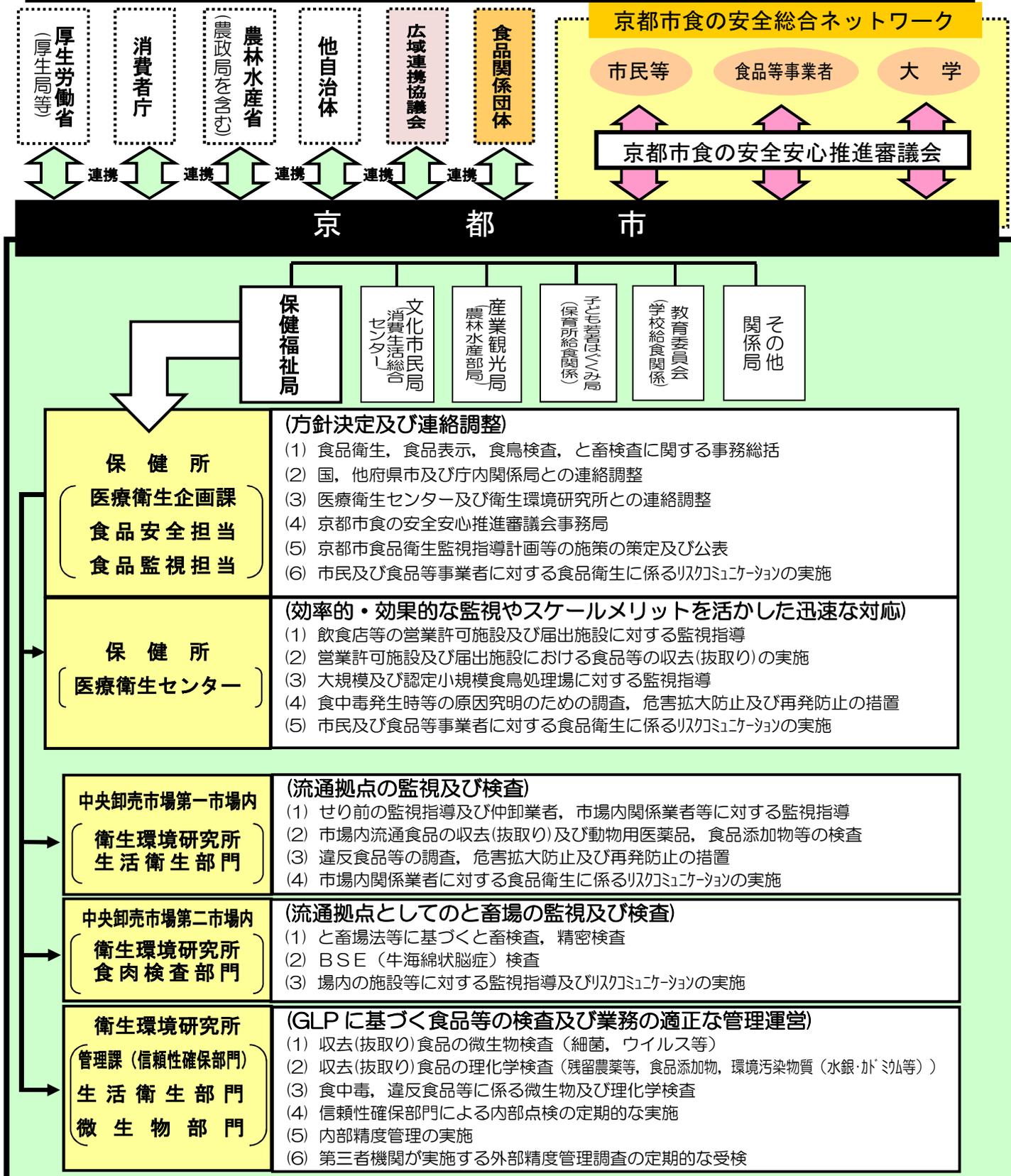
食品の安全性確保に向けた行政の取組や、食の安全安心に係る情報について、SNS（おあがりスフェイスブック）等を用いて積極的に発信するとともに、市民の皆様が自ら食品の安全性について考え、理解を深めていただく機会（体験型手洗い講習会など）を設けます。



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（医療衛生企画課及び医療衛生センター）及び衛生環境研究所がそれぞれの役割の下、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、広域連携協議会の活用等、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、市民等や関係団体、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に加え、食品等事業者の自主衛生管理の取組状況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。

また、監視指導の際には、施設の衛生管理の状況等について確認するほか、改正法の内容についても周知・助言し、改正法への事業者の円滑な対応を図ります。

年間監視指導回数		
区分	目標回数	対象施設(業種)
A	常時	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 大規模調理施設(保育所、小学校、福祉施設、病院等の給食施設及び宿泊施設) 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	<ul style="list-style-type: none"> 過去1年間に食中毒・違反等の原因となった施設 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 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) 取り扱う食品や調理及び製造工程等を勘案し、食中毒の発生リスクの高い施設 新規及び継続許可施設(自動販売機を除く。)
D	必要に応じて	<ul style="list-style-type: none"> 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度取得施設 HACCPに沿った衛生管理を実施している施設 その他 A, B, C の区分に該当しない施設



監視指導項目

施設や食品の取扱いに関する項目

(HACCPに沿った衛生管理)

令和3年6月1日から義務化される自主衛生管理について、小規模事業者に対し、食品業界団体が作成する手引書を参考にしたHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の適切な運用を行っているか監視指導を実施します。

また、大規模事業者に対し監視指導を行い、HACCPの7原則に基づいた計画を策定し、適正に運用しているか検証を実施します。

食品供給行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「食品供給行程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目」(P16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を始めとする食品関係施設への汚染状況調査の実施及びその結果に基づく指導を行うことにより食品等事業者の衛生意識の向上を図るとともに、HACCPに沿った衛生管理を定着させ、食の安全性の確保に努めます。

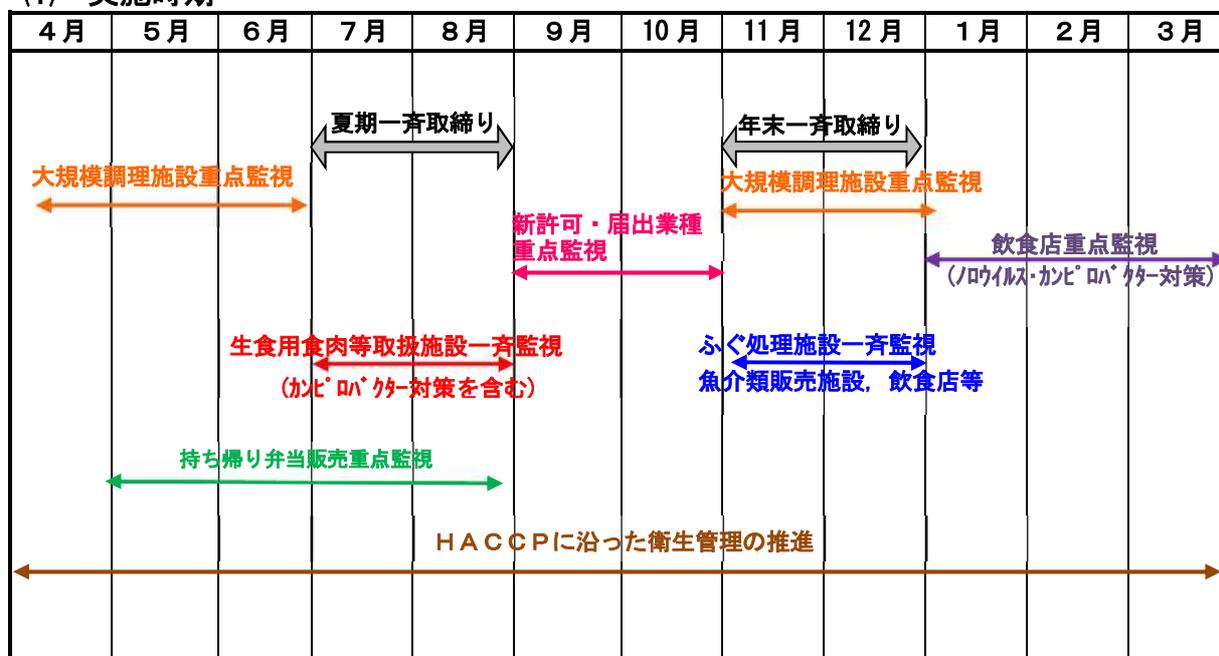
3 一斉監視等の実施

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、近年利用者が急増している配達及び持ち帰り弁当の調製・販売を行う事業者に対し、監視指導を行い、食中毒の防止を図ります。

さらに、年間を通じ、HACCPに沿った衛生管理の定着支援を目的とした、講習会の実施、様々な媒体を用いた情報発信及び食品衛生監視員による飲食店等への監視指導を行い、事業者による自主衛生管理を推進します。

(1) 実施時期



(2) 実施内容

一斉監視等	内容等	主な対象施設	時期
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。食品表示につい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
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。食品表示につい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
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。 また、京都市を訪れる観光旅行者の食中毒の発生を防止するため、食事を提供する宿泊施設に対して重点的に監視指導します。	大規模調理施設(社会福祉施設等の集団給食施設、宿泊施設、仕出し屋等)	4月～ 6月 11月～ 12月
新許可・届出業種重点監視	改正法により新設又は創設された許可・届出業種に該当する事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び経過措置期間中の適切な許可取得又は届出について、監視指導を行います。 許可未取得または未届出の場合、許可の取得又は届出をするよう促します。	新許可・届出業種	9月～ 10月
飲食店重点監視	施設の衛生管理やノロウイルス・カンピロバクター対策等について、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
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
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
持帰り弁当販売重点監視	コロナ禍に増加した路上販売や宅配及び持帰りの弁当による食中毒発生防止の徹底と適切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、飲食店等	5月～ 8月
HACCPに沿った衛生管理の推進	様々な媒体を活用し、情報発信を行うとともに監視指導や講習会等の機会も活用し、食品等事業者へ制度の周知及び施設の特성에 応じた衛生管理計画の作成支援等の必要な取組を実施します。 また、大規模食品製造所に対し監視指導を行い、HACCPに基づく衛生管理を適切に実施しているか検証します。	全施設	通年

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や京の食文化を支える食品等の安全性を確保するため、収去検査を実施します。収去到当たっては、食品ごとの健康被害のリスクや過去の違反等の発生状況等を勘案し、効率的かつ効果的な収去検査を実施します。

(2) 令和3年度収去検査計画

検体の種類等	検体数	検査内容										
		細菌	ノロウイルス	残留農薬	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
和食(残置食等)	177	140		7		30						
漬物	110	30				80						
和菓子	110	80				30						
洋菓子	20	20										
鶏肉(食中毒菌)	63	63										
アレルギー物質*	210											210
魚介類及びその加工品(生食用鮮魚介類を含む)	165	10	12	16	12	40		56	13		64	
冷凍食品	15							15				
肉卵類及びその加工品(鶏肉食中毒菌を除く)	163				135	15		13				
乳	6				6			6				
乳製品	11					6		11				
アイスクリーム類	14							14				
穀類及びその加工品	15			5			10				5	
野菜・果物及びその加工品	55			48		7						
清涼飲料水	8							8				
輸入食品	188			58	22	90		28				
放射能検査*	80								80			
腸管出血性大腸菌検査*	28	28										
その他の食品(路上弁当)	24	24										
その他の食品	31					31						
器具及び容器包装	55											55
合計	1,548	395	12	134	175	329	10	151	13	80	69	265

(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。)

* アレルギー物質、放射能及び腸管出血性大腸菌検査については、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、原因究明及び再発防止指導等の必要な措置を講じます。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。

また、科学的根拠に基づく一般衛生管理の着実な実施を促し、HACCPに沿った衛生管理の取組を推進します。

VI 緊急管理体制の整備と強化

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

医療機関や市民、食品等事業者から食中毒が疑われる届出があった場合や、食品による深刻な健康被害が懸念される事例を探知した場合には、医療衛生センターの食品衛生監視員が直ちに患者及び関係施設に対して、必要な調査及び検査を実施し、迅速な原因究明と危害の拡大防止を図ります。

また、複数の自治体が関連する広域的な食中毒等の事案が発生した場合には、広域連携協議会において、厚生労働省及び関係自治体と連携協力し、効果的な調査、指導を実施します。

調査の結果、原因となった施設等については、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、必要に応じて国や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必要な措置を講じ、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自治体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

医療衛生センターにおいて、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、医療衛生センター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、類似食品を取り扱う市内の関連施設等に対し、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 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

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による衛生管理の導入を促進し、食品等事業者による自主衛生管理の推進を図ります。

1 HACCPに沿った衛生管理の推進

(1) HACCPに沿った衛生管理の導入及び定着促進

改正法により、原則として全ての食品等事業者は、施設の内外の清潔保持等の一般的な衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を行うことが義務付けられました。

食品等事業者のうち、規模（従事者50人未満）や業種（飲食店等）等を要件とした、一定の営業者については、HACCPそのものではなく、各業界団体が作成する手引書に沿った、簡易な方法による衛生管理が可能とされています。

令和3年度においては、様々な媒体を活用し、情報発信を行うとともに監視指導や講習会等の機会も活用し、食品等事業者へ制度の周知及び施設の特性に応じた衛生管理計画の作成支援等の必要な取組を実施します。

また、導入済みの大規模食品製造所等に対し監視指導を行い、HACCPに基づく衛生管理の定着を促進します。

(2) 食品衛生協会等の関係団体との連携

HACCPに沿った衛生管理の取組の主体は食品等事業者であり、現在、食品関係団体においては、国の協力・助言を受け、業種別手引書の作成が作成されており、HACCPに沿った衛生管理の導入を効率的・効果的に進めていくためには、食品関係団体とも協力して取り組む必要があることから、食品衛生協会等の食品関係団体と情報共有し、定着支援を推進していきます。



【食品関係団体が作成した業種別手引書の一例】

2 食品衛生責任者の育成

管理運営基準条例では、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。（令和3年6月1日以降は食品衛生法施行規則において規定。）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、自主衛生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。

3 食品等のリコール情報の報告制度活用

食の安全安心条例に基づき、平成22年10月から食品等の自主回収報告制度を運用してきましたが、食品衛生法、食品表示法が改正され、令和3年6月1日から食品等に係る事業者が、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、その旨を行政に報告することが義務化されました。

令和3年度は、本制度の周知及び活用に努め、事業者による速やかな自主回収に資するとともに、市民の健康被害の未然防止を図ります。



4 食品等事業者の表彰

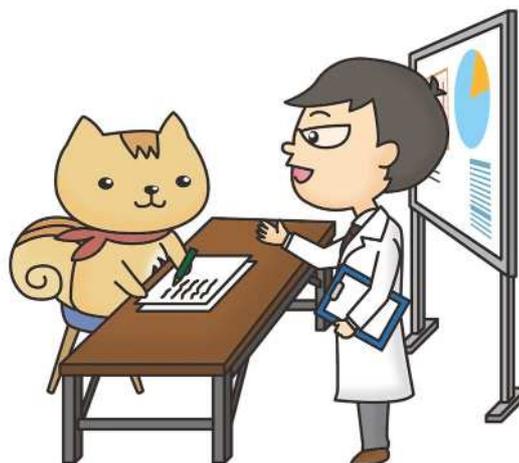
永年にわたり、食品衛生の普及向上や業界の指導育成又は自主的な衛生管理を積極的に推進し施設の衛生管理に顕著な功績のあった個人を表彰します。表彰を通じて、食品等事業者の食の安全性の確保に関する取組の周知と意識向上を図ります。



5 「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の活用及び見直し

本制度は京都市独自の制度であり、HACCPの考え方に基づき、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。

本制度は国によるHACCPの制度化と重複する部分もあることから、食品等事業者がHACCP対応の導入の位置付けから、適用されるHACCP基準以上の取組を表すツールへ、制度の在り方を検討するとともに、必要な見直しを行います。



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、食育事業とも連携し、ホームページやSNS、動画等を活用した情報の提供、講習会の開催、意見交換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を図り、食中毒予防の啓発を行います。

また、情報収集手段の多様化に対応するため、SNS、動画配信サイト等様々な媒体を活用し、情報発信を行います。

事業名		実施時期
市民向け	リーフレットやチラシの配布(医療衛生センター来所時、講習会開催時、保育所等)	通年
	「フェイスブック」、「みやこ健康・安全ねっと」、ホームページ及び動画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
	「健康長寿のまち・京都食育プラン」に基づく食育事業(地域における料理教室等の体験学習等)と連携した、食の安全安心に関する情報発信	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	5月～10月
食品等事業者向け	食品関係団体等に対する食品衛生講習会、意見交換会の開催	通年

2 参加型リスクコミュニケーションの推進

新型コロナウイルス感染症の流行状況に配慮しつつ、リスクコミュニケーションを効果的に実施するため、一方的な情報提供だけでなく、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) 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

幼児や小学生及びその保護者が一緒に学べる手洗い動画を活用するなど、食中毒予防について、若年層向けに加え「育てる側」である保護者に対しても啓発を図ります。

さらに、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等に対し、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。

(2) 体験型手洗い講習会の実施

各種イベントや学校等に食品衛生監視員が出向き、普段の手洗いによる洗い残しを視覚的に確認することができる「手洗いチェッカー」を用いた実験を通じて、正しい手洗い方法や家庭における食中毒予防に係る知識の普及に繋がります。



手洗い体験の様子

3 カンピロバクターやノロウイルス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「手洗いチェッカー」を活用した啓発を実施します。

4 食品衛生月間の実施等（「食の安全・安心デー」の取組）

8月の「食品衛生月間」に合わせた、本市独自の「食の安全・安心デー（毎年8月1日）」の取組など、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。



R1 年度街頭啓発の様子

5 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
				●							
			8月1日 食の安全・安心デー								
			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（餅つき等）			
	大学生等向け講習会 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				
	参加型リスクコミュニケーション（体験型手洗い講習会等）										

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、食品関係業務研修やHACCPシステムに関する研修、関係法令研修、監視指導実地研修や検査研修など、監視指導に係る必要な知識や技術の向上のため、各種研修を実施します。

また、食中毒事件や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。



食品衛生監視員研修会の様子

3 各種講習会への講師派遣

講習会を充実したものとするためには、依頼者のニーズを的確にとらえて開催するほか、講師担当者の知識及び技術も必要とされます。

講習会への講師派遣についても、職員の知識等向上の一つの契機とし、食品衛生監視員及び検査員の育成と資質向上に努めます。



食品供給行程(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。(17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、E型肝炎ウイルス、寄生虫による食中毒の発生防止	<ul style="list-style-type: none"> 食品の微生物汚染の防止の徹底 原材料の受入時のチェック 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 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 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 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
(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	<ul style="list-style-type: none"> 食品の微生物汚染の防止の徹底 原材料の受入時のチェック 製造、加工に係る記録の作成と保存 乳、乳製品の検査 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 微生物汚染の防止の徹底 受入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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 破卵等の検卵の徹底
(4) 水産食品(魚介類及び水産加工品)	●腸炎ピ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	<ul style="list-style-type: none"> 食品の微生物汚染の防止の徹底 原材料の受入時のチェック 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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
	●ふぐ毒等による食中毒の発生防止	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 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。)	<ul style="list-style-type: none"> ●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 	<ul style="list-style-type: none"> 食品の微生物汚染の防止の徹底 原材料の受入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 	<ul style="list-style-type: none"> 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、食品の収去(抜取り)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) 24か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものについて、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医療衛生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。
- (8) 大規模食鳥処理場及びと畜場に対し外部検証を実施し、衛生管理が適切に行われているか監視及び微生物検査を行い、必要に応じ指導、助言を行います。

令和3年度 収去検査計画表

(別紙2)

	収去検体数			検査検体数			検査機関			検査内容*																													
	医療衛生センター	生活衛生部門 中央卸売市場内	食肉検査部門 (と畜場内)	109	15	56	衛生環境研究所 (本所)	生活衛生 部門	中央卸売市場内	生活衛生部門 (本所)	衛生環境研究所 (本所)	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	環境汚染物質	その他																	
																							微生物	22	64	23	10	12	16	12	6	6	6	11	14	5	48	7	30
魚類 生 食(雑魚)	20	89		109	15	56	22	64	23	10	12	16	12	6	6	11	14	5	48	7	30	8	80	28	10	10	151	13	80	69	265								
冷凍食品	15			15			15																																
魚介類加工品	20	36		56					56																														
肉卵類及びその加工品	125	9	92	226			76		150	63																													
乳	6			6					6																														
乳製品	11			11			5		6																														
アイスクリーム類・氷菓	14			14			14																																
穀類及びその加工品	25			25			10	15	7	10		5																											
野菜・果物及びその加工品	55	48		55			48		7	10		48																											
菓子類	130			130			100		30	100																													
清涼飲料水	8			8			4	4																															
漬物	110			110			30	30	50	30																													
輸入食品	128	60		188			24	62	102	24		58	22		90																								
残置食	100			100			100			100																													
その他の食品	122	11		122			54	7	61	54		7			61																								
器具及び容器包装	55	5		55					55																														
放射能対策	80	60		80			80																																
アレルギー物質	210			210				210																															
腸管出血性大腸菌	28	2		28			28			28																													
合計	1,548	1,141	92	1,553	482	525	546	395	12	134	175	329	10	151	13	80	69	265																					

(* 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	<p>過去の食中毒発生状況に依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、ビブリオ科、サルモネラ、ウエルシュ菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、エロモナス、プレジオモナス、リステリアなど</p>
ノロウイルス	<p>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。</p>
残留農薬	<p>農水産物・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。</p>
その他の残留物質	<p>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</p>
食品添加物	<p>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、使用実態に依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、漂白料、着色料、殺菌剤、酸化防止剤、発色剤、品質保持剤</p>
遺伝子組換え食品	<p>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。</p>
成分規格	<p>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、清涼飲料水、冷凍食品、生食用力キ、生食用鮮魚介類など</p>
自然毒	<p>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</p>
放射能	<p>農水産物や加工食品等の放射能検査を実施します。</p>
環境汚染物質	<p>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。</p>
アレルギー物質	<p>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。</p>
その他	<p>紙製容器包装に係る蛍光染料の検査を実施します。</p>

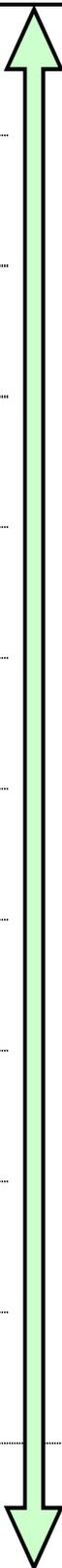
令和3年度 医療衛生センターにおける監視指導計画表

	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		大規模調理施設重点監視 ●集団給食施設、宿泊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、宿泊施設等に対する重点監視	夏期一斉取締り 生食用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	夏期の食中毒発生防止等を図る。	夏期一斉取締り 大規模調理施設重点監視 ●集団給食施設、宿泊施設等に対する重点監視	年末一斉取締り 大規模調理施設重点監視 ●集団給食施設、宿泊施設等に対する重点監視	年末の食中毒発生防止等を図る。	飲食店重点監視 ●飲食店に対する施設の衛生管理等の重点監視			
リスクコミュニケーション強化月間				持帰り弁当販売重点監視 ●路上での弁当販売者、当該弁当の製造所、配達及びピックアップを実施施設に対する重点監視	新規許可・届出業種重点監視 ●改正法により新設又は創設された許可及び届出業種となった施設に対する重点監視							
食品表示の監視(通年)												
輸入食品対策												
食中毒対策												
調理場監視												
食品等事業者が実施する自主衛生管理の推進												
PRコミュニケーション												

令和3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

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
業務の項目	【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連設施等の監視を行う。											
監視指導	・ 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	夏期一斉取締り										
	・ 緊急監視	年末一斉取締り										
	・ 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り)	ふぐ処理施設一斉監視(ふぐによる食中毒対策)										
試験検査	【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										
	【自主衛生管理推進】	○HACCPに沿った衛生管理の推進										
連携	【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ふぐの取扱いについて監視指導 ○力キ等取扱施設の衛生管理及び力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										
	《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	* 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(腸管出血性大腸菌等) ・ ノロウイルス ・ 残留農薬 ・ 放射能検査 ・ 環境汚染物質(PCB, 水銀等)										
試験検査	・ 理化学的試験検査	○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)										
	・ 生物学的試験検査	○動物用医薬品(抗生物質, 合成抗菌剤等) ○自然毒(貝毒, ふぐ毒)										
連携	と編(食検査部門)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										
	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, 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, 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食品衛生講習会										
連携	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)	場内事業者に対する衛生管理の徹底, 保菌検査, 水産物の自主検査実施)										
	場内生活衛生部門の見学, 視察, 研修生への対応	○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										
連携	リスクコミュニケーション	○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										
連携	(情報の収集・提供・普及啓発)	○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										

令和3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"> ○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） ○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） ○BSEスクリーニング検査（生後24カ月齢以上で、生体検査において神経症状及び全身症状を呈する牛） 											
食品衛生法に基づく検査	<ul style="list-style-type: none"> ○動物用医薬品(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） ○^か接触検査（*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	<p>と畜場及び許可施設等の監視指導</p> <p>夏期一斉取締り ↔ 年末一斉取締り</p> <p>○食中毒多発時期の衛生管理の徹底を図る。○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>											
リスコミュニケーション (情報の収集・提供・普及啓発)	<p>場内事業者に対する講習会 ↔ 場内事業者に対する講習会</p>											

用語説明 目次（五十音順）

あ

- アニサキス
- 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）
- 広域連携協議会

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
- 食の安全・安心デー
- 食品衛生監視員
- 食品衛生協会
- 食品衛生責任者
- 食品衛生法
- 食品供給行程（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
- 腸炎ピブリオ
- 腸管出血性大腸菌O157
- 動物用医薬品
- と畜場法

な

- 日本農林規格等に関する法律(JAS法)
- 認定小規模食鳥処理場
- ノロウイルス

は

- HACCP（ハサップ）
- PCR法
- 菌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



あ

○ アニサキス

食中毒を引き起こす寄生虫の1つです。

《 特 徴 》

アニサキスの幼虫が魚介類に寄生します。

サバ、サンマ、イカなどに寄生し、新鮮であれば内臓表面に、鮮度が落ちてくると筋肉に移動することが知られています。

アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含む。）で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。

《 食中毒症状 》

潜伏期間 数時間～十数時間

主 症 状 みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐

《 主な食中毒原因食品 》

生鮮魚介類の生食（不十分な冷凍又は加熱のものを含む。）。

《 対 策 》

新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

内臓を生で食べない。

目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

冷凍する。（-20℃で24時間以上冷凍）

加熱する。（60℃では1分、70℃以上では瞬時に死滅）

食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けても、アニサキスは死滅しませんので注意が必要。

○ 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 【21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、アーモンドの21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

人の健康を損なうおそれがあるなど、食品衛生法又は食品表示法に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。

なお、牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則が一部改正され、本市においては、平成29年4月からは24か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものについて、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。

食品中で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 1～5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、手荒れや化膿巣のある人は、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、通常加熱調理で死滅します。

《 食中毒症状 》

潜伏期間 2～5日（平均2～3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）、汚染された飲料水や生野菜等

《 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目標や取組等を定めた計画です。平成28年3月に第2期推進計画（計画期間：平成28年度～令和2年度）を策定し、計画期間の満了に当たり、これまでの計画をより進化させ、食の安全安心を推進していくため、令和3年3月に第3期推進計画（計画期間：令和3年度～令和7年度）を策定しました。第3期推進計画では、第2期推進計画を引き継ぎ、「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」を目指すべき姿とし、「食の安全性の確保」と「安心できる食生活の実現」の二つを施策の柱として掲げ、食品等事業者による自主衛生管理の推進、生産から販売、消費に至るまでの安全確保、リスクコミュニケーションの充実等を図ることとしています。

○ 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、更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。

○ **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。

○ **広域連携協議会**

複数の都道府県等が関連する広域的な食中毒事案の発生やその拡大防止等のため、国や都道府県が相互に連携・協力を図り、情報共有する場として、平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律の中で設置されました。

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 12～48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（抜取り）**

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は無償で持ち帰る権限の行使をいいます。

○ **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 》 京都市長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。

○ 食の安全・安心デー

京都市食の安全安心条例により、毎年8月1日を食の安全・安心デー（正式名称 食の安全安心推進の日）として制定しています。

また、原則として同日には、本市と事業者団体が一体となって全市一斉に食中毒予防啓発活動を実施し、市民や事業者の皆様の食の安全安心の機運の更なる向上を図っております。

○ 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(抜取り)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。

○ 食品衛生協会

あらゆる業態の食品等事業者が集い、食品衛生法の趣旨に沿って行政に協力し、食品等事業者の自主衛生管理を実施することを目的として設立された組織であり、公益社団法人日本食品衛生協会を本部とし、各都道府県市等全国に支部が存在します。食品等事業者に対する食品衛生の向上を目的とした各種講習会の開催、食品衛生図書等の頒布普及や消費者に対する情報提供など各種公益目的事業等を実施しています。

○ 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。

なお、平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案に対処するための広域連携協議会の設置、HACCPに沿った衛生管理の制度化、特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の届出制度の創設などが盛り込まれました。

○ 食品供給行程（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行程のことです。一般に「食品供給行程」と訳されています。食品安全基本法では、食品供給行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ごと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禁止されています。

○ 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（日本農林規格等に関する法律）、健康増進法、景品表示法等個別法で規定されてきましたが、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。

また、平成30年12月14日に食品表示法の一部を改正する法律が公布され、食品関連事業者等が食品表示基準に従った表示がなされていない食品の自主回収を行う場合に行政機関への届出が義務化されました。

○ **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，魚肉ね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 》

感染後平均3～5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 》

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

○ 日本農林規格等に関する法律（JAS法）

農林水産分野において適正かつ合理的な規格を制定し、適正な認証及び試験等の実施を確保するとともに、飲食料品以外の農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって、農林物資の品質の改善や、生産・流通等の円滑化及び一般消費者の合理的な選択の機会の拡大を図り、農林水産業等の健全な発展と一般消費者の利益の保護に寄与することを目的として制定されました。

○ 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、P25「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。)

○ 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)

調理場や調理器具の消毒を次亜塩素酸ナトリウム又は煮沸により行う。

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、ふぐ処理師(京都府知事の免許を受けた者)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

食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、一定量以上の農薬等が残留する食品の販売等を禁止する制度であり、平成15年の食品衛生法の改正により導入され、平成18年5月29日から施行されました。これまで、食品に残留する農薬等については、食品衛生法第11条に基づき残留基準を設定してい

ましたが、残留基準が設定されていない農薬等については規制が困難な状況にありました。本制度の導入により、全ての食品について、残留基準が設定されていない農薬等については、原則として一律基準(0.01ppm)で規制することとなりました。

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、電子メールにより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。

令和2年3月末までに135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。

京都市食品衛生責任者養成講習会制度の見直し（平成24年）

参考資料 1

食品衛生責任者養成講習会の実施方法 （平成24年9月末まで）

社団法人京都市食品衛生協会（当時）に委託して実施

【実施状況（平成23年度）】

- ・実施回数：12回
- ・受講実績：911名

【根拠条例】

（京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例別表食品衛生責任者の項）別に定める営業においては、営業者は………**本市が行う講習会**を受講させること。

【課題】

- 受益者負担の適正化
近隣自治体：実施機関が受講者から受講料を徴収して運営
京都市：実施機関に運営費（委託料）を支払い、受講者は無料で受講
- 実施機関選定の公平性・透明性の確保
実施機関を限定

制度の見直し

【課題解決に向けた考え方】

- 施設の衛生管理の中心的な役割を担う従業員が当該講習会を受講することは、食品事業者が営業を行う上で有益なものであり、本市の厳しい財政状況や他都市の状況を勘案すると、受益者負担として食品事業者に受講料を求めざるを得ない
- 行政が民間事業者を選定する場合には、公平性・透明性を確保する必要

条例改正

（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食品衛生責任者の項）別に定める営業においては、営業者は………**市長が指定する講習会**を受講させること。

食品衛生責任者養成講習会の実施方法の変更 （平成24年10月以降）

- 講習会を実施する民間事業者を公募
- 応募した事業者の中から1事業者を選定
- 選定された事業者が実施する講習会を市長が指定
- 公平性・透明性の確保のため、
第三者機関による応募資格、評価基準等の確認
第三者機関による応募した事業者の審査及び評価

京都市食品衛生責任者養成講習会選定委員会（～平成27年3月）
京都市食の安全安心推進審議会（現在）



令和2年度リスクコミュニケーション事業 ～やってみよう！食の安全安心クッキング♪～ の実施について

1 実施概要

「第2期京都市食の安全安心推進計画」では、「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かし、学生に対するリスクコミュニケーションを推進することとしており、平安女学院大学国際観光学部部の山本芳華先生や学生のみなさんに御協力いただき、令和2年12月16日（水）に食の安全安心に関するリスクコミュニケーション事業を実施した。

新型コロナウイルスの感染拡大で対面式のイベント等による啓発が困難になっている状況を踏まえ、当日撮影した写真や動画を活用した啓発動画を作成し、今後活用していく予定である。

2 内容及び実施結果

① 食中毒予防と食育についてのミニ講義

カンピロバクターによる食中毒を中心に講義を行うとともに、食中毒予防3原則に基づき、家庭でできる食中毒予防方法を紹介した。また、食育担当と連携を行い、食育に関する講義を合わせて実施した。

② 衛生的な手洗い体験

手洗いチェッカーを用いて、普段の手洗いで洗い残しの多い部分を視覚的に確認し、衛生的な手洗いを学んだ。手形寒天培地を用い、手洗い前後での生菌数の変化を確認した。



③ 調理実習

揚げ時間を段階的に設定しながら鶏の唐揚げを調理し、それぞれの中心温度を測定することでカンピロバクター食中毒を予防するための安全な調理方法を確認した。



④ 意見交換会

調理した唐揚げの試食を行いながら、参加者と食品衛生監視員とで意見交換会を実施した。