

京都市食の安全安心推進審議会

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 第

日 時 令和2年9月24日（木）
午前10時～午前11時30分

場 所 消費生活総合センター 研修室

1 開会

2 議題

- (1) 第2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
- (2) 次期京都市食の安全安心推進計画の骨子（案）について
- (3) その他

3 閉会

（配布資料）

【資料1】 「次期京都市食の安全安心推進計画策定検討部会」の進め方について

【資料2】 第2回部会における主な御意見と計画策定に当たっての京都市の考え方について

【資料3】 次期京都市食の安全安心推進計画骨子案

【参考資料1】 京都市における食中毒発生状況について

【参考資料2】 京都市におけるリスクコミュニケーションの実施状況について

「次期京都市食の安全安心推進計画策定検討部会」の進め方について

時期	審議会等	内容
6月	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	第1回部会 (7月28日)	○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	第2回部会 (8月31日)	○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	第3回部会 (9月24日)	○次期計画(骨子案)について
10月	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)	
12月	第32回審議会 (答申案)	○次期計画(答申案)について
1月	答申	○審議会から市長に答申
令和3年 2月以降	次期計画の策定, 公表	

第2回部会における主な御意見と計画策定に当たっての京都市の考え方について

1 次期京都市食の安全安心推進計画の体系（案）について

【施策の体系や計画全般に関すること】

御意見の要旨	京都市の考え方
<ul style="list-style-type: none"> ・基本施策4「食の安全性に関する情報発信の充実」に関し、関連する個別施策として「SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信」のみが挙げられているが、「食育と連携した食の安全安心施策の推進」など、関連する個別施策は多岐に渡るのではないか。 	<p>御意見のとおり情報発信については様々な取組において重要であり、関連する個別施策は多岐に渡ると考えます。</p> <p>しかし、矢印を使いすぎること、かえって図が分かりにくくなることも考えられることから、関連する「主な」個別施策に矢印を使うこととし、基本施策4「食の安全性に関する情報発信の充実」の矢印は、「SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信」と「カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策」に引くこととしました。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・食品の安全性確保は、行政による監視や検査等の取締から、事業者による自主衛生管理の推進等、自立を促す指導に変わったのか。 ・計画の取組の主眼が「監視や検査等の行政による規制」から「自主的な取組の推進」に変化しているのは次期計画の特色になると思う。 	<p>食品の安全性の確保のためには、事業者自らが適切な衛生管理を実施し、安全な食品を製造・提供する必要があります。</p> <p>京都市では、監視や検査等による従来の取組に加え、今後は事業者による自主衛生管理の取組を後押しする指導や助言に力を注ぐことが、より重要であると考えています。</p>

【各個別施策の取組に関すること】

御意見の要旨	京都市の考え方
(1) HACCPに沿った衛生管理の推進について	
<ul style="list-style-type: none"> ・事業規模や衛生意識等について様々な事業者がいることを踏まえてHACCPを推進していく必要がある。 ・事業者と行政で連携して、HACCPの推進を行うのも良い。 ・しっかりと取り組んでいる事業者に恩恵があるような制度設計ができれば良い。 ・HACCPについて消費者の認知度を向上させるのも必要。 ・施設がHACCPに取り組んでいることが分かれば消費者の安心につながるのではないか。 	<p>講習会や施設への立入調査、動画配信等、様々な手段を活用して、HACCPに沿った衛生管理の導入、定着に向けた取組を進めてまいります。</p> <p>また、事業者による自主衛生管理の取組を評価・認証する、HACCPの考え方を一部取り入れた独自の制度「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」も活用し、衛生管理の更なる向上を目指します。</p> <p>さらに、消費者に対しては、認証取得施設はHACCPに沿った衛生管理を実施し、安全な食品を製造、提供する施設であることを周知するなど、安心できる食生活の実現に向けた取組を進めてまいります。</p>

御意見の要旨	京都市の考え方
<ul style="list-style-type: none"> • HACCP講習をリモートや動画配信で行うことで、主催者や受講者双方の負担軽減となり、事業者は手軽に必要な情報を得られること等からHACCPは更に普及していくのではないかと。 	<p>HACCPに沿った衛生管理については、本市ホームページに導入手順等を掲載しており、また、特に施設数の多い飲食店事業者向けには、衛生管理計画や記録方法を解説した動画を配信する予定としております。</p> <p>なお、HACCPに限らず、食の安全安心に関する啓発に当たっては、従来の対面式の講習会に加え、事業者向けや市民向けの動画を作成し、配信するなど、必要な情報がホームページ等から手軽に得られるよう、取組を進めているところです。</p>
(2) 多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組について	
<ul style="list-style-type: none"> • 子ども食堂についても食の安全性の確保を図るため、しっかりと取組を進めていくことが必要。食育事業とも連携して進めていければなお良い。 	<p>いわゆる子ども食堂についても食の安全性の確保に努めていただく必要があるため、庁内関係部局とも連携を図りつつ、適切な衛生管理を後押しできるような取組を進めてまいります。</p>
(3) SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信について	
<ul style="list-style-type: none"> • 市民しんぶんにも食中毒予防に関する記事を掲載するほか、日常的に人の目に触れる場所にチラシを掲示するのも効果的であると思う。 	<p>利用する情報媒体の傾向が異なる幅広い世代にいかにも正しく効果的に伝えるかが重要であると考えておりますので、様々な機会、媒体を活用して情報を発信するとともに、分かりやすく親しみやすいものとなるよう、内容を工夫してまいります。</p>
(4) リスクコミュニケーションの推進について	
<ul style="list-style-type: none"> • 事業者と連携して進めるのも良い。 	<p>これまでから食品工場見学会や食の安全安心推進の日における啓発活動などで事業者と連携して取組を進めてきたところですが、今後とも事業者と連携し、効果的なリスクコミュニケーションの推進に努めてまいります。</p>

2 次期京都市食の安全安心推進計画における指標の設定について

御意見の要旨	京都市の考え方
(1) 柱1 食の安全性の確保について	
<ul style="list-style-type: none"> • 自主的な衛生管理の推進に関する指標があってもよい。 	<p>御意見を受け、HACCPに沿った衛生管理の定着率を指標に加えることとします。</p> <p>定着の状況は、営業許可の更新等の機会を通じて把握することを検討しています。</p>

御意見の要旨	京都市の考え方
(2) 柱2 安心できる食生活の実現について	
<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページやSNS等の閲覧数について、目標値の設定は難しいのではないか。 	<p>より多くの人に情報を伝えることを目標にしつつ、これまでの実績を踏まえ、事業の進捗が適切に測れるような目標値を設定していきたいと考えています。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・市民向けリスクコミュニケーションの理解度はどのように評価するのか。 	<p>リスクコミュニケーション事業参加者に対して、事業内容に関するアンケートを統一的に実施し、「理解できた」旨の回答を計上して理解度を測ることを検討しています。</p>

次期京都市食の安全安心推進計画骨子案 (令和3年度～令和7年度)

目次

- 1 計画策定の背景 P1
- 2 推進計画の基本的事項 P2
 - (1) 推進計画の基本理念及び各主体の責務・役割
 - (2) 目指すべき姿
 - (3) 推進計画の位置付け
 - (4) 推進計画の期間
- 3 施策の展開 P3
 - (1) 施策の体系
 - (2) 基本施策
 - (3) 施策の進行管理
 - (4) 主な個別施策
- 4 推進計画の推進体制及び進行管理 P9
 - (1) 推進計画の推進体制
 - (2) 推進計画の進行管理

1 計画策定の背景

計画策定の趣旨

京都市では、食品等事業者や市民及び観光旅行者（以下「市民等」といいます。）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」といいます。）を平成22年4月に施行しました。

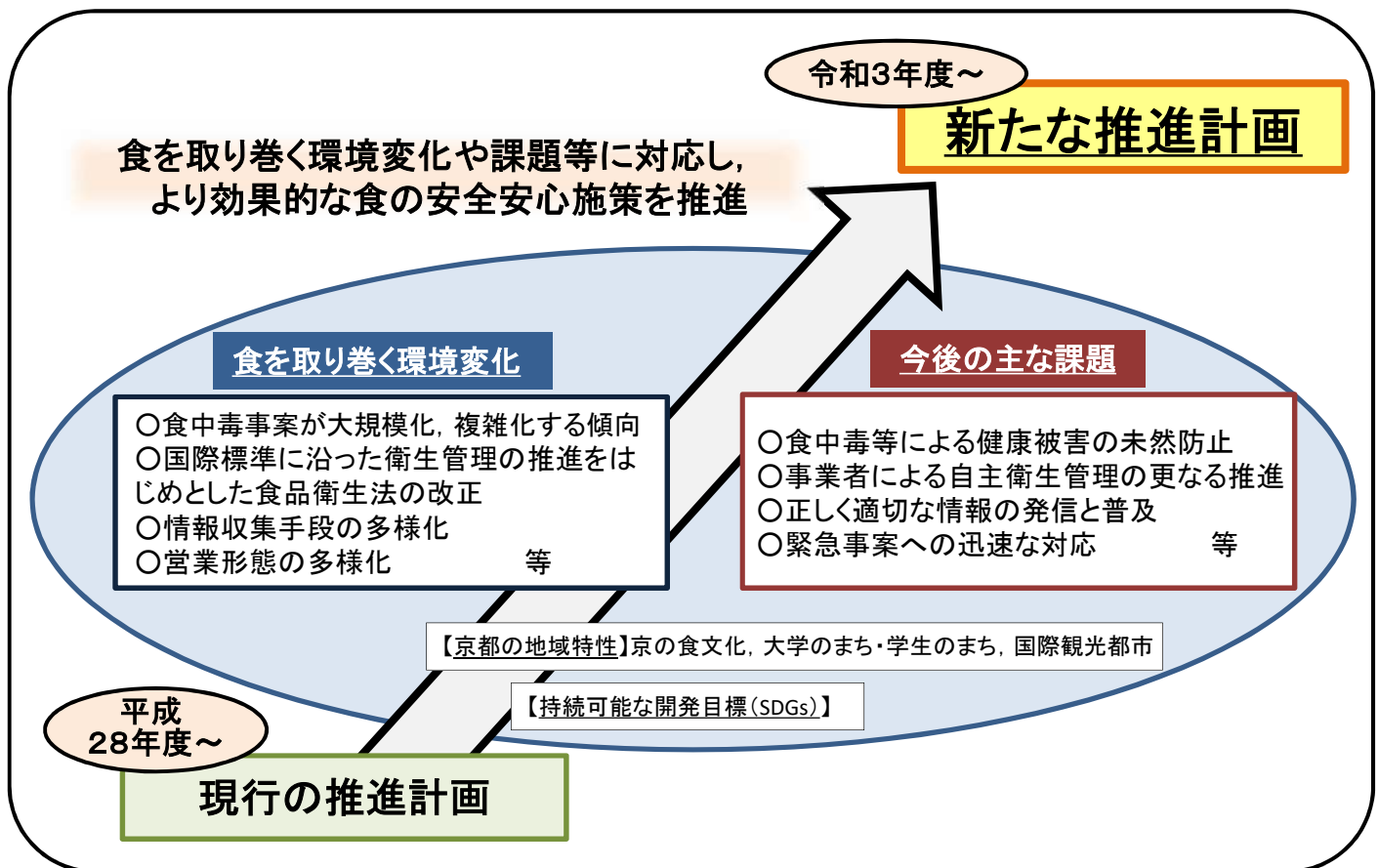
条例に基づき、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するため、平成23年3月に「京都市食の安全安心推進計画（平成23年度～27年度）」を、平成28年3月には「第2期京都市食の安全安心推進計画（平成28年度～令和2年度）」を策定し、市民、食品等事業者の皆様とともに、京都の食の安全安心を確保するための取組を進めてきました。また、計画策定後に発生した食の安全性に関わる様々な問題に迅速に対応してきました。

近年、食品流通の広域化・複雑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おります。

このような中、新たな課題や問題に対応するため、令和3年度以降の新たな推進計画を策定します。

新たな推進計画の策定

これまで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、近年の食を取り巻く状況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します



2 推進計画の基本的事項

(1) 推進計画の基本理念及び各主体の責務・役割

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

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みます。

(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て、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**」を目指します。

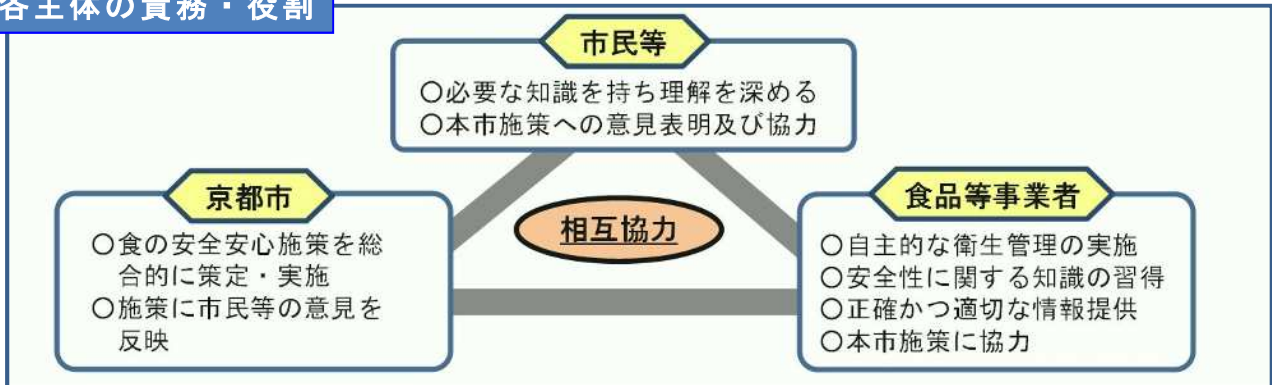
条例に掲げる3つの基本理念

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

目指すべき姿

食の安全性が確保され、
安心して食生活を営むことができる京のまち

各主体の責務・役割

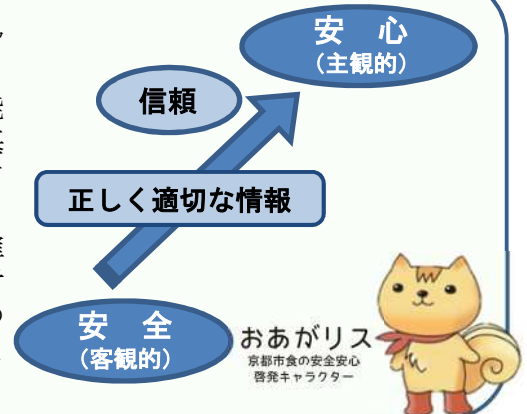


食の「安全」と「安心」の考え方について

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ありません。

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

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



(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す。

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、各種施策を推進します。

(4) 推進計画の期間

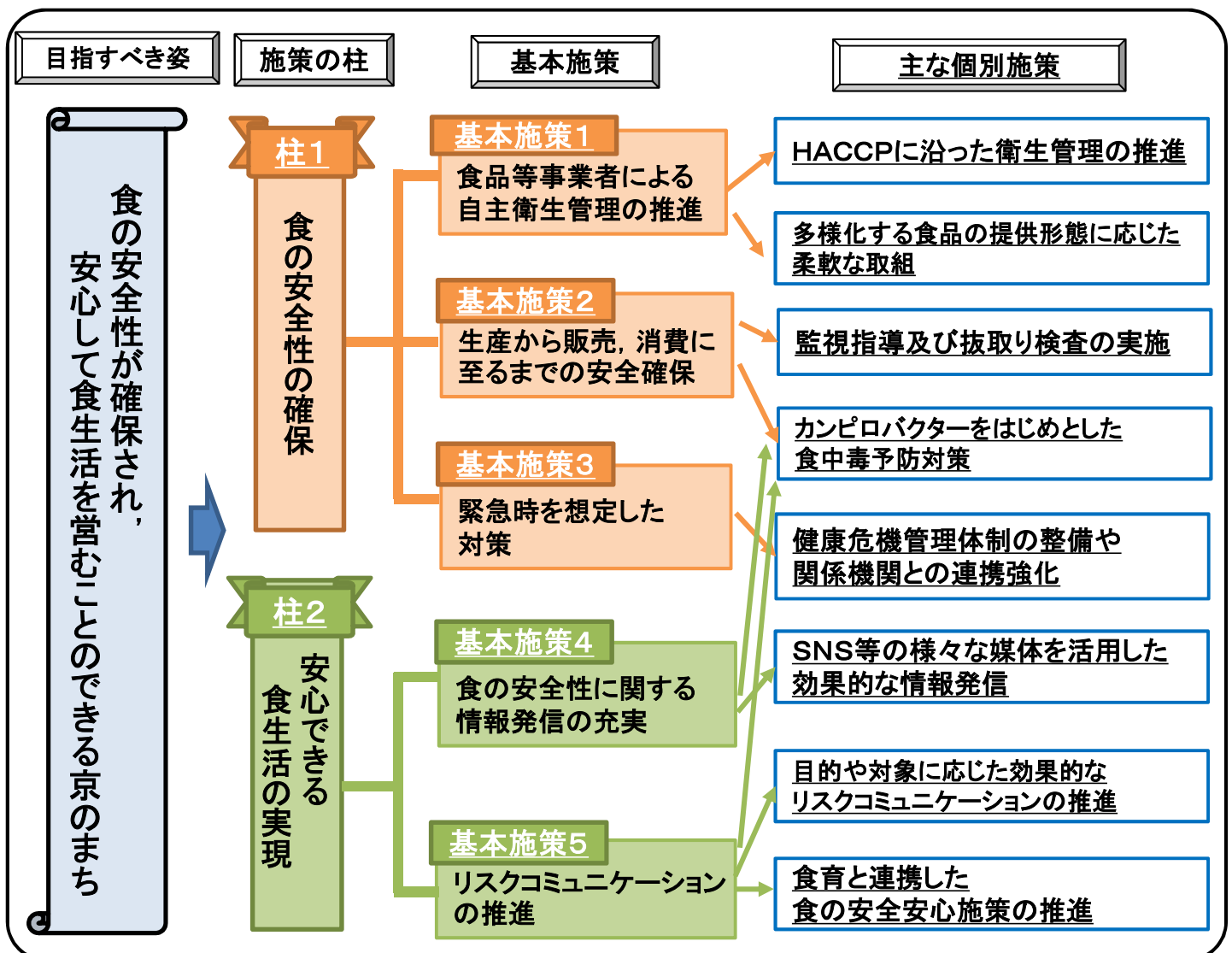
令和3年度（令和3年4月1日）から令和7年度（令和8年3月31日）までの5年間とします。

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います。

3 施策の展開

(1) 施策の体系

「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」の実現に向け、「食の安全性の確保」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きます。



(2) 基本施策

2つの施策の柱には、それぞれに基本施策を掲げ、様々な個別施策を展開していきます。

5つの基本施策

柱1

食の安全性の確保

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」の活用を図ります。

施策2 生産から販売、消費に至るまでの安全確保

農薬の適正使用や家畜衛生防疫対策の徹底、食品製造業者や販売業者等への効率的、効果的な監視指導や検査、さらには適切な食品表示やアレルギー物質対策を推進し、食中毒の発生や流通食品の違反件数を減少させます。

施策3 緊急時を想定した対策

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

柱2

安心できる食生活の実現

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します。

施策5 リスクコミュニケーションの推進

消費者、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ります。

持続可能な開発目標（SDGs）について

・持続可能な開発目標（SDGs）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ます。

・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「すべての人に健康と福祉を」にも通じており、推進計画に基づく各種施策を着実に実施することにより、「すべての人に健康と福祉を」をはじめとしたSDGsの達成に貢献していきます。



(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」）ごとに指標を設定します。

【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の推進

【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の推進

【柱1】食の安全性の確保

指標	ねらい	目標値	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とする。	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			
収去(抜取り)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
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			
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	ねらい	目標値	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	多様な媒体を活用し、食の安全安心に関する情報を提供する。	60回以上	38回
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)
市民向けリスクコミュニケーション参加者の理解度	リスクコミュニケーション参加者に対し内容の理解度を確認し、食の安全安心に関する理解の促進を図る。	90%以上	—

(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りました。

このため京都市では、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を行い、食品等事業者に対しHACCPに沿った衛生管理を導入・定着させるとともに、適切な衛生管理の取組を後押しします。

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も活用します。

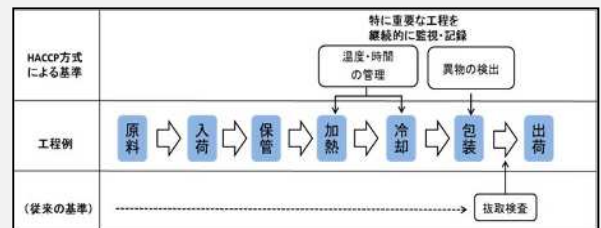
さらに、HACCPに沿った衛生管理の導入支援を適切に実施するため、国等が開催するHACCPに関する研修会への参加や日常業務を通じた研さん等により、指導・助言等を行う本市食品衛生監視員の資質向上に努めます。

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・記録する工程管理システム。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ります。

○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りました。



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し、認証する、HACCPによる衛生管理の考え方を一部取り入れた京都市独自の制度です。

○食品等事業者自らが、自主的な衛生管理の取組を推進することにより、食中毒の発生や異物混入等を低減し、市民の皆様により安全な食品が提供されることを目的としています。



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します。

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、助言等を行います。

また、子ども食堂など、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、取組の後押しを行います。

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ります。

また、監視指導や検査については、京都の特性や食品の流通形態、社会情勢の変化などにも柔軟に対応しながら効率的、効果的に実施します。



4 カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策

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ます。

カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉の生食や加熱不足を原因として、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ことが必要です。

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ことが必要です。

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ります。



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、広域連携協議会等により広域的な事案が発生した際の連携体制の強化に努めます。

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ります。

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ます。

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す。

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、各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ます。

平成30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)	50.7%	2.5%	12.4%	66.3%	38.7%	16.0%	7.2%
10代(N=141)	16.3%	1.4%	7.1%	43.3%	56.0%	12.1%	25.5%
20代(N=209)	23.0%	2.4%	9.6%	64.1%	56.9%	13.4%	10.0%
30代(N=257)	31.9%	2.3%	11.3%	78.6%	47.1%	17.9%	5.8%
40代(N=324)	50.9%	2.5%	16.4%	78.7%	42.3%	18.8%	4.0%
50代(N=270)	73.3%	4.1%	15.6%	73.7%	30.0%	18.5%	2.2%
60代(N=299)	81.9%	2.0%	10.7%	47.8%	14.7%	12.7%	5.7%
男性(N=757)	52.3%	3.4%	14.9%	67.4%	29.6%	18.2%	7.7%
女性(N=743)	49.1%	1.6%	9.8%	65.1%	48.0%	13.7%	6.7%

平成30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

	全年代(N=1500)	10代(N=141)	20代(N=209)	30代(N=257)	40代(N=324)	50代(N=270)	60代(N=299)	男性(N=757)	女性(N=743)
LINE	82.3%	88.7%	98.1%	93.4%	87.7%	82.6%	52.8%	79.0%	65.7%
Twitter	37.3%	68.7%	76.1%	41.6%	34.0%	23.0%	9.0%	37.5%	37.0%
Facebook	32.8%	17.0%	47.4%	49.8%	36.7%	29.3%	14.4%	32.8%	32.8%
Instagram	35.5%	58.2%	63.2%	44.0%	35.8%	24.4%	8.0%	28.4%	42.8%
mix	4.5%	2.8%	9.1%	5.4%	5.6%	2.6%	1.7%	5.2%	3.8%
GREE	2.0%	3.5%	4.3%	2.7%	1.5%	1.5%	0.0%	2.4%	1.6%
Mobage	4.0%	7.8%	7.2%	4.3%	3.7%	3.7%	0.3%	6.2%	1.7%
Snapchat	2.0%	5.7%	7.7%	0.8%	0.3%	0.7%	0.3%	1.8%	2.2%
TikTok	10.3%	39.0%	21.1%	7.8%	6.5%	4.8%	0.2%	9.0%	11.8%
YouTube	75.7%	91.5%	92.8%	88.7%	81.8%	73.3%	40.5%	77.0%	74.3%
ニコニコ動画	16.7%	31.2%	35.4%	16.0%	13.8%	11.1%	6.0%	20.3%	13.1%



おあがりス
京都市食の安全安心啓発キャラクター

出典：総務省情報通信政策研究所「平成30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」

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

食の安全安心について自ら関心を持ち、正しい知識を普及し、行動できる人材の育成を目指し、特に将来の担い手である若年層に対するリスクコミュニケーションを推進します。



リスクコミュニケーションとは

○市民、食品等事業者及び行政担当者などの関係者の間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ります。

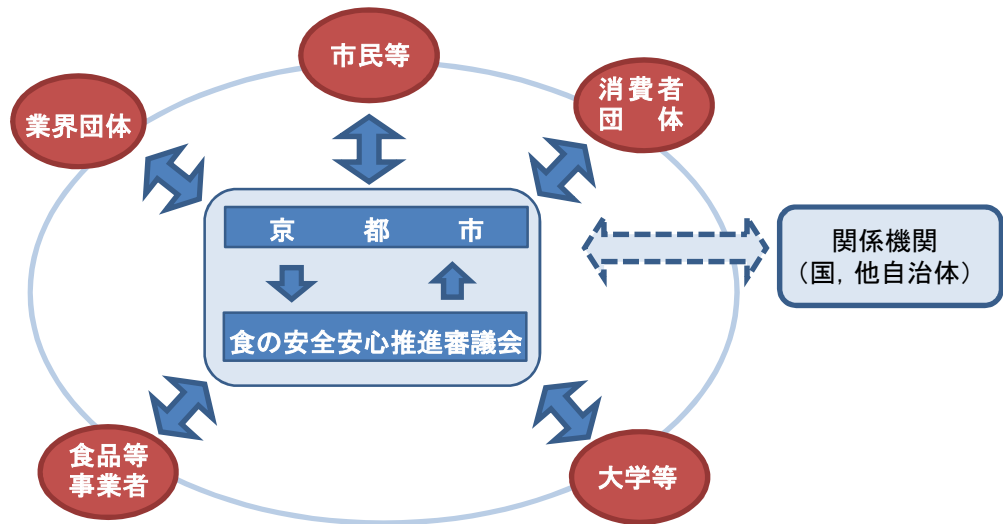
このため、食に関する施策の両輪として、食育事業と連携して取組を進めていきます。特に「食育指導員」による食育活動を通じ、保育園児や小学生のみならず、学生、成人への食の安全安心に関する情報発信を重点的に行います。



4 推進計画の推進体制及び進行管理

(1) 推進計画の推進体制

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

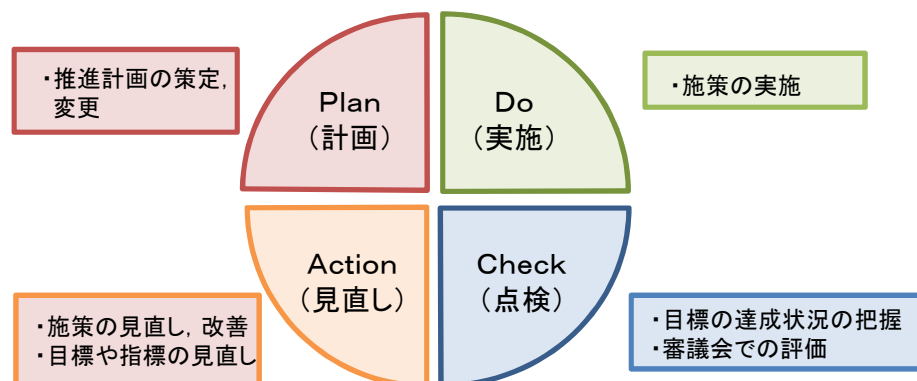


(2) 推進計画の進行管理

PDCA（計画、実施、点検、見直し）の考え方にに基づき、進行管理を行います。

施策の実施状況については、毎年度とりまとめ、食の安全安心推進審議会からの評価を得た後、公表します。

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、見直しや改善を図ります。

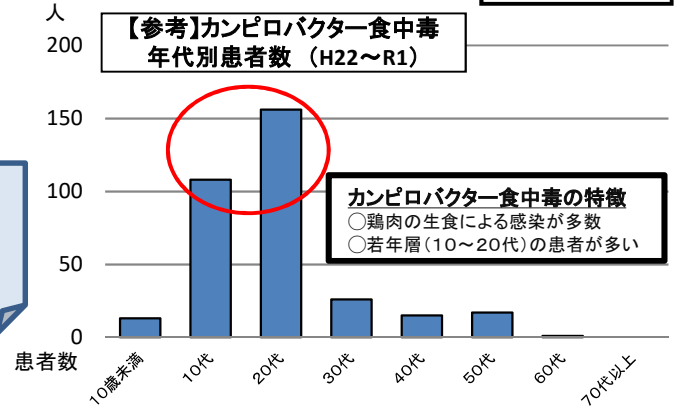


京都市における食中毒発生状況について

参考資料1

傾向

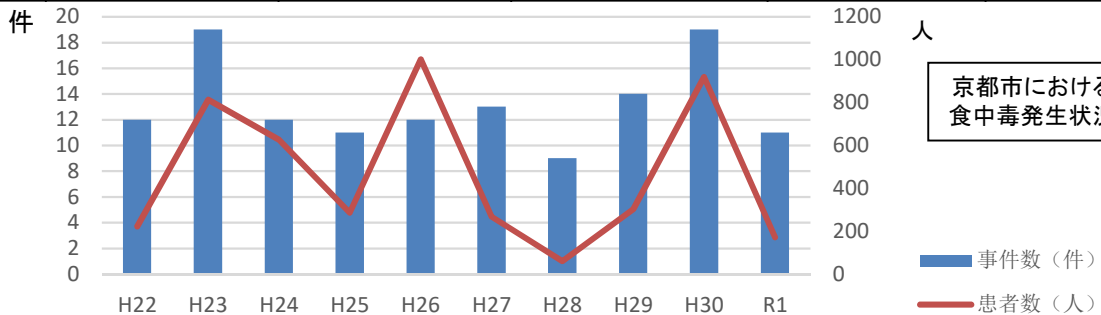
- 10~20件/年の食中毒事件が発生
- ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が多数(約7割)
- 大規模食中毒(患者数50人以上)は0~4件/年発生



京都市

	H22	H23	H24	H25	H26
事件数(件)	12	19	12	11	12
患者数(人)	223	814	627	286	1,002
主な原因物質(事件数)	①ノロウイルス(5) ②カンピロバクター(4) ③病原大腸菌(2)	①ノロウイルス(7) ②カンピロバクター(4) ③サルモネラ(2)	①ノロウイルス(10) ②サポウイルス(1) ②寄生虫(1)	①カンピロバクター(4) ②ノロウイルス(2) ②寄生虫(2)	①カンピロバクター(5) ②ノロウイルス(4) ③ウエルシュ(1)
大規模食中毒(50人以上)発生状況	1件(給食施設:不明)	4件(宿泊施設:ノロ, 宿泊施設:不明, 飲食店:ノロ, 学校:ノロ)	3件(宿泊施設:ノロ, 宿泊施設:ノロ, 宿泊施設:サポ)	3件(給食施設:ウエルシュ, 飲食店:ノロ, 宿泊施設:サルモネラ)	1件(飲食店:ウエルシュ)

	H27	H28	H29	H30	R1
事件数(件)	13	9	14	19	11
患者数(人)	268	61	303	919	172
主な原因物質(事件数)	①カンピロバクター(6) ②ウエルシュ菌(2) ②ノロウイルス(2)	①カンピロバクター(4) ②ノロウイルス(2) ③サルモネラ(2)	①ノロウイルス(6) ①寄生虫(6) ③カンピロバクター(1)	①カンピロバクター(5) ②ノロウイルス(4) ③黄色ブドウ球菌(2)	①カンピロバクター(5) ②ノロウイルス(3) ③黄色ブドウ球菌(1)
大規模食中毒(50人以上)発生状況	1件(飲食店:ウエルシュ)	なし	2件(飲食店:ノロ, 飲食店:ノロ)	2件(給食施設:ノロ, 給食施設:ウエルシュ)	2件(製造所:黄色ブドウ球菌, 給食施設:ノロ)



全国

	H27	H28	H29	H30	R1
事件数(件)	1,202	1,139	1,014	1,330	1,061
患者数(人)	22,718	20,252	16,464	17,282	13,018
主な原因物質(事件数)	①ノロウイルス(481) ②カンピロバクター(318) ③アニサキス(127)	①ノロウイルス(354) ②カンピロバクター(339) ③アニサキス(124)	①カンピロバクター(320) ②ノロウイルス(214) ③アニサキス(230)	①アニサキス(468) ②カンピロバクター(319) ③ノロウイルス(256)	①アニサキス(328) ②カンピロバクター(286) ③ノロウイルス(212)

京都市におけるリスクコミュニケーションの実施状況について

1 食品工場見学会

- 市民の方が、食品工場の見学会を通じて、食品の安全性について考えるとともに、自主的に食の安全安心の確保に取り組む姿勢を育むことを目的とし開催。
- 京都を代表する食品製造施設の見学のほか、施設の従事者や本市の食品衛生監視員との意見交換などを実施。

開催年度	開催回数	参加者数	見学先(食品施設)
平成28年度	4回	96人	○京都ロイヤルホテル&スパ ○黄桜株式会社 伏水蔵
平成29年度	4回	103人	○(株)あわしま堂京都伏見工場 ○清水順正 おかべ家
平成30年度	4回	100人	○(株)美十京都本社・工場 ○(株)土井志ば漬本舗
令和元年度※	2回	45人	○(株)あわしま堂京都伏見工場
計	14回	344人	



※ 令和元年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、2月、3月の開催予定の2回分を中止した。

2 家庭内食中毒予防体験学習会

- 食品の安全性について理解を深め、家庭で簡単にできる食中毒予防を啓発。
- 顕微鏡を用いた食中毒菌の観察や手指の汚染状況調査等を参加者自ら実験し、確認する体験学習会を実施。

開催年度	開催回数	参加者数
平成28年度	2回	25人
平成29年度	2回	46人
平成30年度	2回	38人
令和元年度	2回	48人
計	8回	157人



3 食品衛生月間(食の安全安心推進の日)

- 毎年、食中毒が多発する8月を「食品衛生月間」とし、(一社)京都市食品衛生協会と共催で、市内複数個所の商店街等において市民の皆様に食中毒予防啓発を実施。
- 平成29年には、「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」を改正し、毎年8月1日を「食の安全安心推進の日(食の安全・安心デー)」と定めた。これにより、毎年8月1日に啓発活動を全市一斉で展開。



年度	内容
平成28年度	・市内複数箇所の商店街等で、食中毒予防の標語入りうちわを配布。特に、8月4日の西京区のラクセーヌ専門店及び洛西高島屋での啓発活動では、門川市長も参加。
平成29年度	・条例で「食の安全安心推進の日」制定後、初めて迎えた8月1日に、イオンモール桂川(南区)において「食の安全・安心デー」オープニングセレモニーを実施。 ・市内複数箇所の商店街等において、食中毒予防の標語入りうちわを配布。
平成30年度	・カナート洛北(左京区)において「手洗いマイスター」による正しい手洗い方法の講習や手洗いチェッカーによる体験型手洗い講習を実施。 ・市内複数箇所の商店街等において、食中毒予防の標語入りうちわを配布。
令和元年度	・漢検 漢字博物館・図書館前広場(東山区)において手洗いチェッカーによる体験型手洗い講習を実施。 ・市内複数箇所の商店街等において、食中毒予防の標語入りうちわを配布。

4 地域密着型リスクコミュニケーション事業

- 医療衛生センターが主体となり、各行政区ごとに工場見学や体験型手洗い講習会を含む市民参加型事業を企画、開催。

【食の安全安心クッキング】

梅酒づくり体験会を開催し、食中毒の危険性及び衛生的な手洗いについて学び、食の安全に関する理解を深めていただいた。
(1回, 20人)

【食品工場見学会】

漬物工場の見学会や本市食品衛生監視員を交えた意見交換会を開催し、食品の衛生管理の取組ついて理解を深めていただいた。(1回, 20人)

【体験型手洗い講習会】

大学学祭での模擬店出展者や社会福祉施設入所者、本市事業参加者を対象に手洗いチェッカー等を使用した正しい手洗いの体験学習会を開催し、正しい手洗いについて学んでいただいた。(11回, 715人)



食の安全安心クッキング



食品工場見学会

5 大学生向けリスクコミュニケーション事業

○ 「大学のまち京都・学生のまち京都」ならではの取組として、本市が独自に策定した「学祭衛生管理マニュアル」等を活用し、大学生を対象に衛生講習会を行い、学祭における模擬店での食品の衛生的な取扱いや食中毒予防の啓発を行った。(13回, 875人)



6 食品衛生講習会の開催

○ 事業者及び消費者に対して食品衛生講習会を開催し食の安全安心情報の普及・啓発に努めました。

		29年度	30年度	元年度
業者向け講習会	開催回数	285	283	191
	受講者人数	7,520	7,553	6,484
消費者向け講習会	開催回数	92	91	58
	受講者人数	3,447	3,450	3,137
合計	開催回数	377	374	249
	受講者人数	10,967	11,003	9,621

7 食の安全安心情報の発信

○ 食中毒の予防方法等の食の安全安心情報については、本市ホームページで発信するほか、「Facebook」や「みやこ健康・安全ねっと」からも重層的に情報発信している。

【Facebook(おあがりス)】

食品工場見学会等の参加型リスクコミュニケーション事業や講習会の案内、食中毒予防の啓発メッセージなど、幅広い食の安全安心情報を発信。

【みやこ健康・安全ねっと】

健康危機事案の発生状況や注意喚起情報を登録していただいた方に電子メールで発信。

【発信件数】

年度	Facebook	みやこ健康・安全ねっと
平成28年度	21件	36件
平成29年度	24件	21件
平成30年度	15件	18件
令和元年度	50件	20件
計	110件	95件



8 手洗い動画の活用

○ 食中毒予防の基本である正しい手洗いの啓発に当たり、楽しく学んでいただけるよう手洗い動画を活用した。



9 その他取組(各種啓発物品の作成)

○ 講習会や食品工場見学等の啓発イベントでは、衛生管理や食中毒予防のポイントを分かりやすく伝えるため、要点をまとめた啓発リーフレットを配布している。

○ 食の安全安心情報等に関心をもってもらうため、ボールペンやクリアファイルなどの啓発物品を作成している。

