

京都市食の安全安心推進審議会

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 第

日 時 令和2年8月31日（月）
午後1時30分～午後3時

場 所 職員会館かもがわ 大多目的室

1 開会

2 議題

- (1) 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
- (2) 次期計画における目標、指標の設定について
- (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1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」 体系（案）

【資料4】 次期計画における指標について

【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 3 0 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 2 8 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 3 1 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	○次期計画（骨子案）について
1 0 月	第 3 1 回審議会 (中間報告)	○次期計画（骨子案）について
1 1 月	パブリックコメントの実施（1 月間）	
1 2 月	第 3 2 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 1 回部会における主な御意見と計画策定に当たったの京都市の考え方について

1 計画全般について

御意見の要旨	京都市の考え方
・新型コロナウイルス感染症により様々なイベントや行動が制限されていることから、従来どおりの取組のみとはならないのではないか。 ・京都市の特色を踏まえた独自の内容を加えてはどうか。 ・SDG s の視点を取り入れることには賛成。	新型コロナウイルス感染症の長期化も見据え、これまで実施してきた対面による事業は一定程度制限せざるをえない状態が継続することも想定して、取組を検討してまいります。 次期計画は京都特有の文化や背景（食文化、大学のまち、観光都市）も考慮して策定し、地域に合わせた計画としてまいります。 SDG s の視点を計画に取り入れ、計画の着実な実施により、SDG s の目標達成にも貢献してまいります。

2 食の安全性の確保に関する取組について

御意見の要旨	京都市の考え方
(1) 多様化する食品の提供実態等を踏まえた取組について ・子ども食堂のように、食品事業者以外の方でも食事を提供する機会が増加しているため、そのような方たちへの取組が必要。	いわゆる子ども食堂においても、食の安全性の確保に努めていただく必要があることから、関係部局と連携を図りつつ、指導・助言等を行い、適切な衛生管理を後押しします。
(2) 自主衛生管理の推進に係る取組について ・新型コロナウイルス感染症により増加している食品のテイクアウトやデリバリーを行う事業者の衛生管理、また、そのような形態における食品の表示について、適切になされているか不安に感じる消費者がいると思われる。事業者の取組を可視化できる制度があると、消費者の安心につながるのでは。 ・京都市の認証制度とHACCPは、一体として取組を進めていくも良いのではないか。 ・HACCPに関して、認証制度と関連付けて取組を進めていくと、事業者の取組の見える化が図れるのではないか。消費者が客観的に安全性を確認できるようになると	京都市では、事業者による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」を設け、認証を受けた事業者には認証マークを掲げていただくなど、取組の可視化を行っております。 なお、改正法施行後は、全ての事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施することになりませんが、法令に基づく基準の順守に留まることなく、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」を活用し、自主衛生管理の取組の底上げを図ってまいります。 また、事業者がより認証を取得しやすくなるよう、業種の細分化やランク分けなどの制度の見直しを検討します。

御意見の要旨		京都市の考え方
更に良い。 ・観光産業面に関して、HACCPは既に世界標準となっていることから、施設がHACCPを導入していることが分かれれば外国人観光客の呼び込みにもつながるのではないか。		さらに、事業者・消費者双方に対して制度の積極的な周知に努め、更なる普及推進を図ります。
・現在の風潮として、抜き取り検査の実施等による完成品の安全性の確認よりも、HACCPの実施等により食品の製造段階で安全性を確保する、となっているのではないか。そのことを踏まえて計画を策定してはどうか。 ・食品の抜き取り検査は、ごく一部の製品について実施するに留まることから、労力や費用を要する割には、安全性確保の観点からは効果は薄いように感じる。		事業者は食の安全性の確保において第一義的責任を有し、事業者自らがHACCP等の適切な衛生管理を実施し安全な食品を製造・提供する必要があることから、行政としては、事業者による自主衛生管理の取組を後押しすることが重要であると考えております。 このようなか、抜き取り検査については、事業者の自主衛生管理の取組を確認する手段として有効であることから、引き続き一定程度は実施する必要があると考えております。 今後は、両取組のバランスを勘案しつつ、食の安全安心施策を実施してまいります。
(3) 食品表示の適正確保に向けた取組について ・食品表示は、消費者の商品の選択に際し重要な役割を果たしているため、食品表示の適正確保について取り組んでいただきたい。		引き続き、施設への監視指導や食品の抜き取り検査を実施するほか、ホームページやSNS等で食品表示に関する情報を発信するなど、食品表示の適正の確保に努めてまいります。
3 安心できる食生活の実現に関する取組について		
御意見の要旨		京都市の考え方
(1) 大学生向けの取組について ・自炊する人も多いことから、食育事業も含めた食に関する全般的な取組が必要ではないか。 ・現行計画でも食育事業と連携して施策を推進することとしているが、次期計画については、取組内容を見直すことで、より充実したものになるのではないか。 ・重点的に行うとしている大学生向けの啓発活動について、大学生はコンビニエンスストアで販売されている調		京都市は人口の約1割が学生であり、「大学のまち」「学生のまち」であること、また、次の世代を担う人材であることも踏まえ、大学生向けの取組については、継続して行きたいと考えております。 例えば、食育事業と連携し、大学生の食生活の実態等を踏まえ食育と食の安全の両面からアプローチしたり、当該世代に浸透している情報媒体を活用する等、伝える内容やその方法を工夫し、より効果的な方法を検討してまいります。

御意見の要旨		京都市の考え方
	理食品等の食品を喫食することが多いように感じる。食中毒予防啓発を行うにあたり、これまでと違った視点も必要になるのではないか。	
(2)	食の安全安心情報の発信について ・京都市の取組が市民には伝わっていないと感じているため、より市民に伝わる効果的な情報発信方法や関心を引くような工夫が必要。 ・対面型の講習会を控える等、新型コロナウイルス感染症拡大防止に係る取組が求められている現状を踏まえ、多様な媒体・ツールを活用し情報発信する、例えば食中毒予防に関する動画を配信するなど、新たな取組についても検討していく必要がある。 ・高齢者への啓発は、新聞や地下鉄広告等の紙媒体も重要。SNS等の電子媒体のみではなく、目的や対象等を勘案し、両者を併用することが良いのではないか。 ・漫画やアニメの活用も有効では。 ・情報を見てもらうには工夫が必要であり、情報発信方法に関して知識が乏しく、多忙な行政の人間が情報発信も担うことには限界がある。外部の事業者が情報発信を委託することもある必要ではないか。	より効果的に情報発信を行うためには、発信する内容に工夫を凝らすことや、受け手の年代に合わせて情報媒体を使い分けるなどの検討が必要だと考えております。 これまでの取組に加え、まずは、部会でいただいた御意見を踏まえ、食中毒予防啓発等の動画を配信できるよう、作成の準備を進めているところです。 今後は、多種多様な情報媒体を活用し、積極的に情報発信するとともに、いかにこれらの情報を市民や事業者の方に届けるか、見ていただけるかといった視点も重視しながら取組を進めてまいります。 引き続き、京都市の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、視覚的に受け入れやすい啓発を目指するなど、効果的な周知・啓発を費用対効果も踏まえつつ、検討してまいります。
	・カンピロバクター食中毒対策に関し、鶏肉を生そのまま喫食する場所は自宅ではなく飲食店であると考えられる。この原因の一つとして飲食店で提供される食品は、絶対に安全であるという誤った認識が挙げられるため、事業者への衛生指導のみならず喫食者の意識改善も必要。	食中毒の未然防止を図るためには、事業者が適切な衛生管理を行い安全な食品を提供するのはもちろんのこと、消費者自らが食の安全性に関して必要な知識を持ち、理解を深めることが重要であると考えておりますので、御意見のとおり、消費者への啓発も重点的に実施してまいります。 また、消費者へのリスクコミュニケーションの際には、アンケート調査も行い、啓発後の意識の変化や理解度を確認することも検討いたします。

4 その他御意見

御意見の要旨	京都市の考え方
・昨今の食品の流通形態等を踏まえ、食中毒が広域化、複雑化する傾向とあるが、京都市の取組のみで対応するのは困難な状況となっているのか。	ご指摘のとおり、食中毒対策は、自治体単独の取組のみではなく、国や他自治体との更なる連携強化や全国レベルでの食品衛生の向上など、幅広い視点での取組が必要であると考えます。 京都市としては、このような状況等を踏まえて改正された食品衛生法（広域的な食中毒事案への対策強化、HACCPに沿った衛生管理の制度化等）の趣旨等を踏まえた取組を着実に実施し、食の安全確保に努めてまいります。
・食の安全安心を支え、必要な取組を行う行政の体制を維持、整備していくことも重要。	御意見のとおり、食の安全安心施策を展開する行政の体制を維持、整備していくことは重要です。京都市では食中毒等の事案発生時に対応する医療衛生センターにおいて、スケールメリットを生かした迅速かつ柔軟に対応できる体制が整備されており、引き続き体制の整備に努めてまいります。
・様々な食品関係団体等が存在する中、無所属の業者も多数いると聞く。無所属の業者には情報を伝えることが困難なため、事業者の組織化も推進する必要があるのでは。 ・行政と事業者との連携を強化するのはどうか。取組を効果的に進めるためには体制がしっかりしていることが重要。	食の安全に関する必要な情報については、食品関係団体の所属の有無にかかわらず事業者の方にお届けすることができるよう、多種多様な情報媒体を活用して、情報を発信してまいります。 食品関係団体とは、従来から市民に対する食中毒予防の啓発を協力して行うなど、連携して食の安全に関する取組を進めているところです。 今後、HACCPに沿った衛生管理の取組の推進等、食の安全安心施策を効果的に推進するためには、ますます食品関係団体との連携が必要になることから、引き続き連携強化に努めてまいります。

次期「京都市食の安全安心推進計画」体系(案)

目指すべき姿

施策の柱

基本施策

主な個別施策

食の安全性が確保され、
安心して食生活を営むことのできる京のまち

柱1

食の安全性の確保

基本施策1

食品等事業者による
自主衛生管理の推進

基本施策2

生産から販売、消費に
至るまでの安全対策

基本施策3

緊急時を想定した対策

柱2

安心できる
食生活の確保

基本施策4

食の安全性に関する
情報発信の充実

基本施策5

リスクコミュニケーション
の推進

HACCPに沿った衛生管理の推進

- ・あらゆる機会を活用し、HACCPに沿った衛生管理を定着させるとともに、事業者の取組内容等に関し指導・助言等を行うことで、更なる衛生管理の向上につなげる。
- ・衛生管理向上の支援にあたっては、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度も活用する。

多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組

- ・社会情勢等により変化する食品の提供形態に合わせた的確な衛生指導を行い、食を取り巻く環境の変化に対応した柔軟な取組を展開する。
- ・営業とは見えない事業主体に対しても、安全な食品を提供できるよう、指導・助言等を行う。

監視指導及び抜取り検査の実施

- ・食品取扱施設への監視指導を実施するとともに、市内で製造又は流通する食品の抜取り検査を実施し食の安全性の確保を図る。
- ・監視対象施設や抜取り検査の対象食品の選定に当たっては、京都の特色（京の食文化、観光都市）も考慮する。

カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策

- ・食中毒の未然防止を図るため、食品取扱施設への衛生指導のほか、消費者への食中毒予防啓発を実施する。

健康危機管理体制の整備や関係機関との連携強化

- ・健康危機機事件の発生時に備え緊急連絡網や対応マニュアルを適宜整備するとともに、広域連携協議会等により関係機関との連携体制を強化する。
- ・事案発生時には本市医療衛生センターのスクールメルिटを活かした迅速かつ柔軟な対応を図る。

SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信

- ・各種啓発資材やSNS、ホームページ、報道機関への情報提供等の様々な媒体・手段により、分かりやすく食の安全性や行政の取組に関する情報を市民の皆様に提供する。

リスクコミュニケーションの推進

- ・目的や対象に応じて伝える内容やその方法を工夫するなど、効果的なリスクコミュニケーションを推進する。
- ・次世代を担う若い世代へのリスクコミュニケーションを充実させる。

食育と連携した食の安全安心施策の推進

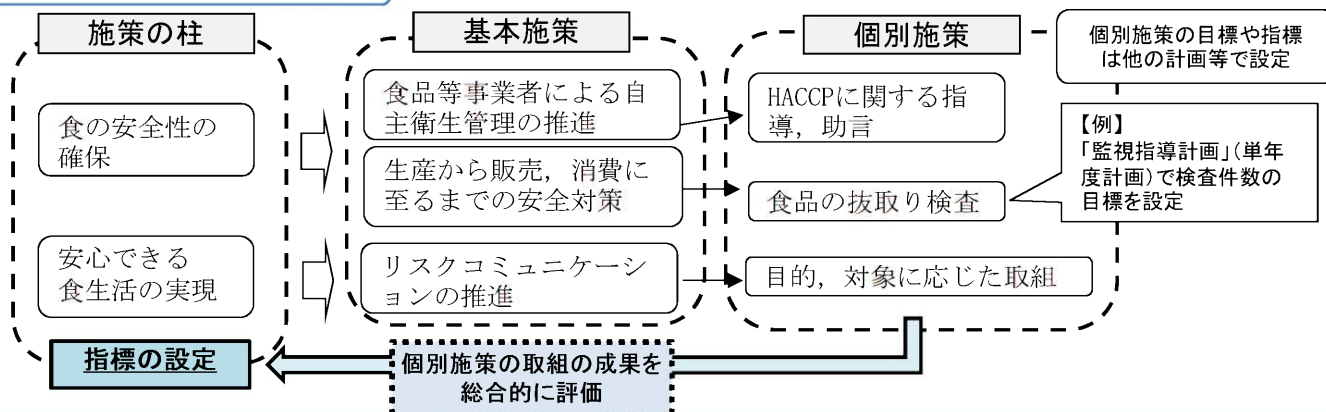
- ・食に関する施策の両輪として食育事業と連携した取組を進める。

次期計画における指標について

資料4

「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。

次期計画(案)の体系(抜粋)



指標(案)

【柱1】食の安全性の確保

指標	目標	参考値 (令和元年度)
健康被害の防止	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し、その他の食中毒についても、発生件数を減少させる。	重篤又は大規模食中毒発生件数: 2件 食中毒発生件数: 11件
安全な食品の流通	市内で製造される食品の収去検査による違反件数をゼロとし、自主回収着手の報告件数を減少させる	収去検査違反件数: 0件 自主回収報告件数: 15件

【柱2】安心できる食生活の実現

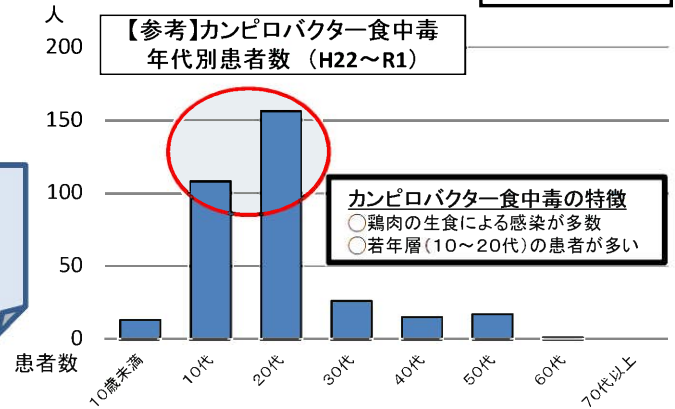
指標	目標	参考値 (令和元年度)
食の安全安心に関する理解の促進	多様な媒体を活用し、食の安全安心に関する情報を提供する。	64回
	講習会やイベントの参加者や京都市のホームページやSNSの閲覧者等の食の安全安心情報の受け手の人数の増加を図る。	9,621人 (参加人数のみ)
	リスクコミュニケーション事業参加者の食の安全安心に関する理解の促進を図る。	—

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

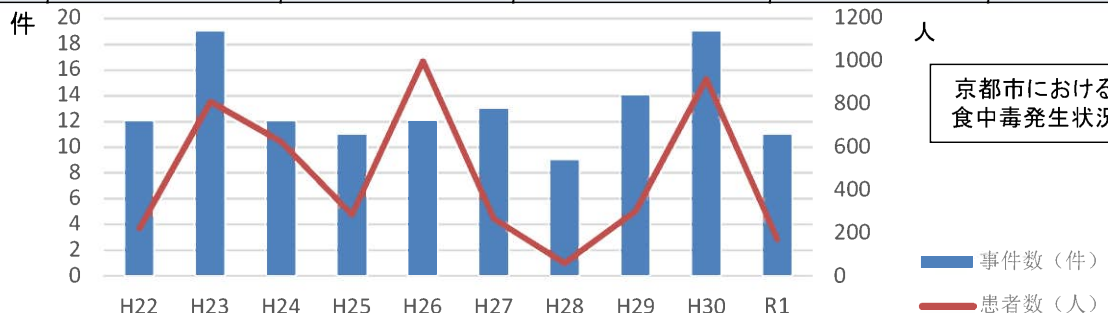
- 10～20件/年の食中毒事件が発生
- ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が多数(約7割)
- 大規模食中毒(患者数50人以上)は0～4件/年発生



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)	①ノロウイルス(7)	①ノロウイルス(10)	①カンピロバクター(4)	①カンピロバクター(5)
	②カンピロバクター(4)	②カンピロバクター(4)	②サポウイルス(1)	②ノロウイルス(2)	②ノロウイルス(4)
	③病原大腸菌(2)	③サルモネラ(2)	②寄生虫(1)	②寄生虫(2)	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)	①カンピロバクター(4)	①ノロウイルス(6)	①カンピロバクター(5)	①カンピロバクター(5)
	②ウエルシュ菌(2)	②ノロウイルス(2)	①寄生虫(6)	②ノロウイルス(4)	②ノロウイルス(3)
	②ノロウイルス(2)	③サルモネラ(2)	③カンピロバクター(1)	③黄色ブドウ球菌(2)	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)	①ノロウイルス(354)	①カンピロバクター(320)	①アニサキス(468)	①アニサキス(328)
	②カンピロバクター(318)	②カンピロバクター(339)	②ノロウイルス(214)	②カンピロバクター(319)	②カンピロバクター(286)
	③アニサキス(127)	③アニサキス(124)	③アニサキス(230)	③ノロウイルス(256)	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、市内複数箇所の商店街等において市民の皆様へ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に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。

