

【令和4年度】第3期京都市食の安全安心推進計画(計画期間:令和3年度～7年度)に掲げる個別施策の取組状況について

施策の柱	基本施策	個別施策番号	個別施策	個別施策の取組状況	
①食品等事業者による自主衛生管理の推進	①食品等事業者による自主衛生管理の推進	1	HACCPに沿った衛生管理の推進	R4監視指導結果参照 ・HACCPに沿った衛生管理5,378件の監視を実施し ・京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度 新規認証:6施設 ・国等が開催するHACCPに関する研修会参加:4回、延べ11名(本市職員)	
		2	多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組	コロナ禍以降、テイクアウトでの飲食物販売が急増したことから、持ち帰り弁当販売重点監視を実施した。⇒R4監視指導結果参照 子ども食堂等の子どもの居場所が、支援を必要とする子どもや家庭を適切な機関につなぐ「気づきの窓口」となるよう、居場所への現地訪問や情報提供、相談支援の取組を行った。また市民や企業からの寄付を適切に寄付先へつなぐなどの支援等を行った。 各種関係団体と連携し、支援を必要とする子育て家庭に対し、「京都子ども宅食プロジェクト」や「きょうと『こどもみらい笑顔便』」による食料等の配送支援を行った。	
		3	自主的な衛生管理を基本とした給食対策	集団給食施設への監視指導を通じ、自主的な衛生管理の取組を推進し、大規模な食中毒等の未然防止を図った。⇒R4監視指導結果参照 各保育施設における給食の調理について、食材の安全性の確認及び調理時における衛生的な取扱いを確認し、給食の安全性確保に努めた。また、「衛生管理点検表」による自主点検を行い、食品衛生上注意すべき作業内容を点検、確認することで、更なる衛生管理の向上を図った。さらに、中小規模で調理を行う保育施設の給食衛生管理について参考資料を作成し、ホームページに掲載した。 各小学校においては、「小学校給食衛生管理マニュアル」に基づき、自主的な衛生管理の徹底に努め、給食の安全性を確保した。	
		4	食物アレルギー対策の推進	市内で製造、流通する食品について、アレルギー検査(189検体)を実施し、適切な表示がなされているか確認した。⇒R4監視指導結果参照 各保育施設において、保護者と連携し、医師の診断および指示に基づき、除去・代替食等の対応を行った。また、緊急時の適切な対応に向け、関係機関と連携し、安全な環境の整備に努めた。 京都市立学校においては、健康被害の未然防止を図るため、保護者の方に毎月配布する献立表には、使用食材を全て明示し、小麦、卵、乳製品等特定原材料を含む献立の一覧を記載した。また、加工食品についても、使用する原材料の一覧を各学校に配布するなど情報提供に努めた。	
		5	食品等事業者の表彰	「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21名を表彰した。	
	①食の安全性の確保	②生産から販売、消費に至るまでの安全性確保	6	監視指導及び抜き取り検査の実施	R4監視指導結果参照 ・監視指導:39,172施設に対し、延べ26,200回 ・取去検査:1,133検体(34,115項目)
			7	カンピロバクター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の未然防止を図るため、「飲食店」及び「生食用食肉取扱施設」への重点的な監視指導を実施した。⇒R4監視指導結果参照 また、ノロウイルス等のその他の食中毒の未然防止を図るため、施設の監視指導の他に、事業者等に食中毒予防に関するリーフレットの配布、さらに講習会を通じ、食中毒予防に関する情報を発信し、知識の普及・啓発を図った。
			8	生産者に対する農薬の適正使用の指導や抜き取り検査の実施	安全・安心な農産物の生産の推進をするため、JA京都市版GAP制度との連携等により、生産者に対し、肥料や農薬の適正使用を指導するとともに、使用履歴の記録の徹底を図った。また、市内で生産される京の旬野菜の中で多く栽培されているものについて、残留農薬分析を実施した。 令和4年度末現在、JA京都市版GAP制度の承認取得数は122件であった。また、6件の残留農薬分析を実施した。
			9	家畜衛生防疫対策の普及	「高病原性鳥インフルエンザ」や「豚熱」、「口蹄疫」などの家畜伝染病の予防を図るため、京都府と連携し、牛、豚、鶏、馬などの畜産農家の巡回指導や検査の実施、予防ワクチン接種などの家畜診療を行い、家畜防疫対策の普及を図った。 令和4年度は、家畜飼養農家へ延べ163回の巡回指導を実施した。
			10	地下水質の保全の推進	水質汚濁防止法に基づき、市内における地下水汚染について常時監視することで、地下水質の保全の推進を図った。 令和4年度は、42件の検査を実施した。
		11	水源から蛇口までの水質管理の強化	令和4年度は、令和3年度に策定した「水道水質検査計画」に基づき、水質基準項目51項目をはじめとして、水質管理目標設定項目等を合わせて195項目について、実施した。	
		12	中央卸売市場における監視指導及び自主衛生管理の推進	【中央卸売市場第一市場】 流通食品の安全・安心を確保するため、商品の保管温度及び衛生管理の点検を実施するとともに食品衛生講習会を開催するなど自主的な衛生管理の促進を図った。また、令和3年9月の新水産棟第1期エリアのオープンに際し、京都市場版の衛生管理基準(鮮魚部門版)を策定・運用開始したことに続き、令和5年3月の新水産棟全面オープンに際し、同基準の塩干部門版を策定し、衛生管理水準の一層の向上に取り組んだ。 せり前に食用が禁止されているふぐや有毒魚などのチェックを行うとともに、せり後についても仲卸店舗や関連施設等に対し、温度管理の徹底などの食品の衛生的な取扱いや適正表示について監視指導を行った。令和4年度は15,540件の監視を行い、258件の取去検査を行った。⇒R4監視指導結果参照 【中央卸売市場第二市場】 安全・安心な食品の流通の徹底を図るため、牛・豚の入荷から食肉の出荷に至るまでの業務において、HACCPに基づく衛生管理を実施した。(令和4年度に第二市場から出荷された取扱頭数は牛12,742頭、豚19,041頭。) と畜場法で定めると畜検査を行い、併設されている食肉処理施設等に対しても監視指導を行った⇒R4監視指導結果参照 ・と畜検査:12,760頭(牛)、19,017頭(豚)、6頭(とく:子牛) ・BSE(牛海綿状脳症)検査:3頭	
		13	適切な食品表示の推進	流通食品の食品表示について監視指導を行うとともに、取去検査を実施し、添加物やアレルギー物質等の食品表示が適切に行われているかを確認した。⇒R4監視指導結果参照 食品表示制度の周知を図るとともに、流通食品について、食品表示基準に基づく栄養成分表示が適正に行われているか、定期的な確認を行った。 「食の健康づくり応援店」事業の普及を図り、毎日の食生活から健康づくりに取り組むことができる環境整備を推進した。 食品表示法に基づき市内の事業者等に対し、食品表示(品質事項)に係る調査等を実施し、食品表示に係る適正化を図った。 ・事業者等からの問い合わせ・回答 320件 ・事業者への任意調査 5件(うち2件指導・注意) ・食品表示パトロール 16事業者(うち2件指導・注意) ・買上調査(さといも) 5件 ・啓発(来所相談等におけるリーフレットでの啓発30事業者)	
		14	健康食品の安全性確保	いわゆる健康食品について、健康保持増進効果等の表示・広告又は著しく人を誤認させる等の虚偽誇大表示について14件の是正指導を行った。	
		15	健康危機管理体制の整備	食中毒等の緊急事態の発生を想定し、緊急連絡網の整備や、原因究明のための調査体制の整備を徹底した。	
		③緊急時を想定した対策	16	関係機関との連携強化	国や他自治体との緊急連絡体制の構築など、広域事案に迅速に対応できるよう、関係機関との連携を図った。近畿府県市や近畿厚生局等で構成される、「近畿広域連携協議会」に参画し、緊急時における連絡体制の確認等を通じて、近畿府県内にまたがる広域的な食中毒事案への対策強化を図った。

※ 数字 はリーディング事業

【令和4年度】第3期京都市食の安全安心推進計画(計画期間:令和3年度～7年度)に掲げる個別施策の取組状況について

施策の柱	基本施策	個別施策番号	個別施策	個別施策の取組状況
②安心できる食生活の実現	④食の安全安心に関する情報発信の充実	17	SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信	R4監視指導結果参照 食の安全安心に関する情報発信:65回 SNS以外にも、市民しんぶんや京都駅前に設置された電光掲示板等で食中毒予防啓発の記事を掲載する等、情報発信に努めた。
		18	食の安全安心啓発キャラクターの活用	食の安全安心に関するSNSによる情報発信や、食の安全安心情報を記載したリーフレットや啓発物品に積極的に「おあがりス(食の安全安心啓発キャラクター)」を活用し、食の安全安心の取組を身近に感じていただけるよう努めた。
	⑤リスクコミュニケーションの推進	19	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	R4監視指導結果参照 ・体験型手洗い講習会:参加者数135人 ・保育施設関係者に対し、実物を用いた有毒植物に係る講習会の開催:参加者数104人 ・アニサキス食中毒予防啓発動画の公開、その他SNS・インターネットを活用した情報発信
		20	食育と連携した食の安全安心施策の推進	「食育セミナー」「ふれあいファミリー食セミナー」等の各種栄養教室で、市民に対して「生涯にわたって健全な食生活を送るための望ましい食生活」「安全に調理や食事をするための衛生面に関する情報」等の普及啓発活動を実施した。 令和4年度は「食育セミナー」を121回実施し、延べ1,023名が参加し、「ふれあいファミリー食セミナー」を202回実施し、延べ1,462名が参加した。 地域に密着して食育活動を展開する「食育指導員」に対し、各区役所・支所の連絡会等の活動支援の一貫として、調理を伴う食育活動を安全に行うために必要な準備や衛生管理について伝えた。 京都市営保育所では、子どもたちが京都ならではの食文化に慣れ親しむために、「おぼんざい」を給食に取り入れた。 京都市立学校の給食では、毎月1回程度、和食推進の日を設定し、おぼんざいや行事にちなんだ献立を提供するなど、和食推進の取組を進めた。また府内産米や京野菜など京都府産の食材を使用するとともに、小学校では、食材の歴史や資料について学習するなど、「地産地消(知産知消)」に取り組んだ。
	21	環境施策と連携した取組	飲食店から食べ残しの持ち帰りに関する相談があった場合には、温度管理の徹底等の適切な食品の取扱いについて助言を行った。 京都市内で発生する食品ロスの削減に向け、食べ残しゼロ推進店舗(1,770件(令和5年3月末))や消費者に対して「てまえどり」の実践等、10月の食品ロス削減月間を中心とした啓発を実施した。 ※食品ロス削減月間での取組例: ・市政広報板(10月上旬) ・市バス・地下鉄広告ポスター(10月)の掲示 ・食品スーパー等での街頭啓発キャンペーン等の実施)等 「エシカル消費(倫理的消費)」の考え方を広く紹介・普及し、行動につなげていただくよう、消費者団体や事業者等と連携して以下の取組を進めた。 ・「京・くらしの安心安全情報」による広報周知 ・市内公共施設、学校、商業施設、イベント、店舗、社員研修などにおける「エシカル消費」普及啓発動画、ポスター及びリーフレット等の活用 ・「エシカル消費」普及啓発ホームページ「みんなで、みんなに、いい消費。」及びSNSによる情報発信 ・食品ロス削減月間におけるパネル展示 ・京都生活協同組合との連携協定に基づき、「マイバッグ持参キャンペーン」エシカル消費に関する「クイズラリー」を実施	

※ 数字 はリーディング事業