

第3期京都市食の安全安心推進計画の 策定に当たって

京都市長

門川 大作



私たちの日々の生活の基本である「食」。それは、健康で豊かな暮らしを送るために欠かすことのできないものです。そして、京都の長い歴史の中で、先人たちが生み出し大切に紡いできた食についての様々な知恵や食文化は、京都の誇りであり、このまちの大きな魅力の一つにもなっています。

こうしたかけがえのない食文化の大前提である「食」の安全安心を守るため、京都市では平成23年に「京都市食の安全安心推進計画」を策定し、それ以降、様々な取組を推進してまいりました。

一方、この間にも、食品流通の広域化を背景として、広範囲で食中毒を引き起こす事案が発生するなど、食の安全を脅かす事件は依然として起きております。また、国際標準であるHACCPに沿った衛生管理が制度化されるなど、食品衛生の分野は大きな転換期を迎えており、さらに、コロナ禍において、社会の在り様から人々の日常までが大きく変化してきています。

このような食を取り巻く環境や社会情勢の変化を踏まえ、京都市では、これまでの取組を継承しつつ、今後の5年間を見据えて「第3期京都市食の安全安心推進計画」を策定しました。

今後とも、市民や事業者の皆様と力を合わせ、本計画に掲げる様々な取組を着実に実施し、京の食の安全と安心を確保してまいります。引き続き、皆様の力強い御支援をお願いいたします。

結びに、本計画の策定に多大の御尽力をいただきました京都市食の安全安心推進審議会委員の皆様、貴重な御意見をお寄せいただきました市民の皆様、全ての関係者の皆様に心から御礼申し上げます。

令和3年3月

目次

第1章

基本的な考え方

- ① 計画策定の趣旨..... P 1
- ② 第3期推進計画の基本的事項..... P 2
 - (1) 基本理念及び各主体の責務・役割
 - (2) 目指す姿
 - (3) 推進計画の位置付け
 - (4) 計画期間
 - (5) 施策の推進体制
 - (6) 進行管理

第2章

食を取り巻く状況と課題

- ① 食の安全安心に関わる主な出来事..... P 5
- ② 第2期推進計画における取組状況..... P 7

第3章

施策の展開

- ① 施策の体系..... P 8
 - (1) 施策の柱
 - (2) 基本施策
- ② 指標の設定..... P 10
- ③ 個別施策..... P 11
 - (1) HACCPに沿った衛生管理の推進
 - (2) 多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組

- (3) 自主的な衛生管理を基本とした給食対策
- (4) 食物アレルギー対策の推進
- (5) 食品等事業者の表彰
- (6) 監視指導及び抜取り検査の実施
- (7) カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策
- (8) 生産者に対する農薬の適正使用の指導や抜取り検査の実施
- (9) 家畜衛生防疫対策の普及
- (10) 地下水質の保全の推進
- (11) 水源から蛇口までの水質管理の強化
- (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
- (13) 適切な食品表示の推進
- (14) 健康食品の安全性確保
- (15) 健康危機管理体制の整備
- (16) 関係機関との連携強化
- (17) SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信
- (18) 食の安全安心啓発キャラクターの活用
- (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
- (20) 食育と連携した食の安全安心施策の推進
- (21) 環境施策と連携した取組

<資料編> P 2 2

- 食の安全安心に関する取組一覧
- 京都市食の安全安心推進審議会 委員名簿
- 京都市食の安全安心推進審議会 審議経過
- 用語の解説
- 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



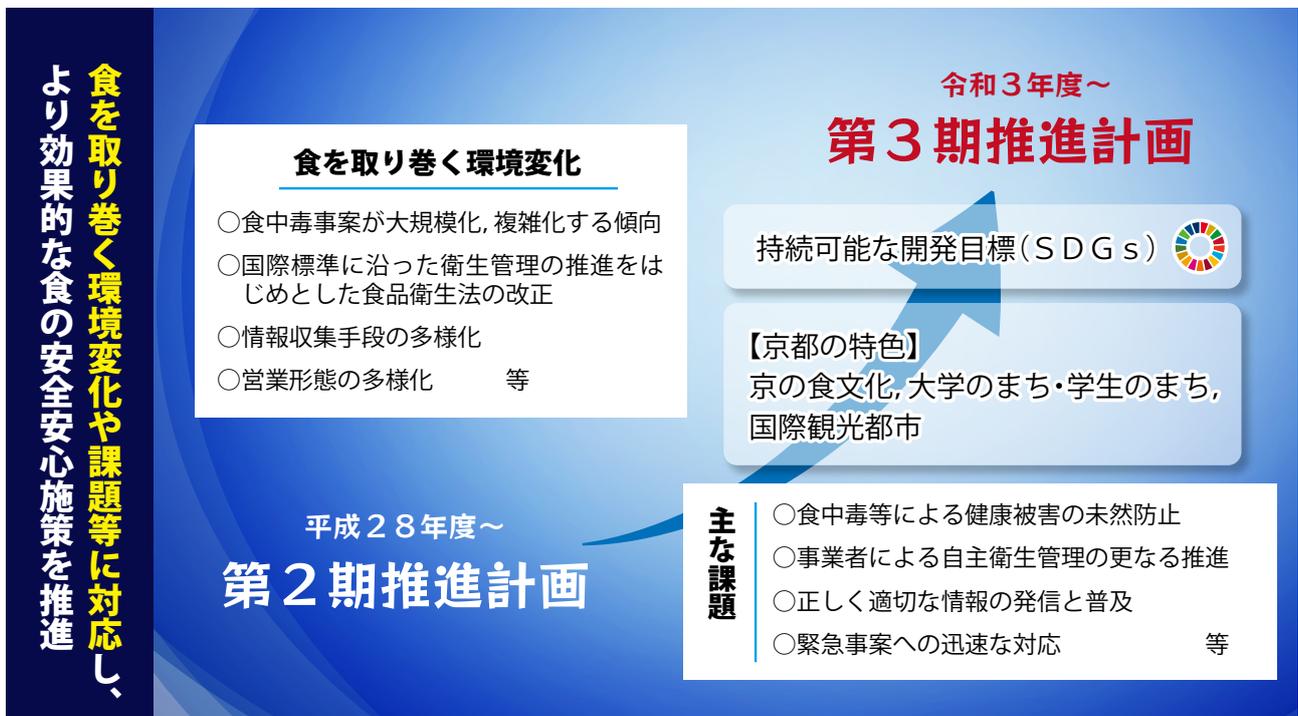
1 計画策定の趣旨

本市では、市民及び観光旅行者等の健康を守るため、食品等事業者¹や市民及び観光旅行者等の皆様と協力し、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に取り組むことを目指して、平成22年4月に「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例²」（以下「食の安全安心条例」といいます。）を施行しました。

また、食の安全安心条例に基づき、「京都市食の安全安心推進計画」（以下「推進計画」といいます。）を策定し、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進してきました。平成23年3月には第1期推進計画（平成23年度～27年度）、平成28年3月には第2期推進計画（平成28年度～令和2年度）を策定し、食品等事業者や市民及び観光旅行者等の皆様とともに、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。

第2期推進計画の策定後、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³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ます。食品等の安全性及び安心な食生活の確保を図るためには、食を取り巻く環境変化に対応するとともに、これまでの取組による課題等を踏まえ、より効果的な食の安全安心施策を推進する必要があります。

このため、第2期推進計画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「第3期京都市食の安全安心推進計画」（以下「第3期推進計画」といいます。）を策定します。



用語の解説

- 1 食品等事業者 … 27ページ参照
 2 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 … 26ページ参照
 3 食品衛生法 … 27ページ参照

2

第3期推進計画の基本的事項

(1) 基本理念及び各主体の責務・役割

食の安全安心条例では、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、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に向け様々な施策を講じることとしています。

食の安全安心条例に掲げる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) 目指す姿

食の安全安心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」を目指します。

食の安全安心条例に
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

京都市

- 食の安全安心施策を総合的に策定・実施
- 施策に市民等の意見を反映

相互
協力

市民等

- 正しい知識を身につけ、適切に行動
- 本市施策への意見表明及び協力

食品等事業者

- 自主的な衛生管理の実施
- 安全性に関する知識の習得
- 正確かつ適切な情報提供
- 本市施策に協力

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。

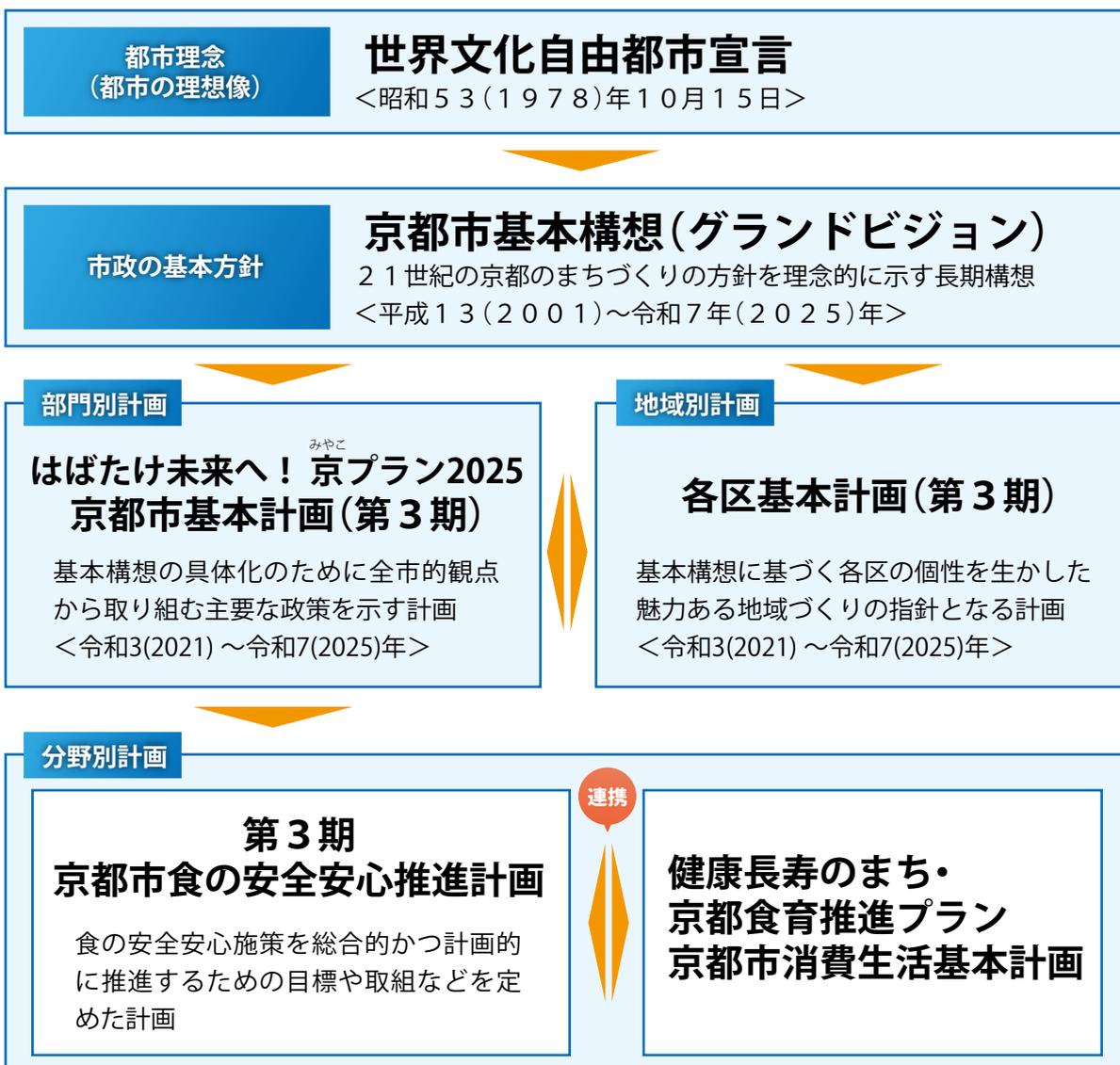
「安心」とは、個人の主観的なものであり、食品の安全性の確保に向けた行政や食品等事業者の様々な取組について、消費者が正しく適切な情報を十分に得て理解するとともに、多くの消費者の納得が得られ、信頼が構築されている状態をいいます。



(3) 推進計画の位置付け

推進計画は、食の安全安心条例第9条に基づき、「京都市食の安全安心推進審議会⁴」(以下「食の安全安心推進審議会」といいます。)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るとともに、「食育基本法⁵」に基づき策定する「健康長寿のまち・京都食育推進プラン」や「京都市消費生活条例⁶」に基づき策定する「京都市消費生活基本計画」など、関連する計画等とも連携を図りながら、各種施策を推進します。



(4) 計画期間

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。

用語の解説

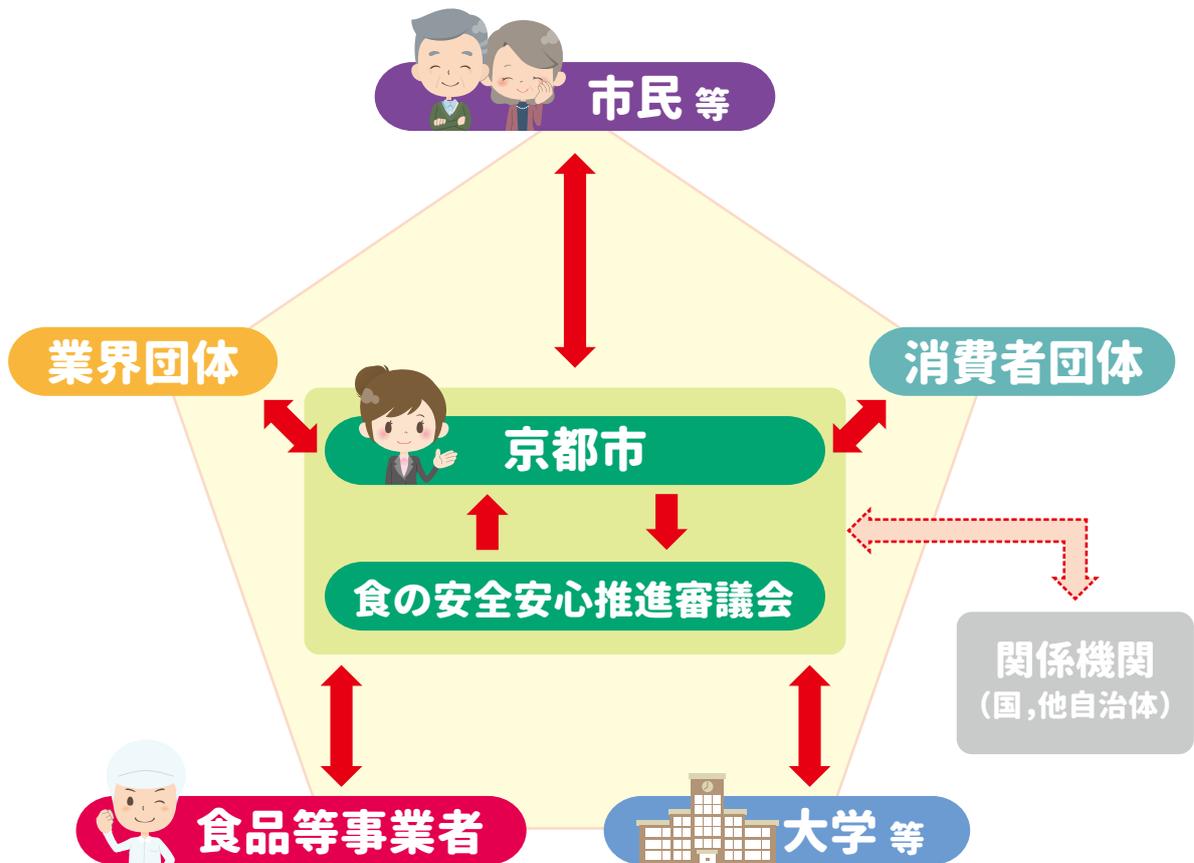
4 京都市食の安全安心推進審議会…26ページ参照

5 食育基本法…27ページ参照

6 京都市消費生活条例…26ページ参照

(5) 施策の推進体制

市民等や食品等事業者との協力の下、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みます。

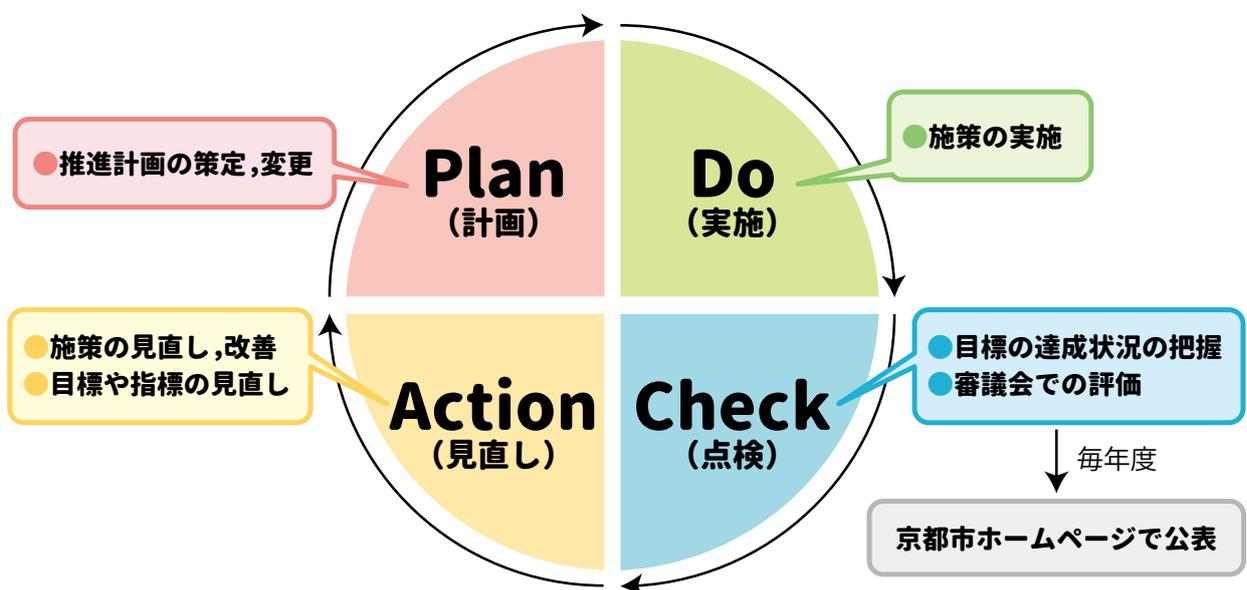


(6) 進行管理

P D C A (計画, 実施, 点検, 見直し)の考え方にに基づき, 進行管理を行います。

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。



1 食の安全安心に関わる主な出来事

① 広域散発食中毒事案の発生

平成28年には冷凍メンチカツを原因とした腸管出血性大腸菌⁷ O157食中毒、平成29年にはきざみのりを原因とした大規模なノロウイルス⁸食中毒など、食品流通の広域化等を背景として都道府県域を超える広域的な食中毒が発生しました。

広域的な食中毒事案に迅速かつ適切に対応するため、関係機関との連携や情報共有等の更なる充実が求められます。

② 国際標準に沿った衛生管理の推進をはじめとした食品衛生法の改正

平成30年には食品衛生法が15年ぶりに大幅に改正されました。その背景として、外食・中食への需要増加等の食へのニーズの多様化、輸入食品の増加等の食のグローバル化の進展、都道府県域を超える広域的な食中毒事案の発生、食中毒発生件数の下げ止まり、食品衛生管理の国際標準化等が挙げられます。

この改正により、「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」、「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」などが規定され、本市においてもこの改正の趣旨を踏まえた取組が必要になります。

③ 食に関する情報の氾濫

インターネットやSNS等の情報媒体の普及に伴い誰でも手軽に多くの情報を入力することが可能になりました。また、個人でも容易に情報を発信することが可能になったため、中には、食の安全に関する誤った情報や信頼性に乏しい情報もみられます。

このため、行政や食品等事業者は正しい情報を適切に発信する必要があり、また情報を受け取る市民の皆様にも、多くの情報の中から正しい情報を選択し、理解を深め、自ら行動する力を身につけていただくことが必要になります。

④ 食品ロス削減に向けた取組

令和元年10月には「食品ロスの削減の推進に関する法律⁹」が施行されるなど、現在、食品ロスの削減が国全体で推進されています。

食品ロス削減に向け様々な取組が推進されていく中、食べ残しの持ち帰り等による食中毒等の未然防止を図るため、食品の適切な保存方法や衛生的な取扱い等の食品衛生についても理解を深めていただく必要があります。

⑤ 新型コロナウイルス感染症の流行を契機とした飲食店の営業形態の変化

新型コロナウイルス感染症¹⁰の影響により、これまで客席を設けて食品を提供してきた飲食店において、新たにテイクアウトやデリバリー等の形態で食品を提供する事例の増加がみられます。

社会情勢等により食品の提供形態は変化しますので、食品の安全性を確保するためには、このような変化に対応した柔軟な取組を展開する必要があります。

用語の解説

7 腸管出血性大腸菌・・・28ページ参照

8 ノロウイルス・・・29ページ参照

9 食品ロスの削減の推進に関する法律・・・27ページ参照

10 新型コロナウイルス感染症・・・28ページ参照

<平成15年以降の食の安全安心に関する主な出来事>

年 月	主な出来事
平成15年 7月	食品安全基本法 ¹¹ の施行
平成18年 5月	残留農薬等のポジティブリスト制度 ¹² の施行
平成20年 1月	中国産冷凍餃子による食中毒(薬物中毒)の発生
9月	米の販売・加工業者による非食用米穀の不正規流通の発覚 中国製加工食品へのメラミン混入事件の発覚
平成21年 9月	消費者庁の発足
平成22年 4月	食の安全安心条例の施行
平成23年 3月	第1期推進計画(平成23年度～27年度)の策定 福島第一原発事故に伴う食品の放射能汚染の発生
4月	牛肉の生食による腸管出血性大腸菌O111食中毒の発生
10月	生食用食肉の規格基準の施行
平成24年 4月	食品中の放射性物質の基準値の施行
7月	牛肝臓の生食禁止
8月	浅漬を原因とする腸管出血性大腸菌O157食中毒の発生
平成25年 7月	BSE ¹³ 全頭検査の見直し
10月	レストラン等でのメニュー偽装問題の発覚
12月	国内で製造された冷凍食品への農薬混入事件の発生
平成26年 7月	上海の食品加工業者による加工食品への使用期限切れ鶏肉使用事件の発生
12月	即席麺への虫様異物混入をはじめとした異物混入事案の頻発
平成27年 4月	食品表示法 ¹⁴ の施行
6月	豚肉(内臓含む)の生食禁止
平成28年 1月	廃棄用食品の不正転売事案の発生
3月	第2期推進計画(平成28年度～令和2年度)の策定
10月	冷凍メンチカツ(そうざい半製品)を原因とする腸管出血性大腸菌O157食中毒の発生
平成29年 2月	きざみのりを原因とした大規模なノロウイルス食中毒の発生
3月	はちみつを原因とした乳児ボツリヌス症で死亡事案
4月	健康牛のBSE検査の廃止
8月	持ち帰り総菜等を原因とした腸管出血性大腸菌O157食中毒の発生
平成30年 6月	食品衛生法の改正
9月	26年ぶりに国内で豚熱 ¹⁵ (CSF)が発生
12月	食品表示法の改正

用語の解説

11 食品安全基本法…27ページ参照

12 ポジティブリスト制度…29ページ参照

13 BSE…29ページ参照

14 食品表示法…27ページ参照

15 豚熱…28ページ参照

2

第2期推進計画における取組状況

第2期推進計画では、各種施策の実施状況を把握するとともに取組を評価するため、2つの施策の柱(「食の安全性の確保」・「安心できる食生活の実現」)ごとに指標を定めました。令和元年度までの実施状況等は下表のとおりです。

＜第2期推進計画における実施状況等＞

柱	指標	内容 【指標の参考値(平成27年度実績)】	実施状況(令和元年度まで)／課題
柱1：食の安全性の確保	健康被害の防止	重篤(重体又は死亡に至る健康被害)又は大規模食中毒(患者数50人以上)の発生件数をゼロとし、その他の食中毒についても、減少させる。 【重篤又は大規模食中毒事件数(1件)】	H28:0件, H29:2件, H30:2件, R1:2件 ○重篤又は大規模食中毒の発生件数は少ないものの、依然として発生していることから、引き続き、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ことが必要。
	安全な食品の流通	市内で製造される広域流通食品の違反件数をゼロとする。 【広域流通食品違反件数(2件)】	H28:0件, H29:0件, H30:0件, R1:0件 ○広域流通食品で違反なし。ただし、年間数件の違反食品が発見されることから、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ことが必要。
	自主衛生管理の推進	HACCP導入施設及び京(みやこ)・食の安全衛生管理認証取得施設を拡大していく。 【認証取得件数(127施設(新規12件))】	H28:127施設(新規3件), H29:128施設(新規3件) H30:129施設(新規4件), R1:141施設(新規16件) ○認証取得施設は微増。HACCPに沿った衛生管理の制度化後も、食品等事業者自ら衛生管理の向上に取り組む仕組みが必要。
	人材の育成	食の安全安心に関する研修会を開催し、人材の育成と資質の向上に努める。 【外部研修参加者数(45人)】	H28:28人, H29:35人, H30:52人, R1:45人 ○外部研修参加者数は横ばいであるが、毎年度、継続して外部研修会に職員を派遣し、資質向上に努めている。
柱2：安心できる食生活の実現	情報発信	メール配信など食の安全に係る情報提供の回数の増加とともに、アクセス数や賛同数の向上なども図る。 【メール配信回数(22回)】	H28:57回, H29:45回, H30:33回, R1:64回 ○配信回数は増加。引き続き、積極的に食の安全安心情報を発信するとともに、効果的な情報発信方法の検討が必要。
	学習の機会の提供	食の安全安心に係る講習会やイベントを開催し、市民等や食品等事業者の方の参加の拡大を図る。 【事業参加者数(5,856人)】	H28:4,805人, H29:5,230人, H30:5,287人, R1:4,501人 ○年間5,000人前後で推移。食の安全安心に関する理解の促進に向け、より効果的な取組の検討が必要。
	市民等の理解の促進	参加型リスクコミュニケーション事業への参加者数の増加と参加者の理解度の向上に努めるとともに、食の安全安心に関心を持つ人材の育成を図る。 【事業参加者数(268人)】	H28:363人, H29:383人, H30:396人, R1:461人 ○事業参加数は増加。食の安全安心に関する理解の促進に向け、より効果的な取組の検討が必要。

1 施策の体系

(1) 施策の柱

目指す姿である「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、次の2つを施策の柱とします。

施策の柱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

施策の柱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

(2) 基本施策

2つの施策の柱の下には5つの基本施策を掲げ、様々な個別施策を展開します。

施策の柱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

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本市独自の「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の活用を図ります。

基本施策2 生産から販売、消費に至るまでの安全性確保

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食物アレルギー対策を推進し、食中毒の発生や流通食品の違反件数を減少させます。

基本施策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します。

施策の柱2 安心できる食生活の実現

基本施策4 食の安全安心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、食の安全安心に関する情報を継続的に発信します。

基本施策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間で情報や意見を交換する機会を設け、食の安全安心について相互理解を図ります。

施策の体系

目指す姿

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

施策の柱

柱1 食の安全性の確保

柱2 安心して 食生活の実現

基本施策及び個別施策

基本施策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
- ★② 多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組
 - ③ 自主的な衛生管理を基本とした給食対策
 - ④ 食物アレルギー対策の推進
 - ⑤ 食品等事業者の表彰

基本施策2 生産から販売、消費に至るまでの安全性確保

- ★⑥ 監視指導及び抜取り検査の実施
- ★⑦ カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策
 - ⑧ 生産者に対する農薬の適正使用の指導や抜取り検査の実施
 - ⑨ 家畜衛生防疫対策の普及
 - ⑩ 地下水質の保全の推進
 - ⑪ 水源から蛇口までの水質管理の強化
 - 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
 - ⑬ 適切な食品表示の推進
 - ⑭ 健康食品の安全性確保

基本施策3 緊急時を想定した対策

- ⑮ 健康危機管理体制の整備
- ⑯ 関係機関との連携強化

基本施策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
- ⑱ 食の安全安心啓発キャラクターの活用

基本施策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
- ★⑳ 食育と連携した食の安全安心施策の推進
- ㉑ 環境施策と連携した取組

★ リーディング事業(象徴的な施策)

2 指標の設定

「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(「食の安全性の確保」・「安心できる食生活の実現」)ごとに指標を設定します。

施策の柱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				
	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%	—

施策の柱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整備する。	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、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%	—

3 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ができる京のまち」を実現するため、21の個別施策に取り組みます。

なお、個別施策のうち、リーディング事業(象徴的な施策)には、「★」を記載しています。

基本施策1 食品等事業者による自主衛生管理の推進

★ リーディング事業 個別施策① HACCPに沿った衛生管理の推進

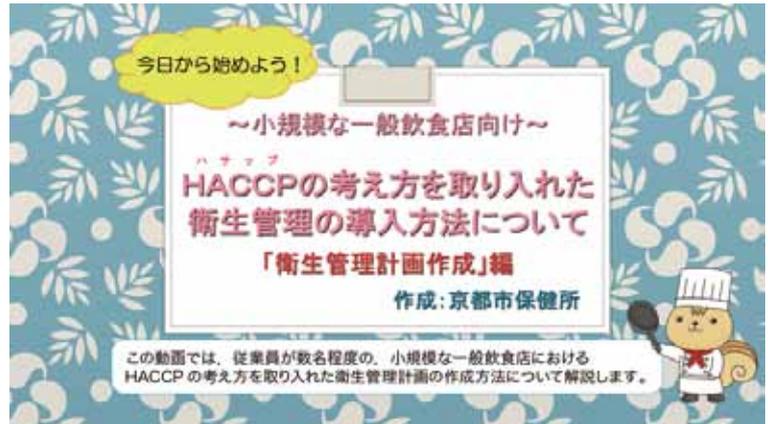
【保健福祉局】

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。

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の活用を図ります。

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

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です。

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おり、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・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が低減され、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ます。



令和2年には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。

本市では、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や助言等を行います。

また、子ども食堂¹⁶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や助言等を行い、食品衛生の面から取組の後押しを行います。

学祭衛生管理マニュアル

【保健福祉局】

京都学生祭典実行委員会や京都府立大学の先生や学生の皆様に御協力いただき、学祭模擬店の衛生管理を分かりやすく伝える「学祭衛生管理マニュアル」を作成し、活用



学祭衛生管理マニュアル

しています。

子どもの居場所づくり「支援の輪」サポート事業

【子ども若者はくみ局】

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、相談支援などの取組を行うとともに、市民や企業からの寄付を適切に寄付先につなぐなどの支援等を行い、子どもの居場所づくりに取り組む団体が、継続して取組を実施することができるよう支援を行っています。



子どもの居場所づくりパンフレット

個別施策③ 自主的な衛生管理を基本とした給食対策

【保健福祉局】

【子ども若者はくみ局】

【教育委員会】

○ 集団給食施設における監視指導

食品衛生監視員¹⁷が社会福祉施設や病院等の集団給食施設に立ち入り、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認するとともに指導や助言を行い、給食の安全性の確保を図ります。

○ 保育園(所)における自主的な衛生管理の取組

各保育施設における給食調理の際には、食材の安全性及び調理時における衛生的な取扱いを確認し、給食の安全性の確保に努めます。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ります。

○ 小学校における自主的な衛生管理の取組

独自に策定した衛生管理基準に基づき、自主的な衛生管理の徹底に努めるとともに、定期的に調理従事者を対象に衛生管理研修会を実施し、給食の安全性の確保に努めます。

用語の解説

¹⁶ 子ども食堂 … 26 ページ参照

¹⁷ 食品衛生監視員 … 27 ページ参照

個別施策④ 食物アレルギー対策の推進

【保健福祉局】

【子ども若者はくみ局】

【教育委員会】

○ アレルギー物質の検査及び監視指導の実施

市内で製造、流通する食品について、表示義務のあるアレルギー物質の検査を実施し、適切な表示となっているか確認を行うことで、食物アレルギー¹⁸による健康被害の未然防止を図ります。また、食品の製造や調理の際に、意図しないアレルギー物質の混入を防止するため、食品取扱施設への監視指導を行い、食品等事業者の自主衛生管理の更なる推進を図ります。



アレルギー物質検査の様子

○ 保育施設におけるアレルギー対策

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います。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ます。

また、研修等を通じ、保育施設職員のアレルギー対応に関する理解を深め、適切にアレルギー対応を行うことができる力を養います。

○ 小学校におけるアレルギー対策

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ます。

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ます。

食の健康づくり応援店

外食やお惣菜等を利用する方が自身の健康状態や希望に合わせてメニューが選べるよう、「野菜たっぷりメニュー」、「塩分ひかえめメニュー」、「食物アレルギー表示」に取り組む飲食店を登録し、京都市が紹介する制度です。

本制度の普及を図ることで、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ます。

【保健福祉局】



京都市版ステッカー

個別施策⑤ 食品等事業者の表彰

【保健福祉局】

長年にわたり、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食品等事業者を表彰します。

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や意識向上を図ります。



表彰式の様子

用語の解説

18 食物アレルギー … 28ページ参照

基本施策 2 生産から販売、消費に至るまでの安全性確保

リーディング事業

★ 個別施策⑥ 監視指導及び抜取り検査の実施

【保健福祉局】

食品衛生法に基づき策定する「京都市食品衛生監視指導計画」(単年度計画)により、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。

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、効果的に取組を実施します。



監視指導の様子

リーディング事業

★ 個別施策⑦ カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策

【保健福祉局】

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¹⁹及びノロウイルスを原因とする食中毒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、生や加熱不十分な鶏肉の喫食を原因として、特に若年層で多発していることから、食品等事業者及び市民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、調理従事者が手指を介して食品を汚染させる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。

食中毒菌の特徴や過去の事例等を踏まえて、食品等事業者及び市民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。



カンピロバクター
予防啓発リーフレット

個別施策⑧ 生産者に対する農薬の適正使用の指導や抜取り検査の実施

【産業観光局】

安全安心な農産物の生産の推進をするため、J A京都市版G A P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ります。

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ます。

京の旬野菜推奨事業

【産業観光局】

京都市内産野菜について品目ごとに「旬」を定め、その時期に出荷させる野菜を「京の旬野菜」として生産者及び生産地区を表示して出荷するものです。

栄養価が高い旬の地場野菜の消費拡大とともに、農薬使用に係る安全確認を行うなど、安全・安心で環境負荷の少ない野菜生産の振興により、地産地消²⁰を推進します。



用語の解説

19 カンピロバクター・・・26ページ参照

20 地産地消・・・28ページ参照

環境保全型農林水産業推進事業

【産業観光局】

農業生産に由来する環境負荷を軽減するため、京都府下で通常使用される化学肥料、化学合成農薬の使用量から原則5割以上低減し、地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動を支援します。

京の旬野菜GAP

【産業観光局】

GAPとは「Good Agricultural Practice」の略称で、直訳すれば「良い農業の実践」を意味するものです。食品安全、環境保全、労働安全の関連から、農業生産の全ての段階において、事前にリスクとなる要因を検討し、危害を未然に防ぐために点検項目を定め、これに沿って農業生産の実践・記録・評価を繰り返し行うことで、農業生産工程を改善していく取組のことで。

個別施策⑨ 家畜衛生防疫対策の普及

【産業観光局】

「高病原性鳥インフルエンザ²¹」などの家畜伝染病²²の予防を図るため、京都府と連携し、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、家畜衛生防疫対策の普及を図ります。

個別施策⑩ 地下水質の保全の推進

【環境政策局】

水質汚濁防止法²³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ります。

地下水質調査

「概況調査」、「汚染井戸周辺地区調査」、「継続監視調査」の3種類の調査があり、京都市では環境基本法に基づく環境基準項目について調査を行っています。

個別施策⑪ 水源から蛇口までの水質管理の強化

【上下水道局】

安全・安心でおいしい水の供給を図るため、毎年定める「水道水質検査計画」並びに「京(みやこ)の水ビジョン」、「水安全計画」などに基づき、法律で定められた水道水の水質基準項目及び水質管理目標設定項目の適合検査や水源の水質監視と水質試験、さらには各浄水処理工程における水質試験など、水源から蛇口に至るまでの水質管理を実施します。



水安全計画概要版

用語の解説

21 高病原性鳥インフルエンザ・・・26ページ参照

22 家畜伝染病・・・26ページ参照

23 水質汚濁防止法・・・28ページ参照

【京都市中央卸売市場第一市場】

○ 第一市場における監視指導

せり開始前等に、不適切な食品の確認や施設の衛生指導を行う早朝監視や抜き取り検査を実施することで、流通食品の安全性を確保します。



早朝監視の様子

○ 第一市場における自主衛生管理の取組

市場流通食品の安全・安心を確保するため、H A C C P等を踏まえ新たに策定する市場独自の衛生管理基準「京都基準(仮称)」との整合を図りつつ、商品の保管温度及び衛生管理水準を確保するとともに、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ります。

中央市場施設整備

「京都市中央市場施設整備基本計画」に基づき、『食の流通における「京都基準」を構築し、先進的食品流通拠点へ～安全・安心でおいしい生鮮食料品等の提供と京都市中央市場ブランドの確立～』をコンセプトに、品質管理(衛生管理・温度管理)の徹底追求等を重点的な取組として掲げ、施設整備を行っています。

●新水産棟完成 令和4年度(予定) ●新青果棟完成 令和10年度(予定)



【産業観光局】

イメージ

【京都市中央卸売市場第二市場】

○ 第二市場における監視指導

と畜検査員が市場で解体されるすべての獣畜に対してと畜検査²⁴を行うことで、食肉の安全性の確保を図ります。

○ 第二市場における自主衛生管理の取組

安全・安心な食肉の流通を確保するため、と畜解体から部分肉処理に至るまでの業務においてH A C C Pに基づく衛生管理の徹底を図ります。



と畜検査の様子

京都市中央卸売市場第二市場における食肉輸出の取組

「京都市中央食肉市場和牛輸出戦略」に基づき、和牛の海外輸出の促進に取り組んでいます。

輸出拡大の取組を通じて、良質な和牛の全国各地からの集荷力を高めていくとともに、第二市場から世界に向けて、京都の食文化をさらに発信してまいります。

●輸出認定取得国(令和3年2月末時点)

タイ, マカオ, 米国, シンガポール, 欧州連合, 香港



【産業観光局】

kyoto beef 雅

用語の解説

24 と畜検査… 28 ページ参照

個別施策⑬ 適切な食品表示の推進

【文化市民局】

【保健福祉局】

食品等事業者に食品表示制度の周知を図るとともに、流通食品が食品表示法に基づき適切に表示されているか、立入調査等により定期的に確認します。

また、流通食品の抜取り検査を実施し、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確認します。

表示事項(品質事項・衛生事項・保健事項)によって本市の担当する部局が異なるため、食品表示に関する相談には関係部局が連携して対応します。

個別施策⑭ 健康食品の安全性確保

【保健福祉局】

いわゆる健康食品について、医薬品的な効能効果の表示・広告又は著しく人を誤認させる等の虚偽誇大表示を探知した場合は是正指導を行うなど、安全性の確保を図ります。

また、食品衛生法の改正により創設された「指定成分等含有食品の健康被害事例報告制度²⁵」の適切な運用を図ります。

基本施策 3 緊急時を想定した対策

個別施策⑮ 健康危機管理体制の整備

【保健福祉局】

食中毒等の健康危機事案の発生に備え、日常から緊急連絡網や対応マニュアルなどの整備を徹底します。

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。



個別施策⑯ 関係機関との連携強化

【保健福祉局】

広域連携協議会²⁶等により国や各自治体等の関係機関と緊密な連携を図り、広域的な食中毒事案発生時の対応方法や連携体制の構築を図ります。



用語の解説

25 指定成分等含有食品の健康被害事例報告制度・・・27ページ参照

26 広域連携協議会・・・26ページ参照

基本施策 4 食の安全安心に関する情報発信の充実

リーディング事業

★ 個別施策① SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信

【保健福祉局】

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、市民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、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。

【京都市の主な情報発信サイト】

キョウト ベジ スタイル
KYOTO Vege Style
〔農産物〕情報の発信

【産業観光局】



地元農産物を購入できる直売所や市内生産者、農産物の特徴、美味しい食べ方等の情報を発信しています。

京・食ねっと
〔食育〕情報の発信

【保健福祉局】



「食」を切り口として、食育、健康、食の安全安心、地産地消、環境負荷の軽減など、「食」をテーマとする総合的な情報をホームページ上で紹介しています。

みやこ健康・安全ねっと
〔健康危機管理〕情報の配信

【保健福祉局】



市内での食中毒や感染症など健康危機に関する発生状況や注意喚起、予防策などの情報を登録者に無料でメール配信しています。

Facebook(おあがりス)
〔食の安全安心〕情報の発信

【保健福祉局】



食中毒の予防法や食の安全安心に関するイベント情報などの食の安全安心情報を幅広く発信しています。



「大学のまち京都・学生のまち京都」公式アプリ KYO-DENT〔学生向け〕情報の発信

【総合企画局】

京都での学生生活で、自分を変えてみたい、新しい何かを見つけたい。自分の知らない世界を知りたい…。

キョーデント
KYO-DENTは、そんなあなたのため、京都の学生のためのアプリです。

本市や(公財)大学コンソーシアム京都、地域、企業等の多様な主体による様々な取組や学生向けの各種情報を掲載しています。



きょうと動画情報館
〔京都市の公式YouTubeチャンネル〕

【総合企画局】

京都市政に関する内容を、皆様に動画で分かりやすくお伝えするために開設している京都市の公式YouTubeチャンネルです。食の安全安心に関する動画も掲載しています。



個別施策⑬ 食の安全安心啓発キャラクターの活用

【保健福祉局】

本市では、食の安全安心に関する取組に関心や親しみを持っていただくため、食の安全安心情報の発信媒体となる食の安全安心啓発キャラクター「おあがりス²⁷」を平成24年度に作成しました。

引き続き、様々な場面で「おあがりス」を活用し、食の安全安心の取組がより分かりやすく、身近に感じていただける情報発信に努めます。



おあがりス
京都市食の安全安心啓発キャラクター

基本施策5 リスクコミュニケーションの推進

リーディング事業

★ 個別施策⑭ 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

【保健福祉局】

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。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します。

また、「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²⁸を推進します。

【主なリスクコミュニケーション事業の実績】

体験型手洗い講習会

【保健福祉局】



食中毒予防の基本である正しい手洗いについて、手洗い教育ツール[※]を用いた体験学習を通じて理解を深めていただきました。

※専用ローションを汚れに見立てて手に塗り、手洗い後、専用ライトの下に手をかざすと洗い残しが光り、適切な手洗いができているか視覚的に確認できるものです。

フィールドワーク ～添加物について理解 を深めよう～

【保健福祉局】



添加物の安全性確保に係る取組や食品表示制度等を座学によりお伝えした後、食品販売店の協力のもと、実際に陳列されている商品を手に取り、表示のある添加物について本市食品衛生監視員と意見交換を行うことで、添加物に関する理解を深めていただきました。

学園祭模擬店出店者向け 衛生講習会

【保健福祉局】



大学等で開催される学園祭模擬店での食品事故を防止するため、メニューごとの食中毒リスクやそれらを踏まえた食品の衛生的な取扱いについて学生に理解を深めていただき、衛生的で安全な模擬店の企画や開催につなげていただきました。

用語の解説

27 おあがりス … 26 ページ参照

28 リスクコミュニケーション … 29 ページ参照

★ 個別施策② 食育と連携した食の安全安心施策の推進

【保健福祉局】

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²⁹」による食育³⁰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積極的に行います。



食育指導員による食育活動の推進

【保健福祉局】

地域に密着した食育推進の担い手となるボランティア「食育指導員」を計画的に養成・活動支援を行い、食育指導員の活動を通じて、食文化の保護・継承や食を通じた健康づくりの普及啓発等を促進しています。

ふれあいファミリー食セミナー

【保健福祉局】

出産を控えたご夫婦や乳幼児とその保護者を対象に、調理実習やデモンストレーションなどの栄養教室を通じて、望ましい食生活の実践・普及を図ります。



食育セミナー

【保健福祉局】

市民が食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現できるよう、各区役所・支所保健福祉センター等で講義や調理実習等を伴う栄養教室を開催します。

保育所における給食の取組

【子ども若者はくくみ局】

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、「おばんざい(伝統的な日常のおかず)」を給食に取り入れています。

特に、食育読本「京の子どもおいしおす倶楽部」にちなんで、毎月1日と10日を「おばんざいの日」としています。この他にも、さまざまな食育の取組を行っています。



小学校における学校給食の取組

【教育委員会】

京都市の給食では、毎月1回程度、和食推進の日を設定し、おばんざいや行事にちなんだ献立を「和(なごみ)献立」として提供するなど、和食推進の取組を進めています。

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)」に取り組んでいます。



用語の解説

29 食育指導員・・・27ページ参照

30 食育・・・27ページ参照

食品の賞味期限や消費期限、適切な保存方法のほか、外食時の持ち帰りにおける食品衛生上の注意事項等について市民及び食品等事業者に発信することで、食中毒の未然防止を図るとともに、食品衛生の面から食品ロスの削減に寄与します。

食べ残しゼロ推進店舗認定制度

【環境政策局】

飲食店・宿泊施設と食品小売店における食品ロスや生ごみの減量につながる取組をそれぞれ8項目設定し、このうち2項目以上の取組を実施する店舗等を本市が認定する制度です。

認定店舗に、認定証や店内等に掲示する認定ステッカーを配布し、掲示していただくとともに、本市ホームページに店舗情報を掲載しています。



認定ステッカー（飲食店・宿泊施設版）

KES 認証

【環境政策局】

「KES・環境マネジメントシステム・スタンダード(KES)」とは、中小企業にも取り組みやすい京都発祥の環境マネジメントシステムです。本市では事業者の自主的な環境保全活動を促進するため、KES 認証取得の促進を図っています。

KESでは、環境影響評価の事例としてグリーン購入(調達)に関する項目において「有機肥料・無農薬の野菜を取り扱うよう努めていること」や「天然又は有害性の恐れのない肉や魚介類を取り扱うよう努めていること」をチェック項目とするなど食の安全安心に貢献しています。



認証マーク

エシカル消費 (倫理的消費)

【文化市民局】

人や社会・環境・地域に配慮した消費行動をすることにより、公正で持続可能な地域社会づくりを進めていこうとする「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取組を進めます。

SDGs と第3期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。

SDGs の理念を踏まえて第3期推進計画に掲げる施策を着実に実施することで、2030年のSDGs の達成にも寄与します。

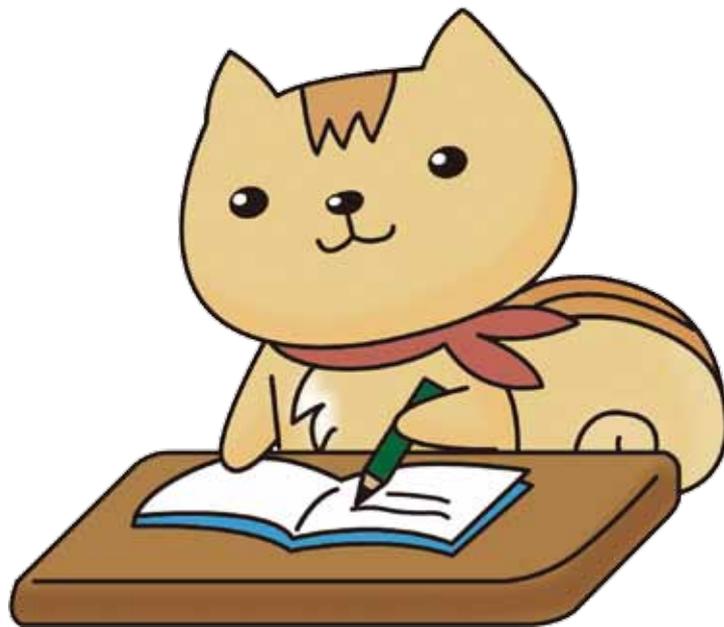
CO₂削減と第3期推進計画の主な関連

食品の安全性が向上することは、食品事故に伴う食品廃棄の減少、ひいてはCO₂削減につながりますので、食の安全安心施策の着実な実施により、2050年のCO₂排出量正味ゼロの達成にも寄与します。

本計画に関連するSDGsの主な目標



資 料 編



食の安全安心に関する取組一覧

取組名	所管局等	所管課等	掲載箇所
K E S 認証	環境政策局	環境管理課	P21
地下水質の保全の推進	環境政策局	環境指導課	P15
食べ残しゼロ推進店舗認定制度	環境政策局	ごみ減量推進課	P21
「大学のまち京都・学生のまち京都」公式アプリ KYO-DENT(「学生向け」情報の配信)	総合企画局	総合政策室 大学政策担当	P18
きょうと動画情報館(京都市の公式YouTubeチャンネル)	総合企画局	市長公室広報担当	P18
エシカル消費(倫理的消費)	文化市民局	消費生活総合センター	P21
適切な食品表示の推進	文化市民局 保健福祉局	消費生活総合センター 健康長寿企画課 医療衛生企画課	P17
中央市場施設整備	産業観光局	中央卸売市場第一市場	P16
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	産業観光局 保健福祉局	中央卸売市場第一市場 中央卸売市場第二市場 業務課 医療衛生企画課	P16
京都市中央卸売市場第二市場における 食肉輸出の取組	産業観光局	中央卸売市場第二市場 業務課	P16
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	産業観光局	農林企画課	P14
京の旬野菜推奨事業	産業観光局	農林企画課	P14
環境保全型農林水産業推進事業	産業観光局	農林企画課	P15
京の旬野菜G A P	産業観光局	農林企画課	P15
家畜衛生防疫対策の普及	産業観光局	農林企画課	P15
KYOTO Vege Style (キョウト ベジ スタイル) (「農産物」情報の発信)	産業観光局	農林企画課	P18
食の健康づくり応援店	保健福祉局	健康長寿企画課	P13
京・食ねっと(「食育」情報の発信)	保健福祉局	健康長寿企画課	P18
食育指導員による食育活動の推進	保健福祉局	健康長寿企画課	P20
ふれあいファミリー食セミナー	保健福祉局	健康長寿企画課	P20
食育セミナー	保健福祉局	健康長寿企画課	P20
健康食品の安全性確保	保健福祉局	健康長寿企画課 医療衛生企画課	P17
食育と連携した食の安全安心施策の推進	保健福祉局	健康長寿企画課 医療衛生企画課	P20

取組名	所管局等	所管課等	掲載箇所
H A C C Pに沿った衛生管理の推進	保健福祉局	医療衛生企画課	P11
京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度	保健福祉局	医療衛生企画課	P11
多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組	保健福祉局	医療衛生企画課	P12
学祭衛生管理マニュアル	保健福祉局	医療衛生企画課	P12
食品等事業者の表彰	保健福祉局	医療衛生企画課	P13
監視指導及び抜取り検査の実施	保健福祉局	医療衛生企画課	P14
カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策	保健福祉局	医療衛生企画課	P14
健康危機管理体制の整備	保健福祉局	医療衛生企画課	P17
関係機関との連携強化	保健福祉局	医療衛生企画課	P17
S N S等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信	保健福祉局	医療衛生企画課	P18
みやこ健康・安全ねっと(「健康危機管理」情報の配信)	保健福祉局	医療衛生企画課	P18
Facebook(おあがりス)(「食の安全安心」情報の発信)	保健福祉局	医療衛生企画課	P18
食の安全安心啓発キャラクターの活用	保健福祉局	医療衛生企画課	P19
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	保健福祉局	医療衛生企画課	P19
体験型手洗い講習会	保健福祉局	医療衛生企画課	P19
フィールドワーク～添加物について理解を深めよう～	保健福祉局	医療衛生企画課	P19
学園祭模擬店出店者向け衛生講習会	保健福祉局	医療衛生企画課	P19
環境施策と連携した取組	保健福祉局	医療衛生企画課	P21
自主的な衛生管理を基本とした給食対策	保健福祉局 子ども若者はぐくみ局 教育委員会	医療衛生企画課 幼保総合支援室 体育健康教育室	P12
食物アレルギー対策の推進	保健福祉局 子ども若者はぐくみ局 教育委員会	医療衛生企画課 幼保総合支援室 体育健康教育室	P13
子どもの居場所づくり「支援の輪」サポート事業	子ども若者はぐくみ局	子ども家庭支援課	P12
保育所における給食の取組	子ども若者はぐくみ局	幼保総合支援室	P20
水源から蛇口までの水質管理の強化	上下水道局	水質管理センター 水質第1課	P15
小学校における学校給食の取組	教育委員会	体育健康教育室	P20

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	会議名	審議内容
令和2年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 ○ 次期推進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	○ 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	○ 次期推進計画骨子(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	○ 次期推進計画骨子(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(パブリック コメント)	
令和3年1月26日	第32回 京都市食の安全安心推進審議会	○ 答申案について
2月4日	審議会から市長に答申	

用語の解説（50音順）

ア行

●おあがりス

食の安全安心に関する取組に、より関心を持っていただきやすいよう、食の安全安心情報の発信媒体として京都市が独自に作成した「食の安全安心啓発キャラクター」のこと。

平成24年度に愛称を募集し、353の応募の中から「おあがりス」に決定した。

カ行

●家畜伝染病

家畜の伝染性疾患のうち、家畜伝染病予防法により定められた28種の伝染性疾患。口蹄疫、高病原性鳥インフルエンザ、豚熱などがある。

●カンピロバクター

ニワトリやウシ、ブタ等の家畜・家きん類の腸管内に生息している細菌。加熱が不十分な食肉(特に鶏肉)やレバー(鶏、豚)等の臓器、カンピロバクターに汚染された飲料水等を喫食することによりヒトに感染する。比較的少ない菌数(数百個程度)でも腸炎を発症し、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等の症状を起こす。

●京都市消費生活条例

7つの消費者の権利(消費者権)を明記し、その実現を図ることを旨として消費生活施策を推進することを規定した条例で、平成17年に施行した。

●京都市食の安全安心推進審議会

食の安全安心条例に基づき、食の安全安心推進計画の策定や同条例の施行に関する重要事項等について、市長からの諮問に応じ、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。学識経験者、食品等事業者、消費者の12名の委員で構成され、平成22年4月に設置した。

●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)

市民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月に施行した条例。京都市、事業者の責務及び市民等の役割を明らかにするとともに、食の安全安心施策に関し、必要な事項を定めている。

●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た。

●高病原性鳥インフルエンザ

養鶏農家などで発生すると鶏の大量死など甚大な被害をもたらす家畜伝染病。ヒトに感染する事は稀であるが、ウイルス変異による新型の発生が危惧されている。

●子ども食堂

地域のボランティアが子どもたちに対し、無料又は安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供する取組。子どもの食育や居場所づくりにとどまらず、それを契機として、高齢者や障害者を含む地域住民の交流拠点に発展する可能性があり、地域共生社会の実現に向けて大きな役割を果たすことが期待される。

サ行

●指定成分等含有食品の健康被害事例報告制度

平成30年の食品衛生法の改正で新設された制度。食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別な注意を必要とする成分等であって厚生労働大臣が指定する成分等を含有する食品(以下「指定成分等含有食品」という)を取り扱う営業者は、指定成分等含有食品が人の健康に被害を生じ、又は生じる恐れがある旨の情報を得た場合は、当該情報の届出が義務づけられている。

●食育

「食」に関する知識と「食」を選択する能力とを培い、自らが健康的な食生活を実践する力を育てていくための取組のこと。

●食育基本法

すべての国民が身体の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことを目的として、平成17年に施行された。

●食育指導員

区役所・支所保健福祉センターや小学校、幼稚園、保育園(所)、児童館等、地域において、料理教室等の食育活動や食を通じた健康づくり等の普及啓発活動を行うボランティア。

●食品安全基本法

食品の安全性を脅かす事故が相次いで発生し、食品の安全に対する国民の関心が高まっていることに加え、国民の食生活を取り巻く情勢の変化に的確に対応するため、食品の安全性の確保についての基本理念や、リスク分析の考え方を導入した取組の推進、食品安全委員会の設置等が定められている。

●食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、国、都道府県、保健所設置市等に配置するよう定められている職種。食品取扱施設に立ち入り、施設や食品等の取扱

い状況等を監視し、指導を行うとともに、食品等の検査や食中毒発生時の調査等を行う。

京都市では、薬剤師、獣医師などの専門的な知識を有する者が市長の任命を受けている。

●食品衛生法

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た法律であり、食品や添加物の規格基準及び営業施設の基準等について定められている。

平成30年6月には食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、更なる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た。

●食品等事業者

主に、食品の製造や、販売、輸入、調理(飲食店や給食施設)等、食品に関わる事業者全般を指す。

●食品表示法

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するため、平成27年4月に施行された法律。

また、平成30年12月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た。

●食品ロスの削減の推進に関する法律

食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とし、令和元年10月に施行された法律。

●食物アレルギー

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る。

【食品表示法で表示が義務づけられている食品(7品目)】

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目(特定原材料)を含む食品については、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)】

アーモンド、あわび、いか、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの21品目を原材料として含む食品については、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推奨されている。

●新型コロナウイルス感染症

新たに見つかった「新型コロナウイルス(SARS-CoV2)による感染症。令和元年12月に中国湖北省武漢市で発生が報告されて以来、短期間で全世界に広がった。

●水質汚濁防止法

水質汚濁防止対策の基本となる法律で、工場や事業場から公共用水域に排出される水や地下に浸透する水の規制等について定められている。

夕行

●地産地消

国内の地域で生産された農林水産物(食用に供されるものに限る)を、その生産された地域内において消費する取組のこと。食料自給率の向上に加え、直売所や加工の取組などを通じて、6次産業化にもつながることが期待されている。

●腸管出血性大腸菌

動物の腸管内に生息し、糞便を介して食品、飲料水を汚染する。赤痢菌が生産する志賀毒素類似のベロ毒素を生産し、激しい腹痛、水様性の下痢、血便を特徴とする食中毒を起こす。僅かな菌数でも発病することがある。加熱や消毒処理には弱く75℃、1分程度の通常の加熱で殺菌される。食中毒の原因となっている血清型にはO157の他にO26, O111, O128, O145等がある。

●と畜検査

獣畜(牛、豚、馬、めん羊、山羊)を食用に供する際に、食肉としての安全性を確認するため、「と畜場法」に基づき都道府県等が実施する検査。獣医師の資格をもった「と畜検査員」が処理されるすべての獣畜について、一頭ごとに検査することが義務付けられており、疾病、異常等があった場合には、廃棄等の措置がとられる。

●豚熱(CSF)

CSFウイルスにより起こる豚、いのししの熱性伝染病で、強い伝染力と高い致死率が特徴。

治療法はなく、発生した場合の家畜業界への影響が甚大であることから、家畜伝染病予防法の中で家畜伝染病に指定されている。

なお、豚熱(CSF)は、豚やいのししの病気であって、人に感染することはない。

ナ行

●ノロウイルス

ヒトに胃腸炎を引き起こすウイルスの一つで、感染力が非常に強く、極めて少量(100個以下)で感染し、発症するとされている。感染してから24～48時間で発症し、下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱などの症状を起こす。ノロウイルスによる食中毒は、冬期によく発生しており、二枚貝の生食や汚染された食品を介して発生する。

ハ行

●BSE(牛海綿状脳症)

Bovine Spongiform Encephalopathy の略で牛の病気の1つ。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る。

●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月から施行された。食品に残留する農薬等のうち、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であったものが、本制度の導入により、残留基準が設定されていない農薬等については一律基準(0.01ppm)が適用されることとなった。

ラ行

●リスクコミュニケーション

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。

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

平成22年3月26日 京都市条例第59号
最終改正 令和2年3月30日 京都市条例第48号

目次

前文

第1章 総則(第1条～第8条)

第2章 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する基本的施策

第1節 食の安全安心推進計画(第9条)

第2節 食品等の安全性及び安心な食生活を確保するための環境の整備(第10条～第14条)

第3節 自主回収に係る報告(第15条・第16条)

第3章 食の安全安心推進の日(第17条)

第4章 食の安全安心推進審議会(第18条～第22条)

第5章 雑則(第23条)

附則

ここ京都では、1200年を超える悠久の歴史の中で、日本の文化の中心として、世界に誇るべき独自の文化がはぐくまれてきた。これは、食においても例外でなく、京都特有の風土に根差した伝統のある独自の食文化が脈々と受け継がれている。比類のないこの独自の食文化を継承し、発展させていくことが、市民の食生活に潤いを与えるとともに、健全な心と身体を培う基礎となる食育の推進に資するものと確信する。

食は、日々の生活の基本となるものである。これまでの経済の発展に伴い、世界の様々な食品が大量に流通し、かつてない豊かな食生活が営まれているが、その一方で、食品の生産から販売に至るまでの流通の過程が複雑化する中で、食品の安全性を脅かす様々な問題が発生し、食品の安全性に対する信頼が大きく揺らいでいる。

そのため、食品等の安全性を確保し、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その他の滞在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。

ここに、本市は、事業者、市民及び観光旅行者その他の滞在者と協同し、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に取り組むことを決意し、この条例を制定する。

第1章 総則

(目的)

第1条 この条例は、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関し、その基本理念を定め、並びに本市及び事業者の責務並びに市民及び観光旅行者その他の滞在者(以下「観光旅行者等」という。)の役割を明らかにするとともに、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する施策(以下「食の安全安心施策」という。)に関し必要な事項を定めることにより、市民及び観光旅行者等の健康の保護を図ることを目的とする。

(定義)

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 食品 全ての飲食物(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第2条第1項に規定する医薬品、同条第2項に規定する医薬部外品及び同条第9項に規定する再生医療等製品を除く。)をいう。
- (2) 添加物 食品衛生法(以下「法」という。)第4条第2項に規定する添加物をいう。
- (3) 器具 法第4条第4項に規定する器具をいう。
- (4) 容器包装 法第4条第5項に規定する容器包装をいう。
- (5) 食品等 食品若しくは添加物又は器具若しくは容器包装をいう。
- (6) 食品等事業者 次に掲げる事業者をいう。
 - ア 食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、保存し、若しくは陳列する事業者
 - イ 器具又は容器包装を販売し、販売の用に供するために製造し、若しくは輸入し、又は営業上使用する事業者
- (7) 特定食品等事業者 食品等事業者のうち、本市の区域内に製造所、事務所、営業所、店舗、倉庫その他の事業の用に供する施設を有するものをいう。

(基本理念)

第3条 食品等の安全性及び安心な食生活の確保は、次に掲げる事項を基本理念として行われなければならない。

- (1) 市民の健康の保護が最も重要であるという認識の下に、本市及び食品等事業者が必要な措置を講じること。
- (2) 食品等の生産から販売に至る食品等の供給の一連の行程において、食品等事業者が必要な措置を適切に講じること。
- (3) 市民の健康に係る被害を未然に防止するため、本市が、市民の意見に十分配慮しつつ、科学的知見に基づいて必要な措置を講じること。

(本市の責務)

第4条 本市は、基本理念にのっとり、食の安全安心施策を総合的に策定し、及び実施するよう努めなければならない。

2 本市は、食の安全安心施策の策定及び実施に当たっては、市民及び観光旅行者等の意見を適切に反映するよう努めなければならない。

(食品等事業者の責務)

第5条 食品等事業者は、基本理念にのっとり、自ら取り扱う食品等による人の健康に係る被害の発生及びその拡大を防止するため、自主的に、食品等の衛生管理その他の措置を講じるよう努めなければならない。

2 食品等事業者は、自ら取り扱う食品等の安全性に関する知識の修得に努めなければならない。

3 食品等事業者は、自ら取り扱う食品等に関し、正確かつ適切な情報の提供に努めるとともに、当該食品等に関する事項の表示をするに当たっては、その内容を明確かつ平易なものとするよう努めなければならない。

4 食品等事業者は、本市が実施する食の安全安心施策に協力するよう努めなければならない。

(市民及び観光旅行者等の役割)

第6条 市民及び観光旅行者等は、次に掲げる役割を積極的に果たすものとする。

- (1) 食品等の安全性を確保するために必要な知識を持ち、その重要性について理解を深めること。
- (2) 本市が実施する食の安全安心施策に意見を表明するとともに、これに協力すること。

(相互の協力)

第7条 本市、食品等事業者、市民及び観光旅行者等は、この条例の目的を達成するため、相互に、その果たす役割を理解し、協力するものとする。

2 本市は、食品等事業者、市民及び観光旅行者等との相互理解が増進され、協力が推進されるよう、情報の提供、交流の促進その他の必要な措置を積極的に講じるものとする。

(緊急の事態に対処するための体制の整備)

第8条 本市は、食品等による人の健康に係る重大な被害が生じ、又は生じるおそれがある緊急の事態に対処するため、当該事態の発生を防止するために必要な体制を整備するよう努めなければならない。

第2章 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する基本的施策

第1節 食の安全安心推進計画

第9条 市長は、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための計画(以下「食の安全安心推進計画」という。)を定めなければならない。

2 食の安全安心推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- (1) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する目標
- (2) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する取組
- (3) その他食の安全安心施策を総合的かつ計画的に実施するために必要な事項

3 市長は、食の安全安心推進計画を定めるに当たっては、第18条に規定する審議会の意見を聴くとともに、食品等事業者、市民及び観光旅行者等の意見を適切に反映するために必要な措置を講じなければならない。

4 市長は、食の安全安心推進計画を定めたときは、速やかにこれを公表しなければならない。

5 前2項の規定は、食の安全安心推進計画の変更について準用する。

第2節 食品等の安全性及び安心な食生活を確保するための環境の整備

(調査研究の推進)

第10条 本市は、食の安全安心施策の策定及び実施に必要な調査研究の推進に努めなければならない。

(食品等の安全性の確保に関する理解を深めるための措置)

第11条 本市は、食品等の安全性の確保に関する教育、学習及び広報活動の充実により、食品等事業者、市民及び観光旅行者等が食品等の安全性の確保に関する理解を深めるために必要な措置を講じるよう努めなければならない。

(情報の収集及び提供)

第12条 本市は、食品等事業者及び市民が自発的に行う食品等の安全性の確保に関する活動を支援するため、食品等の安全性の確保に関し必要な情報を収集し、及び提供するよう努めなければならない。

(表彰)

第13条 市長は、食品等の安全性の確保に関し、顕著な成果を収めた特定食品等事業者及び功労のあった特定食品等事業者を表彰するものとする。

(国及び他の地方公共団体との協力)

第14条 本市は、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に係る広域的な取組を必要とする施策については、国及び他の地方公共団体と協力して、その推進に努めなければならない。

第3節 自主回収に係る報告

(自主回収の着手の報告)

第15条 次の各号に掲げる特定食品等事業者は、それぞれ当該各号の食品等の回収に自ら着手したときは、直ちに市長に報告しなければならない。ただし、当該特定食品等事業者が法第54条又は食品表示法第6条第8項の規定に基づく命令を受けたとき、市民及び観光旅行者等の健康への影響が軽微であると市長が認めるときその他市長がその報告の必要がないと認めるときは、この限りでない。

- (1) 法第6条の規定又は法第9条第1項の規定による禁止に違反して食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、若しくは加工した特定食品等事業者
- (2) 法第10条第1項の規定に違反して同項に規定する獣畜の肉、骨、乳、臓器及び血液並びに家きんの肉、骨及び臓器を食品として販売し、又は販売の用に供するために加工した特定食品等事業者
- (3) 法第12条の規定に違反して同条に規定する添加物並びにこれを含む製剤及び食品を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、若しくは加工した特定食品等事業者
- (4) 法第13条第2項の規定に違反して食品又は添加物を販売し、製造し、輸入し、又は加工した特定食品等事業者
- (5) 法第13条第3項の規定に違反して食品を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、若しくは加工した特定食品等事業者
- (6) 法第16条若しくは第18条第2項の規定又は法第17条第1項の規定による禁止に違反して器具又は容器包装を販売し、又は販売の用に供するために製造し、若しくは輸入した特定食品等事業者
- (7) 法第19条第2項の規定に違反して器具又は容器包装を販売した特定食品等事業者
- (8) 法第20条の規定に違反して公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽又は誇大な表示又は広告をした食品等を販売した特定食品等事業者
- (9) 食品表示法第5条の規定に違反して食品又は添加物を販売した特定食品等事業者

2 前項の規定による報告は、次に掲げる事項を記載した報告書に、別に定める書類その他の物件を添えて行わなければならない。

- (1) 回収する食品等の名称
- (2) 当該食品等の回収に着手した年月日
- (3) 当該食品等を回収する理由
- (4) 当該食品等の回収方法
- (5) その他別に定める事項

3 市長は、第1項の規定による報告を受けたときは、速やかに当該報告に係る事項を公表するものとする。
(自主回収の終了の報告)

第16条 前条第1項の規定による報告をした特定食品等事業者は、当該報告に係る食品等の本市の区域内における回収を終了したときは、速やかに市長に報告しなければならない。

2 前項の規定による報告は、次に掲げる事項を記載した報告書に、別に定める書類その他の物件を添えて行わなければならない。

- (1) 回収を終了した食品等の名称
- (2) 当該食品等の回収を終了した年月日
- (3) 回収した食品等の数量
- (4) その他別に定める事項

3 前条第3項の規定は、第1項の規定による報告について準用する。

第3章 食の安全安心推進の日

第17条 食品等事業者、市民及び観光旅行者等が、食品等の安全性及び安心な食生活について関心と理解を深めることにより、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する取組の一層の推進を図るため、食の安全安心推進の日を設ける。

2 食の安全安心推進の日は、毎年8月1日とする。

第4章 食の安全安心推進審議会

(審議会)

第18条 食の安全安心推進計画の策定その他この条例及び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施行に関する重要事項について、市長の諮問に応じ、調査し、及び審議するとともに、当該事項について市長に対し、意見を述べるため、京都市食の安全安心推進審議会(以下「審議会」という。)を置く。

(審議会の組織)

第19条 審議会は、委員12人以内をもって組織する。

2 委員は、学識経験のある者、特定食品等事業者、消費者その他市長が適当と認める者のうちから、市長が委嘱する。

(委員の任期)

第20条 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

(臨時委員)

第21条 審議会に、特別の事項を調査し、又は審議させるため必要があるときは、臨時委員若干人を置くことができる。

(部会)

第22条 審議会は、特別の事項を調査し、及び審議させるため必要があると認めるときは、部会を置くことができる。

2 審議会は、その定めるところにより、部会の決議をもって審議会の決議とすることができる。

第5章 雑則

(委任)

第23条 この条例において別に定めることとされている事項及びこの条例の施行に関し必要な事項は、市長が定める。

附 則

この条例は、平成22年4月1日から施行する。ただし、第15条及び第16条の規定は、同年10月1日から施行する。

附 則(平成26年11月11日条例第26号)

この条例は、平成26年11月25日から施行する。

附 則(平成27年1月8日条例第37号) 抄

(施行期日)

1 この条例は、公布の日から施行する。ただし、第13条及び第16条(京都市執行機関の附属機関の設置等に関する条例別表1京都市食品衛生責任者養成講習会選定委員会の項を削る改正規定に限る。)の規定は、平成27年4月1日から施行する。

附 則(平成27年3月27日条例第74号)

この条例は、食品表示法の施行の日から施行する。

(食品表示法の施行の日は、平成27年4月1日)

附 則(平成29年6月9日条例第5号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(令和2年3月30日条例第48号)

この条例は、令和2年6月1日から施行する。