

「第3期京都市食の安全安心推進計画(令和3年度～7年度)」に掲げる施策の取組状況について(令和7年度末時点)

＜施策指標の取組状況＞

施策の柱	指標	指標の内容	指標の参考値		実績値				
			目標値／年	H22～R1平均値	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度
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(患者数50人以上)食中毒の発生件数をゼロにする。	重篤又は大規模食中毒事件数						
			0件	2件	1件	0件	1件	1件	3件
		食中毒の発生を減少させる。	食中毒発生件数						
			10件以下	13件	4件	5件	10件	16件	9件
	安全な食品の流通	市内で製造される食品の違反を減少させる。	抜き取り検査での違反件数(市内製造食品)						
			0件	2件	0件	5件	1件	0件	2件
			自主回収着手の届出件数						
			10件以下	20件	19件	26件	32件	35件	32件
	自主衛生管理の推進	HACCPに沿った衛生管理を定着させる(※)。	HACCPに沿った衛生管理の定着率						
			100%	—	59.5%	66.3%	95.9%	99.9%	100.0%
安心できる食生活の実現	食の安全安心に関する理解の促進	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。	情報発信回数						
			60回以上	38回	60回	66回	61回	61回	62回
		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。	食の安全安心情報の受け手の人数						
			10万人以上	11,966人(講習会、イベント参加人数)	84,731人	93,399人	118,700人	123,710人	101,499人
		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。	市民向けリスクコミュニケーション参加者の理解度						
			100%	—	100%	100%	99.4%	100%	100%

(※)HACCPに沿った衛生管理の定着率の算出方法
HACCPに沿った衛生管理導入済許可施設数 / HACCPに沿った衛生管理指導施設数