

第4期

京都市

# 食の安全安心推進計画

(令和8年度～12年度)



令和8年3月



京都市

CITY OF KYOTO



## 第4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

松井 孝治

京都市では昨年12月に、2050年を展望した京都のまちづくりの指針「京都基本構想」を策定しました。様々な立場の方々が意見を出し合う中で、改めて感じたのは、京都が長年育んできた「本物（ほんまもん）」の価値を守り伝えていく大切さです。

千二百年を超える都市の歴史の中で、京都にはユネスコ世界無形文化遺産にも登録されている「和食」から、日々の家庭料理まで多彩で豊かな食文化が育まれてきました。そこには、健康の維持はもとより、家族とのだんらんや仲間との懇親といった人と人のつながり、そして人生の節目や旅を彩る大切な役割があり、自然に感謝し素材を大切に使い切る「しまつの心」など、京都に受け継がれてきた暮らしの文化が凝縮しています。

京都市では、こうした命を支える食の安全安心を守るため、平成23年3月に「京都市食の安全安心推進計画」を策定し、市民や事業者の皆様と共に様々な取組を進めてまいりました。

一方で、私たちの食を取り巻く環境は大きく変化をしています。急激な気候変動による農産物等の不作や品質の低下、国際情勢の変化による物流の変動、労働人口の減少による食の安全の担い手の変化など、食の安定や安全性の確保には不断の見直しと努力が重要です。

こうした中で京都市は、更なる食の安全と安心の確保を目指し、「第4期京都市食の安全安心推進計画」を策定しました。食品の流通から消費に至る各段階で事業者の皆様が確かな情報と科学的根拠に基づいた衛生管理が行えるよう、近年増加している外国人従業員への衛生教育の支援をはじめ、観光客や小中学生等への食中毒予防の啓発など、直面する課題への対応の強化も盛り込んでいます。

食の安全は、行政だけでは守れません。消費者と食品を扱うすべての方々が連携し、それぞれが自覚と責任のもと役割を果たしていくことが重要です。お一人お一人の弛まぬ取組が、京都に息づく本物の食文化を未来へと受け継ぐことにつながります。引き続き、御理解と御協力をお願い申し上げます。

結びに、本計画の策定に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、並びに貴重な御意見をお寄せいただいた市民の皆様、素晴らしい表紙絵を描いてくれた小中学生など、すべての関係者の皆様から感謝を申し上げます。

令和8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4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) 施策の推進体制
  - (4) 推進計画の位置付け
  - (5) 計画期間
  - (6) 進行管理

## 第2章 食を取り巻く状況と課題

- 1 食を取り巻く状況や社会情勢の変化と課題 ..... P 4
- 2 第3期推進計画における取組状況 ..... P 6

## 第3章 施策の展開

- 1 施策の体系 ..... P 7
  - (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

### **基本施策1** 食品等事業者による自主衛生管理の推進 ..... P 11

HACCPに沿った衛生管理の推進  
多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組  
食品等事業者の表彰  
事業者による外国人従業員の衛生教育への支援【重点施策】  
自主的な衛生管理を基本とした給食対策  
食物アレルギー対策の推進

### **基本施策2** 生産から販売、消費に至るまでの安全性確保 ..... P 13

監視指導及び抜取り検査の実施

カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策  
健康食品の安全性確保  
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  
家畜衛生における防疫対策の普及  
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  
地下水質の保全の推進  
水源から蛇口までの水質管理の強化  
適切な食品表示の推進

**基本施策3** 緊急時に迅速かつ適切に対応するための体制の確保…… P 15

健康危機管理体制の整備  
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…… P 16

SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信  
観光客を対象とした食中毒予防の啓発【重点施策】

**基本施策5** リスクコミュニケーションの推進…… P 16

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  
小中学生等を対象とした食中毒予防啓発【重点施策】  
食育及び環境施策と連携した取組

**資料編**…… P 18

- 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
- 食の安全安心に関する主な出来事
- 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
- 第4期京都市食の安全安心推進計画冊子の表紙絵について



# 第1章 基本的な考え方

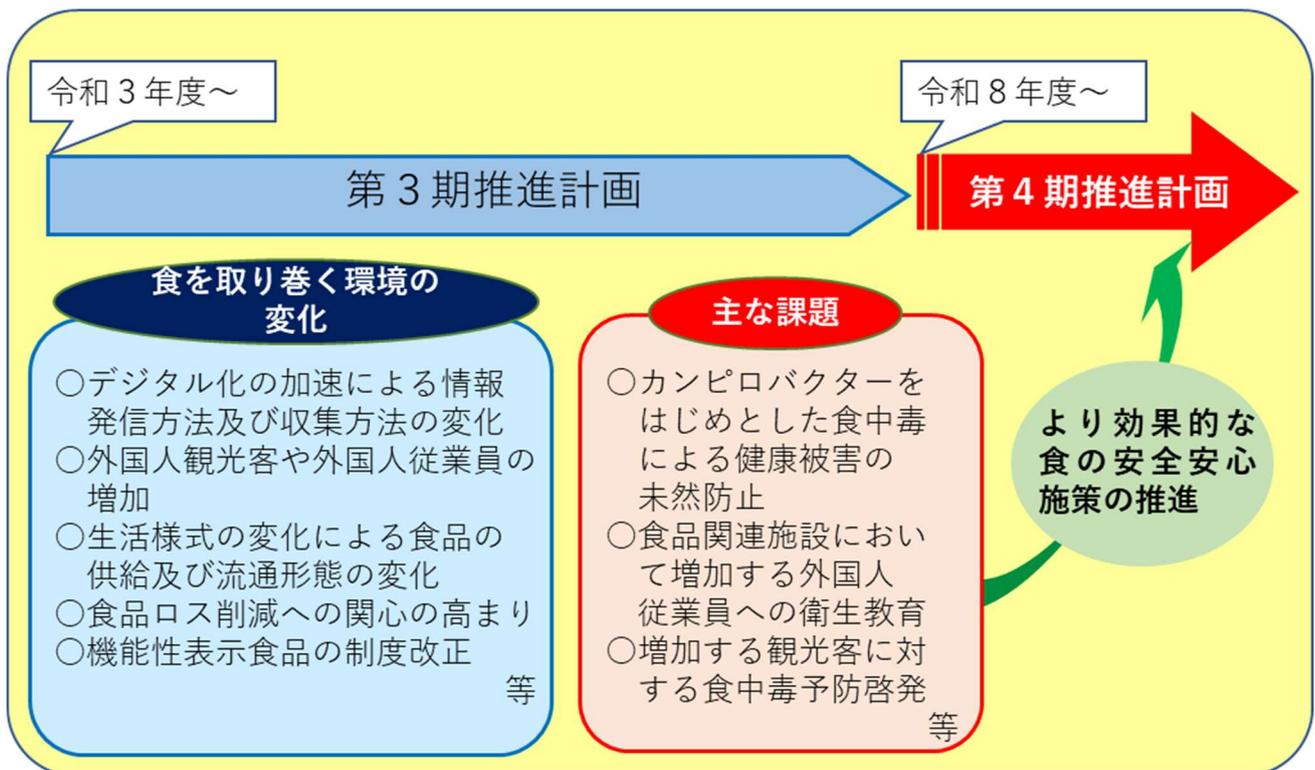
## 1 計画策定の趣旨

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、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<sup>1</sup>」（以下「食の安全安心条例」という。）を施行いたしました。

食の安全安心条例に基づき、施策を総合的かつ計画的に推進するため「京都市食の安全安心推進計画（以下「推進計画」という。）」を策定し、社会的情勢の変化や食の安全安心に関わる課題に対処していくため、5年ごとに推進計画の内容を見直し、市民の健康の保護を最優先とし、健康被害の未然防止に取り組むという条例の理念を基本に据えて食品の安全性を確保するための施策に取り組んでまいりました。

第3期推進計画（令和3年度～7年度）の策定後も、新型コロナウイルス感染症<sup>2</sup>蔓延の影響による生活様式の変化に伴う食生活の多様化や広域流通食品の増加など、食を取り巻く環境は変化し続けており、また、新型コロナウイルス感染症収束に伴う社会活動・経済活動の回復による食中毒事件の増加やインバウンド需要の拡大による様々な課題にも直面しています。

こうした状況を踏まえ、これまでの取組の成果と課題を整理したうえで、より効果的な施策の推進が求められていることから、食の安全安心条例の基本理念を基軸とした第3期推進計画の施策を承継しながら、令和8年度からの5ヵ年計画である第4期推進計画を策定することといたします。



<sup>1</sup> 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・・・21ページ参照

<sup>2</sup> 新型コロナウイルス感染症・・・23ページ参照

<sup>3</sup> 食品等事業者・・・22ページ参照

## 2 第4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。

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<sup>3</sup>、市民及び観光旅行者等がそれぞれの責務と役割を担い、食の安全安心のための施策に取り組めます。

### (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のための施策を推進し、「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。

### (3) 施策の推進体制

食品等事業者、市民及び観光旅行者等との協力の下、関係機関と連携しながら施策に取り組めます。

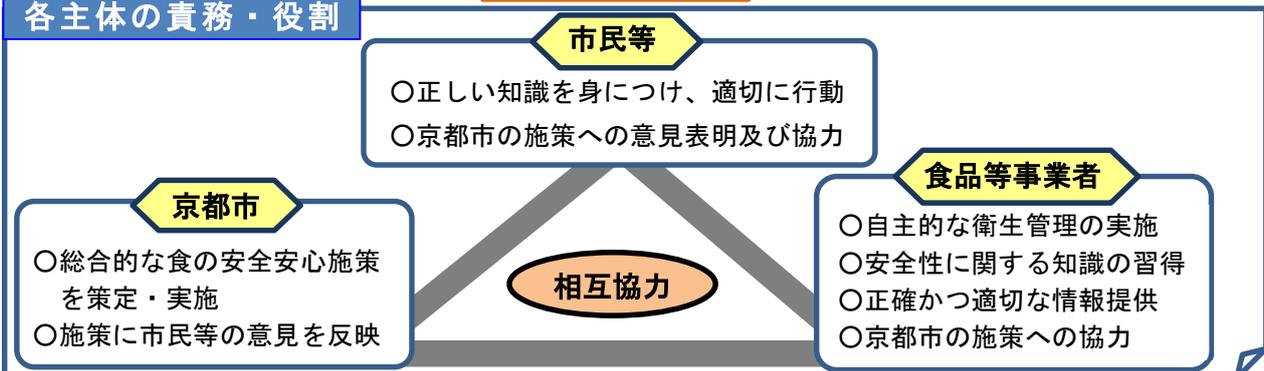
#### 食の安全安心条例に掲げる3つの基本理念

- 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



#### 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。

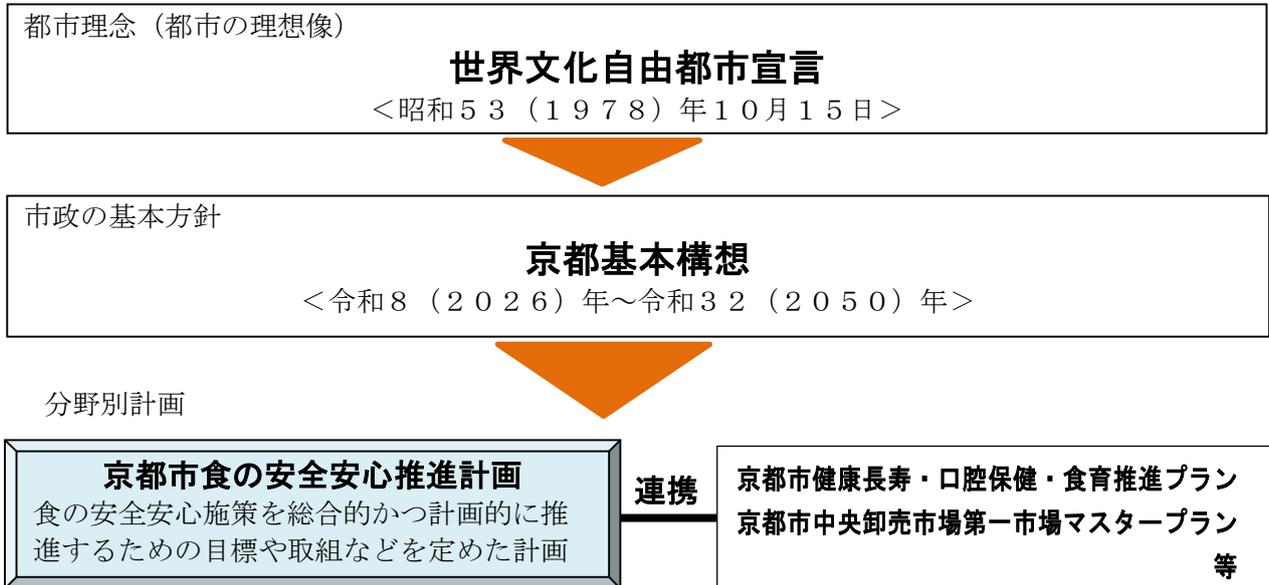
「安心」とは、個人の主観的なものであり、食品の安全性の確保に向けた行政や食品等事業者の様々な取組について、消費者が正しく適切な情報を十分に得て理解するとともに、多くの消費者の納得が得られ、信頼が構築されている状態をいいます。



#### (4) 推進計画の位置付け

本市では、平成22年4月に食品等事業者、市民及び観光旅行者等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基本理念とした食の安全安心条例を施行しており、食の安全安心条例第9条に基づき、推進計画を策定しています。

また、推進計画は、本市の市政の基本方針である京都基本構想の分野別計画に位置づけられるものであり、京都基本構想の理念のもと、個別具体的な施策を着実に推進していきます。



#### (5) 計画期間

令和8年度（令和8年4月1日）から令和12年度（令和13年3月31日）までの5年間とします。

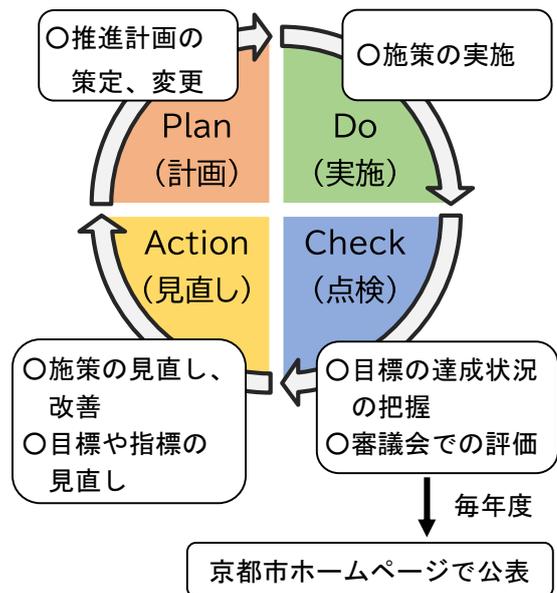
ただし、計画期間中であっても、想定外の事案（新たなリスクの顕在化等）や科学技術の進歩、関連する法令の改正等があった場合には、必要に応じて計画の見直しを行います。

#### (6) 進行管理

PDCA（計画、実施、点検、見直し）の考えに基づき、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、京都市食の安全安心推進審議会<sup>4</sup>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。



<sup>4</sup> 京都市食の安全安心推進審議会・・・21ページ参照

## 第2章 食を取り巻く状況と課題

### 1 食を取り巻く状況や社会情勢の変化と課題

#### (1) 食品関連施設におけるHACCPに沿った衛生管理の制度化

平成30年の食品衛生法<sup>5</sup>の改正により、令和3年6月からほぼ全ての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。当該衛生管理の導入は段階的に定着しているものの、特に、小規模事業者や個人経営の店舗などにおいては、HACCPの運用に対する理解が難しく、HACCPに取り組みつつも体系的な衛生管理がまだ十分でないケースがあります。今後も、全ての事業者においてHACCPに沿った衛生管理が適切に運用されるよう指導を徹底していく必要があります。

#### (2) デジタル化の加速による情報発信方法及び収集方法の変化

近年、デジタル技術の進展とともに情報社会は大きく変化しており、特に、新型コロナウイルス感染症の蔓延を契機に、デジタル化が加速し、情報伝達の手段が多様化しています。デジタル化の加速は、市民や食品等事業者に向けた食の安全安心に関する情報の伝達手段と質を大きく変化させており、市民や食品等事業者の教育・啓発としてオンライン研修やセミナー、動画教材が食品衛生に関する知識の普及に活用されています。

多様な媒体と双方向性を活かし、迅速かつ信頼性の高い情報提供を行うことが、市民の安心と食品等事業者の信頼を支えることに繋がることから、効果的かつ信頼性の高い情報発信やリスクコミュニケーション<sup>6</sup>の在り方が重要になっています。

#### (3) 外国人観光客や外国人従業員の増加

近年、日本を訪れる外国人観光客だけでなく、国内の飲食店や食品関連施設における外国人従業員の数が増加しています。こうした状況のもと、多言語対応や異文化理解、食品衛生に関する啓発活動がますます重要となっています。実践的で理解しやすい教材を活用した継続的な啓発指導等を通じて、多文化共生のもとで食品衛生を確保していく必要があります。

#### (4) 生活様式の変化による食品の供給及び流通形態の変化

生活様式の変化、とりわけ新型コロナウイルス感染症の影響により、テイクアウト、デリバリー及びネット通販の拡大など、食品の供給と流通は従来手法から多様化しています。これにより、利便性の向上が期待される一方、食品流通の広域化による都道府県域を超える大規模な食中毒が発生しています。

また、国が食品輸出を政策として推し進めており、食品衛生の確保は、単なる国内流通の延長というだけでなく、輸出相手国の衛生条件を満たす必要があるなど輸出適合施設の認定や監視対応が求められます。さらに、輸入食品の流入量や種類も拡大傾向にあり、輸入食品特有の長距離流通による多段階物流など複雑な供給網への対応も必要です。

今後は、新しい食品の供給・流通形態を促進しつつ、食品の輸出及び輸入食品にも対応した食品の安全性を確保するための取組が不可欠です。

<sup>5</sup> 食品衛生法・・・22ページ参照

<sup>6</sup> リスクコミュニケーション・・・24ページ参照

## (5) 食品ロスの削減への関心の高まり

近年、世界的な流れの中で、食品ロスの問題に対する関心が格段に高まっています。国連の持続可能な開発目標（SDGs）でも「飢餓をゼロに」や「持続可能な都市とコミュニティ」の促進の一環として、資源の有効利用と環境負荷軽減のために食品ロス削減が重要視されています。

食品ロス削減は単に「廃棄を減らす」だけでなく、食品の衛生管理や安全性の確保と密接に結びついています。令和6年12月、厚生労働省及び消費者庁では、食べ残しの持ち帰りについて、法的及び衛生的なリスクの低減を図り、事業者及び消費者の意識等の変化を推進し、双方の協力の下で促進されることを目的として「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を作成し、より一層の取組の推進を図っており、食品ロス削減と食品衛生の啓発活動を継続的に取り組む必要があります。

## (6) 機能性表示食品の制度改正

令和6年3月、紅麹を含む健康食品を原因とした健康被害事例が発生し、当該食品摂取との関連が疑われる患者が多数報告されました。当該事例の発生を受けて健康被害情報の報告の義務化やGMP（適正製造基準）の要件化など機能性表示食品<sup>7</sup>の制度が改正され、これに伴い、正確かつ詳細な消費者からの健康被害情報の聞き取りや事業者への対応が求められています。



<sup>7</sup> 機能性表示食品・・・21ページ参照

## 2 第3期推進計画における取組状況

第3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6年度までの実施状況等は下表のとおりです。

《第3期推進計画における実施状況等（令和3年度～6年度）》

柱	指標	指標・目標	目標値/年	実施状況等
柱1 食の安全性の確保	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	R3:1件、R4:0件、R5:1件、R6:1件 患者数50人以上の大規模な食中毒は発生したものの、重篤な健康被害を引き起こす食中毒は発生していない。
		【食中毒発生件数】 食中毒の発生を減少させる。	10件以下	R3:4件、R4:5件、R5:10件、R6:16件 食中毒発生件数は新型コロナウイルス感染症が令和5年に5類感染症に移行した後、社会経済活動の回復により増加傾向にある。
	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	R3:0件、R4:5件、R5:1件、R6:0件 年間数件の違反が確認されたが、食品添加物に係る表示違反など健康被害を生じるものはない。
		【自主回収着手の届出件数】 市内で製造される食品の違反を減少させる。	10件以下	R3:19件、R4:26件、R5:32件、R6:35件 令和3年6月から自主回収の届出制度が施行されて以降、制度の周知とともに届出件数は増加している。多くは誤表示等の軽微なものである。
	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%	R3:59.5%、R4:66.3%、R5:95.9%、R6:99.9% 令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理が義務付けられて以降、段階的に定着している。
柱2 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	【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	R3:60回、R4:66回、R5:61回、R6:61回 SNS等の媒体を活用し、積極的に食の安全安心に関する情報を発信している。
		【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	R3:84,731人、R4:93,399人、R5:118,700人、R6:123,710人 閲覧者については増加している（年間8万～12万人程度）。SNS等の媒体を活用し、積極的に食の安全安心に関する情報を発信している。
		【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%	R3:100%、R4:100%、R5:99.4%、R6:100% アンケート等により理解度の調査を行っている。ほぼ全ての参加者に対して、理解が図れている。

## 第3章 施策の展開

### 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

食品衛生法で義務付けられているHACCPに沿った衛生管理について、営業許可の申請手続や施設への立入調査などあらゆる機会を捉えて、HACCPの実施が着実に定着していることを確認し、指導を徹底することで、食品等事業者による自主的な衛生管理の推進を図ります。

#### 基本施策2 生産から販売、消費に至るまでの安全性確保

製造所及び各流通段階における施設への監視指導や食品の抜き取り検査を効率的かつ効果的に行い、衛生的な食品の取扱、アレルギー物質対策及び適切な表示を推進することにより、食中毒の発生や違反食品の流通を防除し、食品の安全性を確保します。

#### 基本施策3 緊急時に迅速かつ適切に対応するための体制の確保

平素より、研修等により職員の技術や資質向上を図るとともに、近隣自治体をはじめ関係機関との連絡・連携体制を構築しておくことにより、大規模な食中毒が発生する等の緊急時に迅速かつ適切に対応できる危機管理体制を整備します。

### 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

デジタル化の加速により様々な情報が氾濫する中、本市は有益かつ正確な情報を収集・整理等し、また監視指導や試験検査結果など幅広い食の安全安心に関する情報を、様々な情報伝達媒体を活用して、市民や観光客等に分かりやすく発信します。

#### 基本施策5 リスクコミュニケーションの推進

行政や食品等事業者、市民が情報を共有し、意見を交換することで食の安全安心についての相互理解を深める機会を積極的に設けることで、リスクコミュニケーションの推進を図ります。

# 施策の体系

目指す姿

施策の柱

基本施策及び個別施策

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

## 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 (P11~)

- HACCPに沿った衛生管理の推進
- 多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組
- 食品等事業者の表彰

#### ★事業者による外国人従業員の衛生教育への支援

- 自主的な衛生管理を基本とした給食対策
  - 食物アレルギー対策の推進
- 【子ども若者はぐくみ局、教育委員会】

### 基本施策2 生産から販売、消費に至るまでの安全性確保 (P13~)

- 監視指導及び抜き取り検査の実施
- カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策
- 健康食品の安全性確保

- 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
  - 家畜衛生における防疫対策の普及
  - 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
  - 地下水質の保全の推進【環境政策局】
  - 水源から蛇口までの水質管理の強化【上下水道局】
  - 適切な食品表示の推進【文化市民局、保健福祉局】
- 【産業観光局】

### 基本施策3 緊急時に迅速かつ適切に対応するための体制の確保 (P15)

- 健康危機管理体制の整備
- 関係機関との連携強化

## 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 (P16)

- SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信
- ★観光客を対象とした食中毒予防の啓発

### 基本施策5 リスクコミュニケーションの推進 (P16~)

- 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
- ★小中学生等を対象とした食中毒予防啓発
- 食育及び環境施策と連携した取組【保健福祉局、環境政策局】

★重点施策

# 京都市

生産から消費までの各段階で食の安全性を確保

## 調理・製造

## 流通

## 消費

### 保健福祉局

- ・食品等事業者の表彰
- ・健康危機管理体制の整備
- ・関係機関との連携強化
- ・HACCPに沿った衛生管理の推進
- ・事業者による外国人従業員の衛生教育への支援
- ・カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策
- ・健康食品の安全性確保
- ・多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組
- ・監視指導及び抜き取り検査の実施
- ・観光客を対象とした食中毒予防の啓発
- ・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
- ・小中学生等を対象とした食中毒予防啓発
- ・SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信

### 環境

- ・地下水質の保全の推進 (環境政策局)
- ・水源から蛇口までの水質管理の強化 (上下水道局)

### 生産

- ・生産者に対する農薬の適正指導や抜き取り検査の実施 (産業観光局)
- ・家畜衛生における防疫対策の普及 (産業観光局)

- ・自主的な衛生管理を基本とした給食対策 (子ども若者はぐくみ局・教育委員会)
- ・食物アレルギー対策の推進 (子ども若者はぐくみ局・教育委員会)
- ・適切な食品表示の推進 (文化市民局)

- ・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)

- ・食育及び環境施策と連携した取組 (保健福祉局・環境政策局)

報告・要望 ↓ ↑ 情報共有

↑ ↓ 連携協力

指導・情報提供 ↓ ↑ リスクコミュニケーション

### 厚生労働省

広域流通食品や輸入食品の違反等の連絡・情報共有、大規模食中毒調査の連絡・情報共有

### 消費者庁

食品表示違反の連絡・情報共有

### 京都府

施設基準やふぐに係る条例の所管、自動車営業や露店営業許可の乗入れ、食中毒や違反食品調査の連絡・情報共有

### 他の地方自治体

食中毒や違反食品調査の連絡・情報共有

### 事業者

自主衛生管理、自主回収、食中毒や違反食品調査の協力・報告

### 市民

食中毒や違反食品の通報、施策への理解・協力

## 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 (H27~R6)
<b>健康被害の防止</b>			
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	1件
食中毒発生件数	食中毒の発生を減少させる。	10件以下	11件
<b>安全な食品の流通</b>			
見直し 市内製造品に対する違反件数（行政処分を伴うものに限る）	市内で製造される食品の違反を減少させる。	0件	0件

### 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 (H27~R6)
<b>食の安全安心に関する理解の促進</b>			
情報発信回数	多様な媒体を通じ、情報の受け手（小中学生、訪日外国人を含む観光旅行者等）がニーズに応じた食の安全安心に関する情報を入手できる環境をつくる。	60回以上	53回
食の安全安心情報の受け手の人数	講習会やイベント参加者、ホームページやSNSの閲覧者等、食の安全安心情報の最適化を図りながら、受け手の人数の増加を図る。	10万人以上	105,135人※
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%	99.9%※

※「食の安全安心情報の受け手の人数」及び「市民向けリスクコミュニケーション参加者の理解度」は令和3年以降設定した指標であることから、R3～R6の平均値

### 3 個別施策 ★は重点施策

「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」を実現するための個別施策に取り組みます。

#### 基本施策1 食品等事業者による自主衛生管理の推進

##### ● <sup>ハ サ ッ プ</sup> HACCPに沿った衛生管理の推進

令和3年6月から、原則として全ての食品等事業者に義務付けられているHACCPに沿った衛生管理について、引き続き営業許可の申請手続や施設への立入調査などあらゆる機会を捉えて、HACCPの実施が着実に定着していることを確認し、指導を徹底します。

また、国等が開催するHACCPに関する研修会等を受講した本市食品衛生監視員<sup>8</sup>により、個々の食品等事業者に応じた衛生管理に関して技術的な指導及び助言を行います。

さらに、令和6年度から運用を開始した「京都市HACCP食の安全宣言届出制度」により、HACCPに沿った衛生管理に積極的に取り組む施設を消費者が認識できるようにすることで、事業者のHACCPに沿った衛生管理の導入及び定着を推進します。

#### HACCPとは

微生物による汚染や金属の混入等の危害（リスク）を分析したうえで、危害（リスク）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。

従来の手法に比べ、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。

#### 京都市HACCP食の安全宣言届出制度とは

HACCPに沿った衛生管理について積極的に取り組む食品等事業者から届出を受け、京都市がその取組を見える化にすることで事業者を支援する制度です。

京都市が届出された事業者をホームページで公表し、事業者が本制度のロゴマークを活用することで、消費者は、食の安全に積極的に取り組む施設を認識できます。



##### ● 多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組

新型コロナウイルス感染症の発生以降、食品のテイクアウトやデリバリーの需要が増加するなど、社会情勢等により食品の提供形態は変化します。

また、食品の輸出入増加による輸出施設への認定対応や輸入食品の監視体制の確保が求められています。

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、助言等を行います。



<sup>8</sup> 食品衛生監視員・・・22ページ参照

## ● 食品等事業者の表彰

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。

## ★ 事業者による外国人従業員の衛生教育への支援【重点施策】

事業者の責務とされている従業員の衛生教育において、市内の飲食店や食品製造施設で働く外国人の増加に伴い、各種言語等に対応した情報や教材等が求められています。

動画を活用した教材の提供や多言語での情報発信など、事業者のニーズに応じた支援を実施していきます。

## <関係部局と連携した施策>

### ○ 自主的な衛生管理を基本とした給食対策

食品衛生監視員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、給食の安全性確保を図ります。

- ・ 保育施設における自主的な衛生管理の取組【子ども若者はぐくみ局】  
各保育施設において衛生管理点検表等による自主点検を行い、HACCPに沿った衛生管理を実施します。定期的な研修への参加や施設の点検を通じて、給食に関わる全職員の衛生意識を高め、安全安心な給食を提供できるよう努めます。
- ・ 小学校及び中学校給食における自主的な衛生管理の取組【教育委員会】  
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、給食の安全性を確保します。  
また、中学校給食を調理する給食センターや民間調理場において、HACCPの概念に基づく衛生管理の実施状況を確認し、指導や助言を行い給食の安全性の確保に努めます。

### ○ 食物アレルギー<sup>9</sup>対策の推進

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行い、適切な表示となっているか確認し、また、食品取扱施設への監視指導では、意図しないアレルギー物質の混入防止について監視指導を行います。

- ・ 保育施設におけるアレルギー対策【子ども若者はぐくみ局】  
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。
- ・ 小学校・中学校におけるアレルギー対策【教育委員会】  
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ています。  
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ています。

<sup>9</sup> 食物アレルギー・・・23ページ参照

### ● 監視指導及び抜取り検査の実施

食品衛生法の規定により策定している「京都市食品衛生監視指導計画」（単年度計画）に基づき、食品取扱施設への監視指導を実施し、市内で製造又は販売されている食品や、市内で流通している輸入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



抜取りした食品の検査の様子



### ● カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策

本市における食中毒発生の傾向として、カンピロバクター<sup>10</sup>及びノロウイルス<sup>11</sup>を原因とするものが上位を占めています。

特にカンピロバクターによる食中毒は、鳥刺しやタタキなどの加熱不十分な鶏肉の喫食を原因として多発していることから、食品等事業者には、鶏肉は十分に加熱して提供するように指導していきます。また、ノロウイルスによる食中毒は、調理従事者の手指を介し食品を汚染することによる発生事例が散見されることから、食品等事業者及び調理従事者に対して、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注意指導していきます。

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。

### ● 健康食品の安全性確保

令和6年9月から、事業者（機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者）は、健康被害の情報を収集するとともに、健康被害の発生や拡大のおそれがある旨の情報を得た場合は、速やかに自治体に報告することが義務化されています。健康被害に関する情報を探知した場合は、原因究明及び被害拡大防止に向けて速やかに対応します。

また、機能性表示食品等を含む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。

さらに、「指定成分等含有食品の健康被害事例報告制度<sup>12</sup>」についても適切に対応していきます。

<sup>10</sup> カンピロバクター・・・21ページ参照

<sup>11</sup> ノロウイルス・・・24ページ参照

<sup>12</sup> 指定成分等含有食品の健康被害事例報告制度・・・22ページ参照

## ＜関係部局と連携した施策＞

### ○ 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。

### ○ 家畜衛生における防疫対策の普及【産業観光局】

高病原性鳥インフルエンザ<sup>13</sup>などの家畜伝染病<sup>14</sup>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。

### ○ 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】

#### ・ 京都市中央卸売市場第一市場<sup>15</sup>

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。

また、市場流通食品の安全・安心を確保するため、H A C C Pに沿った市場独自の衛生管理基準「京都基準」の遵守により商品の保管温度など衛生管理水準を確保していきます。また、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。



早朝監視の様子

#### ・ 京都市中央卸売市場第二市場<sup>16</sup>

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<sup>17</sup>を行い、牛肉の輸出食肉取扱施設に求められる施設の衛生管理の外部検証や、荷口検査、不正防止事項の監視・確認を実施し、食肉の安全性の確保を図ります。

また、京都市中央卸売市場第二市場では、牛肉の輸出促進に取り組んでおり、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。



食肉検査の様子

### ○ 地下水質の保全の推進【環境政策局】

水質汚濁防止法<sup>18</sup>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。



<sup>13</sup> 高病原性鳥インフルエンザ・・・22ページ参照

<sup>14</sup> 家畜伝染病・・・21ページ参照

<sup>15</sup> 京都市中央卸売市場第一市場・・・21ページ参照

<sup>16</sup> 京都市中央卸売市場第二市場・・・21ページ参照

<sup>17</sup> と畜検査・・・23ページ参照

<sup>18</sup> 水質汚濁防止法・・・23ページ参照

## ○ 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。

## ○ 適切な食品表示の推進【文化市民局】【保健福祉局】

食品等事業者に対し食品表示制度の周知を図るとともに、立入調査等により、流通食品について、食品表示法<sup>19</sup>に基づく適切な表示が行われているか定期的に確認します。

また、流通食品について、添加物やアレルギー物質等に関する抜取り検査を実施し、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ていきます。

## 基本施策3 緊急時に迅速かつ適切に対応するための体制の確保

### ● 健康危機管理体制の整備

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。

食中毒等の健康危機事案について、令和5年12月から、市民等からの届出方法として、オンライン受付を開始しました。これにより、届出内容をいち早く把握できるようになり、迅速な対応が可能となっています。

また、食中毒の発生及び違反食品の発見時には、本市衛生環境研究所<sup>20</sup>における食品、便、施設から採取した検体等の迅速な検査により、速やかな原因究明と被害拡大防止の措置を講じます。

さらに、迅速かつ的確に原因究明の調査等を行うため、国等が開催する外部研修や本市が実施する内部研修の受講、また、日常業務を通じた研さん等により、食品衛生監視員の知識や技術の向上に努めます。

#### 食中毒等発生連絡フォーム

二次元コードからフォームへ入れます。

フォームから食中毒、違反不良食品の連絡が可能です。



### ● 関係機関との連携強化

広域連携協議会<sup>21</sup>等により国や他の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。

また、食品のグローバル化で多様な食材・食品が流通し、また、インターネットを介した通信販売等も普及したことから、広域流通する食品の安全性を確保する必要があり、これまで以上に、国や製造所等を管轄する自治体との連携を強化してまいります。

<sup>19</sup> 食品表示法・・・23ページ参照

<sup>20</sup> 衛生環境研究所・・・21ページ参照

<sup>21</sup> 広域連携協議会・・・22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

### ● SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信

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、市民は情報の提供を受け、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。

<Facebook（おあがりス<sup>22</sup>）（「食の安全安心」情報の配信）>

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。



### ★ 観光客を対象とした食中毒予防の啓発【重点施策】

訪日外国人を含む京都市への観光客は、コロナ禍以降、過去最高水準まで増加しており、今後も増加が見込まれることから、観光客を対象に、旅先で食中毒にならないための注意点や万一食中毒になった場合の対応など、食中毒予防啓発に係る効果的な情報発信を行います。

## 基本施策5 リスクコミュニケーションの推進

### ● 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

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を推進します。



#### 大学等におけるリスクコミュニケーション事業

大学等において学生を対象に食中毒の予防法や食の安全安心に関する本市の取組について講習会を実施しています。

また、学祭模擬店での食品事故を防止するため、出店者向けの衛生講習会を開催しております。



#### 体験型手洗い講習会

食中毒予防の基本である正しい手洗いについて理解を深めていただくため、手洗いチェッカー<sup>※</sup>等を用いた体験型講習会を開催しております。

※専用ローションを汚れに見立てて手に塗り、手洗い後、専用の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。

<sup>22</sup> おあがりス・・・21ページ参照

## ★ 小中学生等を対象とした食中毒予防啓発【重点施策】

鶏肉の生食や加熱不足に起因するカンピロバクター食中毒が多発している中、その予防対策として、食品等事業者に対する監視指導の強化や自主的な衛生管理の徹底を図るとともに、鶏肉の生食等による危害（リスク）を事業者並びに市民に広く周知啓発することが必要です。

特に、カンピロバクター食中毒の患者は若年層に多く、安全な食生活を送るために必要な衛生知識を小中学生などの早い段階で身につけることが効果的と考えられることから、学校関係者の意見も聞き、小中学生を対象とし、食中毒予防に関する知識の普及啓発に努めます。



### <関係部局と連携した施策>

#### ○ 食育及び環境施策と連携した取組【保健福祉局】【環境政策局】

京都市では「京都市 健康長寿・口腔保健・食育推進プラン」に基づき、地域の伝統や食文化を生かしながら、「健康長寿のまち・京都」の実現に向けて包括的な食育<sup>23</sup>推進活動を展開しており、健全な食生活の実践に当たり、食品の選び方や適切な調理・保管保方法等の食品の安全性に関する情報発信や周知等、連携して取り組みます。

また、「京都市食品ロス削減推進計画」に基づき、市民、事業者の食品ロスの発生抑制や自主的な分別・リサイクルなどの環境施策を推進しており、食の安全確保の観点から、適切な保存方法や賞味期限・消費期限の理解の促進、外食の食べ残しを持ち帰る際の留意事項の周知等、連携して取り組みます。



<sup>23</sup> 食育・・・22ページ参照

# 資料編



## 京都市食の安全安心推進審議会 委員名簿

(令和8年3月1日時点)

氏名		区分	所属団体名等
	印藤 嘉基	特定食品等事業者	株式会社ジェイアール西日本伊勢丹 京都店 食品レストラン統括部 課長
◆	岡田 博史	学識経験者	京都府立医科大学大学院医学研究科 内分泌・代謝内科 助教
	小野 善三	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
	櫻井 勇	消費者	市民公募
◆	下田 唯	消費者	特定非営利活動法人コンシューマーズ京都 理事
◎	◆ 谷 史人	学識経験者	京都大学大学院農学研究科 教授
	◆ 土田 美咲	消費者	市民公募
	人見 利明	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 コンプライアンス推進課長
	森本 静子	消費者	一般社団法人京都市地域女性連合会 理事
	八尋 錦之助	学識経験者	京都薬科大学 微生物・感染制御学分野 教授
○	◆ 山本 芳華	学識経験者	滋賀県立大学 環境科学部 客員教授
	◆ 横山 長尚	特定食品等事業者	一般社団法人京都市食品衛生協会 副会長

◎：会長、○：副会長、◆：計画策定部会 ※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	審議内容等
令和7年 6月19日	第41回 京都市食の安全安心推進審議会	○ 諮問 ○ 計画策定部会設置
7月30日	第1回 第4期京都市食の安全安心推進 計画策定に係る部会	○ 策定の方向性について ○ 個別施策及び指標の設定について
8月25日	第2回 第4期京都市食の安全安心推進 計画策定に係る部会	○ 体系について ○ 個別施策について
11月5日	第42回 京都市食の安全安心推進審議会	○ 第4期京都市食の安全安心推進計画 (案)について
12月9日～ 令和8年 1月16日	第4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)	
1月29日	第43回 京都市食の安全安心推進審議会	○ 意見募集の結果について ○ 答申

## 食の安全安心に関する主な出来事（平成27年度以降）

年 月	主な出来事
平成27年 4月	食品表示法の施行
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
平成28年 3月	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）の策定
10月	冷凍メンチカツ（そうざい半製品）を原因とした広域的な腸管出血性大腸菌 <sup>24</sup> 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・広域的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 <sup>25</sup> で死亡事案の発生
4月	健康牛のBSE <sup>26</sup> 検査の廃止
8月	持ち帰り総菜等を原因とした広域的な腸管出血性大腸菌O157食中毒の発生
平成30年 6月	食品衛生法の改正（食品衛生法等の一部を改正する法律の公布）
9月	26年ぶりに国内で豚熱 <sup>27</sup> （CSF）が発生
12月	食品表示法の改正（食品表示法の一部を改正する法律の公布）
令和 元年 5月	食品ロスの削減の推進に関する法律 <sup>28</sup> の公布（同年10月施行）
10月	ゲノム編集技術応用食品 <sup>29</sup> 等の届出制度の開始
令和 3年 3月	第3期京都市食の安全安心推進計画（令和3年度～令和7年度）の策定
6月	改正された食品衛生法及び食品表示法の施行
令和 4年 2月	熊本県産アサリの産地偽装問題の発覚
8月	加熱不十分な食肉を原因とした腸管出血性大腸菌O157食中毒による死亡事案の発生
令和 5年 3月	食品表示基準の改正により特定原材料に「くるみ」を追加
9月	弁当を原因とした大規模・広域的な黄色ブドウ球菌 <sup>30</sup> 及びセレウス菌 <sup>31</sup> 食中毒の発生
令和 6年 3月	紅麴関連製品による健康被害が発生
4月	食品衛生行政の消費者庁への移管
8月	機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供の義務化

<sup>24</sup> 腸管出血性大腸菌・・・23ページ参照

<sup>25</sup> 乳児ボツリヌス症・・・24ページ参照

<sup>26</sup> BSE・・・24ページ参照

<sup>27</sup> 豚熱・・・23ページ参照

<sup>28</sup> 食品ロスの削減の推進に関する法律・・・23ページ参照

<sup>29</sup> ゲノム編集技術応用食品・・・22ページ参照

<sup>30</sup> 黄色ブドウ球菌・・・21ページ参照

<sup>31</sup> セレウス菌・・・23ページ参照



### 【ア行】

#### ●衛生環境研究所

京都市衛生環境研究所は、都道府県・政令市等に設置される地方衛生研究所（公衆衛生に寄与する公的な試験研究機関）である。管理課と4つの部門（食品化学部門、微生物部門、食肉検査部門、環境部門）で構成されており、それぞれの部門特性に応じた検査・調査・研究を行っている。本所は京都府保健環境研究所との合築施設。

#### ●おあがりス

食の安全安心施策に、より関心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」を作成するとともに、平成24年度に愛称を募集し、353の募集作品の中から「おあがりス」に決定した。



#### ●黄色ブドウ球菌

ヒトを取り巻く環境中に広く分布し、鼻腔、咽頭、腸管等にも生息しており、特に、手の傷などの化膿した部位には多数の菌が存在している。食品中で本菌が増殖する過程で産生される毒素（エンテロトキシン）を摂取することにより、吐き気・嘔吐等の症状を起こす。

### 【カ行】

#### ●家畜伝染病

家畜伝染病予防法により定められた28種の家畜の伝染性疾患。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おり、加熱が不十分な食肉（特に鶏肉）やレバー（鶏、豚）等の臓器を食べたり、カンピロバクターに汚染された飲料水を飲んだりすることによりヒトに感染し、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。

#### ●京都市食の安全安心推進審議会

食の安全安心条例に基づき、京都市の食の安全安心に係る重要政策について、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（平成22年4月に設置）。学識経験者、食品等事業者、消費者の12名の委員で構成。

#### ●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。

#### ●京都市中央卸売市場第一市場

京都市が開設する中央卸売市場であり、青果物・水産物等を取り扱う。昭和2年に全国初の中央卸売市場として開設された。

#### ●京都市中央卸売市場第二市場

通称「京都市中央食肉市場」。京都市が開設する食肉専門の中央卸売市場であり、生産地から運び込まれた牛・豚が併設のと畜場で解体された後、せりかけられる。

#### ●機能性表示食品

事業者の責任において、すでに科学的根拠が確認された栄養成分（ビタミン、ミネラルなど）を一定

の基準量含む食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができる食品。一日に必要な栄養成分（ビタミン、ミネラルなど）が不足しがちな場合、その補給・補完のために活用される。

国の定めるルールに基づき、事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要な事項を、販売前に消費者庁長官に届け出れば、機能性を表示することができる。なお、特定保健用食品と異なり、国は審査を行わない。消費者庁への届出制度は平成27年4月から開始。

### ●ゲノム編集技術応用食品

ゲノム編集という新しい遺伝子操作技術を用いて品種改良された食品。

ゲノム編集技術とは、酵素を使って生物が持つDNA（遺伝情報）の特定の場所を変化させる技術であり、この技術により、従来の品種改良では難しかった特性を食品に持たせることが可能となった。例えばGABAを多く含むトマトや筋肉量を増したマダイなどが研究開発されている。日本では、ゲノム編集技術応用食品の販売にあたり、厚生労働省への届出制度が令和元年10月1日から開始。

### ●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。

## 【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、食品による健康被害を未然に防ぐことを目的として新設された制度。健康への影響に特に注意が必要な成分として、厚生労働大臣が指定した成分を含む食品（指定成分等含有食品）を扱う事業者は、その食品によって健康被害が起きた、または起きるおそれがあるという情報を入手した場合、国へその内容の報告が義務付けられている。

### ●食育

「食」に関する知識と「食」を選択する能力を培い、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。食に対する心構え、栄養学、伝統的な食文化に関する総合的な教育。

### ●食品衛生監視員

食品衛生法や食品表示法に基づき、食品関係施設に立ち入り、食品や記録等の書類検査、試験検査に必要な食品等の収去（抜取り）、また、食品衛生に関する監視指導等を行う行政職員のこと。

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、食品の安全性を確保するため、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義務化、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、食品衛生法、J A S 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平成27年4月に施行された法律。

## ●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特定原材料（8品目）】

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生の8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特定原材料に準ずるもの（20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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目についても、これら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

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等の規制について定めた水質汚濁防止対策の基本となる法律。

## ●セレウス菌

土壌、空気および河川水等の自然環境、そして農産物、水産物および畜産物などの食料、飼料等に広く分布する。毒素の違いにより嘔吐型と下痢型の2つに分けられ、熱に強い特徴がある。

## 【夕行】

## ●腸管出血性大腸菌

動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染する。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、山洋）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）

豚熱（CSF）は人に感染することはないが、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。

治療法は無く、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、家畜伝染病に指定されている。

## 【ナ行】

### ●乳児ボツリヌス症

1歳未満の乳児特有の病気。ボツリヌス菌\*が乳児の腸内で増殖し、毒素を出すことで発症。乳児の場合、腸内細菌の環境が整っておらず、腸内で菌が増えて毒素を作ってしまう。症状は、便秘、全身の筋力低下、脱力、哺乳力低下。特に、顔面は無表情となり、首の筋力弛緩により頭部が支えられなくなるといった症状を引き起こす。

※ボツリヌス菌：海、川、湖や土壌に広く存在し、乾燥や熱に強い芽胞を形成する。

### ●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。感染してから24～48時間で発症し、下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱などの症状を示す。ノロウイルスによる食中毒は、冬期によく発生しており、二枚貝の生食の他、近年では、ノロウイルスを保有した食品取扱者を介して汚染された食品を原因として発生するケースが多い。

## 【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。

## 【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中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3年3月30日 京都市条例第51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章 食の安全安心推進の日（第15条）

### 第4章 食の安全安心推進審議会（第16条～第20条）

### 第5章 雑則（第21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間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章 食の安全安心推進の日

第15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16条 食の安全安心推進計画の策定その他この条例の施行に関する重要事項及び食品衛生法施行規則別表第17第1号ロ(3)に規定する都道府県知事等が適正と認める講習会の選定について、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17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18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19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20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21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。

附 則（令和3年3月30日条例第51号）

この条例は、令和3年6月1日から施行する。

## 第4期京都市食の安全安心推進計画冊子の表紙絵について

本冊子の表紙絵を募集したところ、小中学生の皆様からたくさんの作品の応募があり、厳正に審査した結果、以下のとおり、最優秀作品1点と優秀作品4点を選定させていただきました。最優秀作品につきましては本冊子の表紙に使用させていただいております。御応募いただきました皆様、ありがとうございました。

### 最優秀作品【表紙絵採用】

京都市立高倉小学校 5年生 田口 馨子さん



ちゃんと水で洗って、焼いて食べようという思いを込めて、水道の蛇口やフライパンの絵を描きました。

### 優秀作品（4作品）

京都市立下京雅小学校  
4年生 中尾 由芽さん



京都市立修学院小学校  
2年生 成田 悠真さん



京都市立九条弘道小学校  
2年生 吉田 楓さん



京都市立西ノ京中学校  
1年生 下村 実加さん







## 京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課

〒604-8571 京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町 488 番地

電話：075-222-3429 FAX：075-213-2997

令和 8 年 3 月 京都市印刷物第 072174 号



この印刷物が不要になれば  
「雑がみ」として古紙回収等へ！

