

**次期京都市食の安全安心推進計画の策定に係る  
市民意見募集の結果について**

**1 意見募集期間**

令和2年11月18日(水)～12月25日(金)

**2 募集結果**

意見者数：213人及び1団体      意見数：324件

(1) 男女別内訳（人数）

男性	女性	不詳
59	145	9

(2) 年齢別内訳（人数）

20歳未満	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳以上	不詳
2	96	27	35	27	13	6	7

(3) 居住地別内訳（人数）

市内	市外	不詳
75	40	98

(4) 提出方法別内訳（意見者数）

郵送	電子メール	持参
1	185	28

(5) 項目別内訳（意見数）

項目	意見数
計画全般	101
施策の指標	35
個別施策	164
HACCPに沿った衛生管理の推進	28
多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組	10
監視指導及び抜取り検査の実施	22
カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策	37
健康危機管理体制の整備や関係機関との連携強化	1
SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信	36
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	16
食育と連携した食の安全安心施策の推進	7
その他	7
その他	24

**3 主な意見の内容と本市の考え方**

お寄せいただきました御意見とそれに対する回答については次のとおりです。  
なお、御意見については、適宜要約のうえ、取りまとめております。

(1) 計画全般

No	意見	本市の考え方
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バランスの取れた、良い計画だと思う。</li> <li>・大変なときですが、食の安全も大切なので、引き続きこのような計画を策定することが大切だと思います。</li> <li>・全体の骨子案を見て、京都市民の食の安全のために考えられた計画になっていると思います。</li> <li>・現行計画（第2期）において大きな課題等が出ていないのであれば、新計画において根幹部分を継承していくという方針で問題ないと思う。</li> <li>・食の安全を確保するため多くの取組が計画されていて良いと思う。</li> <li>・5年間で実行できるよう事業者の指導や市民への啓発に取り組んでください。</li> <li>・第二期計画の、目標や体系を継承することは良いと思います。</li> <li>・取組は、継続性が大事です。</li> <li>・これまでの計画とどのように違うのかわからないですが、食品衛生法が見直しをされるご時世ですので、計画ももっと京都の食の安全が守られる取組をアピールされたら如何でしょうか。</li> <li>・現在の計画を踏襲している印象が強いと思いましたが、SDGsとも関連づけられており、新たな視点も加えられていると感じました。</li> <li>・感染症のこともあり、今まで以上に衛生面に配慮が必要なため、市が中心となって取り組んでいただけるのは良いことと思います</li> </ul> <p>※ その他同様の意見が30件</p>	<p>本市では、「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（以下「食の安全安心条例」という。）に基づき、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するため、平成23年3月には、「京都市食の安全安心推進計画（計画期間：平成23年度～平成27年度）」を、平成28年3月には、「第2期京都市食の安全安心推進計画（以下「第2期計画」という。）（計画期間：平成28年度～令和2年度）」を策定し、市民、事業者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まいりました。</p> <p>次期推進計画の策定にあたっては、より効果的に食の安全安心施策を推進するため、第2期計画に掲げる各施策等を継承することを基本としつつ、昨今の食の安全安心に関する問題等に対応できるよう課題を整理し、策定してまいります。</p> <p>今後とも、市民や事業者の皆様のご期待に添えるよう、関係機関とも連携を図りながら、本市の食の安全安心を確保するための取組を積極的に推進してまいります。</p>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・イラストや写真が豊富で見やすい。</li> <li>・グラフや図面を用い説明されていて、わかりやすい。</li> <li>・全体的に、小難しく、何を言いたいのか全くわからない。</li> <li>・施策の体系について、矢印で関係性を示しており分かりやすい。また、比較的簡潔に色が使われている部分は目に入ってきやすく分かりやすい。</li> <li>・カラーのイラストや図が多くてよいと思います。</li> </ul> <p>※ その他同様の意見が2件</p>	<p>次期推進計画は、図や写真、語句説明等を盛り込むとともに、本市食の安全安心啓発キャラクター「おあがりス」を積極的に活用するなど、視覚的に分かりやすい計画とし、次期推進計画に基づく取組がより一層皆様に伝わるよう、工夫してまいります</p>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「安心」、「安全」の考え方についてしっかり定義されており分かりやすい。</li> <li>・客観的な安全の保障は取り組むべきものとして明確化しやすいが、主観的な安心感も高めたいというところに魅力を感じた。</li> </ul>	<p>次期推進計画は目指すべき姿である「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」を実現するため、「安全」と「安心」の2つを施策の柱としております。このため、次期推進計画では、前提である</p>

No	意見	本市の考え方
	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全と安心を柱にするのはよいと思います。</li> <li>基本理念及び各主体の責務・役割，目指すべき姿，食の「安全」「安心」の考え方について，簡潔に整理されてわかりやすく記述されています。</li> </ul> <p>※ その他同様の意見が5件</p>	<p>食の「安全」と「安心」の考え方について，「安全」とは客観的なもの，「安心」とは主観的なものであることを明確にしております。</p> <p>次期推進計画に基づき，食の安全性の確保を図るとともに，より多くの方々に安心を実感していただけるよう，様々な取組を展開してまいります。</p>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>「目指すべき姿」が明確にされており良い。</li> </ul>	<p>食の安全安心条例の目的を踏まえ，次期推進計画では，目指すべき姿として「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」を掲げております。</p> <p>目指すべき姿の実現に向け，推進計画に基づく様々な取組を展開してまいります。</p>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>SDGSと食の安全について，確かに関係性があるなと感じました。</li> <li>SDGsの視点も取り入れて計画を策定していることは良いと思います。SDGsの達成も目指して頑張ってください。</li> <li>SDGsも視野に入れ，計画を作られていて感心しました。</li> <li>SDGsと食の安全との関係がよくわからない。</li> </ul> <p>※ その他同様の意見が3件</p>	<p>次期推進計画に掲げる目指すべき姿「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」の実現に向け取組を進めることは，市民の健康を維持していくために不可欠であることから，次期推進計画は，SDGsが掲げる「ゴール3：すべての人に健康と福祉を」に深く関わっていると考えます。</p> <p>ゴール3の他にも，例えば，HACCPに沿った衛生管理の推進により食品の安全性が向上することは，食品事故等による食品回収の減少が期待でき，その結果，廃棄物の減少につながることから，「ゴール12：つくる責任つかう責任」にも通じていると考えます。</p> <p>このため，目指すべき姿の実現に向け，取組を進めることで，「ゴール3：すべての人に健康と福祉を」をはじめとしたSDGsの達成に寄与してまいります。</p>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>市だけや市民だけでなく，みんなが協力して京都の食を豊かにしていくことが大切なのだ，と思いました。</li> <li>私たち市民が正しい知識を持っていないと京都市に対して，施策に意見を出すことができないし，リスクを回避することができないと思いました。食の安全性を確保するには相互協力が必要と書いてあるように責任を誰かに押し付けるのではなく皆一人一人の意識や責任が大事だと思いました。</li> <li>食の安全安心を確保するうえで，大切なことは，市民，市（京都市），食品等事業者の相互協力が大事なのだと理解しました。どれか一方だけが努力するのではなく，食に関わる全ての存在が努力していかなければなりません。そのために私ができることは，正しい知識を身に付け，意見を提供することだとわかりました。</li> <li>京都市と食品等事業者だけでなく市民等の</li> </ul>	<p>食の安全安心は，行政による取組のみならず，市民や食品等事業者の皆様が役割と責務を果たしてこそ実現できるものであり，さらに，皆様との協働が不可欠であると考えております。</p> <p>このため，次期推進計画の策定に当たっては，市のみならず，学識経験者，食品等事業者，公募を含む消費者から構成する「京都市食の安全安心推進審議会」において議論いただくとともに，広く市民意見を募集し，御意見をいただいているところです。</p> <p>また，市民の皆様が食の安全安心について関心を持ち，自ら行動していただけるよう，推進計画に基づく取組である，市民，事業者，行政のリスクコミュニケーションを推進してまいります。</p> <p>今後とも，皆様の御理解，御協力を賜りますようお願いいたします。</p>

No	意見	本市の考え方
	<p>相互協力が必要であるという内容が一番印象に残った。旅先や外食で食中毒になるという事例では、食中毒や食に関する安全の責任は事業主や飲食店にあると思ってしまっていたが、私たち市民にも食の安全に関する正しい知識を身につけ、適切な行動をとるという責任があることを自覚するとともに、食をより深く理解すべきであると感じた。</p> <p>※ その他同様の意見が4件</p>	
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>各主体の責務・役割に「相互協力」とあるが、市民や事業者は京都市に協力することだけが求められているような気がする。市民と事業者の間は協力なのでしょうか、対話なのでしょうか。</li> <li>各主体の責務・役割にある、京都市、市民等、食品等事業者の協力ができる仕組みを確立してください。</li> </ul>	<p>食の安全安心条例において、各主体の責務や役割が規定されており、市民の皆様には食品の安全性に関する必要な知識を持ち、理解を深めていただくことや本市の食の安全安心施策に意見表明することをお願いしております。</p> <p>事業者の皆様には、自主的に食品の衛生管理等の措置を講じることや必要な知識の習得に努めていただくことをお願いしております。</p> <p>各主体に責務や役割をお願いする中、市民、事業者、行政間の相互理解や協力が推進されるよう、推進計画に基づく取組であるリスクコミュニケーションを推進してまいります。</p>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>外国産食品、道の駅での食品販売、食品ロスなどについて触れなくてよいのか。また、食品に関する風評被害の視点にも留意するべき。</li> </ul>	<p>御意見については、「HACCPに沿った衛生管理の推進」や「監視指導及び抜き取り検査の実施」、「SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信」等の個別施策において対応できると考えます。</p>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>形だけの計画とならないようにチェックする仕組みをつくってほしい。</li> </ul>	<p>施策の実施状況については、毎年度、京都市食の安全安心推進審議会からの評価を得た後、公表していきます。</p> <p>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ってまいります。</p>
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>「大学のまち京都」として、学生との取り組みを推進することは良いと思う。</li> <li>小中高高校生や大学生と一緒に学べる機会があればいいと思います。</li> </ul>	<p>「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。</p>
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>年齢や国籍を問わずに京の食文化は親しまれているものだからこそ、食中毒を防ぐことの工夫が必要。</li> <li>学生と旅行者も安心できる食生活の確保に取り組んでください。</li> <li>京都は多くの観光客が訪れる場所であって、そのようなまちで食中毒などあってはならないと思う。だから、地元の人もちろん観光として訪れる人にも安全で安心な食事を提供できるように、このように京都市食の安全安心計画を行なっていることにすごく関心を持った。</li> </ul> <p>※ その他同様の意見が2件</p>	<p>本市は、世界を代表する国際観光都市であるとともに、京の食文化は市民の皆様にとっての誇りであり、観光旅行者の皆様にとっての大きな魅力の一つと考えています。</p> <p>その大前提である「食」の安全安心を確保するため、計画に基づく取組を進めてまいります。</p>

No	意見	本市の考え方
1 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>食中毒は、誰もがなるかもしれないという点では、年齢問わず若い人も対策方法などを把握しておくべきであると思ったので、このような計画が広まれば、より食中毒を防げるようになると思います。</li> </ul>	<p>インターネットやSNS等の情報媒体を活用し、広く市民や事業者の皆様へ食中毒の予防啓発をはじめとした本市の食の安全安心に関する取組を発信してまいります。</p>
1 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>食に関して安全性は重要になってくるなと思いました。</li> <li>食の安全安心を確保するには、この計画掲げられているどの施策も欠かすことはできないと思いました。</li> <li>食中毒はなかなかなくなるものではあるが、前もって防ぐ努力をすることはできるので、この計画に掲げる様々な取組は重要であると思う。</li> </ul>	<p>引き続き、推進計画に基づく様々な取組を着実に進め、市民の皆様へ食の安全安心の確保に努めてまいります。</p>
1 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>食の安全安心施策は、コロナ禍であってもどれも欠かすことはできず、やらなければならないものばかり。</li> <li>この計画は今の新型コロナウイルスの時期にも必要な施策であると感じました。</li> <li>安全に対して、コロナ対策のように過剰でヒステリックな業者規制にならないようにしてください。これ以上負担することは無理です。</li> </ul>	<p>食の安全安心を確保するためには様々な取組を継続して実施していく必要があります。コロナ禍においてもどれも欠かすことができないと考えております。</p> <p>新型コロナウイルス感染症には十分留意しつつ、次期推進計画に基づく必要な取組を推進してまいります。</p>
1 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>食中毒防止のための対策が色々書かれてますが、新型コロナ対策について全く触れていません。新型コロナ対策も必要ではないでしょうか。</li> <li>この時期に策定するのにコロナなどの感染症の影響について、考慮されていないのが残念だ。何か対策をいれるべきではないのか。</li> <li>食品を介したコロナ感染のリスクに対し、現状の法律では難しいのかもしれませんが、何らかの対応はされていますでしょうか。</li> </ul> <p>※ その他同様の意見が2件</p>	<p>現時点で食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる事例は報告されておらず、また、食品の製造から販売までの各段階で、食品等事業者の体調管理やこまめな手洗いや咳エチケット等の通常の食中毒予防のために行っている一般的な衛生管理が実施されていれば、食品を介した感染を心配する必要はないとされています。</p> <p>また、上記の一般的な衛生管理は、食品を介した感染症の対策でもあるため、食の安全安心の確保に係る取組を着実に実施します。</p> <p>なお、新型コロナウイルス感染症拡大防止により対面式の事業が困難な状況下では、非対面による情報発信も必要と考えており、幅広い世代に情報が届くよう、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食の安全安心に関する情報発信に努めてまいります。</p>
1 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>特に問題はないのだろうと思うが、「食」に関して、市のいろいろな部署がばらばらに対応している気がする。衛生とか文化とか京都の強みとか。食品衛生管理はどこにも直結するし、それがあっての文化とか強みになる大切なものだと思うが、この計画は各関係部署で共有されているのか。されているならいいが。</li> <li>柱2 安心できる食政策の実現、について、</li> </ul>	<p>推進計画は、京都市基本計画の分野別計画の一つに位置付けられており、食の安全安心に関する京都市のマスタープランとなります。</p> <p>次期推進計画には庁内関係部局の食に関する施策を盛り込むとともに、引き続き庁内関係部局と連携を図りながら、各種施策に取り組むこととしており、御意見の他部局との連携は5つの基本施策に包含するものと考えま</p>

No	意見	本市の考え方
	施策6として、市民の健康を目的とする他部局との連携、という項目を追加してはどうか。	す。
17	・新型コロナで、営業者も保健所もかなり疲弊している。いつ終わるか分からない中での計画なので、ハードルが高くなり見直しが必要ではないかと感じた。	次期推進計画の施策の実施状況については、毎年度、京都市食の安全安心推進審議会に評価していただき、その結果、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ってまいります。
18	・次期京都市食の安全安心推進計画（令和3年度～7年度）策定にあたっては現行にたいする到達評価をおこなう必要があると考えます。	現行の推進計画は令和2年度が最終年度となりますが、これまでの進捗状況については、毎年度、食の安全安心推進審議会に報告し、評価していただいたうえで公表しております。 次期推進計画骨子案についても、現行の推進計画に基づくこれまでの取組状況の評価し、課題を整理したうえで策定しております。
19	・推進計画の基本的事項（2）目指すべき姿の各主体の責務・役割の表の中に相互協力とありますが、この下に「コミュニケーションの深化」等の文言を加えることを提案します。相互協力をするためには、消費者、京都市、事業者が互いにコミュニケーションを深めることがとても重要だと考えます。	食の安全性を確保し、安心できる食生活を実現するためには、行政のみならず、市民の皆様や事業者の皆様との協働が不可欠だと考えておりますので、市民、事業者、行政のリスクコミュニケーションを推進してまいります。 なお、御提案の趣旨は、相互協力に含まれるものと考えますので、原案のとおりとさせていただきます。

## (2) 施策の指標

No	意見	本市の考え方
20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・この指標で良いと思う。</li> <li>・適切だと思います。</li> <li>・とても分かりやすいです。</li> <li>・大事なポイントがまとまっていて、わかりやすいと思います。</li> <li>・安全、安心な食生活のためには必要なことだと思います。</li> <li>・数値目標を設定したことは良いと思う。</li> <li>・現実可能な具体的な数値と思います。</li> </ul> ※ その他同様の意見が1件	次期推進計画では、目指すべき姿である「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、個別施策の取組を総合的に評価するため、2つの施策の柱ごとに指標と目標値を設定しました。 本指標により施策の取組状況を総合的に評価するとともに、京都市食の安全安心推進審議会にも御意見を伺い、食の安全安心施策を推進してまいります。
21	<ul style="list-style-type: none"> <li>・達成可能な指標を無難にあげているのではなく、HACCPに沿った衛生管理を100%という目標に毅然として取り組む姿勢が示されていて、好印象。</li> <li>・HACCPが定着するよう事業者の指導をしっかりとってください。</li> <li>・食の安全性の確保の中の「自主衛生管理の推進」HACCPに沿った衛生管理を定着させるが100%になっていますが、現実的には難しい数字となっているのではないかと。そのための具体的な取組みの提示をお願いします。</li> </ul>	食品衛生法が改正され、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。 このため本市では、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、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、定着率100%を目指してまいります。

No	意見	本市の考え方
2 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒違反ゼロ，HACCPに沿った衛生管理定着率100%は現実には不可能な目標だと思うが当然の目標です。一方，安心できる食生活の目標は，現実的な目標だと思いますので実現に向けて頑張ってください。</li> <li>・今回新規設定された指標について，いずれもこれまでの実績等からして本当に実現できる数値なのかと思います。</li> <li>・数字だけが一人歩きしないようにしてほしい。</li> <li>・食中毒の発生が少なくなるようがんばってください。</li> </ul>	<p>各個別施策を着実に実施し，各指標に掲げる目標の達成を目指します。</p> <p>目標の達成度については，毎年度，京都市食の安全安心推進審議会に報告し，評価をいただきます。</p> <p>目標の達成度が低い場合は，その要因を分析し，審議会の御意見もお聞きしながら個別施策の追加や見直しを行い，目標の達成を目指します。</p>
2 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒の発生件数はコロナ対策で減少しているとのこと。H22年～R1年の平均値が13件であるなら，もう少し高い目標（例7，8/年）でもよいのではないのでしょうか。</li> <li>・食中毒発生件数の目標値を0件にしてもいいのではないですか。</li> </ul>	<p>次期推進計画は5か年計画であるため，今後の新型コロナウイルス感染症の動向が見通せないことから，平成22年から令和元年度までの平均値を踏まえ，目標値は10件/年とします。なお，目標の達成度については，毎年度，京都市食の安全安心推進審議会に報告し，評価をいただくとともに，その結果，指標や目標値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。</p>
2 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重篤又は大規模事件数0件，抜取り検査での違反件数0件の目標は素晴らしい。しかし，労力をかけて事件断定や違反確定すれば目標達成に至らず，怠慢な調査等で目標達成となる。目標として現実的でしょうか？</li> </ul>	<p>HACCPに沿った衛生管理をはじめとする事業者による自主衛生管理の取組の推進により，食品の安全性の向上が図られた結果として，本指標の目標値が達成できるものと考えております。</p> <p>そのうえで，食中毒事案等が発生した場合における調査は食品衛生監視員の職務であり，目標の達成のために怠慢な調査等を行うことはありません。</p>
2 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>・適切な表示についての項目も検討してはどうか。</li> </ul>	<p>抜取り検査において，食品表示に関する検査も実施しておりますので，適切な表示については，抜取り検査での違反件数で確認していきたいと考えております。</p>
2 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市内製造食品の違反件数のみに着目しているが，市外製造品や輸入食品に関する取組はどうなっているのか？</li> </ul>	<p>市内を流通する市外で製造された食品や輸入食品についても，食の安全安心を確保するため，抜取り検査を実施しています。違反が確認された場合には，関係自治体に迅速に情報提供し，適切な対応を図ってまいります。</p>
2 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・違反件数の目標は0件であるが，検査予定件数を明記すべきである。分母が少数であれば必然的に違反数は0に近い数値になるのでは？</li> </ul>	<p>効率的，効果的に抜取り検査を実施するため，検査予定件数については，市内の食品製造施設数や違反の状況，社会情勢等を踏まえ，食品衛生法に基づき毎年度策定する「京都市食品衛生監視指導計画」で策定し，公表しております。</p> <p>次期推進計画は5か年計画であり，検査予定件数を明記することは困難ですが，「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき適切な検査数を確保してまいります。</p>

No	意見	本市の考え方
28	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「自主回収着手の届出件数」について、半減以上を目標とされていますが、それに向けて具体的に施策を講じるのは非常に困難だと思うのですが、有効な方策はあるのでしょうか。</li> <li>・自主回数着手の届出件数は少ないことが良い事なのでしょうか?事業者が事案を隠蔽することにつながる懸念します。</li> <li>・自主回収の目標値10件は少な過ぎるのではないかと。</li> </ul>	<p>HACCPに沿った衛生管理が定着することで、食品衛生管理の底上げが図られた結果、自主回収着手の届出件数は減少するものと考えております。</p> <p>また、事業者は食品等を回収するときは、行政に届け出ることが義務付けられており、届出義務違反は罰則の対象にもなることから、実効性は確保されるものと考えます。</p> <p>なお、目標の達成度については、毎年度、京都市食の安全安心推進審議会に報告し、評価をいただくとともに、その結果、指標や目標値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。</p>
29	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「自主回収着手の届出件数」を指標に掲げておられますが、自主回収着手報告にも様々な内容があると存じます。この指標では、食の安全性に関わる届出件数を指標とするという理解でよろしいのでしょうか。</li> </ul>	<p>食品衛生法及び食品表示法が改正され、食品等のリコール報告制度が創設されました。</p> <p>本制度では届出対象が食の安全性に関するものとなっておりますので、本制度に基づく届出件数を指標とすることを考えております。</p>
30	<ul style="list-style-type: none"> <li>・柱1の安全性に関することについて、自然環境から受ける影響の視点が無いけれど、それは不問に付すという姿勢なのでしょうか?</li> </ul>	<p>食の安全安心に係る個別施策の取組を総合的に評価するための指標として、原案のとおりとしたいと考えてます。</p>
31	<ul style="list-style-type: none"> <li>・情報発信は一方通行なところがありますが、受け手の人数も指標にしているところはよく考えて設定されていると思います。また、直接参加型のリスクコミュニケーションは参加者の理解度や反応がダイレクトに分かることや、その場で質疑応答ができるので聞きたいことが伝えやすいなどメリットが多いので、コロナ禍ではありますが、多く開催してほしいです。</li> <li>・発信された情報をどう受け取るのかが分かりにくい。</li> </ul>	<p>情報を発信する場合、いかに多くの市民や事業者の皆様に届いたかも重要であるとの考えのもと、本指標を設定しました。</p> <p>一方、対面式の事業についても、御意見のとおり必要であると考えておりますので、新型コロナウイルス感染症の動向も踏まえつつ、実施していきたいと考えております。</p> <p>情報発信に当たっては、幅広い世代に届くよう、年代ごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、ホームページやSNS、動画、紙媒体等、様々な媒体を活用してまいります。</p>
32	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全安心情報の受け手の人数の根拠は?自治体のSNSは誰も興味がないのでは?</li> <li>・うまくSNSを利用すれば目標値に届くと思う。</li> <li>・食の安全安心情報は、これまでと比べて非常に多くなっているが、本当に大丈夫なのか。無理な設定ではないか。</li> <li>・食の情報の受け手の目標値がいきなり10万人になっているのですが実現できるのでしょうか。頑張ってはほしいです。</li> </ul>	<p>食の安全安心情報の受け手の人数の目標値については、これまでの実績や今後、情報発信を充実するという基本施策を踏まえ、設定しました。</p> <p>情報発信は、まずは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をお届けするとともに、発信内容は時節をとらえたものや、京都市食の安全安心啓発キャラクター「おあがり」を積極的に活用した視覚的に受け入れやすいものとするなど、自治体のSNSであっても興味を持っていただけるよう、工夫してまいります。</p> <p>なお、目標の達成度については、毎年度、京都市食の安全安心推進審議会に報告し、評価をいただくとともに、その結果、指標や目標値等に変更が必要な場合には、適宜見直し</p>



No	意見	本市の考え方
		や改善を図ります。
3 3	・情報発信回数を年60回以上とする目標を掲げているが、どのような効果的発信を考えているのか？後にSNSの記述があるがこのことなのか？	情報発信に当たっては、幅広い世代に届くよう、年代ごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、ホームページやSNS、動画、紙媒体等、様々な媒体を活用してまいります。
3 4	・市民向けのリスクコミュニケーション参加者の理解度の目標値が100%は実現可能と本当に考えていますか？目標値が高すぎると思います。90%以上の方が現実的では？また、指標がアンケートならあいまいな数値ではないですか？確認テストなら客観的だと思いますが、テストには抵抗が,,,	基本施策5において、リスクコミュニケーションを推進することとしており、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すとしています。自ら行動するには、食の安全安心に関する理解が欠かせないことから、参加者の理解度100%という高い目標を設定しました。 なお、理解度の把握方法としては、事業参加者に内容に関する理解度をアンケート形式で回答いただくことを考えています。
3 5	・「市民向けリスクコミュニケーション参加者の理解度」とあるが、そもそもリスクコミュニケーションとは事業者、消費者、施策実施者の三者が共有した認識をもち進めていくものと思うが、事業者の認識度を確認する必要はないのか？	事業者は、食の安全性確保において第一義的責任を有することから、必要な知識を習得し、適切な衛生管理の実施に努める必要があります。 このため、御指摘の事業者の認識度については、HACCPに沿った衛生管理の定着率や抜き取り検査での違反件数等、他の指標で確認できるものと考えます。

### (3) 個別施策

#### ア HACCPに沿った衛生管理の推進

No	意見	本市の考え方
3 6	・よいと思います。ハサップは大切ですね。 ・丁寧に説明されていて良いと思います。 ・HACCPは難しいと思うが、これによって食品業界の衛生水準が向上するなら喜ばしいこと。コロナで大変だと思いますが、職員の方も業者の方も頑張ってください。 ・ハサップ等を食品事業者が導入していくことで、より安全・安心な食品が提供されるなら、とても良いことだと感じました。	食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から、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。 HACCPに沿った衛生管理が定着することにより、衛生管理の更なる向上が期待でき、食中毒等の飲食に起因する健康被害の防止が図られるものと考えますので、必要な取組を進めてまいります。
3 7	・事業者に対する講習会を多く開催し、事業者の衛生管理に対するHACCP認識度を高め、導入状況を確認するための効果的な立入調査を行うべきである。 ・命がかかっている話なので、監視されて、できてないから処分を受けるのは仕方ないのかもしれないが、ハサップは前もって危険を把握し予防するようなものだと感じている。今後は、監視とか処分も大事だが、ハサップを契機に予防、未然防止などに力を入れていくべきだと言う。	本市では食品等事業者自らがHACCPに沿った衛生管理を導入し、定着できるよう、本市ホームページにおいて導入手順を掲載し、また、特に施設数の多い飲食店向けの導入動画の配信等を行っています。また、令和2年度は、市内全ての食品等事業者に対し、郵送による改正法の一斉通知を行い、HACCPの制度化に向けて事業者に対し準備等を促しました。さらに、講習会や施設への定期的な立入時等、様々な機会や手段を活用して必要な導入支援を行っています。

No	意見	本市の考え方
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HACCPを飲食店に理解させるにはかなりの努力が必要だと思います。頑張ってください。</li> <li>・お店にとってハサップを導入することは簡単ではないので、しっかり行政からサポートしてあげてください。</li> <li>・施設への立入調査や講習会などの機会を活用し、直接事業者に指導することは良いことだと思う。</li> <li>・HACCPを導入することは事業者にとって負担なので、保健所から丁寧に指導してほしい。</li> </ul>	<p>HACCPの導入状況については、こうした定期的な立入検査や営業許可の更新等の機会を通じて適宜確認し、必要な指導や助言等を行い、事業者がHACCPに沿った衛生管理を円滑に導入できるよう、引き続き支援してまいります。</p>
38	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HACCPがどのようなものかよく分かりません。これを飲み屋の店主が理解するのは至難だと思います。丁寧な説明が必要。</li> <li>・事業者ですが、従業員は10人くらいで、HACCPは何をしてよいか分かりません。</li> <li>・HACCPの取組は小規模事業者にとっては難しい。市から助言や支援をお願いしたい。</li> <li>・小さい飲食店であっても完全なものでもなくともHACCPの取組がされるよう指導してください。</li> <li>・コロナ禍で、これまでよりもさらに手間暇をかけた取り組みは、事業者として難しい。</li> <li>・私は病院給食に携わっています。病院では以前から大量調理マニュアルを用いて記録している。病院の食事は治療の一部なので私達も当然の義務と思いやっていますが、商売としてやっている飲食店にHACCPが本当にできるのか疑問に思います。</li> <li>・コロナ禍の中、飲食店の経営すら危ぶまれる中でHACCPの導入は困難に思われます。(特に従業員の少ない小規模な飲食店)現状を考えてすみやかな導入を求めるのではなく、長期的な支援が必要になると思います。</li> <li>・コロナ禍で売り上げが落ちる中で、HACCPをしなければならぬ状況は、中小事業者にとってはかなり厳しいと思う。</li> </ul>	<p>HACCPに沿った衛生管理では、規模(従事者50人未満)や業種(飲食店等)等を要件とした一定の営業者については、各業界団体が作成する手引書に沿った、簡易な方法による衛生管理が可能です。</p> <p>市内の食品事業者は、ほぼ全てが上記の要件に当てはまると考えられますが、これらの事業者の皆様は厚生労働省ホームページに掲載されている業種別の手引書に沿って衛生管理をしていただくことにより、比較的容易に取組むことが可能です。</p> <p>本市においても、引き続き施設への立入調査や講習会等を通じた衛生指導や助言等、様々な機会を利用して、必要な支援を行ってまいります。</p>
39	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各飲食店でHACCPに沿った衛生管理が実施されるということだが、実際、定着するのか不安です。</li> <li>・HACCPが定着し、食の安全性が向上してほしい。</li> <li>・法改正により6月1日からHACCPに沿った衛生管理が義務付けられる。現在、講習会等による啓発に尽力されていること</li> </ul>	<p>HACCPの導入状況については、定期的な立入検査や営業許可の更新等の機会を通じて、確認し、必要な指導・助言等を行うこととしています。</p> <p>不備が認められた場合は、まずは改善のための行政指導を行います。</p> <p>なお、適切な衛生管理がなされていない場合は行政処分等の対象にもなり、実効性は</p>

No	意見	本市の考え方
	<p>と感じています。今後、管理取組の水準を上げるため、具体的な指導、確認等の手法が重要になってくると思います。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・昨今世の中は多様化し食においても製品、販売、生産も然りそのような時なHACCPに沿った衛生管理がされるのは嬉しい事です多様化した事業者に徹底して行くには時間もかかり色々な工夫が必要になるかと思えます。</li> <li>・HACCPに沿った衛生管理については、制度化と言いますが100%の実施を目標としている割には、目標を、実現し得る工夫がされているとは思えません。</li> </ul>	<p>確保されるものと考えます。</p>
40	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HACCPに沿った衛生管理が義務化されるということですが、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度は存続予定でしょうか。</li> <li>・HACCPに沿った衛生管理の推進や京都市独自の「京・食の安全衛生管理認証制度」の活用を図ることに賛成です。特に「京・食の安全衛生管理認証制度」がHACCPとどのように違うのか、また具体的にどのようなものなのかを見える化されることを望みます。</li> </ul> <p>※ その他同様の意見が1件</p>	<p>「京（みやこ）・食の安全性管理認証制度」は、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ため、HACCPの概念を一部取り入れた本市独自の制度として、平成18年に創設し、現在までに130を超える施設が取得しています。</p> <p>令和3年6月1日以降、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義務付けられますが、法令に基づく最低限の基準の順守にとどまることなく更なる衛生管理の向上につなげるため、本制度を活用してまいります。</p> <p>また、認証を取得した事業者は、本市独自の「認証マーク」を掲げることができ、視覚的に確認することが可能です。</p> <p>今後とも、認証取得施設の本市ホームページの掲載や制度の周知等、認証制度の普及啓発に努めてまいります。</p>
41	<ul style="list-style-type: none"> <li>・京・食の安全性管理認証制度を取得すれば、HACCPに沿った衛生管理を実施していることになるのですか？認証制度とHACCPに沿った衛生管理との関係性を明確にしてほしいです。</li> </ul>	<p>業種別の手引書に沿った衛生管理のポイントが認証のマニュアル等に記載されており、衛生管理状況を適切に記録していればHACCPに沿った衛生管理を実施しているといえます。</p>
42	<ul style="list-style-type: none"> <li>・令和3年6月から原則として全ての食品等事業者はこれに沿って衛生管理の実施が求められており、進捗状況を明らかにしてすすめてほしいと考えます。</li> </ul>	<p>施策の実施状況については、毎年度、食の安全安心推進審議会からの評価を得た後、公表していきます。</p> <p>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ってまいります。</p>

## イ 多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組

No	意見	本市の考え方
43	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新型コロナウイルスにより食品のデリバリー等が出てきているが、食品が衛生的に取り扱われているか疑問に思う。配達をする人は衛生の勉強をしているとは思えないので、そうした人たちに頼む各店舗へ強い</li> </ul>	<p>食品の安全性の確保のためには、食品の生産から製造、調理、販売、消費に至る各過程において衛生的な取扱いがなされる必要があります。</p> <p>食品の配達においても温度管理等、適切な</p>

No	意見	本市の考え方
	<p>指導を行ってほしい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の運搬のみを職業とする人々にも衛生管理について指導できる取り組み・法整備を期待します。</li> <li>・配達に不安を感じるので、配達人にも講習会等してもらえないか。</li> <li>・新型コロナの関係で炎天下の店の前で弁当を販売したり、食品の配達も増えていて食中毒が起きないか心配です。多様化する食品の提供形態にあわせた衛生管理の指導を頑張ってください。</li> <li>・食品の配達が今流行っていますが、食品をきちんと扱ってもらっているか気になるので指導や検査をしてほしいです。</li> </ul>	<p>衛生管理が必要であるため、衛生管理の責任を担う営業者に対して必要な指導を行ってまいります。</p> <p>なお、路上弁当の販売者や製造所に対しては、特に食中毒の危険性が高い夏期に監視指導や抜き取り検査を実施し、食中毒の未然防止に努めているところです。</p>
4 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組とは、具体的に何がわからない。</li> <li>・今はコロナによる影響が大きいですが、次期計画の5年間の間には何があるかわからず、食品の提供形態もさらに変化することも考えられるので、この個別施策は時代の変化に対応していると思います。</li> <li>・コロナウイルス感染症の影響等も視野に入れ頂いていることを評価します。</li> <li>・新型コロナウイルス感染症の影響に伴う案件についても考慮して頂いていますので継続した取組みをお願いします。</li> </ul>	<p>近年でいえば、新型コロナウイルス感染症の影響によりこれまで客席で食品を提供していた飲食店がテイクアウトや宅配等を始める事例が増加していることや、福祉を目的として食品を提供する子ども食堂など、社会情勢により食品の営業形態や営業主が多様化しており、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、助言等を行い、取組の後押しを行っております。</p> <p>なお、今後とも社会情勢等の変化により起こりうる食品の提供形態の多様化に対応した柔軟な取組を展開し、食品の安全性の確保を図ることを目指します。</p>
4 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>・柔軟な取組の具体例を明記してほしい。概念すぎて理解しがたい。</li> </ul>	<p>次期推進計画は5か年計画であるため、今後の社会情勢等の変化により予期せぬことが起こることも想定され、具体例を明記することは困難ですが、事例ごとに適切な対応を展開し、食品の安全性の確保を図ることを目指します。</p>

## ウ 監視指導及び抜き取り検査の実施

No	意見	本市の考え方
4 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒が発生しないよう飲食店や販売店に徹底した指導をお願いします。</li> <li>・お店によって衛生意識に差があると思います。事業者みんなが高い意識を持つように監視指導をしっかりとしてほしい。</li> <li>・悪質なお店には、徹底的に指導をしてほしい。</li> <li>・衛生状態の悪い店舗には、厳しく対処してほしい。</li> <li>・大学で食品衛生を学んでいます。お店で提供されているものは当然安全だと思っていましたが、お店により意識の差がかなりあるように感じます。もっと教育が必要と感</li> </ul>	<p>本市では食品衛生法に基づき、毎年度、飲食店や食品製造施設等に対する監視指導や流通食品の抜き取り検査等の実施計画である「京都市食品衛生監視指導計画」を策定し、計画的に取組を進めております。</p> <p>「京都市食品衛生監視指導計画」は、過去の食中毒、違反の発生状況や施設における食品製造・提供数、食中毒の危険性が高い食品の取扱状況などを勘案して策定しており、効率的、効果的な監視指導や抜き取り検査を実施します。</p> <p>なお、監視により食品の取扱の不備等を確認した場合には速やかに改善指導を実施して</p>

No	意見	本市の考え方
	<p>じます。</p> <p>※ その他同様の意見が2件</p>	<p>まいます。</p>
47	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 抜取り検査の充実をお願いします。</li> <li>・ 抜き取り検査を社会情勢の変化などに柔軟に対応しながら、効果的・効率的に行うことは重要</li> <li>・ 市内に流通している食品が安全かどうか検査体制を強化してほしい。</li> <li>・ コロナ禍で、食品関係の店の経営が苦しかったり、潰れていると聞く。抜取り検査は店が無償で食品を提供していると聞いた。店の負担にならないように検査項目や検査数を必要最小限にして効率的で効果的な検査を望む。</li> <li>・ 農薬が気になるので、しっかり検査をしてほしい。</li> <li>・ しっかりと検査をしてほしいと思います。</li> </ul> <p>※ その他同様の意見が2件</p>	<p>本市では、「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、市内に流通する食品の計画的な抜取り検査を実施し、残留農薬についても、法令で定められた基準を超過していないか、確認を行っています。</p> <p>抜取り検査では、過去の違反等の発生状況や食品ごとの健康被害のリスク、その時々々の社会情勢等により食品の種類や検査項目等を精査し、より効率的、効果的な検査を実施してまいます。</p>
48	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品表示対策は大事。</li> <li>・ アレルギー疾患は重篤な症状につながりやすいので、アレルギー対策を推進することが必要</li> </ul>	<p>「京都市食品衛生監視指導」に基づき、市内に流通する食品の計画的な抜取り検査の中で、食品表示に関する検査も実施しております。</p> <p>特に不適切な表示により健康被害が容易に起こりうるアレルギー表示の検査に力を入れており、表示が適切に行われているかを確認することで、健康被害発生未然防止に努めているところです。</p> <p>また、食品の製造工程等におけるアレルギー物質のコンタミネーションを防ぐため、施設への衛生指導も実施しております。</p> <p>さらに、食品等事業者や市民の皆様に対する講習会等を通じ、食品表示に関するルールについて周知を図ります。</p>
49	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 事例は少ないものの、重症化しやすい有毒植物などの自然毒についてももしっかり対策したほうがいい。</li> <li>・ 昨今のコロナ禍で、普段アウトドアをしないような人たちがキャンプや釣りなどに出かけるのが流行っています。そういった中で、自分で採取したキノコや魚などによる食中毒が増えると予想されます。そういったことに対する情報提供も重要になってくると思います。</li> </ul>	<p>有毒植物の誤食を防止するため、本市ホームページやSNS、リーフレットを活用し、注意喚起を行っております。</p> <p>また、ふぐの流通が増える冬期には「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、ふぐを取り扱う飲食店等に対し、適正なふぐの処理や有毒部位の管理等について立入指導を行っております。</p> <p>また、ふぐ毒や貝毒については、抜取り検査を実施し、安全性について確認しております。</p> <p>今後とも自然毒による食中毒予防に努めてまいます。</p>
50	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「京の食文化を支える」とあるが一体何なのか。</li> </ul>	<p>市民の皆様にとっての誇りである京の食文化を代表する食品の安全性を確保するため、製造施設への監視指導や食品の抜取り検査を実施してまいます。</p>

No	意見	本市の考え方
		<p>具体的には、和食、豆腐、漬物、菓子等の製造施設や抜き取り検査を想定しています。</p> <p>なお、「京の食文化を支える」を「京の食文化を代表する」に文言修正いたします。</p>
5 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・市内に流通している食品が安全であるかどうかを目に見える形で示してほしい。</li> <li>・抜き取り検査を行っているということですが、その結果が見れるところがないのではないですか？いついつの検査ではこの食品は問題がなかった、などが知れるといいのと思います。</li> </ul>	<p>「食品衛生監視指導計画」に基づき実施した食品の抜き取り検査や監視指導の結果は翌年度に公表しており、その中で違反食品の詳細についても公表しています。</p> <p>なお、行政処分を行った場合は速やかに公表しております。</p>

## エ カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策

No	意見	本市の考え方
5 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カンピロバクターという食中毒があることを今回で初めて知り、それが食中毒の中でも増加傾向にあることも初めて知りました。</li> <li>・カンピロバクターは若年層で多発しているということを知り、気をつけたいと思いました。</li> <li>・カンピロバクター食中毒にかかる人が20代に多いということに恐ろしさを感じた。</li> <li>・20代の鶏の生食による食中毒の発生率が高いということが印象に残りました。</li> <li>・新鮮な鶏肉であってもこのカンピロバクターは存在することを知ったので、気を付けたいと思った。</li> <li>・カンピロバクター食中毒について、たとえ新鮮な鶏肉であっても加熱不十分な場合は危険ということを知らない方が多いと思います。</li> </ul> <p>※ その他同様の意見が4件</p>	<p>京都市及び全国における食中毒事案では、カンピロバクターによる食中毒が依然として上位を占めています。</p> <p>カンピロバクターによる食中毒については、鶏肉を生又は加熱不十分な状態で喫食することにより発生する事例が散見されています。</p> <p>このため、鶏料理を提供する飲食店や、それを喫食する消費者の双方への指導や啓発が必要であると考えております。</p>
5 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・依然として鳥の生食が多く見られ、マスコミもしばしばその筋の名店を紹介しており、危険であることの意識が無いように思います。それらについてもより厳しい指導や警鐘を鳴らし続けてもらいたいです。</li> <li>・事業者への指導を強化してほしい。食中毒の多く発生するような鶏肉については、事業者への強い指導と消費者への情報提供を強化してほしい。</li> <li>・鶏肉の生食の危険性を分かっていない人が多いので、しっかり啓発することが重要</li> <li>・カンピロバクターによる食中毒が多いのは、鶏の生食のリスクを知らない人が多いことが理由だと思う。</li> <li>・鶏肉の生食によるカンピロバクター食中毒を減らすため、しっかり啓発してほしい。</li> </ul>	<p>本市では、これまでから、事業者に対しては、鶏肉は十分加熱して提供するように指導するとともに、鶏肉を生や加熱不十分な状態で提供している施設に対しては、生の鶏肉を抜き取ってカンピロバクター検査を行い、結果を基に鶏の生食のリスクを啓発してまいりました。</p> <p>また、消費者に対しては、上記抜き取り検査の結果や過去のカンピロバクター食中毒発生事例を基に作成したリーフレットを用いて講習会等において啓発するほか、SNSも活用して情報発信を行うなど、鶏肉の生食のリスクを様々な媒体等を活用して周知し、カンピロバクターによる食中毒の未然防止に努めてまいりました。</p>

No	意見	本市の考え方
	※ その他同様の意見が4件	今後とも、事業者及び消費者双方に対する指導、啓発を継続的に実施し、カンピロバクター食中毒の未然防止に努めてまいります。
5 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏を生で食べるなんて信じられませんが、提供する飲食店があるということはやはりニーズがあり商売だからだと思います。それをやめさせるには禁止にするしかないと思います。</li> <li>・生レバーは禁止になりましたが、鶏肉はどこでも食べられます。ダメだと言うなら同じように禁止にすれば良いと思います。なぜ禁止にしないのでしょうか。</li> <li>・カンピロバクター食中毒が把握しており、炙り等の生食に起因するところが大きいと考える。啓発に伴う自制も非常に大切であり、積極的に講習会等取り組んでおられると思う。やはり、消費者の健康面を考慮すると、国への法規制提案、また、条例等での規制が必要な時期にきていると思う。更に、京都市には働きかけていてもらいたい。</li> <li>・カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策についてですが、不完全な加熱処理はともかく、鳥の生食をさも当たり前とする人や県民性など、保険適用外としていただきたい。</li> </ul> ※ その他同様の意見が1件	<p>鶏肉の生や加熱不十分な状態での提供自体は法律で禁止されていないため、現時点で強制的な措置を講じることはできません。</p> <p>このため、提供する事業者に対しては、食中毒を起こした場合は行政処分の対象となること、消費者に対しては重篤な健康被害が生じ、後遺症のリスクもあることをしっかり伝えることで、提供や喫食の抑制につながるよう、指導や啓発を徹底してまいります。</p>
5 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カンピロバクター対策について、サルモネラのように鳥・牛・豚の産地で対策がなされるよう取組みをお願いします。</li> </ul>	産地においても監督部署の指導により適正な飼養管理がなされているものと考えておりますが、食品の安全性の確保のためには、食品の生産から消費に至る各過程において衛生的な対策が必要であることから、関係部署と必要な連携を図りつつ、食中毒の未然防止に努めてまいります。
5 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学生等の若い世代に、鶏肉の生食の危険性を、イベントやネットを通じて周知できたら、カンピロバクターの食中毒は減るのではと思います。</li> <li>・カンピロバクターは若年層が多いなら、しっかり啓発してほしい。店にも指導する必要があるのでは。</li> <li>・20代のカンピロバクターの食中毒率が高いということで、京都は学生のまちなのでより気を付けなければならないのだと思います。情報発信が一番大切でSNSを使ってもっと広めていくことが必要だと思います</li> </ul> ※ その他同様の意見が1件	<p>京都市で発生したカンピロバクターによる食中毒は、特に若年層で多発しています。</p> <p>このため、学生向けの講習会において啓発する他、学生の情報収集手段でもあるSNSを活用して情報発信を行うなど、様々な機会を利用して、鶏肉の生食のリスクを周知し、カンピロバクターによる食中毒の未然防止に努めてまいります。</p>
5 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者の大半は、鶏の生食の喫食の危険性の認識が低いままだと思います。インパ</li> </ul>	これまではリーフレットの配布による啓発や、SNSによる情報発信によりカンピロバ

No	意見	本市の考え方
	<p>クトのある啓発を御検討ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・特にカンピロバクター対策など、若年層に強くアピールできる方法が必要だと思います</li> <li>・カンピロバクター食中毒について、最近の食中毒原因として第1位なら予防啓発をもっとしっかりやってほしい。</li> </ul>	<p>クター食中毒予防を啓発しておりましたが、これらに加え、映像による受け入れやすさや分かりやすさを目指して啓発動画を作成することを検討してまいります。</p>
58	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ノロウイルスによる食中毒を予防するには食品の適切な取扱いや十分な手洗いが重要であり、これを怠ると大変なことになるのでよく注意してほしいと思います。</li> </ul>	<p>ノロウイルスについては、調理従事者を介した食品の汚染による事例が散見されることから、調理従事者に対して食品の衛生的な取扱いや十分な手洗いの実施等の二次汚染対策を指導し、ノロウイルスによる食中毒の未然防止に努めてまいります。</p>
59	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒対策は重要</li> <li>・多くの人に食中毒の防ぎ方を知ってほしいと思った。</li> <li>・食中毒は辛いですがすぐ治るものだと思っていたので重篤化してしまうこともあると思うと簡単に考えてはいけなかつたと思つた。</li> <li>・食中毒にならないよう気を付けないといけなかつたと思つた。</li> </ul>	<p>本市では、カンピロバクターやノロウイルス以外の食中毒においても、事例の多い食中毒を中心にリーフレットを作成したり、ホームページやSNS等により、各種食中毒の予防啓発を発信することで、食中毒の未然防止に努めてまいりました。</p> <p>今後とも、事業者や消費者双方に対して指導、啓発を継続的に実施し、食中毒の未然防止に努めてまいります。</p>

#### オ 健康危機管理体制の整備や関係機関との連携強化

No	意見	本市の考え方
60	<ul style="list-style-type: none"> <li>・危機管理体制の整備とは具体的にどんなものか示してほしい。</li> </ul>	<p>食中毒等の緊急事案の発生時に迅速かつ的確な対応がとれるよう、日頃から緊急連絡体制を整備するとともに、研修や日常業務を通じた研さん等により事案に対応する職員の資質向上を図り、必要な体制を整備していくものです。</p>

#### カ SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信

No	意見	本市の考え方
61	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ウィズコロナの時代、ホームページなど人と人とがあまり接触しない方法で情報発信することが重要</li> <li>・今の時代だと大半の若者はSNSを利用しているので、SNSを活用するのは大事。</li> <li>・世の中の方が手軽に見ることができるSNSで食の安心安全に関する知識を得られることは、今の時代に合っており、非常に良いと考える。</li> <li>・年代別で様々な媒体を活用し情報発信することは良いと思う。</li> <li>・情報発信は、興味を持ってもらえるよう工夫が必要</li> <li>・市民が自主的に安全安心な食品を選別していけば、自然淘汰されるはずでつた。そのためにも、市や企業が積極的に食に関する</li> </ul>	<p>より多くの人に食の安全安心情報を届けるため、また、新型コロナウイルス感染症拡大防止により対面式の事業が困難な状況下において、まずは、非対面式の情報発信に注力していきたいと考えております。</p> <p>また、幅広い世代の必要な人に必要な情報が届くよう、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食の安全安心に関する情報発信に努めてまいります。</p>



No	意見	本市の考え方
	<p>(特に安全性について) 情報を発信し、市民と共に情報を共有していければと思います。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・最近では特に若者の間でSNSの活用が一般的になりテレビや新聞だけでなく色々な方面からたくさんの情報を得られるようになったので、SNSを有効に活用するのは良いと思う。</li> <li>・新型コロナウイルス感染症の影響もあり、対面での情報発信は非常に難しい状況である。昨今、SNS等の情報発信による影響は非常に大きく、食の安全を確保するため親しみやすい情報の発信を期待する。</li> <li>・食に関する情報があふれており、正しいものからそうでないものまで様々。公的な機関がしっかり発信すると安心につながるのでは。</li> </ul> <p>※ その他同様の意見が13件</p>	
62	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「情報を発信」というワードが至るところに書かれていて、確かに情報発信は必要だと思うが情報で溢れている現代で、ただ情報を発信するだけでなく、その情報を必要としている人に確実に届くような発信の仕方を考えてもらいたい。</li> <li>・情報発信に用いている媒体が少ないのではないか？行政が発信したい情報だけでなく、市民が欲しい情報をお願いします。</li> <li>・様々な年齢が見ているYouTubeを使う手もありではないかと思いました。</li> </ul>	<p>情報発信に当たっては、幅広い世代に届くよう、年代ごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、ホームページやSNS、動画、紙媒体等、様々な媒体を活用してまいります。</p>
63	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページなどでの一方的な情報発信だけだと疑問点などを聞くことは難しいので、講習会などの互いに情報を交換できるような形式のものも必要</li> </ul>	<p>御指摘のとおり一方的な情報発信だけではなく、双方向で意思疎通が可能な講習会等の対面式の事業についても、重要であると考えております。</p> <p>新型コロナウイルス感染症の動向も踏まえつつ、ホームページやSNS、紙媒体等による情報発信や、講習会等の対面式の事業を併用し、効果的に食の安全安心情報を発信してまいります。</p>
64	<ul style="list-style-type: none"> <li>・情報は発信するだけで終わりじゃなく受ける人が理解して行動を起こすことがゴールだと思います。</li> </ul>	<p>次期推進計画に基づく取組を推進し、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。</p>
65	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おあがりスをもっと活用したほうがいい。</li> <li>・行政の取組にもっと親しみをもってもらえるよう色んな場面でおあがりスを活用したほうがいいと思います。</li> </ul>	<p>情報発信では京都市食の安全安心啓発キャラクター「おあがりス」を積極的に活用して視覚的に受け入れやすく、興味を持っていただけるよう、工夫してまいります。</p>
66	<ul style="list-style-type: none"> <li>・年配者は新聞や市民しんぶんのほうが目につきやすい。しかし、若者はユーチューブやフェイスブック等のSNSでの情報発信の</li> </ul>	<p>情報発信に当たっては、年代ごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、ホームページやSNS、動画、紙媒体等を使い分け、幅広い世代</p>

No	意見	本市の考え方
	<p>ほうが良いと思います。いろいろな媒体を利用して幅広く情報発信されることはとても良いことだと思います。頑張ってください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・一般向けのポスターやパンフレットを作製してほしいです。生の鶏肉はなぜ危険なのか周りに知らない人が多いので、渡してあげたいです。</li> <li>・スマホアプリだのネット申請だのが年々増えており、ついていけない身としては将来の不安を感じています。予算は限られているとは思いますが、従来の情報発信についても残していただきたく思います。</li> </ul> <p>※ その他同様の意見が2件</p>	<p>に受け入れていただくよう、努めてまいります。</p>
6 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・情報発信は大切だと思うけど、食品は安全でないかとも思いながら食べる人はいません。なので、自ら情報を取りに行く人は少なく、学校の授業でやらないと駄目だと思います。</li> <li>・カンピロバクターによる食中毒が度々ニュースとなるが、若い世代に学校等の教育機関を通じての指導（DVDの貸し出しや出前講義）を行うなど効果的な啓発の必要性を感じる。SNSの発信力は一見大きいと思ってしまいがちであるが、受け取る側が情報を取りにいかなければ意味が無くなってしまいます。発信者側の自己満足で終わらぬように進めてほしい。</li> </ul>	<p>将来の担い手である学生をはじめとした子ども・若者に対する食の安全に関する啓発は非常に重要と考えており、本市では学校や事業者等の依頼に応じて講師を派遣する出張型の講習会を積極的に受け入れております。</p> <p>また、情報発信は、年代の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をお届けするとともに、発信内容は時節をとらえたものや、京都市食の安全安心啓発キャラクター「おあがりス」を積極的に活用した視覚的に受け入れやすいものとするなど、工夫してまいります。</p>

#### キ 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

No	意見	本市の考え方
6 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>・年代に合わせた内容や工夫でリスクコミュニケーションを取られているところが良いなと思いました。</li> <li>・若いうちから食中毒予防に関する知識を身につけてもらうことはとても大切なことだと思います。</li> <li>・子供のころから食の安全について学ぶことが重要だと思う。</li> <li>・小さな頃から手洗いを習慣づけることが重要</li> <li>・食事前の手洗いとかは子ども世代の啓発が必要ではないでしょうか。大人になって生活習慣を変えるのは難しい。</li> <li>・若い世代に啓発することは大事。学生への取組は重要</li> </ul>	<p>食の安全安心の確保のためには、行政や食品等事業者の皆様の取組のみならず、市民の皆様に必要な知識をお持ちいただき、理解を深め、自ら行動していただくことが重要であると考えます。</p> <p>このため、リスクコミュニケーションは、目的や対象を踏まえ、伝える内容や方法を工夫するなど効果的に実施してまいります。</p> <p>また、日頃から食中毒の取組を実践していただくには、幼い頃から手洗いの実施等の食中毒予防の取組を習慣づけることが重要であると考えておりますので、小学生等の世代にも、リスクコミュニケーションを推進してまいります。</p>
6 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>・リスクコミュニケーションに自然環境から受ける影響の視点は要りませんか？例えば、土壌汚染、水質汚染、大気汚染から受ける食の安全への影響。また、狂牛病、鳥</li> </ul>	<p>食の安全安心条例においては、市民の健康に係る被害を未然に防止するため、本市が、科学的知見に基づいて必要な措置を講じることとされていることから、現時点で科学的知</p>

No	意見	本市の考え方
	インフルエンザ，豚インフルエンザ，果ては新型コロナウイルスに見られるような，普段食さない動物由来の未知のウイルス等が及ぼす食の安全への脅威	見の得られていないものに関しては，次期推進計画に掲げないこととしております。
70	<ul style="list-style-type: none"> <li>・京都は学生の街なので，学生自身が炊事をする人が多いと思うため，リスクコミュニケーションに若者が参加することは大切なことだと思った。</li> <li>・学生が多い京都の中で，学生や子供，若者を対象とした食の安全性などの理解を深めるための機会が設けられているということが今後の京都の食の安全性，安心に対する考えが広がっていくと思った。</li> </ul>	「大学のまち」，「学生のまち」である京都市の特色を踏まえ，大学生等を中心とした次世代を担う若年層に対し，食の安全性に関するリスクコミュニケーションの取組を重点的に実施し，そこから家族や地域へと，食の安全安心の考えが広がるよう努めてまいります。
71	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒が発生する原因をしっかりと伝えると，学生にも理解が深まるのだと思いました。</li> </ul>	講習会等の際には，事例を交えつつ，食中毒の発生原因とその予防方法をしっかりと，分かりやすく伝え，受講後には食中毒予防の取組を実践していただけるよう工夫してまいります。
72	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者・市民・食品関連事業者等が相互に情報や意見を交換し，食の安心安全の取組みを共に考えることは信頼感を高めることにもつながる。リスクコミュニケーションの手法については工夫をしつつ，消費者団体と連携した参加型・地域密着型リスクコミュニケーションの更なる充実を望む。</li> <li>・市民，食品事業者，行政の担当者の方や関係者の方と情報や意見の交換の場を積極的に設けようとしているのが印象的</li> <li>・事業者と消費者との間で幅広い情報や意見交換などを推進すれば，市民全体で，食に対する安心安全な考えを得ることができると思う。</li> <li>・コロナで大変かとは思いますが，小中学生向けの工場見学などの機会が増えるよい。</li> <li>・今の時代対面は危険なので，リモートでリスクコミュニケーションができればよい。</li> </ul>	<p>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することは，食の不安解消や食への関心の高まり，相互理解や信頼関係の構築にもつながることなどから，非常に重要であると考えております。</p> <p>今後については，新型コロナウイルス感染症の動向を踏まえつつ，参加型・地域密着型リスクコミュニケーションを実施していきたいと考えております。</p>

## ク 食育と連携した食の安全安心施策の推進

No	意見	本市の考え方
73	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いくら食の安全性が確保されても，健全な食生活を送らないと体の調子が悪くなってしまうので，食育は大事だと思います。</li> <li>・食の安全と食育はどちらも大事。連携して取り組みを推進してください。</li> <li>・若い世代への食育が大事だと思います。</li> <li>・食育と連携した食の安全安心施策の推進では，食育を通じた他部局との連携が不可欠となる。具体的に関連する部・局・課名を</li> </ul>	<p>食品の安全性の確保と安心な食生活の実現のためには，食事のとり方をはじめ，食に関する正しい知識が重要であることから，食育事業と密接な連携を図ることとしています。</p> <p>一例として，地域に密着した食育推進活動を行う「食育指導員」による活動を通じて，子どもから大人まで幅広い世代に対し，食の安全安心情報の発信に努めてまいります。</p> <p>また，次期推進計画では庁内関係部局の食に関する施策を盛り込むとともに，引き続き</p>

No	意見	本市の考え方
	<p>あげて、連携の広がりをも記してほしい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食育に関しては幼少期食育事業と強く連携すべきと考える。</li> <li>・コロナ禍の現状において、「食育」はどのように進めるのでしょうか。気になります。コロナ禍の影響について、もう少し踏み込んで検討いただいてもよかったですと思います。</li> <li>・食と健康の関係は、食品の安全性だけでなく、どのような食をどのように摂取するかという総合的行動の結果としてあらわれる。食と健康という課題に対して、関係部署が連携して対処することを明記し、食に関連する政策の総合化の一歩としていただきたい。</li> </ul>	<p>庁内関係部局と連携を図りながら、各種施策に取り組んでまいります。</p> <p>なお、担当局等のつながりが分かりやすくなるよう、各個別施策には、担当局等を記載してまいります。</p>

## ケ その他

No	意見	本市の考え方
74	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いろいろな取組がされることを期待します。飲食店と受動喫煙との関係を計画に記してほしい。関係部署が連携した指導ができるよう検討してほしい。</li> </ul>	<p>本市では、令和2年4月1日に全面施行された健康増進法に基づき、たばこの受動喫煙防止対策を推進し、様々な取組を実施しております。</p> <p>その一環として、飲食店に改正法をわかりやすく解説したリーフレットを配付するとともに、改正法により掲示が義務付けられた喫煙設備等の状況を示す標識について、外国人観光旅行者が多い本市の特性を踏まえ外国語標記の標識を作成、配布するなど、法に基づく受動喫煙防止対策の更なる徹底を図っております。</p> <p>また、飲食業や旅館等の事業者組合で構成される「京都府受動喫煙防止憲章事業者連絡協議会」及び京都府と「受動喫煙防止対策を推進するための連携に関する協定」を締結するなど、関係機関等とも連携して受動喫煙対策を推進しております。</p>
75	<ul style="list-style-type: none"> <li>・多岐にわたる施策を展開することは大変だと思いますが、いずれもしっかりと取り組んでもらいたいことばかり。100%実施することは困難だと思いますが、よろしくお願いします。</li> </ul>	<p>「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、「食の安全性の確保」と「安心できる食生活の実現」の観点から様々な取組を展開してまいります。</p>
76	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特に新しいことはなく、これまでの対策を進めていくという感想です。とても大事なことです。</li> </ul>	<p>次期推進計画は、より効果的に食の安全安心施策を推進するため、第2期推進計画に掲げる各施策等を継承することを基本としつつ、昨今の食の安全安心に関する問題等に対応できるよう課題を整理し、策定してまいります。</p>
77	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食ロスと食品衛生は相反すると思うので、整合性を取れるのか問題</li> </ul>	<p>食品衛生と食品ロスの問題は必ずしも相反するものではないと考えております。</p> <p>例えば、HACCPに沿った衛生管理の推</p>

No	意見	本市の考え方
		進により食品の安全性が向上することは、食品事故等による食品回収の減少が期待でき、その結果、廃棄物の減少につながることから、食の安全安心施策を推進することは食品ロス削減にもつながるものでもあると考えます。
78	・第2期計画で、水質の管理までもしっかり行っていることに驚いた。	食の安全性を確保するためには、衛生的で安全な水を使用することが不可欠であり、水道水の水質も適切に管理する必要があると考えます。
79	・食品事業者だけではなく、市民にも食の知識を広める取り組みをしてほしい。地域の行事でも安全と言えない出店の仕方をしているところもあります。	本市では、食の安全安心の確保のため、市民の皆様に必要な知識をお持ちいただき、理解を深め、自ら行動していただけるよう、リスクコミュニケーション事業を推進しております。 なお、本市では、お祭りなどで食品を提供する場合における相談にも応じており、食品の衛生的な取扱いの助言を行い、食中毒の発生防止に努めております。
80	・食品衛生法の改正（HACCP導入）に関連してくる部分が最も重要。骨子に記載のとおり各事業者の自主性を推進する点は市内全事業者を管理することなど不可能に近いと思うので致し方ないと思うものの、多数の事業者の根幹となる部分の管理は法改正を契機に行政がこれまで以上に強化すべきであり、取り組んでいかなければならないと思う。具体的には、京都市中央卸売市場第一市場、第二市場、食鳥処理施設について、もっと体制を強化すべきと考える。特に第一市場、第二市場は京都市の所管であり、市の食品衛生を統べておられる立場として、最も取組みが充実し、衛生管理が徹底できていると言えなければ他の市内事業者の説明がつかないのではないだろうか。この点に関して、しっかり対応いただきたい。	平成30年の食品衛生法改正によりHACCPに沿った衛生管理が制度化され、京都市中央卸売市場内の事業者においても、それぞれHACCPに沿った衛生管理の実施が求められます。 事業者は、食品の安全性確保において第一義的責任を有することから、自ら必要な知識を習得し、適切な衛生管理の実施に努める必要があります。 このため、事業者自らHACCPに沿った衛生管理を導入し、定着するよう、京都市中央卸売市場第一市場及び第二市場における監視指導や食品の抜き取り検査等を通じてHACCPの実施状況を確認し、必要な指導、助言等を行ってまいります。

#### (4) その他

No	意見	本市の考え方
81	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施策は単に実施するだけではなく、結果を見直し、軌道修正することが大事。引き続きより良い施策を展開し、京都の食の安全を守ってください。</li> <li>・食の安全安心を確保するためには、継続した取組が必要だと思うので、前回の推進計画の目標や施策の体系を継承することには賛成。ただし、社会情勢などに応じ、取組の細かい軌道修正は必要。</li> <li>・絵に描いた餅とならぬようしっかり取り組んでください。</li> </ul>	<p>次期推進計画に基づく様々な取組を着実に進め、市民の皆様の食の安全安心の確保に努めてまいります。</p> <p>施策の実施状況については、毎年度、京都市食の安全安心推進審議会からの評価を得た後、公表してまいります。</p> <p>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ってまいります。</p>

No	意見	本市の考え方
82	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おあがりスかわいいのでいっぱい使って欲しい。</li> </ul>	<p>本市食の安全安心啓発キャラクター「おあがりス」は、リーフレットや啓発物品等において積極的に活用しております。</p> <p>引き続き、「おあがりス」を活用して、市民の皆様に親しみを持っていただけるような情報発信に努めてまいります。</p>
83	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業者に指導，助言などを行う行政職員のスキルアップも必要。</li> </ul>	<p>多岐に渡る食の安全安心に関する問題に的確に、迅速に対応するためには、行政職員のスキルアップは必要であると考えておりますので、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、行政職員のスキルアップに努めてまいります。</p>
84	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今はコロナで観光客は少ないものの、京都に観光にこられる多くの方は、京都の食を楽しみにしている。京都の食をしっかり支え、京都の魅力を更に高めてほしい。</li> <li>・京都には色々な魅力があるが、食もその一つ。こらからも、京の食の安全安心の確保、よろしく願う。</li> </ul> <p>※ その他同様の意見が2件</p>	<p>京都は長い歴史の中で、京の漬物や京菓子等の独自の食文化が醸成され、京都を訪れる観光旅行者の中には、この京の食文化を楽しみにされている方も多くいらっしゃいます。</p> <p>このため、推進計画に基づく取組を着実に実施し、京の食を食品衛生の観点から支えてまいります。</p>
85	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学園祭では、学生さんが頑張って食べ物を提供していますが、そこで食中毒を起こしてしまったら非常に残念なので、学生さんが食中毒を起こさぬようサポートしてほしい。</li> </ul>	<p>大学等で開催される学祭模擬店等での食品事故を防止するため、食品を取り扱う学生に対して衛生講習会を実施するとともに、本市が独自に作成した「学際衛生管理マニュアル」を活用し、学生に対する助言や指導を行います。</p>
86	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業者（小売業者）にSDGsへの取り組みをもっと強化させるよう強制的な施策が欲しいです。</li> </ul>	<p>事業者の自主衛生管理の取組が推進され、食の安全性が向上した結果、「ゴール3：すべての人に健康と福祉を」や「ゴール12：つくる責任つかう責任」などの達成に寄与するものと考えております。</p> <p>推進計画に基づく取組を着実に実施し、食の安全の確保のみならず、SDGsの達成にも寄与します。</p>
87	<ul style="list-style-type: none"> <li>・素晴らしい取組をされているので、もっと取組内容を皆さんにアピールした方がいい。</li> <li>・営業者側にこれをもっと周知しないとイケないのではないかな。</li> </ul>	<p>本市の食の安全安心に関する取組については、施設への監視指導時や衛生講習会、ホームページ、SNS等の様々な機会、手段を活用し、広く市民や事業者の皆様にも周知してまいります。</p>
88	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品販売に携わっていた者として感じることは、食の安全安心は市民の命を守ることのみならずその事業者の信頼や活性化（売上向上）にも寄与するものだと思う。これらは一体のものだと思うので、骨子案に記載されていた京認証制度の活用をはじめとして、広い視野をもって次期計画を策定いただきたい。</li> </ul>	<p>御意見のとおり、食の安全安心の確保は、京都の食の魅力・食産業を支える基盤でもあると考えております。</p> <p>引き続き、様々な食の安全安心に関する取組を展開できるよう、幅広い視点から次期推進計画を策定してまいります。</p>

No	意見	本市の考え方
89	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コロナ禍で医療現場と同じく保健所もあちこちで逼迫していると聞きますが京都市は大丈夫なののでしょうか？市民は勿論罹患せぬようですがその他何かすべき事協力出来る事そして市としての確かなはっきりした情報等教えて頂けたらと思います。</li> </ul>	<p>食の安全安心に関するものも含め、本市の取組等については、ホームページ等で情報発信しております。</p> <p>今後とも、食の安全安心に関する情報発信に努めてまいります。</p>
90	<ul style="list-style-type: none"> <li>・もう少しわかりやすい質問にすべきと思いました。質問の内容がざっくりしすぎていて回答しにくい。広く市民から意見を募るならもう少し工夫されるべきではないでしょうか。</li> </ul>	<p>貴重な御意見ありがとうございます。</p> <p>今後パブリックコメントを実施する際には、皆様が回答しやすいよう質問内容を工夫してまいります。</p>
91	<ul style="list-style-type: none"> <li>・この計画は本当に必要なのですか。</li> </ul>	<p>推進計画は、本市の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重要な計画であり、食を取り巻く環境変化や課題等を踏まえて策定し、より効果的な食の安全安心施策を推進してまいります。</p>
92	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業者の中でも先頭に立って食品衛生管理を行うべき食品衛生責任者は常に最新の知見をもって自己管理すべきである。調理師免許や製菓衛生師の免許取得者は日々自己研鑽することは当然なことであるが、養成講習会受講者は経年後には古びた知識のみで対応していると考えられる、このような資格取得者に対する教育が必要と考える。</li> </ul>	<p>施設の衛生管理の中心的役割を担う食品衛生責任者は、食品衛生法の改正により新たに法の規定で位置付けられ、また、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めることが規定されるなど、さらなる自主衛生管理の推進が求められる立場にあることを踏まえ、必要な指導を行ってまいります。</p>
93	<ul style="list-style-type: none"> <li>・工場見学にいつてみたいです。どうしたらよいですか。</li> </ul>	<p>工場見学等の本市が実施するリスクコミュニケーション事業は、ホームページやSNS等で御案内しておりますので、是非御覧ください。</p> <p>引き続き、本市の取組を皆様にお伝えできるよう、様々な媒体を複合的に活用して情報発信してまいります。</p>
94	<ul style="list-style-type: none"> <li>・SDGsとの推進計画関連が一番印象に残りました。食の安全・安心がSDGsに入っていることを覚えてなくて、よく読んでみたら、「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」はSDGsが掲げる「ゴール3：すべての人に健康と福祉を」と関わっていることに気づいた。そういう細かいところまで京のまちは注目し、心配してくれることに驚きました。</li> </ul>	<p>次期推進計画に基づく取組を着実に実施し、目指すべき姿を実現させるとともに、SDGsの達成にも寄与してまいります。</p>
95	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特別な計画をすることよりも、あたりまえのことを、あたりまえにすることが、一番大事ということなのだろうなと思った。</li> <li>・このような計画を通じて、京都市の食の安全を守ることが大切だと思った。</li> </ul>	<p>引き続き、推進計画に基づく様々な取組を着実に進め、市民の皆様の食の安全安心の確保に努めてまいります。</p>

No	意見	本市の考え方
96	<ul style="list-style-type: none"> <li>食そのものに菌がある物とは別に、手から伝わる菌がどれくらいの原因を占めているのかとても気になった。</li> </ul>	<p>食中毒は、食品の不適切な調理により、食品に由来する細菌等により発生する事例もありますが、人からの食品を介した二次汚染による事例もあります。</p> <p>代表的な事例として、黄色ブドウ球菌による食中毒があります。黄色ブドウ球菌は、人の鼻や咽頭などに存在しており、特に、手の傷などの化膿した部位には多数の菌が存在することから食品を取り扱う人から食品が汚染され、食中毒が発生する事例が散見されております。</p> <p>食の安全安心に係る啓発では、食中毒の原因菌や対策等を事例を交えつつお伝えし、食中毒予防の取組を実践していただくことを目指して、引き続き推進してまいります。</p>