

第4期京都市食の安全安心推進計画（案）に関する市民意見募集の結果

1 意見募集期間

令和7年12月9日(火)～令和8年1月16日(金)

2 募集結果

意見者数：92人及び1団体 意見数：184件

(1) 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	無回答等	合計
3	14	10	28	18	6	6	8	93

(2) 居住地別内訳（人数）

市内	市外	無回答等	合計
62	20	11	93

(3) 職業等（人数）

会社員	公務員	自営業	フリーター	主婦・主夫	学生	無職	その他	無回答等	合計
26	8	8	2	5	15	8	6	15	93

(4) 提出方法別内訳（意見者数）

意見募集フォーム	電子メール	郵送	FAX	持参	合計
89	1	2	1	0	93

(5) 項目別内訳（意見数）

項目	意見数
計画全般	49
施策の指標	27
個別施策	93
重点施策全体	6
HACCPに沿った衛生管理の推進	3
多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組	1
外国人従業員への衛生指導に係る効果的な取組	15
監視指導及び抜き取り検査の実施	6
カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策	5
健康食品の安全性確保	1
SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信	8
観光客を対象とした食中毒対策	5
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	2
小中学生等を対象とした食中毒予防啓発	14
その他	27
その他	15
合計	184

3 意見の内容と本市の考え方

(1) 計画全般

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢 貢
1	重点施策の重要性は増しており、取組みに期待する。	修正なし	食の安全安心を確保するための取組を進めてまいります。	—	—
2	現状の課題や社会的背景を踏まえつつ、具体的な施策や方向性が分かりやすく整理されており、実効性の高い内容だと感じました。今後は市民や関係事業者との連携をさらに強化し、現場の声を柔軟に反映しながら、継続的に改善・発展していくことを期待します。	修正なし		—	—
3	第3期からの食を取り巻く環境の変化はかなり大きいと感じています。とりわけコロナ禍以降、外国人を含め京都に来られる方が年々増えていますので、そうした方をターゲットにするのは有効だと思いました。	修正なし		—	—
4	訪日外国人や小中学生への食中毒予防の観点など情勢に合わせた施策が盛り込まれていると思いました。	修正なし		—	—
5	とても良い取り組みだと思います。食の安全に関する知識があればある程健康の維持につながるので、積極的に計画を推進していただけたらと思います。	修正なし		—	—
6	全般的に対応できていると思う。	修正なし		—	—
7	全体的に必要な項目を網羅しているものと考えている。	修正なし		—	—
8	全体的にバランスの取れた良い計画だと思います。目指すべき姿、方向性が明確でわかりやすいと感じました。	修正なし		—	—
9	全体的に問題なく出来ていると思います。いつもどおり計画を確実に推し進めて下さい。	修正なし		—	—
10	5年ごとの計画も4期目となり、食品衛生に関する基本的なことはこれまでの推進計画の中で一定網羅されてきたと思います。 4期目ではこれまでの経験を踏まえコロナのような想定外の事象や新たな課題が発生した場合の対応や、計画の大枠だけでなく細部に取りこぼしがいかチェックすることなどが盛り込まれており全体的によく検討されていると感じました。	修正なし		—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
11	飲食店で食事するときは安全なものとして信じて食事しているの、事業者の衛生管理をしっかりと確認、指導して、飲食店での食中毒の発生を防止してください。家庭内は個人の責任でしょう。行政の責任云々と責められるでしょうから、啓発がんばってください。	修正なし	食の安全安心を確保するための取組を進めてまいります。	—	—
12	とても良い計画だと思った。	修正なし		—	—
13	食の安全安心を確保するために頑張ってもらいたい。	修正なし		—	—
14	頑張ってください	修正なし		—	—
15	観光客として京都を訪れる立場として、取組を進めていただくと安心です。	修正なし		—	—
16	京都を訪れる観光客の中には、食を楽しみにしている人も多く、食の安全性を保つことは必要だと思うため、頑張ってください。	修正なし		—	—
17	京都市には観光客がたくさん来るためそこを注目しながら作成された計画は素晴らしいと思います。また観光客側だけではなく従業員さんにも外国人の方がたくさん従事されてるようにも見えます。この方々に対しての教育などにも力を入れていただきたいです。	対応済	事業者による外国人従業員への衛生教育への支援につきましても、重点施策に掲げており、取組を進めてまいります。	—	—
18	簡潔で分かりやすい。	修正なし	引き続き、分かりやすい計画の作成に努めてまいります。	—	—
19	食の安全に京都市全体で取り組んでいる図が分かりやすい。	修正なし		—	—
20	体系的に示されていて分かりやすい。	修正なし		—	—
21	体系がわかりやすいです。	修正なし		—	—
22	体系等がわかりやすくて良い。	修正なし		—	—
23	様々な部署が連携して食の安全安心に関する取組を実施していることがよく分かりました。	修正なし		—	—
24	各局の取り組まれる内容が、明確でわかりやすいと思いました。	修正なし		—	—
25	このような計画を作ることは、方針や意図が分かって良いと思います。特に施策の体系図は分かりやすいと思いました。	修正なし		—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
26	昨年までは、何を市民に聴きたいのかさっぱり分からないパブコメでした。その旨を毎回意見してきましたが、一切改善されませんでした。税金の無駄でした。今年は、ポイントが分かりやすく、計画構成も明確で、さらに、社会情勢の変化にも目を向けることができます。計画内容についても良いと思います。頑張ってください。	修正なし	引き続き、分かりやすい計画の作成に努めてまいります。	—	—
27	誰にでもわかる市民目線の計画を作って欲しい。	修正なし		—	—
28	誰もがわかりやすいものにしてほしいです。	修正なし		—	—
29	時代に即した計画にしてほしい。	修正なし	食を取り巻く環境の変化などを考慮し、抱える課題に対応した計画としてまいります。	—	—
30	京都市、市民、食品事業者と三位一体で今後も計画を推進しているのは良いです。 特に食品衛生協会や各種食品事業関係団体等との連携をより一層、図ってほしい。	修正なし	市民、観光旅行者及び食品等事業者の皆様との相互協力の下、関係機関とも連携しながら食の安全安心のための施策に取り組んでまいります。	—	—
31	市役所だけでは捉われず、民間の関係事業者との関係性を重視したものにしたいです。	修正なし	「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」の基本理念に掲げる、京都市、食品等事業者及び市民等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むことについて、第1章 2「(3)施策の推進体制」に掲載しております。	—	—
32	第三章の施策の展開 京都市目線の体系になっていると思います。関係事業者無くして、食品衛生の向上はあり得ないと思います。京都市、事業者、市民の役割や関係性を明確にすべきでは無いでしょうか？誰もが自分事として使える行動指針とするべきだと思います。	修正なし		—	—
33	市民や事業者の行動計画を示していくことは、重要だと思います。	修正なし		—	—
34	災害時の避難所での食事提供における食中毒等の対策についても、本計画に盛り込むべきではないか。	修正なし	本市では、京都市地域防災計画において、災害時における食中毒予防体制及び対策を定めています。平常時より災害時における食中毒予防に関する情報について、本市ホームページ等を通じて、周知啓発に努めてまいります。	—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
35	合築整備された府保健環境研究所及び市衛生環境研究所の統合や機能連携に期待する。	修正なし	いただいた御意見については今後の参考とさせていただきます。	—	—
36	京都市の市民力を生かし、違反食品の通報への協力を強く呼びかけるべき。	対応済	本市では、違反不良食品の届出を窓口や電話等による届出の他、インターネット上でも受け付けており、市民の皆様が容易に届出できる仕組みを設けています。	—	—
37	学校で食育を、また食中毒の予防や危険性など授業で扱っていくべき さらに、残った給食の残飯をどのように処理するか伝えていくことも大切	修正なし	重点施策の1つとして、小中学生等を対象とした食中毒予防啓発を掲げており、関係部局と連携して取組を進めることを検討いたします。 食育や環境施策についての御意見については、関係部局と共有し、今後の検討の際の参考とさせていただきます。	—	—
38	食品の安全・安心は出来ていて当たり前であり、事業者も住民も油断しがちであるため、過去の不適切事例の紹介などを積極的に図って欲しい。	修正なし	リスクコミュニケーション事業の中で具体的に過去の事例なども紹介しながら、効果的な啓発に努めてまいります。	—	—
39	食を取り巻く環境の変化について、外国人観光客と外国人従業員の増加をまとめるのはおかしくないでしょうか。増加する要因は違うし、対策もそれぞれ異なるので。	対応済	環境の変化として、外国人観光客や外国人従業員の増加を示しておりますが、御意見のとおり対策は異なるため、計画ではそれぞれに個別施策を上げております。	—	—
40	外国人に対する食中毒啓発が盛り込まれているが、営業者が、増える外国人客に対して、注意喚起を適切に行っているかどうかを主軸に進めるべきと考える。 ただ、食文化が違うことから、外国人に対して理解が得られるか難しいとも考える。	修正なし	重点施策に訪日外国人を含むに観光客に対する食中毒予防の啓発を掲げております。 事業者による外国人観光客に対する食中毒予防啓発に関する御意見については、今後の検討の際の参考とさせていただきます。	—	—
41	基本施策の中で、「生産から」、とあるが、本計画の部署が所管する計画であれば、「製造から」という文言のほうがしっくりくるように感じる。	修正なし	関係部局とも連携して食の安全安心に関する取組を推進しております。関係部局において農薬の適正使用の指導や家畜衛生における防疫対策の普及など生産の段階から安全性の確保に係る取組を行っております。	—	—
42	全部の、計画に対する振り返りが無いのではないかな？	対応済	計画はPDCA（計画、実施、点検、見直し）の考え方にに基づき進行管理を行っております。施策の実施状況を毎年度京都市食の安全安心推進審議会（以下「審議会」という。）から評価をいただき、その結果、施策の内容等に変更が必要な場合には、適宜、見直しや改善を図ります。	—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
43	食による感染を防ぐためには、店への監視よりも、消費者教育が重要と考えます。おなかを壊すとわかって食べる人は自己責任で、何が良くて何がだめかを知ることが大切で、そのような知る機会を増やしていきませんか。	修正なし	食の安全安心に関する正しい知識を広めるため、計画では、様々な媒体を通じた情報発信や、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を施策として掲げ、取組を進めてまいります。	—	—
44	物価高騰の中、少しでも安い商品をネットで購入しています。ただ、初めて購入する商品は実物を見ないのでどんなものが来るのか、特に食品は安全なものなのか不安です。なかなか行政によるチェックまでは難しいと思いますが、購入する際のチェックポイントなどを周知していただければありがたいです。	修正なし	いただいた御意見については、今後の情報発信の検討の際の参考とさせていただきます。	—	—
45	市民からの届出のオンライン化は進んでいるとのことですが、その後の『原因究明の調査』や『監視指導』の現場業務においても、タブレット端末の活用やデータのクラウド共有など、DX化による迅速化・効率化は計画されていますか？	修正なし	京都市では、市民サービスの維持・向上と行政事務の効率化、社会課題の解決を図るため、全庁的なDX（デジタルトランスフォーメーション）推進に取り組んでいるところです。	—	—
46	総額。具体的には、いったいいくらお金をかけて強化していくのでしょうか。総額をお教えてください。	修正なし	令和7年度の食品営業許可・監視指導に係る予算は126,286千円ですが、令和8年度予算につきましては、令和8年2月市会で審議・議決されたのち公開されます。	—	—

(2) 施策の指標

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
47	指標の達成にむけて取り組みを進めてほしい。	修正なし	食の安全安心を確保するための取組を進めてまいります。 アウトカムとして参加者の知識の習得状況を評価するための理解度を指標としています。	—	—
48	良いと思う。	修正なし		—	—
49	より良い未来に繋がると思う。	修正なし		—	—
50	設定指数は妥当であると思います。	修正なし		—	—
51	現実的な指標・目標値である。	修正なし		—	—
52	妥当な指標だと思います。	修正なし		—	—
53	これまでの平均値から見ると、無理の無い指標で現実的なものだと感じました。大きな指標を掲げるよりも、着実に向上してもらえればと思います。	修正なし		—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
54	施策の進捗や成果を客観的に把握するための重要な要素であり、全体として適切に設定されていると感じました。数値目標が示されていることで、取組の達成状況が分かりやすく、市民への説明責任も果たしやすいと思います。一方で、定量的な指標に加えて、意識の変化や満足度などを把握できる定性的な指標も組み合わせることで、取組の効果をより多角的に評価できるのではないかと感じました。	修正なし	食の安全安心を確保するための取組を進めてまいります。 アウトカムとして参加者の知識の習得状況を評価するための理解度を指標としています。	—	—
55	第3期計画で目標未達成の指標があるが、これらを達成してから、新たな取組として、啓発の対象を外国人従業員や観光客まで拡大する方がいいのではないかと感じました。	修正なし	前計画（第3期）において、重篤又は大規模食中毒発生件数や食中毒発生件数等の指標に対する目標値を達成できていませんが、計画でも引き続き同指標を掲げて取り組んでまいります。	—	—
56	食中毒を減らすための指標はよいと思う。	修正なし	食の安全安心を確保するための取組を進めてまいります。	—	—
57	食中毒の発生件数をもっと減らして欲しいです。時々テレビ等で発生していることを見かけますが安心して外食等を楽しむため行政に頑張っていただきたいです。	修正なし		—	—
58	重篤又は大規模食中毒の発生の目標値をぜひ達成していただき、市民だけでなく、旅行者からも安心して食を楽しんでもらえるまちにしていきたいです。	修正なし		—	—
59	食中毒10件以下というのは他の自治体に比べても妥当なのかどうか疑問に思いました。	修正なし	過去10年間（平成27年から令和6年度）の平均値（16件/年）を踏まえ、計画では食中毒件数の目標値は10件以下/年としています。できる限り食中毒事件の発生を防止できるよう取組を進めてまいります。 なお、計画の進捗状況については、定期的に審議会に報告し、評価をいただいております。その結果、指標や目標値等に変更が必要な場合には、適宜見直しを図ります。	—	—
60	コロナが終わってから食中毒は増えている。10件以下というのは妥当な目標値なのか疑問だ。	修正なし		—	—
61	食中毒の発生件数も0件を目指すべきでは？現実的にどうしても一定数は発生してしまうものなのでしょうか。	修正なし		—	—
62	食の安全性の確保の指標はゼロを追求していくべきと考えます。	修正なし		—	—
63	食中毒件数を指標にされているが、食中毒発生は行政の努力だけでは制御できるものではないのでなかなか難しい。	修正なし		—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
64	指標のうち健康被害の防止は、起こってはならないことは理解するが、大規模等の食中毒が0や件数を減らすという指標は、肌間感覚として実感が沸かない。日々食べている食品が安全で安心して食べても良いものであることが、そもそも食中毒が起きないことにつながるため、安全であることの基準や判断ができるような誰でもがわかる指標を考え、実践することの方が現実的ではないか？その一つとして、飲食店や販売店でHACCPの考え方を取り入れた衛生管理ができていないかを、消費者が見ることができ、消費者が判断できるような仕組みづくりをしてはどうか？	対応済	計画の柱1「食の安全性の確保」のHACCP衛生管理の推進などの各施策を着実に取り組んでいくことにより、指標である食中毒件数及びその目標値の達成を目指しています。 また、「京都市HACCP食の安全宣言届出制度」の取組を進め、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、京都市がホームページで公表し、ロゴマークを活用することで、その取組を見える化してまいります。	—	—
65	市内製造品に対する違反件数0は良いのですが、あまり発生しないのでは？ 指標を身近なものに変更しても良いのではないのでしょうか？（自主回収件数等）	修正なし	前計画では、自主回収件数を「安全な食品の流通」に関する指標としていましたが、その内訳として、表示の貼り間違え等軽微なものが多かったため、計画では健康被害を及ぼすような行政処分を伴う違反の件数を指標とし、当該違反の発生を防止（目標値0件）することとしています。	—	—
66	指標にある情報発信の回数ではなく、その質に期待する。	修正なし	受け手のニーズに応じた正確かつ有効な情報発信に努めてまいります。	—	—
67	「食の安全安心情報の受け手の人数」は重要な指標であり、できるだけ多くの人に向けて情報発信を実施していただきたいです。おあがりスがかわいいので、もっと多用してください。	修正なし		—	—
68	イベント参加してキッチンと理解した人と、SNSをチラ見した人を、同等に集計するのは不適切ではないか。	対応済	食の安全安心情報の受け手の人数のうち、講習会やイベントの参加者数については別途把握しており、京都市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）の実施状況として公表しております。	—	—
69	市民向けリスクコミュニケーションの理解度とあるが、それ以前にリスクコミュニケーションに参加するにはどうすれば良いのかが分からない。まずはその実施が無ければ参加も理解すらも無いのでは無いか？	修正なし	市民向けリスクコミュニケーションについては、ホームページ等でお知らせしておりますが、より多くの市民の皆様にご参加いただけるよう周知について検討してまいります。	—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
70	柱2の指標「食の安全安心情報の受け手の人数」について、平均値（実績値）が105,135人に対して目標値が10万人以上というのは、寂しい気がしてなりません。「以上」という表現はあるものの、これまでの実績を下回ることも想定させる目標値は意味がなく、せめて105,136人以上にするとか、あるいはこれまでの最高値にするなど、変更されることを提案します。	修正なし	受け手の人数増加に向けた取組に加え、受け手のニーズに応じた最新かつ正確な情報を提供し、より多くの方に関心を持っていただけるよう情報内容を工夫してまいります。 なお、指標や目標値等については、今後、必要に応じ、適宜見直しを行います。	—	—
71	情報発信回数や食の安全安心情報の受け手の人数の目標値は、これまでの実績の平均値と大きくは変わらない。平均値はコロナ禍の凹みも含んでいるのかも知れないので、もう少し高めた方が良いのではないかと。	修正なし		—	—
72	基本的には現実的で問題ないですが、食の安全安心情報の受け手の人数は過去の平均値よりも若干下回っているのが気になる。	修正なし		—	—
73	目標値で平均値を下回っている項目がありますが、平均値を少しでも上回った数値にした方が本気度が見えて良い気がします。	修正なし		—	—
74	市民向けリスクコミュニケーション参加者の理解度の部分が少しわかりにくく感じました。理解度を客観的に評価する基準や手法を示していただけると分かりやすくなるのではないのでしょうか？また、その評価結果をどのように活かして行かれるかを明示していただきたいと思いました。自己満足に陥ることの無いよう生かしていただきたいと思います。目標値100%というのはあまりに高すぎるのではないのでしょうか？平均値が99.9%というのは、評価が甘すぎるのか、単純な評価をしているのかと思慮しますが、いかがでしょうか？これを何かに活かして行くのなら、もう少し基準や評価方法を検討されてはいかがでしょうか？	修正なし	市民向けリスクコミュニケーション参加者にアンケートを実施し、「理解できた」と御回答いただいた割合を把握するなどして、目標値の達成に向け取り組んでまいります。	—	—

(3) 個別施策
ア 重点施策全体

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
75	重点的に取り組む施策も今日的課題を踏まえたものとなっていると考える。	修正なし	<p>食の安全安心を確保するための取組を進めてまいります。</p> <p>市内大学の学生に対しては、講習会やリスクコミュニケーションの実施により啓発を行っており、大学生を含む京都を訪れる観光客に対しても食中毒予防の啓発を行ってまいります。</p> <p>また、日本語の読み聞きが困難な外国人の方にも効果的な啓発に繋がるよう情報提供方法を検討してまいります。</p>	—	—
76	重点施策はどれも大切な取組みだと思います。特に小中学生への啓発。	修正なし		—	—
77	外国人・観光客をターゲットにするのは有効だと思います。 なお、小中学生等の若い世代への啓発も重要ですが、他都市から来られる大学生も対象に啓発を実施していただきたいです。	修正なし		—	—
78	京都は特に外国人従業員や観光客の多い県であるため、重点施策は凄く効果的であると思います。	修正なし		—	—
79	外国人従業員や観光客を対象とした衛生指導や啓発は、今の社会情勢や京都市の特色から必要だと思うため、効果的な方法で実施していただきたい。	修正なし		—	—
80	京都は観光都市なので、外国人に対して食の安全を向上したり、事故が起こらないように取り組むことは大切だと思います。 P 8の重点施策に取り入れられていることは心強いと思います。 外国人対策なので、当然多言語対応できるようにしていくことは必須だと思います。食の安全に対する多言語ツールが必要不可欠だと思いますので、この辺に力を入れていただけると良いと思います。	修正なし		—	—

イ HACCPに沿った衛生管理の推進

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案(下線部)	修正 貢
81	HACCPに沿った衛生管理の定着率が令和6年で99.9%で段階的に定着してきているが、今後は業者に実行具合と質の保持についての計画も必要と思われる。	修正なし	「HACCPに沿った衛生管理の推進」を個別施策として掲げており、施設への立入調査などあらゆる機会を捉えて、事業者による自主衛生管理の実施状況について引き続き、確認・指導を徹底してまいります。	—	—
82	2章1の「食を取り巻く状況や社会情勢の変化と課題」の中に「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。」と振り返っています。確かに小規模事業や個人経営の場合、HACCPに沿った衛生管理の推進は困難かも知れません。しかし、小規模や個人経営だからと言って重篤な健康被害が発生しないとは限りません。対象となる事業者に対し、どのようにHACCPに沿った衛生管理ができるように支援策をたて丁寧に取り組んで下さい。	修正なし		—	—
83	アルバイト先でHACCPの記録をつけさせられていますが、忙しいと形だけになりがちです。中小規模の店でも無理なく続けられるような、アプリ導入などのデジタル支援はありますか？	修正なし		HACCPに沿った衛生管理の実施につきましては、法令で食品等事業者に義務付けられております。なお、飲食店や食品製造現場でのチェック・記録をデジタル化し、効率化するために様々な企業が、食品衛生管理のアプリを開発・提供しておりますのでご確認ください。	—

ウ 多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案(下線部)	修正 貢
84	インターネットを利用した食品の販売形態が多くなっており、製造・販売元による細心の注意や対策を強化していく必要がある。	修正なし	市内の食品等事業者に対して、インターネット販売等における留意事項なども含め、衛生管理の指導・啓発を行ってまいります。	—	—

エ 外国人従業員への衛生指導に係る効果的な取組（重点施策1）

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
85	外国人従業員への教育がいきなり重点施策になることが、理解できない。差別や色眼鏡ではないか。	修正	従業員が外国人、日本人に関わらず、食品衛生法では、営業者は従業員に対して、衛生管理に必要な教育を実施する規定となっております。 なお、ご意見いただきましたとおり、外国人従業員への差別であると誤解を招く恐れがある表現につきましては、修正いたしました。	<u>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）</u>	12
86	重点施策として「外国人従業員への衛生指導に係る効果的な取組」があり、その内容を確認したところ、「外国人従業員の衛生意識に対する考え方など文化の違いによる、食品等事業者が抱える問題や課題を把握」とされている。この内容を踏まえると、日本人は総じて衛生意識が高く、外国人は総じて衛生意識が低いとの前提にたった施策であると感じる人が一定数生じることが懸念される。すなわち、外国人は日本人と比較し、衛生意識が低いと決めつけた、いわゆる外国人差別を助長するかのよう受け止められるおそれを危惧する。また、日本人であっても、バイトテロに代表されるように、衛生意識の欠片もないような従事者が一定数いるのも事実である。	修正		<u>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。</u> <u>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。</u>	
87	外国人従業員のみならず、衛生知識が欠落している従業員が問題だと思えます。	修正			
88	外国人従業員への取り組みとありますが、自店で働いてもらっている外国の方はまじめでとても良く頑張っています。衛生的な問題は、初めに教えてあげれば、問題なくしっかり守ってくれます。日本人の学生の方が、ルールを無視したりして問題になることが相対的に多く感じています。少なくとも、周りでは、外国人だという理由で食品衛生上の問題を感じたことはありません。外国人にしても、日本人にしても最初の教育が大切だと思えます。	修正			
89	外国人従業員は確かに増えている。どのような取組が効果的なのか十分に検討して実施してほしい。	修正なし	近年、外国人従業員の雇用が増加している社会情勢を受け、言葉の壁の課題も想定されることから、営業者に調査を行い、必要とされる情報や啓発方法を把握したうえで、効果的な取組を検討してまいります。	—	
90	新たな基本施策として「外国人従業員への衛生指導に係る効果的な取組」が計画されたことについて評価します。ただし、事業者に丸投げにならないようにし、外国人労働者が困惑する事例が発生しないようにとりくんでください。	修正なし	日本語の読み聞きなどが難しい外国人向けに、分かりやすい教材の作成に努めます。	—	

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
91	食品業界、とりわけ飲食店は外国人労働者なくして成り立たない中、外国人従業員への衛生指導は重要である。事業者自身が取り組むことを義務化していく必要があり、万が一、食中毒が発生した場合に自分たちを守ることになる。	対応済	近年、外国人従業員の雇用が増加している社会情勢を受け、言葉の壁の課題も想定されることから、営業者に調査を行い、必要とされる情報や啓発方法を把握したうえで、効果的な取組を検討してまいります。	—	—
92	最近、ニュース等で外国人労働者の問題が話題になっており、京都市でも食品産業の外国人労働者が増えていると感じており、外国人従業員の衛生指導の徹底は時代のニーズにも合っていると思います。	修正なし	日本語の読み聞きなどが難しい外国人向けに、分かりやすい教材の作成に努めます。	—	—
93	今や外国人労働者は食品業界で貴重な労力であることは明らかですが、文化が違えば衛生に関する考え方も違うと思います。そうした労働の担い手に対する衛生指導を重点施策に置くことは消費者の安心につながると考えます。	修正なし		—	—
94	どの業界でも人手不足によって外国人を雇用することが多いが、食品の製造・販売・飲食の分野でも同様である。外国人従業員に対する研修・指導は大変重要であり、雇用主はもちろんのこと、京都市による取組をぜひお願いしたい。	修正なし		—	—
95	外国人従業員への衛生教育は雇用者が責任を持って教育する必要があると思います。まず雇用者への指導や教育に重点を置くべきではないでしょうか？	修正なし		—	—
96	外国からの観光客、外国人の従業員だけではなく、外国人の経営者も増加していくものと考えます。そうした観点からも、新しい計画を進めてほしい。	修正なし		—	—
97	外国人への情報提供には、言葉や文字よりピクトグラムを使った方が効果的だと思います。京都市からも食品衛生に有用で様々な京都らしいピクトグラムを提供いただくと良いかと思います。結果的に消費者のメリットにも繋がると考えます。	修正なし		—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・ 修正の案（下線部）	修正 貢
98	<p>食品事故防止は、確実なコミュニケーションの上 に成り立っていると思われることから言語が通じる ことは最も重要であるものの、人手不足の昨今では、 外国人労働者の力を借りなければならない現状があ る。また、観光客（インバウンド）を対象とした食 中毒予防の啓発にもコミュニケーションは大変重要 である。この中で、共通することは、言語の壁を取り 除くことが特に大切であると思われる。誰もが外国 語を喋れて理解できれば良いが、無理だと思われ る。万人にわかりやすいのは、万博でも使われた言 語が分からなくとも理解できるピクトグラムを意思 疎通のツールとして用いればどうか？外国人のみならず、 子供や年寄りにも有効であると考える。</p>	修正なし	<p>近年、外国人従業員の雇用が増加している社会 情勢を受け、言葉の壁の課題も想定されることか ら、営業者に調査を行い、必要とされる情報や啓 発方法を把握したうえで、効果的な取組を検討し てまいります。 日本語の読み聞きなどが難しい外国人向けに、 分かりやすい教材の作成に努めます。</p>	—	—
99	<p>近年、左京区では四川料理などの本格的な中国料 理やインド料理を提供する飲食店が増え、外国人従 業員も増えていると思います。中国料理は海鮮、肉 料理、インド料理は鶏肉の料理が多く、食材の調理、 管理に気をつけ食品衛生に気を配っていただくこと が大事です。外国人従業員1人1人が持つ食文化や 食習慣を尊重しつつ、食中毒や食品被害の防止、健 康への配慮に努めていただくよう促していく必要が あります。外国人従業員の日本語の習熟度に応じて 音声による自動翻訳機や、絵、図、イラストを交え た説明書で説明する事もよいでしょう。外国人従 業員にとっては日本、京都市の食品衛生に対する取 組を理解、実践する事は大変な御苦勞と思いますが、 地域に根差した飲食店の経営とお客様からの信頼を 目指し、外国人との共生社会を担っていただきたい。</p>	修正なし		—	—

オ 監視指導及び抜き取り検査の実施

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
100	6ページの抜き取り検査の実施状況の記載で、食品添加物が健康を害するような記述があるが、そうなのか。危険なのであればもっと取り締まるべきではないのか。	対応済	監視指導計画に基づき、食品衛生監視員等が監視指導及び食品の抜き取り検査を実施しております。	—	—
101	監視指導、抜き取り検査などに関して、執行力を強化すべき。	対応済	市内流通食品が使用基準等に適合しているか確認しております。	—	—
102	外国人観光客がよく食べ歩きをしています。店頭販売の衛生管理が見ていてとても心配になります。外国人への啓発とともに、こうした店頭販売の事業者への指導もしっかりとお願いします。	対応済	万一、添加物の使用基準を逸脱する食品を発見した場合には、事業者には当該食品の流通を止めたり、流通している食品の回収等の措置を講じるよう指導いたします。	—	—
103	飲食店では、アルバイトに調理を委ねている店舗も多くあり、平気で十分温められていないものを出すこともある。一事が万事で、こういう店は衛生管理がどうなっているのか懸念する。しっかりと指導をお願いします。	対応済	大規模調理施設重点監視 修学旅行生が利用する宿泊施設については、一度に大量の調理がなされ、食中毒が発生した場合には被害が大規模化するリスクが高いことから、重点的な監視指導を実施しております。	—	—
104	修学旅行生の集団食中毒が発生しているため、対策を強化されたい。	対応済	自動車・露店営業重点監視 食品の事故が多発する夏や、学園祭等が多数開催される秋において、自動車や露店営業での食中毒発生を防止するため、監視指導しています。	—	—
105	よく門前で店頭販売しているような屋台の食品は危ないなあと思いません。ところが外国人観光客は買って、本当に心配になります。重点的に検査や指導していただければと思います。	対応済		—	—
106	近年増加するキッチンカー 衛生管理はちゃんとされていると思いますが・・・ 油断はできないので、チェックをしっかりとお願いします。	対応済		—	—
107	学園祭やイベントでキッチンカーを利用しますが、給排水の設備などが簡易的で不安なことがあります。屋外での営業に対する監視指導は十分でしょうか？	対応済		—	—

カ 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	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
108	鶏の生食による食中毒は、後を絶たない。条例により、市内だけでも規制することは難しいのか、また、国に対して、法規制にて強化することを進言するなどの計画を盛り込んでいてもらいたいと考える。新鮮イコール、安全という感覚を消費者から除去していく取り組みも必要と考える。	修正なし	生や加熱不十分な鶏肉の提供は法律により禁止されておりませんが、カンピロバクター食中毒の発生は全国的にも多発しており、本市では国に対して規制するよう要望しております。 また、これまでからカンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策を個別施策に掲げ取組を行っており、食品等事業者への指導だけでなく、消費者への周知啓発にも注力しております。	—	—
109	カンピロバクター食中毒に関する啓発計画が入っているが、啓発を主軸にするよりも、これだけ、鶏の生食による食中毒が発生するにもかかわらず、事業者は提供し続けるのか、また、客は食べるのか、深掘していく必要があるのではないかと。	修正なし	なお、再三にわたる行政の指導に従わず、故意に加熱用鶏肉を生食等として提供し、繰り返し食中毒を発生させるような場合については、警察との連携や告発等、厳正な措置を講じてまいります。	—	—
110	食中毒（特にカンピロバクター）の規制強化について 依然としてカンピロバクター食中毒が多いとのこと。旧態依然の「指導」や「啓発」だけでは限界がある。悪質な加熱用鶏肉を生食用として提供するようなケースに対しては、許可取消などより厳しい規制や公表を行う予定はありますか？	修正なし		—	—
111	カンピロバクターはターゲット層が絞られているにも関わらず、毎年一定数の食中毒患者が発生しています。若年層への啓発も大切ですが、飲食店等への指導強化と万が一カンピロバクター食中毒が発生した場合に営業停止処分等だけではなく、生鶏肉を提供しない誓約書を書かせるなどのペナルティーがあっても良いと考えます	修正なし		—	—
112	資料（食中毒予防啓発チラシ）に「鶏の生食は控えましょう」という表現があったが、鹿児島県民じゃないので、「鶏肉の生食はやめましょう」くらいにキツく言ってもいいと思う。	修正なし		—	—

キ 健康食品の安全性確保

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
113	健康食品はどれだけ効果があるのか。せめて安全なものであって欲しい。	修正なし	健康食品による健康被害の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いたします。 また、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。	—	—

ク SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
114	施策4について、SNSでネガティブな情報や過度の風評被害が生じないような対策も含めて情報発信していただきますようお願いいたします。	修正なし	受け手の人数増加に向けた取組に加え、受け手のニーズに応じた最新かつ正確な情報を提供するなど、より多くの方に関心を持っていただけるよう情報の内容を工夫するほか、年代ごとの情報収集手段の特徴なども考慮し、様々な媒体を活用した情報発信についても研究してまいります。	—	—
115	発信回数も重要だと思いますが、その情報を受け取る母数の大きさが重要だと思います。受け手の人数とありますが、関係性のある講習会やイベント参加者等の合算ではなく、食品衛生にあまり関心の無い一般の方に理解を広めることが重要だと思います。そのためにはSNSが身近で効果的だと考えます。そのフォロワーを最低でも数千人単位にしなければ、効果が出ないのではないのでしょうか？ 更に、内容も重要であることから例えば1投稿で1000以上の「いいね」を貰えるような内容にしていく必要があると思います。	修正なし		—	—
116	多くの人に見てもらうためには、興味を引く内容にしなければ難しいと思います。情報の分析やコンテンツについては、予算化してアウトソーシングすることも必要ではないのでしょうか？	修正なし		—	—
117	SNSの様々な媒体とありますが、FBだけでなくニーズに合った複数のSNSを選択することも大切だと思います。	修正なし		—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
118	観光客や低年齢層に対する情報発信に力を入れられたいようであるが、その発信源が Facebook だけというのは無理があるのではないかと思う。情報発信は若者や外国人がよく利用する SNS を活用した方が効果的ではないだろうか。	修正なし	受け手の人数増加に向けた取組に加え、受け手のニーズに応じた最新かつ正確な情報を提供するなど、より多くの方に関心を持っていただけるよう情報の内容を工夫するほか、年代ごとの情報収集手段の特徴なども考慮し、様々な媒体を活用した情報発信についても研究してまいります。	—	—
119	FBとありますが、ほかに SNS はあるのでしょうか？ FB は時代遅れとしか言いようがありません。インスタ（でも新しくないと思いますが）などを採用してください。FB は周りに使っている人は知りません。	修正なし		—	—
120	SNS を使った情報発信はエコで今風で良いが、高齢者でパソコンを使えない人もいるので紙の情報発信も多少残す等、全世代に広がる情報提供を一層頑張ってください。	修正なし		—	—
121	SNS の普及により手軽に 情報発信できるようになりました。食品衛生に関する情報発信においても最大に利用していただきたいです。特に動画は食品の安全な取り扱い方等を分かりやすく使えることができるのでご活用いただきたいです。	修正なし		—	—

ケ 観光客を対象とした食中毒対策（重点施策 2）

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
122	観光旅行者を対象とした食中毒予防の対策は観光とし京都市ならではの対策で、他部局との連携も含めて非常に期待しています。	修正なし	観光旅行者の食の安全性を確保するため、関係部局や関係機関に協力を呼び掛け、効果的な食中毒予防の啓発方法等について検討してまいります。	—	—
123	観光客が増えているとはいえ食中毒予防啓発が必要なのだろうか。自分が旅行する時に美味しい店に興味はあっても食中毒予防にはまず興味が向かない。	修正なし		—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・ 修正の案（下線部）	修正 貢
124	観光客（インバウンド）向けの情報発信の実効性について外国人観光客への食中毒啓発が重点施策となっていますが、旅行中にわざわざ市のサイトを見る観光客は少ないと思います。実際に彼らの目に触れる場所（駅、ホテル、飲食店予約サイト等）で発信するべきと考えますが、どのように効果的に情報を届ける計画ですか？	修正なし	観光旅行者の食の安全性を確保するため、関係部局や関係機関に協力を呼び掛け、効果的な食中毒予防の啓発方法等について検討してまいります。	—	—
125	話は外国人や国内（他府県、市外）から来られた方が万一食中毒になった場合、周りの方々はあわてたりあせったりすると思いますが、症状を訴えられた後、体調を御本人の訴えを聞き、速やかに最寄りの医療機関に受診、治療を受けられるようなガイドラインの作成が必要です。市内の旅館、ホテルにはそうしたガイドラインが常備され、従業員を適切な対応ができるよう日頃から訓練ができています。今後は民泊に宿泊した訪日外国人や他府県、市外からの観光客への対応をどうしていくかが課題です。離れにいるもののすぐ近くにいる従業員がどう対応するかも考えなければならないでしょう。	修正なし	観光旅行者の食の安全性を確保するため、関係部局や関係機関に協力を呼び掛け、効果的な食中毒予防の啓発方法等について検討してまいります。	—	—
126	観光業の多い京都において、とても重要な施策であると評価します。特に外国人観光客は言語も文化も違う日本で、食中毒になることはとても不安なことだと思います。しかし、外国人観光客には、食の安全だけでなく、ごみ処理方法や文化の違いによるトラブルにならないように様々な情報提供が必要です。京都市の他部局とも連携し、わかりやすく実効性のある啓発を検討してください。	修正なし		—	—

コ 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	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
127	リスクコミュニケーションの推進に力を入れて欲しい。	修正なし	親子で参加できるリスクコミュニケーション等、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を推進してまいります。	—	—
128	市民向けリスクコミュニケーションの参加は個人参加はもちろん、子どもと一緒に食品衛生、食中毒予防を考え、手洗いや身の周りの清潔を早くから身につける事を考え、親子参加もいいのではと思います。	修正なし		—	—

サ 小中学生等を対象とした食中毒予防啓発（重点施策3）

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
129	子どもに対する食中毒予防の啓発や教育は大変重要。生きていくための基本ともなる。最低でも学校教育の中で行わないと、学ぶ子どもと、学ばない子どもが出てくるので、ぜひお願いしたい。	修正なし	重点施策として、より早い段階での衛生知識の習得に向け小学生や中学生等を対象とした食中毒予防啓発を掲げており、学校関係者の意見も聞きながら効果的な啓発を行ってまいります。 また、これまでから「大学のまち・学生のまち」である京都の特性を考慮し、学園祭等での模擬店における衛生管理の注意喚起の機会等を通じて、高校生や大学生など若者に対する食中毒予防啓発を行ってまいりました。引き続き、取組を進めてまいります。	—	—
130	カンピロバクター食中毒が20代で発生が多いとは知りませんでした。しっかり取り組みをしてほしいです。	修正なし		—	—
131	小学生への食中毒予防啓発は対象学年をどうするかなど一律には難しいと思うが意味のある取組だと思います。	修正なし		—	—
132	小中学生への啓発に期待します。	修正なし		—	—
133	小中学生に対して食中毒予防啓発を行うことは、食中毒に関する知識が頭の片隅に残り、一定の効果があると考えます。	修正なし		—	—
134	若い世代への啓発は将来的な食中毒の予防にもつながりとても良いことだと思う。	修正なし		—	—
135	子どもを持つ身であるため、小中学生等を対象として食中毒予防啓発を行うことに興味を惹かれました。早い段階で、正しい知識を身に付け、将来も健やかに育ってもらえるよう期待しています。	修正なし		—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
136	小学生の子どもが食品ロスについて学校で学んで、給食を食べ切ることの大切さに理解を示していたため、食中毒についても簡単な内容なら興味を示すと思います。身近な給食は衛生管理を徹底して調理されているため、給食を絡めて学ぶことができるのではないのでしょうか。	修正なし	重点施策として、より早い段階での衛生知識の習得に向け小学生や中学生等を対象とした食中毒予防啓発を掲げており、学校関係者の意見も聞きながら効果的な啓発を行ってまいります。 また、これまでから「大学のまち・学生のまち」である京都の特性を考慮し、学園祭等での模擬店における衛生管理の注意喚起の機会等を通じて、高校生や大学生など若者に対する食中毒予防啓発を行ってまいりました。引き続き、取組を進めてまいります。	—	—
137	重点施策3の食中毒予防啓発を授業で取り組むことを必修とした方が良い。	修正なし		—	—
138	都市部に住む子どもにとって、食品は加工されたものがスーパーやコンビニをはじめとする商店、飲食店で買うものであり、田畑や牧場で生育する様子を見る機会が少ない。少なくとも、映像などで食品がどのように作られていくのか知ることが、食品の安全・安心に敏感になることにつながるのではないかと。	修正なし		—	—
139	小学生については手洗い等による予防は可能かと思うが、カンピロバクターの予防は自らできるものではない。小学生にあっては親に対する啓発が大切では？ 中学生についても自ら鶏の生がいけないと言う教育は必要であるが、もう少し上の高校生と共に中高生ターゲット自ら選択できる年齢をターゲットとしても良いのではないかと？	修正なし		—	—
140	小学生では、カンピロバクターなどの菌の存在や食中毒は理解できても、日常の食事を自分で選んだり変えたりすることは難しいのではないのでしょうか？高校生や大学生に対しての方がより効果的ではないのでしょうか？ただ、食育の中で衛生意識を小学生から植え付けていくことは重要だと思います。	修正なし		—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
141	小学校に入学すると給食の配膳を当番で行うようになりますし、保育所や幼稚園に通う園児も年長組になると給食や昼食の時間になると簡単にできる手伝いをするのではと思います。そうした配膳や食事の用意をする前の手洗いを小さな時期から習慣づける事で衛生意識は身についていくのだと思います。保育士や小学校の教員の方は食事前の手洗いの声かけや確認を引き続き行っていただきたいです。小学校5、6年生になると手洗いにより食中毒を防止できる事を教え、子どもの成長と年齢、できている事を見極めた声掛けや学習をしていただきたいです。	修正なし	重点施策として、より早い段階での衛生知識の習得に向け小学生や中学生等を対象とした食中毒予防啓発を掲げており、学校関係者の意見も聞きながら効果的な啓発を行ってまいります。また、これまでから「大学のまち・学生のまち」である京都の特性を考慮し、学園祭等での模擬店における衛生管理の注意喚起の機会等を通じて、高校生や大学生など若者に対する食中毒予防啓発を行ってまいりました。引き続き、取組を進めてまいります。	—	—
142	家庭でも食事や配膳の前の手洗いの励行、台所や食卓を常に清潔にし余計な物は置かない事を心掛けていただきたいです。とはいえ、夫婦共働き世帯の増加、子どもだけで過ごす家庭があったりするため、いつも親が見守り、声を掛けられるかというところではないと思います。手洗いや台所、食卓の清潔はいつもこころがけ、子ども達に伝えていただくようにし、時間に余裕がある時には子どもの成長にあわせて一緒に料理を作ってみようと呼ぶのもいいかもしれません。	修正なし		—	—

シ その他

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
143	良いと思う。	修正なし	食の安全安心を確保するための取組を進めてまいります。	—	—
144	ぜひ実施して欲しいと思う。	修正なし		—	—
145	課題ごとに具体的な取組内容が示されており、実行段階をイメージしやすい点が評価できると感じました。特に、行政だけでなく市民や事業者との協働を重視している点は、持続的な取組につながる重要な視点だと思います。一方で、施策ごとの成果指標や進捗を確認できる仕組みをより明確にすることで、取組の効果が分かりやすくなり、市民の理解と参加意識の向上につながるのではないかと感じました。	修正なし	なお、本計画の進行管理はPDCA（計画、実施、点検、見直し）の考え方に基づき行っております。施策の実施状況を毎年度取りまとめ、審議会から評価いただき公表しております。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。	—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
146	様々な部局との連携は素晴らしいと思いますので、実行力に期待しています。	修正なし	関係部局等と連携し、食の安全安心を確保するための取組を進めてまいります。	—	—
147	食物アレルギー対策で保健福祉局だけでなく子ども若者はぐくみ局や教育委員会等の他部局との連携はとても良い。	修正なし		—	—
148	推進計画自体は保健福祉局が主体となって実施していかれると思うが、施策によっては関係部局との連携も掲げられている。実際に各部局との連携がなければ目標の達成は難しいと思うので、保健福祉局以外の部局にもしっかりこの計画にかかわってもらい、この計画における各部局の役割を果たしてほしい。	修正なし		—	—
149	京都市の多くの中学校で給食の提供が実現できることを目指し、京都市南区の塔南高等学校の敷地に給食センターが建設されるとの事です。中学生達に給食が提供される事でおいしく栄養価が高い食事により、クラスのみんなが同じ食事を食べる事ができ、食生活の改善や学校生活の楽しみができる事はいい事だと思います。その一方で学校給食をつくる給食センターでは大量に一度に食事を調理する為、大規模食中毒の発生があった時は心配ですし、給食をトラックで各中学校に届けるまで食品衛生の保持はできるのか不安です。かつて、京都府福知山市の給食センターでも大規模食中毒発生があった事から、給食センターで給食の調理が始まった後もその反省をいかし、改善をはかってほしいです。	修正なし	いただいた御意見については、関係部局等とも共有させていただきます。	—	—
150	アレルギー対策として、学校、事業者、小中学生への啓発が重要	修正なし	いただいた御意見については、関係部局等とも共有させていただくとともに、食品関係事業者へのアレルギー対策について周知に努めてまいります。	—	—
151	学校給食におけるアレルギー対応のヒューマンエラー防止について記載がありますが、最終的には人間のチェックに依存している部分が大きいと思います。人員不足が叫ばれる教育現場で、ヒューマンエラーを確実に防ぐための体制や人員確保は十分ですか？	修正なし		—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
152	飲食店などの取組に期待する。	修正なし	計画の柱1「食の安全性の確保」のHACCP衛生管理の推進などの各施策を着実に取り組み、指標である食中毒件数及びその目標値の達成を目指しています。また、「京都市HACCP食の安全宣言届出制度」の取組を進め、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、京都市がホームページで公表し、ロゴマークを活用することで、その取組を見える化してまいります。	—	—
153	HACCPが進んだことに行政や食品に関係する事業者さんに敬意を表します。そこで事業者さんの普段の取組について、もっとPRしてもらったら良いと思います。その結果、もっと効果的な取組が進んで、たくさんの事業者さんが表彰を受けれるようになればいいですね。	修正なし		—	—
154	農薬が過度に使用されていないか心配です。できるだけ自然食品を買うようにしていますが、値段が高いため、いつもというわけにもいきません。生産者への指導をよろしくお願いします。	修正なし	食品の抜き取り検査により残留農薬基準の遵守に努めているところですが、計画の柱1の個別施策「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」では、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ております。	—	—
155	「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」いつどのような検査を実施するのか。その頻度など具体的な検査方法を規定していただきたい。	修正なし	検査頻度等についての御意見については、関係部局と共有させていただきます。	—	—
156	近隣県でも発生している鳥インフルエンザなどへの対策に期待する。	修正なし	高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認された時点で、京都府から速やかに情報提供があり、状況に応じて京都市でも市対策本部を設置し、関係部局と連携しながら、連絡体制の確認及び情報共有等必要な対応を行っております。	—	—
157	府下でも鳥インフルエンザがあったが、生産者がいくら防疫対策をしても感染してしまうリスクは高く、これは国や地方自治体をあげて、防疫対策と発生後の補償も含めた対応が望まれる。	修正なし	引き続き関係部局との連携に努めてまいります。	—	—
158	鳥インフルエンザの防疫措置（亀岡市）、2025年12月30日に完了の旨報告し労をねぎらった（仕事始め於京都府首長）に関し、関西広域連合担当部局、京都市危機管理部門、京都市医療衛生推進室間の様子はどうか説明されたい。	対応済		—	—
159	二つの市場では、取扱品目がちがうのか。何を扱っているのかは常識か。 書いてなく、施策が適切かわからない。	修正なし	二つの市場で取扱品目は異なり、中央卸売市場第一市場では青果及び水産物等、第二市場では食肉を取り扱っています。策定した第4期計画を公表する際には、関連する写真等を追加し分かりやすくします。	—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
160	PFOS・PFOAについて、水質管理をしっかりとお願いします。	修正なし	令和7年6月30日に水道法が改正され、有機フッ素化合物のうちPFOSとPFOAの水質基準（合計値で50ng/L）が規定されたことにより、令和8年4月から、水道事業者等に対し、PFOSとPFOAに関する水質検査の実施と基準遵守が義務付けられております。	—	—
161	「水道水質検査」にはPFASの検査も含まれるのか。また、その検査結果は公表されるのか。検査結果が不合格だった場合、どのような是正処置及び対策が施されるのか。	修正なし		—	—
162	適切な食品表示の推進[文化市民局][保健福祉局]に関し、商品に貼付されているラベルの住所表示について根拠規定を示した上で説明されたい。 住所表示について 1)商品に貼付されているラベルの住所表示について、郵便物が届く程度でよいのか。根拠規定を示し、説明されたい。 2)食品製造業者許可申請書(許可証)はどの程度まで記載して申請するべきなのか根拠規定を示し説明されたい。	修正なし	食品表示法第4条に規定する食品表示基準(内閣府令第10号)に基づき、食品表示の基準が示されており、食品関連事業者の住所は消費生活総合センターに、製造者(所)は医療衛生センターで個別に対応しております。 また、食品衛生法第55条第1項の規定に基づく営業許可の申請は、個別に医療衛生センターに御相談願います。	—	—
163	衛生環境研究所がどのような機能を持つのかよく知らないので、注記があった方がよいと思いました。	修正なし	衛生環境研究所についての説明は資料編に追加します。	—	—
164	学校で飲まなかった牛乳の処理問題など考えるべき	修正なし	御意見として参考にさせていただきます。	—	—
165	「食べ残し持ち帰り」のリスク責任について食品ロス削減のために食べ残しの持ち帰りが推奨されていますが、万が一持ち帰った食品で食中毒が起きた場合、店側と消費者側の責任の所在はどうなるのでしょうか?ガイドラインの周知だけでなく、トラブル防止のための明確なルールが必要ではありませんか?	修正なし	厚生労働省と消費者庁が連名で策定した「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～」では、食べ残しの持ち帰りが消費者の自己責任であることを前提としつつ、消費者と事業者の双方の留意事項が示されており、当該ガイドラインの周知に努めてまいります。	—	—
166	食の伝統産業は基準緩和してでも保護するべき。	修正なし	御意見として参考にさせていただきます。	—	—
167	計画への掲載にかかわらず、そのときどきで柔軟に個別施策を見直したり充実させたりして、実施してほしい。	修正なし	本計画の進行管理はPDCA(計画、実施、点検、見直し)の考え方に基づき行っております。施策の実施状況を毎年度取りまとめ、審議会から評価いただき公表しております。評価の結果、施策の内容に変更が必要な場合には、適宜、見直しや改善を図ります。	—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
168	最近、一時よりも食育のことが注目されていないような気がしています。それだけ加工食品が隆盛であるということかなと思います。しかし、地産品をよく知り、それをいただくという行動は大切であり、その推進もよろしくをお願いします。	修正なし	いただいた御意見については、関係部局等と共有させていただきます。	—	—
169	各施策において、説明的に漠然としており、具体的にどのようなことを実施するのか見えないため、意見をあげにくいと感じる。	修正なし	いただいた御意見については、次回、意見募集を行う際に、市民の皆様から御意見をいただきやすいよう工夫してまいります。	—	—

(4) その他

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
170	「安心」は信頼関係の上に成り立つという「基本的な考え方」に共感しました。市民が正しい知識を持てば、不要なクレームや問い合わせも減るはずです。	修正なし	作成した計画及び毎年度作成する監視指導計画に基づき、監視指導や抜き取り検査も含め食の安全安心を確保するための取組を進めてまいります。	—	—
171	体系的な計画のもと進められることはよいことだと思います。ただ、想定外のことが起こる昨今ですので、計画にしばられず、臨機応変な取り組みをのぞみます。	修正なし	本計画の進行管理はP D C A（計画、実施、点検、見直し）の考え方に基づき行っております。施策の実施状況を毎年度取りまとめ、審議会から評価いただき公表しております。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。	—	—
172	テレビの情報番組で、京都市内でパン、餃子、焼きそば等の消費が多いと放映され注目度も上がっています。和食や豆腐のように個別の京都らしい重点監視を1年ごとに順番に行うのも市民や観光客に食の安全安心のアピールになって良いと思います。	対応済	本市では毎年、食中毒など危害の発生状況や地域の実情を勘案し、監視指導計画では策定し、監視指導や抜き取り検査を実施しております。	—	—
173	最近、保健所の場所や何をしているかが見えにくく、わかりにくくなった。 以前は、京都市主催のイベントがあって活動内容がよく分かったが、最近はなくなった。	修正なし	平成29年4月から食中毒などの健康危機管理業務に対し、より専門性を高め機動的かつ重点的に対応するため、各区役所の衛生課業務を集約し医療衛生センターを設置しております。	—	—
174	保健所の仕事って何してるのかわかりにくいです。分かりやすい情報発信をお願いします。	修正なし	参考URL： hppts//www.kyoto.city.lg.jp/hokenfukushi/page/000315615.html 相談や手続き等の窓口について、分かりやすく案内できるよう努めてまいります。	—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・修正の案（下線部）	修正 貢
175	マンガやイラスト、写真を多用してもらう方が、より親しみやすく分かりやすくなるのではないのでしょうか？街中でも食中毒の啓発チラシやポスターはあまり見かけません。保育園や小学校の時にはノロウイルスのポスターは見たことがありましたが、最近は見かけなくなりました。	修正なし	策定した計画には、関連する写真やイラストなどを配置し、より見やすい構成といたします。 食中毒予防啓発に当たりましては、必要に応じてチラシ、ポスター等を配布しておりますが、SNSなどの様々な媒体を活用し、食中毒予防についての情報発信にも取り組んでおります。	—	—
176	出入国在留管理庁が開庁してからずいぶん、特定技能が認められた外国人労働者が増え、市民の身近な所で働いています。飲食店や旅館、ホテルなどの宿泊施設、企業や学校、病院などの調理場や店内でも多くの外国人従業員が働いていると思います。お客様に満足していただけるおいしい料理やお菓子、パンなどの飲食物の提供だけでなく、食品衛生や食品被害の防止、健康への配慮が一番です。食品衛生に関わる情報や知識の提供と実践を日頃から行っていただきたい。	修正なし	近年、外国人従業員の雇用が増加している社会情勢を受け、言葉の壁等がある外国人従業員に対する衛生教育についての課題も想定されることから、取組に際しては、営業者に対して調査を行い必要な情報や支援などを把握したうえで、適切な取組を検討してまいります。	—	—
177	訪日外国人や国内（他府県、市外）から来られた観光客の方の中には、個人や御家族だけでなく旅行代理店で勤務する乗務員を伴うツアーもあるので、観光客が食中毒になった場合、添乗員が事前に緊急時の情報を把握し、速やかに観光客を医療機関に受診、治療ができるような支援を考えなければならないでしょう。	修正なし	御意見として承ります。	—	—
178	老人ホームなどの介護福祉施設の食中毒予防の啓発として、O157による食中毒予防があります。特に冬に発生しやすく、排泄物からの感染で食中毒を発症します。介護職員の方は御高齢の利用者の方のトイレ誘導や介助を行った後の食事の配膳、食事介助があるかと思いますが、配膳、食事介助の前に必ず手洗いをし、その施設で決められたルールや手順に従って準備をしていただきたいです。多忙な業務の中でも利用者の方の健康と食中毒予防にかかわる問題として職員の間で情報を共有し、誰でも実践できるよう努めていただきたいです。	修正なし	高齢者福祉施設におけるノロウイルスや腸管出血性大腸菌等による食中毒予防のため、介護職員等の健康管理や衛生教育の重要性についても周知啓発してまいります。	—	—

No	意見	対応	本市の考え方	計画への追加・ 修正の案（下線部）	修正 貢
179	業務のデジタル化を進めるべき。	修正なし	現在、食品衛生申請等システムや食中毒等発生連絡フォームなどについては、業務のデジタル化を行っております。本市ではデジタル化を推進しており、食品衛生業務に関しても取り組んでまいります。	—	—
180	報告フォームは、気軽に報告できていいと思います。	修正なし	御意見として承ります。	—	—
181	パソコンの入力ホームの1と3で、段が変わった時に丸印と項目がずれていて、わかりづらい。次回の意見募集の時は修正しておいて下さい。	修正なし		—	—
182	頑張ってください。期待しております。	修正なし		食の安全安心を確保するための取組を進めてまいります。	—
183	頑張ってください！	修正なし	—		—
184	ご苦労様です。	修正なし	—		—