第４期京都市食の安全安心推進計画策定に係る

第２回部会　資料

1　施策の体系

⑴　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

⑵　基本施策

２つの施策の柱の下には５つの**基本施策**を掲げ、様々な**個別施策**を展開します。

施策の柱1　食の安全性の確保

基本施策1　食品等事業者による自主衛生管理の推進

食品等事業者の自主的な衛生管理の取組を推進するため、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、営業許可の手続きや施設の監視指導などあらゆる機会を捉えＨＡＣＣＰの導入状況を確認し、確実に定着させます。

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検査を効率的かつ効果的に行い、また、適切な食品表示やアレルギー物質対策を推進することにより、食中毒の発生や流通食品の違反件数を減少させます。

基本施策3　緊急時を想定した対策

日常から、食品の安全に係る事故発生に備えた危機管理体制を整備するとともに、事案に対応する職員の資質向上を図ることで、緊急時における迅速かつ適切な対応を目指します。また、広域的な食中毒事案発生時等に備え、関係機関との連携を強化します。

施策の柱2　安心できる食生活の実現

基本施策4　食の安全性に関する情報発信の充実

情報収集手段の多様化を受け、様々な情報伝達媒体を活用して、市民や観光旅行者等に向け、食品等の安全性に関する情報を継続的に発信します。

基本施策5　リスクコミュニケーションの推進

目的や対象を明確とした効果的なリスクコミュニケーションを実施し、食品の安全性について相互理解を図ります。

施策の体系

目指す姿	施策の柱	基本施策及び個別施策

目指す姿

食の安全性が確保され、安心して食生活が営むことができる京のまち

施策の柱

柱1　食の安全性の確保

基本施策1　食品等事業者による自主衛生管理の推進

- ●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
- ★外国人従業員への衛生指導に係る効果的な取組【新規】
- ●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

- ●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

【産業観光局】

- ●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】

基本施策3　緊急時を想定した対策

- ●健康危機管理体制の整備
- ●関係機関との連携強化

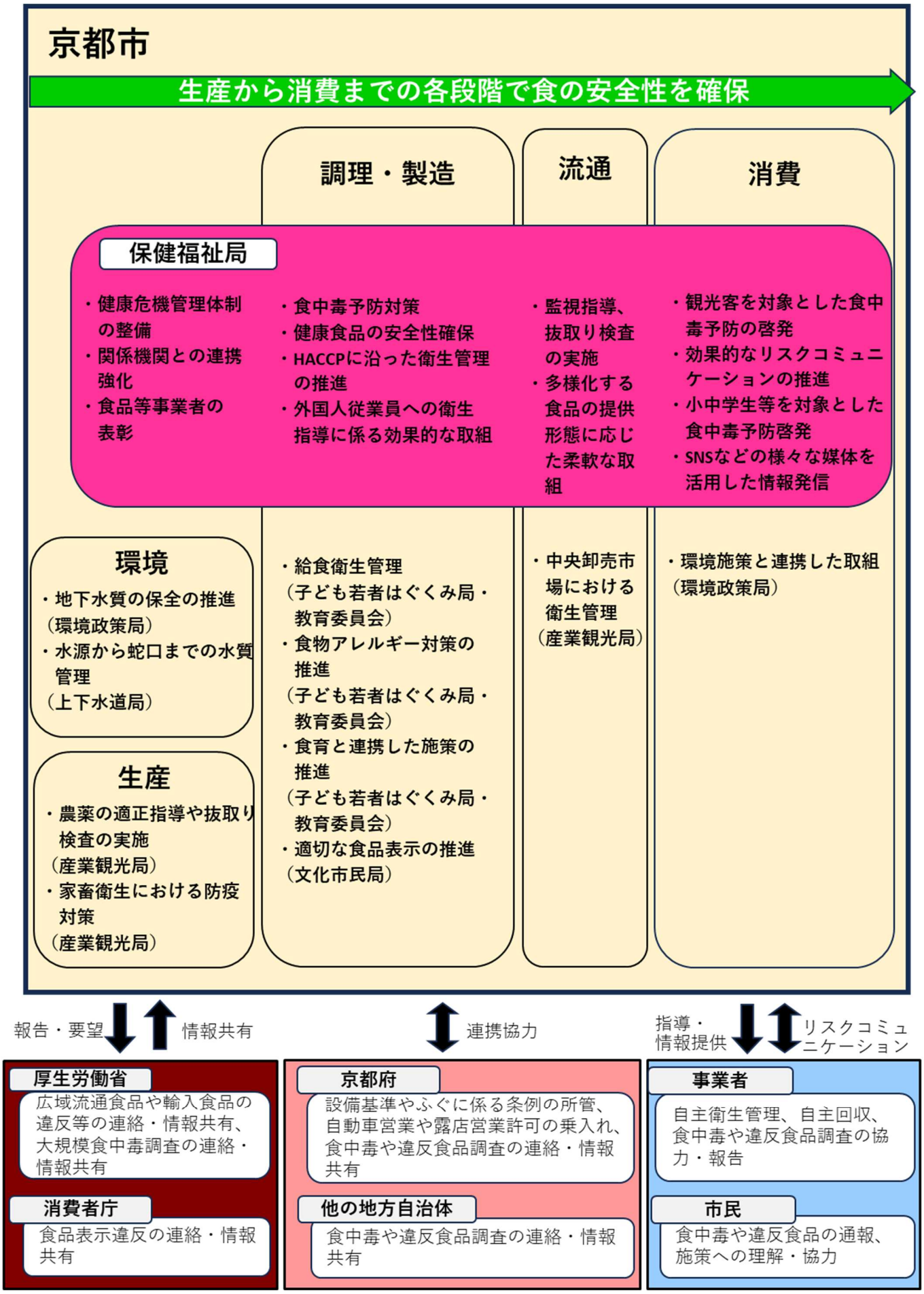
柱2　安心できる食生活の実現

基本施策4　食の安全安心に関する情報発信の充実

- ●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【新規】

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
- ★小中学生等を対象とした食中毒予防啓発【新規】
- ●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
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
・健康危機管理体制の整備
・関係機関との連携強化
・食品等事業者の表彰
・食中毒予防対策
・健康食品の安全性確保
・HACCPに沿った衛生管理の推進
・外国人従業員への衛生指導に係る効果的な取組
・監視指導、抜取り検査の実施
・多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組
・観光客を対象とした食中毒予防の啓発
・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などの様々な媒体を活用した情報発信
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（上下水道局）
生産
・農薬の適正指導や抜取り検査の実施（産業観光局）
・家畜衛生における防疫対策（産業観光局）
・給食衛生管理（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）
・食育と連携した施策の推進（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衛生管理（産業観光局）
・環境施策と連携した取組（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
設備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、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）
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	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
安全な食品の流通				
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）
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	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

「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

●　ＨＡＣＣＰ（ハサップ）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がＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を実施することが食品衛生法で規定されたことから、営業許可の申請時や施設の監視指導の際などあらゆる機会を捉え、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施について確認することにより、確実に定着させます。

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組む食品等事業者を支援します。

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。

従来の基準に比べ、問題のある製品の出荷をより効果的に防止することができ、事故等の原因追究や改善が容易となります。

先進国を中心に義務化が進められています。

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。

京都市では、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。

●　食品等事業者の表彰

永年にわたり、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。

●　外国人従業員への衛生指導に係る効果的な取組

近年、外国人材の受入れの増加に伴い、飲食店や食品製造施設においても外国人従業員の雇用が進んでいます。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し、外国人従業員への効果的な衛生指導に必要な情報を提供していきます。

＜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。【保健福祉局】

・保育園（所）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】

各保育施設における給食の調理について、食材の安全性及び調理時における衛生的な取扱いを確認し、給食の安全性確保に努めます。

・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。【保健福祉局】

・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。

基本施策2　生産から販売、消費に至るまでの安全確保

●　監視指導及び抜取り検査の実施

食品衛生法により規定されている「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や市内で製造、販売されている食品の抜取り検査を実施し、違反食品の流通防止や食中毒の未然防止、施設の衛生管理の向上を図ります。

京都の特色を踏まえ京の食文化を代表する食品の製造施設の監視指導や抜取り検査を実施するとともに、食品の流通形態や社会情勢の変化などにも柔軟に対応しながら、効率的、効果的に取組を実施します。

●　カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策

京都市における食中毒発生の傾向として、カンピロバクター及びノロウイルス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、食品等事業者に鶏肉は十分に加熱して提供するよう指導していきます。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啓発することが必要です。

食中毒菌の特徴や過去の事例等を踏まえて、食品等事業者及び市民双方に適切な啓発を行い、カンピロバクターをはじめとした食中毒の未然防止を図ります。

●　健康食品の安全性の確保

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」についても適切な運用を図ります。

＜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、ＪＡ京都市版ＧＡＰ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などの家畜伝染病の予防を図るため、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【保健福祉局】【産業観光局】

・京都市中央卸売市場第一市場

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、ＨＡＣＣＰ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。

・京都市中央卸売市場第二市場

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を行うことで、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、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、ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理の徹底を図ります。

○　地下水質の保全の推進【環境政策局】

水質汚濁防止法に基づき、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。

○　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に基づく適切な表示に行われているか定期的な確認を行います。

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まいります。

基本施策3　緊急時を想定した対策

●　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、食中毒発生及び違反食品発見時において、本市衛生環境研究所との連携による食品、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、国等が開催する食品衛生に関する研修会の受講や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。

●　関係機関との連携強化

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

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。

基本施策4　食の安全性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、市民の方が必要な知識を持ち、理解を深めることが重要です。

このため、食の安全安心に関する情報が気軽に得られるよう、年代ごとの情報収集手段の特徴を踏まえ、様々な媒体を複合的に活用して情報発信に努めます。

＜Facebook（おあがリス）（「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情報を幅広く発信しています。

● **観光旅行者を対象とした食中毒予防の啓発**

訪日外国人を含む京都市への観光旅行者は、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、観光旅行者を対象に、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。

● **小中学生等を対象とした食中毒予防啓発**

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散発している中、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、カンピロバクター食中毒をはじめ、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】

食育事業と連携した取組として、「食育指導員」による食育活動を通じ、幼児や小学生のみならず、学生、成人への食の安全安心に関する情報発信を積極的に行います。

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