

第42回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 令和7年11月5日（水）午前9時30分～午前11時

2 場 所 京都市役所本庁舎 第1、第2会議室

3 次 第

（1）開 会

（2）京都市挨拶

（3）審 議

第4期京都市食の安全安心推進計画（案）について

（4）閉 会

配 布 資 料

- 【資料1】第4期京都市食の安全安心推進計画策定に向けたこれまでの審議経過等について
- 【資料2】第4期京都市食の安全安心推進計画（案）
- 【参考資料1】検討部会における第4期京都市食の安全安心推進計画の策定に関する主な意見
- 【参考資料2】京都市食品等の安全性及び安心な食品の確保に関する条例及び
京都市食品等の安全性及び安心な食品の確保に関する条例施行規則
- 第3期京都市食の安全安心推進計画（冊子）

第42回 京都市食の安全安心推進審議会 出席者名簿

<委員>

氏 名	区 分	所属団体名等
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
◎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
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

50音順 敬称略

<事務局（京都市）>

氏 名	役 職
池田 雄史	保健福祉局 医務担当局長・保健所長
南 秀明	保健福祉局 医療衛生推進室 医療衛生担当部長
西原 和美	保健福祉局 医療衛生推進室 食品安全担当課長
西上 祐子	保健福祉局 医療衛生推進室 医療衛生企画課 食品安全担当係長

第 4 期京都市食の安全安心推進計画策定に向けたこれまでの審議経過等について

時期	審議会等	内容
6 月 1 9 日	第 4 1 回審議会 (諮問)	○第 4 期推進計画の策定について審議会に諮問 ○「第 4 期京都市食の安全安心推進計画策定に係る部会」の設置
7 月 3 0 日	第 1 回部会	○第 4 期推進計画策定の方向性 ○第 4 期推進計画の個別施策及び指標の設定
8 月 2 5 日	第 2 回部会	○第 4 期推進計画の体系 ○第 4 期推進計画の個別施策の具体的な内容
1 1 月 5 日	第 4 2 回審議会 (中間報告)	○第 4 期推進計画（案）について
1 2 月～1 月	パブリックコメントの実施（1 月間）	
1 月	第 4 3 回審議会 (答申案)	○パブリックコメントを踏まえた第 4 期推進計画（案）について
1 月～2 月	答申	○審議会から市長に答申
3 月	第 4 期推進計画の決定、公表	

第 4 期 京都市食の安全安心推進計画（案）

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
 - (1) 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
 - H A C C P 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
 - 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
 - (2) 基本施策 2 生産から販売、消費に至るまでの安全確保・・・・・・・・ 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
 - 健康食品の安全性の確保
 - 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
 - (3) 基本施策 3 緊急時に迅速かつ適切に対応できる体制の確保・・・・・・・・ P 15
 - 健康危機管理体制の整備
 - 関係機関との連携強化

- (4) 基本施策4 食の安全性に関する情報発信の充実・・・・・・・・・・ **P 1 6**
SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信
観光旅行者を対象とした食中毒予防の啓発
- (5) 基本施策5 リスクコミュニケーションの推進・・・・・・・・・・ **P 1 6**
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

第1章 基本的な考え方

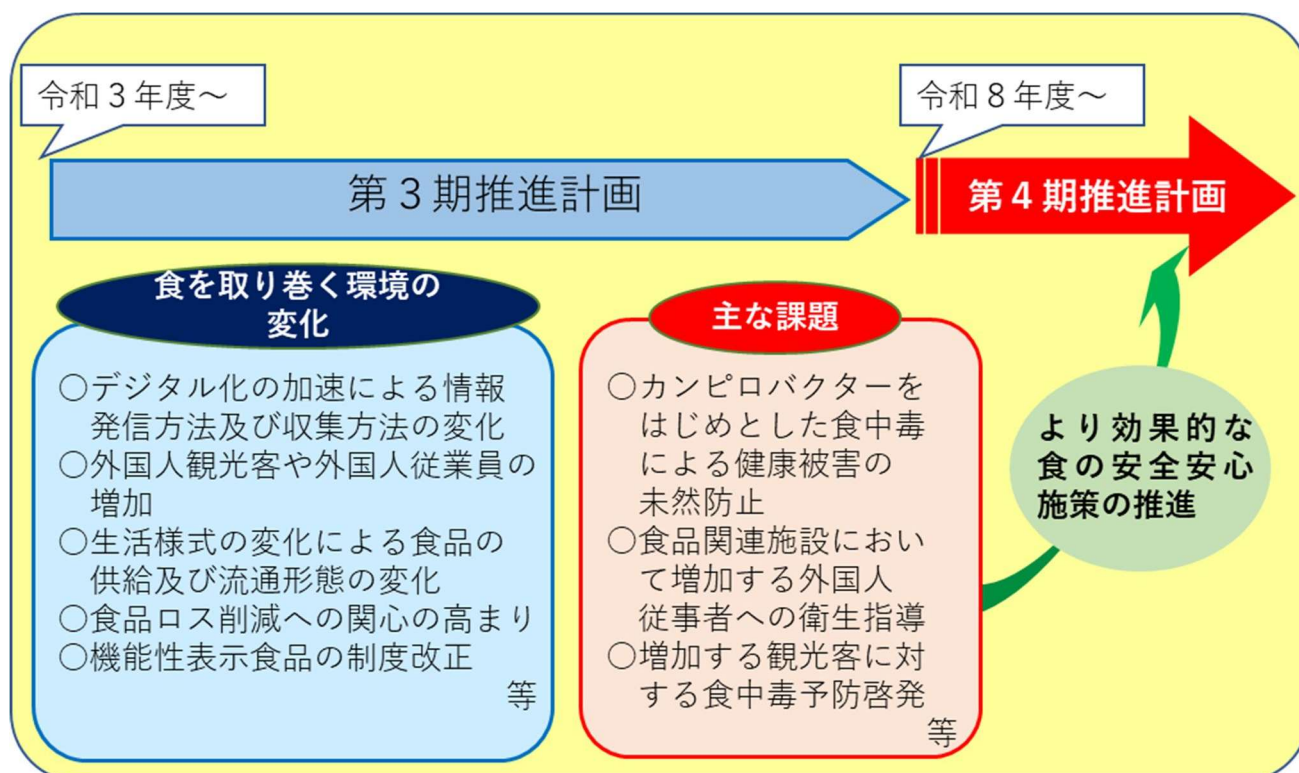
1 計画策定の趣旨

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」（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～7年）の策定後も、新型コロナウイルス感染症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、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。



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、市民及び観光旅行者等がそれぞれの責務と役割を担い、食の安全安心施策に取り組みます。

(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みます。

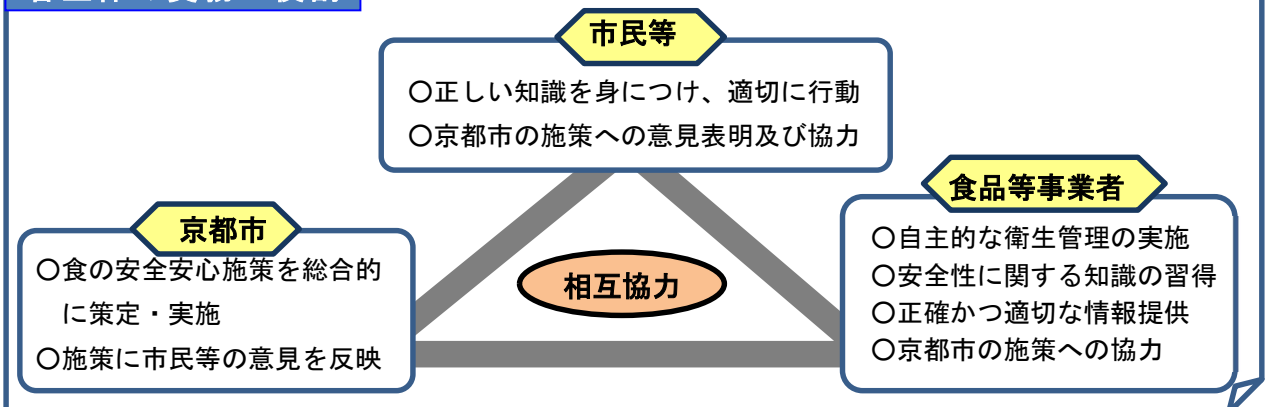
食の安全安心条例に掲げる3つの基本理念

- 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（案）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（案）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。

都市理念（都市の理想像）

世界文化自由都市宣言

<昭和53（1978）年10月15日>

市政の基本方針

京都基本構想（案）

<令和8（2026）～令和32（2050）年>

分野別計画

第4期京都市食の安全安心推進計画

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目標や取組などを定めた計画

連携

京都市健康長寿・口腔保健・食育推進プラン

京都市中央卸売市場第一市場マスタープラン 等

(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。

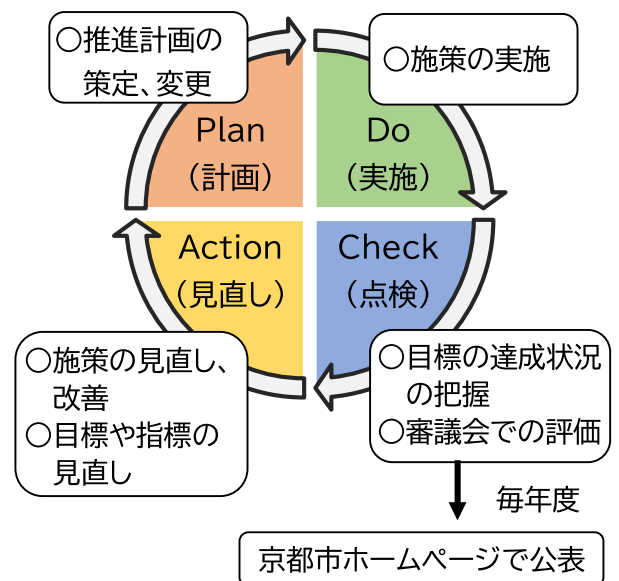
ただし、計画期間中であっても、想定外の事案（新たなリスクの顕在化等）や科学技術の進歩、関連する法令の改正等があった場合には、必要に応じて計画の見直しを行います。

(6) 進行管理

PDC A（計画、実施、点検、見直し）の考え方にに基づき、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、審議会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。



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、動画教材が食の安全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用し、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、人材不足による国内の飲食店や食品関連事業所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や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の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品の延長ではなく、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。

(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、事業者及び消費者双方の意識等の変化を推進し、双方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義務化やGMP（適正製造基準）の要件化など機能性表示食品の制度が改正され、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取りや事業者への対応が求められています。

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（令和3年度～6年度）における実施状況等》

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以降、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されて以降、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% ○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 食の安全性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性に関する情報を、様々な情報伝達媒体を活用して、市民や観光旅行者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 (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
 - ★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 (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【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 (P 15)

- 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 (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【新規】

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【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

- ・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
- ・外国人従業員への衛生指導に係る効果的な取組
- ・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

- ・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）
- ・食育と連携した取組（保健福祉局）
- ・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自主衛生管理の推進（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

● ^ハ^サ^ッ^プ **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。

● **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。

★ 外国人従業員への衛生指導に係る効果的な取組【新規】

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。

● 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。

● 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、J A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き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、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き取り検査を実施し、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。

● 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。

感染症・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発生の連絡が可能です。



● 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。

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（おあがりス）（「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心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【新規】

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【新規】

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、外食時の食べ残しの持ち帰りにおける民事上及び行政法規上の留意事項や食品衛生上の留意事項等について、市民及び食品等事業者へ情報発信することで、食中毒の未然防止を図るとともに、市民及び食品等事業者双方の意識変化や行動変容を推進し、食品ロスの削減に寄与します。