

第43回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 令和8年1月29日（木）午前10時～午前11時30分

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）に関する意見募集の結果について

(4) 答 申

「第4期京都市食の安全安心推進計画の策定について」に関する答申について

(5) 閉 会

配布資料

- 【資料1-1】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（概要版）
- 【資料1-2】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
- 【資料2】第4期京都市食の安全安心推進計画の策定について（答申案）
- 【参考資料1】市民意見募集の結果等を踏まえた計画案への反映
- 【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43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
印藤 嘉基	特定食品等事業者	株式会社ジェイアール西日本伊勢丹 京都店 食品レストラン統括部 課長
岡田 博史	学識経験者	京都府立医科大学大学院医学研究科 内分泌・代謝内科 助教
小野 善三	特定食品等事業者	公益財団法人京都府生活衛生営業指導センター 評議員
下田 唯	消費者	特定非営利活動法人コンシューマーズ京都 理事
◎谷 史人	学識経験者	京都大学大学院農学研究科 教授
土田 美咲	消費者	市民公募
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（案）に関する市民意見募集の結果（概要版）

1 意見募集期間

令和 7 年 1 2 月 9 日（火）～令和 8 年 1 月 1 6 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 意見の概要と本市の考え方

(1) 計画全般

No	意見	本市の考え方	全体版 No
1	・重点施策の重要性は増しており、取組に期待する。	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。	1
2	・体系が分かりやすい。 ・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分かった。	引き続き、分かりやすい計画の作成に努めてまいります。	20 ～25
3	・市役所だけに捉われず、民間の関係事業者との関係性を重視してもらいたい。	「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「施策の推進体制」に掲載しております。	31
4	・食中毒を防ぐためには、店への監視よりも、消費者教育が重要と考える。安全な食品について知る機会を増やしてもらえないか。	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り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。	43

(2) 施策の指標

No	意見	本市の考え方	全体版 No
5	・妥当な指標である。 ・食中毒の発生件数を減らしてもらいたい。	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。	50 ～53 57
6	・食中毒10件以下というのは妥当なのか。	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、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、計画はPDCA（計画、実施、点検、見直し）の考え方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。	60 61
7	・食品が安全であることが、食中毒が起きないことに繋がるため、安全であることの基準や判断ができる指標を考え、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、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。	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、その取組が見える化してまいります。	64
8	・市内製造品に対する違反はあまり発生しないため、自主回収件数	前計画（第3期）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	65

	等指標を身近なものに変更してはどうか。	おりましたが、その内訳として、表示の貼り間違い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）することとしております。	
9	・イベントに参加して理解した人と、SNSを少し見ただけの人を、同等に集計するのは不適切ではないか。	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います。	68
10	・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ため、もう少し高めた方が良いのではないか。	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。	70 ～73
11	・市民向けリスクコミュニケーション参加者の理解度について、理解度を客観的に評価する基準や手法を示すと分かりやすくなる。 また、評価結果をどのように活かすかを明示していただきたい。 目標値100%というのはあまりに高すぎる。基準や評価方法を検討してはどうか。	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。	74

(3) 個別施策

No	意見	本市の考え方	全体版No
12	【HACCPに沿った衛生管理の推進】 ・HACCPに沿った衛生管理の定着率が令和6年で99.9%と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。 ・小規模事業や個人経営の事業者に対して、支援策をたて丁寧に取り組んでもらいたい。	「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。	81 82
13	【多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組】 ・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。	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。	84
14	【外国人従業員への衛生指導に係る効果的な取組】 ・外国人従業員の衛生意識が低いとの前提にたった施策で差別ではないのか。 ・外国人従業員のみならず、衛生意識が欠落している従業員が問	従業員が外国人、日本人に関わらず、食品衛生法において、営業者は従業員に対して、衛生管理に必要な教育訓練を実施することが規定されております。 近年、外国人従業員の雇用が増加してい	85 86 88 90 93 94

	<p>題ではないか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業者に丸投げにならないようにし、どのような取組みが効果的なのか十分に検討し、外国人従業員が困惑する事例が発生しないように取り組んでもらいたい。 ・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。 ・雇用者が責任を持って教育する必要があるため、まず雇用者への指導や教育に重点を置くべきではないか。 ・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う。 	<p>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。</p> <p>また、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など検討してまいります。</p>	97
15	<p>【監視指導及び抜取り検査の実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<p>監視指導計画に基づき、営業施設の監視指導を実施しており、修学旅行生が利用する宿泊施設については大規模調理施設として、重点的に監視指導を引き続き実施してまいります。</p>	104
16	<ul style="list-style-type: none"> ・キッチンカーや露店に対する監視指導は十分であるか。給排水の設備などが簡易的で不安なことがあります。 	<p>監視指導計画に基づき、自動車や露店による営業については重点的に監視指導を実施しております。</p>	105 106 107
17	<p>【カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏の生食による食中毒は、後を絶たない。許可取消などのより厳しい規制や、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。 	<p>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したが、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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	108
18	<p>【SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・発信回数も重要だが、その情報を受け取る母数の大きさが重要である。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であり、SNSが身近で効果的だと考える。 ・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。 	<p>いただいた御意見については、今後の指標等の検討の際の参考とさせていただきます。</p> <p>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</p>	115

19	<ul style="list-style-type: none"> フェイスブック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である。 	<p>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。</p>	117 118 119
20	<p>【観光客を対象とした食中毒対策】</p> <ul style="list-style-type: none"> 旅行中にわざわざ市のサイトを見る観光客は少ないため、実際に目に触れる場所（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のか。 	<p>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。</p>	124
21	<p>【小中学生等を対象とした食中毒予防啓発】</p> <ul style="list-style-type: none"> 子どもに対する食中毒予防の啓発や教育は対象学年をどうするかなど一律には難しいと思うが、将来的な食中毒の予防にもつながり大変重要である。 	<p>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。</p>	129 131 133 134
22	<ul style="list-style-type: none"> 小学生については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ないか。 高校生や大学生に対しての方がより効果的ではないか。 	<p>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。</p>	139 140
23	<p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> 「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か。 	<p>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。</p>	165

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 1 2 月 9 日（火）～令和 8 年 1 月 1 6 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

意見とそれに対する本市の考え方については次のとおりです。

(1) 計画全般

No	意見	本市の考え方
1	重点施策の重要性は増しており、取り組みに期待する。	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。	
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。	
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感じました。	
5	とても良い取り組みだと思えます。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えます。	
6	全般的に対応できていると思う。	
7	全体的には、必要な項目を網羅しているものとする。	
8	全体的にバランスの取れた良い計画だと思えます。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。	
9	全体的に問題なく出来ていると思えます。いつもどおり計画を確実に推し進めて下さい。	
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えます。 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、計画の大枠だけではなく細部に取りこぼしがいな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。	
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で、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。	
12	とても良い計画だと思った。	
13	食の安全安心を確保するために頑張ってもらいたい。	
14	頑張ってください	

No	意見	本市の考え方
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けると安心です。	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。
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。	
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。	外国人従業員への衛生指導につきましても、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。	
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。	引き続き、分かりやすい計画の作成に努めてまいります。
20	体系的に示されていて分かりやすい。	
21	体系がわかりやすいです。	
22	体系等がわかりやすくて良い。	
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。	
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。	
25	第4期京都市食の安全安心推進計画について、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。	
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ている。計画内容についても良いと思います。頑張ってください。	
27	誰にでもわかる市民目線の計画を作って欲しい。	
28	誰もがわかりやすいものにしてほしいです。	
29	時代に即した計画にしてほしい。	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。	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	市役所だけではなくは捉われず、民間の関係事業者との関係性を重視したものにして欲しいです。	「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ないでしょうか？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。	
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。	
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。	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。
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。	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。	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	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。	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。	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は掲げております。
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。	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。	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と？	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	本市の考え方
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けないでしょうか。	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。	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？	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。	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・決定されたのち公開されます。

(2) 施策の指標

No	意見	本市の考え方
47	指標の達成にむけて取組を進めてほしい。	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。	
49	より良い未来に繋がると思う。	
50	設定指数は妥当であると思います。	
51	現実的な指標・目標値である。	
52	妥当な指標だと思います。	
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。	
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。	
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	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

	大する方がいいのではないか。	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。	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きたいです。	
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。	
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。	
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。	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。
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。	
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。	
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。	
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のかを、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?	
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)	
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。	
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。おあがりすがかわいいので、もっと多用してく	

	ださい。	
68	イベント参加してキ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。	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、それ以前に市民向け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？	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。
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。	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。	
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。	
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。	
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えます。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？	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	本市の考え方
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。	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。
76	重点施策はどれも大切な取組みだと思えます。特に小中学生への啓発。	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。
77	外国人・観光客をターゲットにするのは有効だと思えました。 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。	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。
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えます。	
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。	
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えます。 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えます。	

イ HACCPに沿った衛生管理の推進

No	意見	本市の考え方
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。	「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に取り組む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推進するか支援策をたて丁寧にとりこんでください。	
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	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

	<p>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？</p>	<p>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。</p>
--	--	---

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	本市の考え方
84	<p>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。</p>	<p>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。</p>

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	本市の考え方
85	<p>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。</p>	<p>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。</p>
86	<p>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（問題や課題とされている点）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。（なお、私自身がそのように感じているわけではないことは申し添える。）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。</p>	<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。 また、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など検討してまいります。</p>
87	<p>外国人従業員は確かに増えている。どのような取組みが効果的なのか十分に検討して実施してほしい。</p>	
88	<p>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。</p>	
89	<p>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。</p>	
90	<p>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</p>	

	<p>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。</p>
91	<p>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。</p>
92	<p>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。</p>
93	<p>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？</p>
94	<p>外国からの観光客、外国人の従業員だけではなく、外国人の飲食店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、新しい計画にのっとりしっかりと進めてほしい。</p>
95	<p>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います。</p>
96	<p>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います。</p>
97	<p>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ける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思います。</p>
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</p>

	<p>思われる。誰もが外国語を喋れて理解できれば良いが、そもそも無理理だと思われる。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>	
99	<p>近年、京都市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、そうした飲食店の増加に伴い、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、魚介類、肉類などの食材の調理、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、お客様に対する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の用意や、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り組みを理解、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です。</p>	

オ 監視指導及び抜取り検査の実施

No	意見	本市の考え方
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。	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・抜き取り検査
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。	<p>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。</p>
102	外国人観光客がよく食べ歩きをしていますが、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。	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大規模調理施設重点監視
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。	<p>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。</p>
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。	<ul style="list-style-type: none"> ・自動車・露店営業重点監視
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いて、本当に心配になります。重点的に検査や指導していただ	<p>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。</p>

	ければと思います。	
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。	
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？	

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	本市の考え方
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 でいっ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。	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り組んで 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考 える。	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 です。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？	
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	
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。	

キ 健康食品の安全性確保

No	意見	本市の考え方
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。	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	本市の考え方
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。	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。	
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？	
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。	
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。	
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。	
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。	

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。
-----	--

ケ 観光客を対象とした食中毒対策（重点施策2）

No	意見	本市の考え方
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。	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に向かない。	
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？	
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、周りにはいる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。離れに居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。	
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。	

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	本市の考え方
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。	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。	

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	本市の考え方
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。	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。	
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えます。	
132	小中学生への啓発に期待します。	
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。	
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。	
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。	
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。	
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。	
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。	
139	小学生については手洗い等による予防は	

	<p>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？</p> <p>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？</p>	
140	<p>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。</p>	
141	<p>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、幼稚園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の励行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。</p>	
142	<p>小学生や保育所、幼稚園に通園する園児の手洗いの励行による食中毒予防啓発について書きましたが、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（両親）共働き世帯の増加や、親御さんが職場からいつ帰宅するかわからなかったり、子どもだけで過ごす家庭があったりするため、いつも親御さんが見守り、声を掛けられるがというところではないと思います。ただ、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促すのもいいかもしれません。</p>	

シ その他

No	意見	本市の考え方
143	良いと思う。	<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>なお、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</p>
144	ぜひ実施して欲しいと思う。	
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。	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。
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。	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。	
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。実際には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と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。	
149	京都市の多くの中学校で給食の提供が出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。	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	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 アレルギー対応について記載がありますが、最終的には現場の人間のチェックに依存している部分が大いと思います。人員不足が叫ばれる教育現場で、誤配などの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？	
152	飲食店などの取組に期待する。	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
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。	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。
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、値段が高いので、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。	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。	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。	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。	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。	
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。	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。
160	PFOS・PFOAについて、水質管理をしっかりとお願いします。	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。	
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。	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。

No	意見	本市の考え方
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。	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	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？	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です	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。	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。
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。	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。	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	本市の考え方
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。	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。	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（日本料理）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。	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、監視指導や抜取り検査を実施しております。

No	意見	本市の考え方
173	<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>京都市では平成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。</p> <p>参考URL： https://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。</p>
174	<p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>
175	<p>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すが、最近は見かけなくなりました。</p>	<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。</p>
176	<p>出入国在留管理庁が開庁してからずい分たち、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です。</p>	<p>御意見として承ります。</p>
177	<p>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。</p>	<p>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。</p>
178	<p>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行い、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。</p>	<p>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。</p>

No	意見	本市の考え方
179	業務のデジタル化を進めるべき。	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、食品衛生業務につい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。	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。	
182	頑張って良いものとしてください。期待しております。	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！	
184	ご苦労様です。	

第 4 期 京都市食の安全安心推進計画（答申案）

令和 8 年 月

京都市食の安全安心推進審議会

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

- (4) 基本施策4 食の安全安心に関する情報発信の充実・・・・・・・・・・ P16
SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信
観光客を対象とした食中毒予防の啓発
- (5) 基本施策5 リスクコミュニケーションの推進・・・・・・・・・・ P17
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

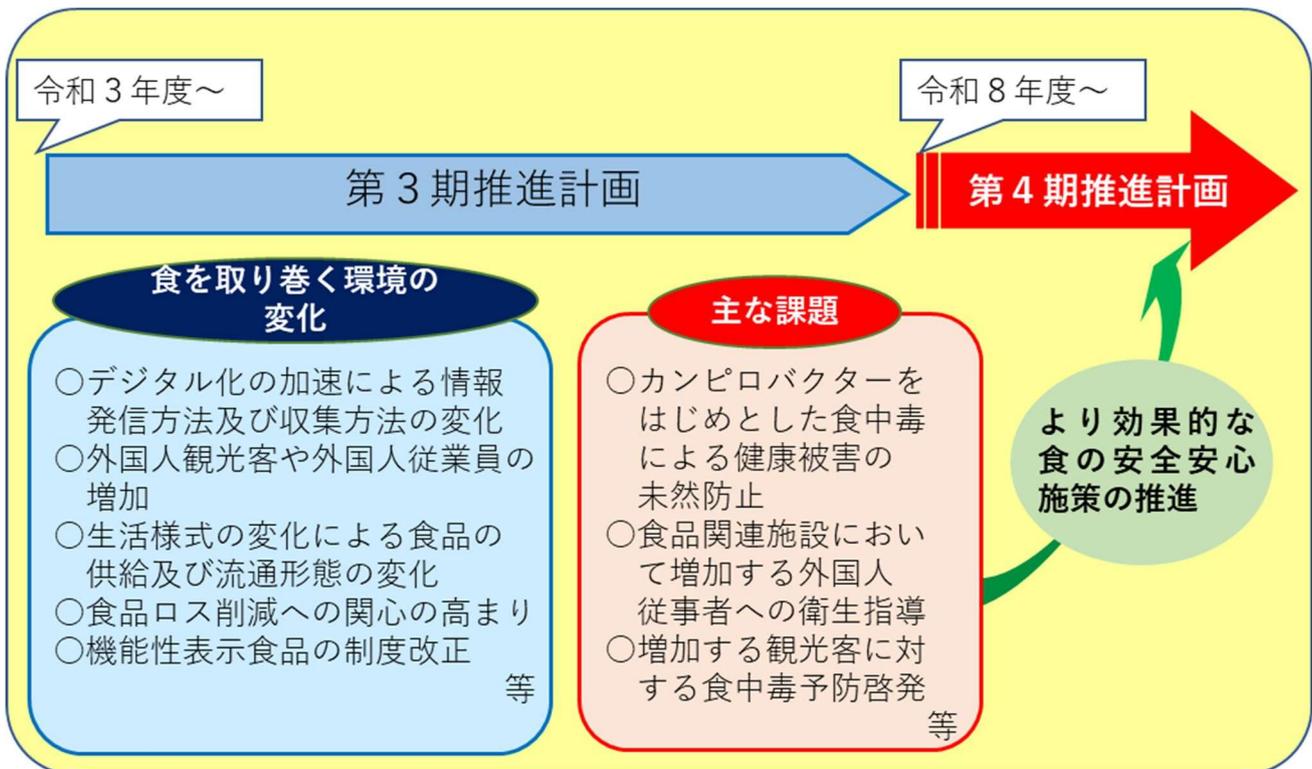
1 計画策定の趣旨

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。

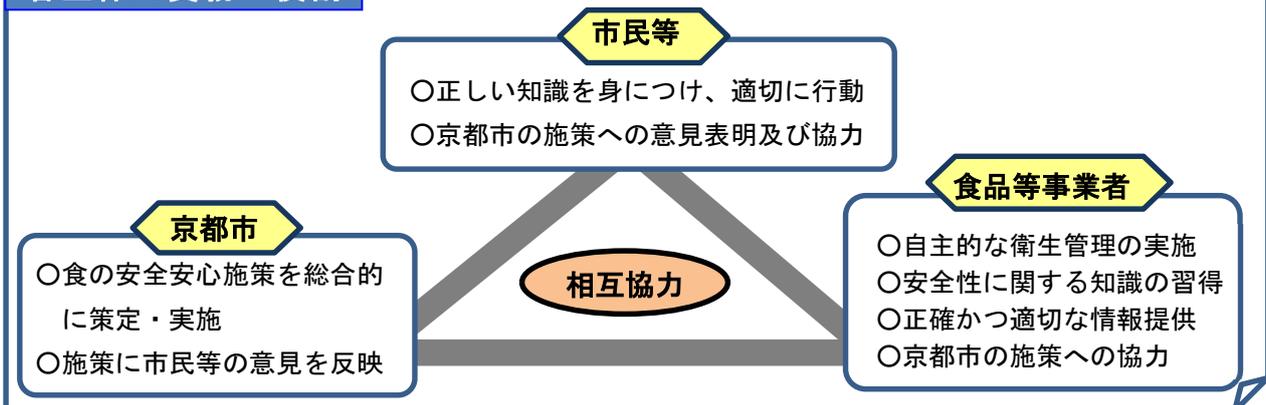
食の安全安心条例に掲げる3つの基本理念

- 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。

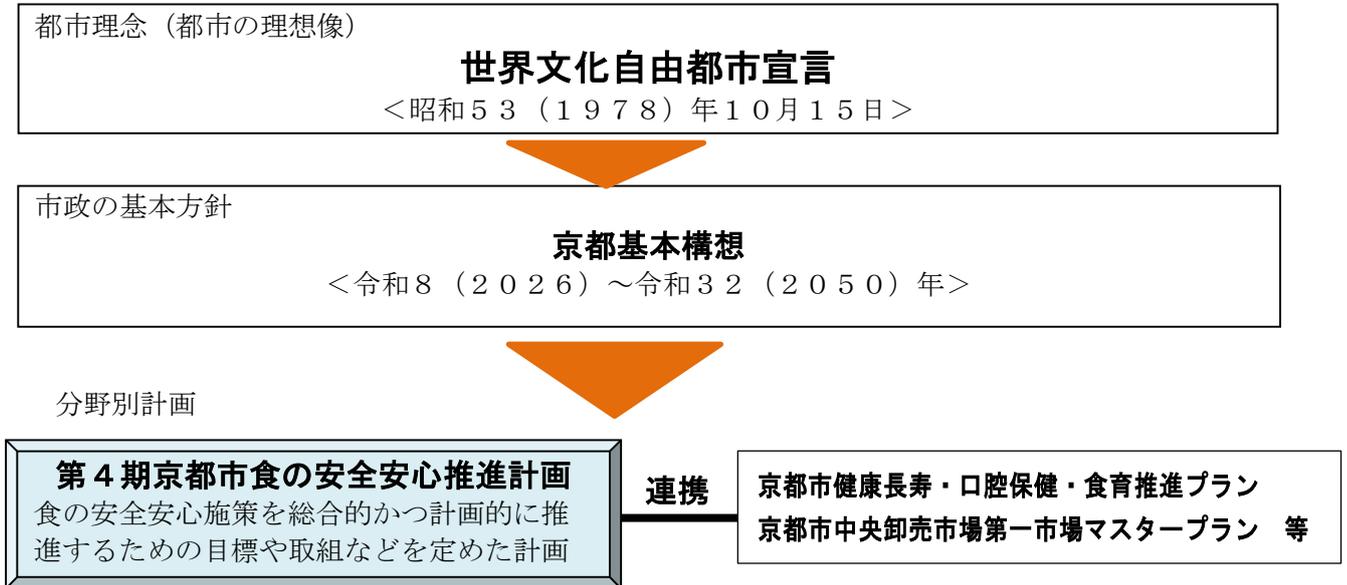
「安心」とは、個人の主観的なものであり、食品の安全性の確保に向けた行政や食品等事業者の様々な取組について、消費者が正しく適切な情報を十分に得て理解するとともに、多くの消費者の納得が得られ、信頼が構築されている状態をいいます。



(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を基本理念とした食の安全安心条例を施行しており、食の安全安心条例第9条に基づき、推進計画を策定しています。

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



(5) 計画期間

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

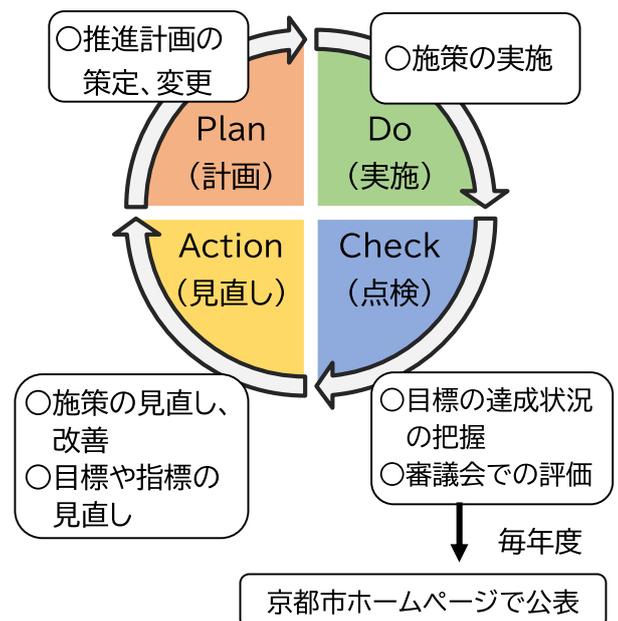
ただし、計画期間中であっても、想定外の事案（新たなリスクの顕在化等）や科学技術の進歩、関連する法令の改正等があった場合には、必要に応じて計画の見直しを行います。

(6) 進行管理

PDCA（計画、実施、点検、見直し）の考えに基づき、進行管理を行います。

施策の実施状況については、毎年度取りまとめ、京都市食の安全安心推進審議会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、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き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て以降、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られて以降、段階的に定着している。
柱2 安心できる食生活の実現	食の安全安心に関する理解の促進	【情報発信回数】 多様な媒体で食の安全安心に関する情報を発信し、正しい情報を気軽に入手できる環境を整備する。	60回以上	R3:60回、R4:66回、R5:61回、R6:61回 ○SNS等の媒体を活用し、積極的に食の安全安心に関する情報を発信している。
		【食の安全安心情報の受け手の人数】 講習会やイベントの参加者、ホームページやSNSの閲覧者等、食の安全安心情報の受け手の人数の増加を図る。	10万人以上	R3:84,731人、R4:93,399人、R5:118,700人、R6:123,710人 ○閲覧者については増加している（年間8万～12万人程度）。SNS等の媒体を活用し、積極的に食の安全安心に関する情報を発信している。
		【市民向けリスクコミュニケーション参加者の理解度】 参加者の理解度を把握して、実施内容等を継続的に見直し、参加者の理解の促進を図る。	100%	R3:100%、R4:100%、R5:99.4%、R6:100% ○ほぼ全ての参加者に対して、理解が図れている。

第3章 施策の展開

1 施策の体系

(1) 施策の柱

目指す姿である「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」の実現に向け、次の2つを施策の柱とします。

施策の柱1 食の安全性の確保

⇒ 食品の生産から販売に至る各段階において、主に京都市や食品等事業者による様々な取組の推進

施策の柱2 安心できる食生活の実現

⇒ 市民や観光旅行者等に対し、京都市や食品等事業者が積極的に情報提供し、正しい理解と信頼を得るための取組を推進

(2) 基本施策

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

施策の柱1 食の安全性の確保

基本施策1 食品等事業者による自主衛生管理の推進

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

基本施策2 生産から販売、消費に至るまでの安全性確保

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

基本施策3 緊急時に迅速かつ適切に対応するための体制の確保

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

施策の柱2 安心できる食生活の実現

基本施策4 食の安全安心に関する情報発信の充実

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

基本施策5 リスクコミュニケーションの推進

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

施策の体系

目指す姿

施策の柱

基本施策及び個別施策

食の安全性が確保され、
安心して食生活を営むことができる京のまち

柱1 食の安全性の確保

基本施策1 食品等事業者による自主衛生管理の推進 (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
 - 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

基本施策5 リスクコミュニケーションの推進 (P 17)

- 目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションの推進
- ★小中学生等を対象とした食中毒予防啓発
- 食育及び環境施策と連携した取組【保健福祉局、環境政策局】

★重点施策

京都市

生産から消費までの各段階で食の安全性を確保

調理・製造

流通

消費

保健福祉局

- ・食品等事業者の表彰
- ・健康危機管理体制の整備
- ・関係機関との連携強化
- ・HACCPに沿った衛生管理の推進
- ・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
- ・監視指導及び抜取り検査の実施
- ・観光客を対象とした食中毒予防の啓発
- ・目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションの推進
- ・小中学生等を対象とした食中毒予防啓発
- ・SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信

環境

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

生産

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

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

- ・中央卸売市場における監視指導及び自主衛生管理の推進（産業観光局）

- ・食育及び環境施策と連携した取組（保健福祉局・環境政策局）

報告・要望 ↓ ↑ 情報共有

↑ ↓ 連携協力

指導・情報提供 ↓ ↑ リスクコミュニケーション

厚生労働省

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

消費者庁

食品表示違反の連絡・情報共有

京都府

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、2つの施策の柱（「食の安全性の確保」・「安心できる食生活の実現」）ごとに指標を設定します。

施策の柱1 食の安全性の確保

指標	目標	目標値/年	平均値 (H27~R6)
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	多様な媒体を通じ、情報の受け手（小中学生、訪日外国人を含む観光旅行者等）がニーズに応じた食の安全安心に関する情報を入手できる環境をつくる。	60回以上	53回
食の安全安心情報の受け手の人数	講習会やイベント参加者、ホームページやSNSの閲覧者等、食の安全安心情報の最適化を図りながら、受け手の人数の増加を図る。	10万人以上	105,135人※
市民向けリスクコミュニケーション参加者の理解度	参加者の理解度を把握して、実施内容等を継続的に見直し、参加者の理解の促進を図る。	100%	99.9%※

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

3 個別施策

★は重点施策

「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」を実現するための個別施策に取り組みます。

基本施策1 食品等事業者による自主衛生管理の推進

● ^ハ^サ^ツ^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施設を利用者が認識できるようにすることで、事業者のHACCPに沿った衛生管理の導入及び定着を推進します。

HACCPとは

微生物による汚染や金属の混入等の危害（リスク）を分析したうえで、危害（リスク）の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する衛生管理の手法です。

従来の基準に比べ、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【重点施策】

近年、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。

・ 保育施設における自主的な衛生管理の取組【子ども若者はぐくみ局】

各保育施設において衛生管理点検表等による自主点検を行い、HACCPに沿った衛生管理を実施します。定期的な研修への参加や施設の点検を通じて、給食に関わる全職員の衛生意識を高め、安全安心な給食を提供できるよう努めます。

・ 小学校及び中学校給食における自主的な衛生管理の取組【教育委員会】

独自に策定した衛生管理基準に基づき、自主的な衛生管理の徹底に努めるとともに、定期的に調理従事者を対象に衛生管理研修会を実施し、給食の安全性を確保します。

また、中学校給食を調理する給食センターや民間調理場において、HACCPの概念に基づく衛生管理の実施状況を確認し、指導や助言を行い給食の安全性の確保に努めます。

○ 食物アレルギー対策の推進

市内で製造、流通する食品について表示義務のあるアレルギー物質の検査を行い適切な表示となっているか確認し、また、食品取扱施設への監視指導では、意図しないアレルギー物質の混入防止について監視指導を行います。

・ 保育施設におけるアレルギー対策【子ども若者はぐくみ局】

各保育施設において、保護者と連携し、医師の診断および指示に基づき、除去・代替食等の対応を行います。また、緊急時の適切な対応に向け、関係機関と連携し、安全な環境の整備に努めます。

・ 小学校・中学校におけるアレルギー対策【教育委員会】

健康被害の未然防止を図るため、保護者の方に毎月配布する献立表には、使用食材を全て明示し、小麦、卵、乳製品等特定原材料を含む献立の一覧を記載しています。

また、加工食品についても、使用する原材料の一覧を各学校に配布するなど情報提供に努めています。

● 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G A P制度との連携等により、生産者に対し、肥料や農薬の適正使用を指導するとともに、使用履歴の記録の徹底を図ります。

市内で生産される京の旬野菜の中で多く栽培されているものについて、残留農薬分析を実施します。

○ **家畜衛生における防疫対策の普及【産業観光局】**

高病原性鳥インフルエンザ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が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。

● 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。



★ 観光客を対象とした食中毒予防の啓発【重点施策】

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

● 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【重点施策】

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

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

<関係部局と連携した施策>

○ 食育及び環境施策と連携した取組【保健福祉局】【環境政策局】

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

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

【附属資料】

附属資料 1 諮問書

附属資料 2 京都市食の安全安心推進審議会委員名簿

附属資料 3 京都市食の安全安心推進審議会審議経過



保医医第662号
令和7年6月19日

京都市食の安全安心推進審議会
会長 谷 史 人 様

京都市長 松井 孝治
(担当 保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課)



第4期京都市食の安全安心推進計画の策定について（諮問）

京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例（平成22年3月26日条例第59号）第9条第3項の規定に基づき、下記の事項について、諮問します。

記

【諮問事項】

第4期京都市食の安全安心推進計画の策定について

京都市食の安全安心推進審議会 委員名簿

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

◆：策定部会委員、◎：会長、○：副会長 ※敬称略 50音順

京都市食の安全安心推進審議会審議経過

日 程	会議名	審議内容等
令和7年 6月19日	第41回 京都市食の安全安心推進審議会	<ul style="list-style-type: none"> ○ 諮問 ○ 検討部会設置
7月30日	第1回 第4期京都市食の安全安心推進 計画策定に係る部会	<ul style="list-style-type: none"> ○ 策定の方向性について ○ 個別施策及び指標の設定について
8月25日	第2回 第4期京都市食の安全安心推進 計画策定に係る部会	<ul style="list-style-type: none"> ○ 体系について ○ 個別施策について
11月5日	第42回 京都市食の安全安心推進審議会	<ul style="list-style-type: none"> ○ 第4期京都市食の安全安心推進計画 (案) について
12月9日～ 令和8年 1月16日	第4期京都市食の安全安心推進計画の策定に関する市民意見募集 (パブリックコメント)	
1月29日	第43回 京都市食の安全安心推進審議会	<ul style="list-style-type: none"> ○ 意見募集の結果について ○ 答申