

平成30年度 生産者団体との食の安心・安全意見交換会（報告）

平成30年11月2日
食の安心・安全推進課

1 日 時 平成30年10月17日（水）15時00分から17時00分まで

2 場 所 京都府庁職員福利厚生センター
第4会議室3 出席者 生産者団体11名、京都府5名
(JA京都府女性組織協議会、京都府農業協同組合中央会、
京都府漁業協同組合、伊根浦漁業株式会社、
一般社団法人京都府食品産業協会)

4 概 要

(1)説明内容

京都府食の安心・安全行動計画(平成31年度～平成33年度(2021年))骨子(案)について

・第5次食の安心・安全行動計画骨子案について (食の安心・安全推進課)

(2)主な質問応答・意見

問：HACCPの制度化がどれくらい負担になるのかが見えず、不安である。

答：HACCPは制度化が決まったが、実際の運用については国際基準レベルと小規模事業者を想定したレベルの二つで実施することがわかっているだけの状態で、詳細はまだ明らかでない。

問：ヤングサポーターの実施内容は決まっているのか。

答：検討中ではあるが、学生に食の安心・安全に関する研修をし、また、学生目線での府政への提案などを期待している。

問：直売所で表示の講義はしてもらえるのか。

答：出前講座で講師の派遣を実施している。

(その他の意見)

○行動計画自体が消費者に浸透できていないのではないかと。今回初めて知った。もっと情報発信すべき。

○消費者がどの食品を選ぶかは個人の判断だと考えるが、遺伝子組み換えや輸入品の安全性など関心が高いため、もっと情報を発信して欲しい。

○京都は他の地域と異なり、家族経営の小規模事業者が数多くある。その独自性、特異性に合ったHACCPの推進をしてほしい。

(3) アンケート結果

1 アンケート集計

本日の意見交換会はどうでしたか。

5点満点で、3.9点

2 参加者のアンケートから

- ・HACCP等の新しい制度により、現状からどの程度の負担や変化があるかなど不安な面があるので情報を知らせてほしい。
- ・事業者や府民へ周知が進むよう関係者との連携を密に取り組むことが重要である。知らなければ前進しない。
- ・業界ごとに課題とする点に分かり、参考となった。
- ・情報の発信を分かりやすく広くきめ細かくしてほしい。

平成30年度 第2回食の安心・安全意見交換会（報告）

平成30年11月7日
食の安心・安全推進課

1 日 時 平成30年10月18日（木）10時00分から12時00分まで

2 場 所 京都府庁農林水産部会議室

3 出席者 消費者団体14名、京都府6名



4 概 要

(1)説明内容

京都府食の安心・安全行動計画(平成31年度～平成33年度(2021年))骨子(案)について
・第5次食の安心・安全行動計画骨子案について （食の安心・安全推進課）

(2)主な質問応答・意見

問：放射性物質の監視の現状はどうか。第5次計画も実施されるのか。

答：昨年度の検体数は150程度実施、今年は90程度である。第5次計画では目標数を定めず、実施する予定である。現状、京都府内産食品及び流通食品での放射性物質の検出はない。なお、検体数については専門部会で諮っており、検体数を減少させることで問題ないとの判断をいただいている。

問：SDGsについて行動計画に明記することで、世界の流れと一致していることを示した方が良いではないか。

答：SDGs全般をカバーすることは難しいが、行動計画で意識している部分はある。

（その他の意見）

○ゼロリスクがあり得ないことは理解しているが、リスクコミュニケーションのようなりとりをすること、安全ではなく安心のための行動、不安を受け止める行動が重要ではないか。

○緊急時の対応などボランティアとの連携も必要になると思う。

○たくさんの取組があることは理解したが、全体的に発信する力が欠けている。発信している情報＝届いている情報ではない。

○安心・安全について大きく捉えてもらいたい。ネオニコチノイド系農薬、除草剤によるがん、遺伝子組み換え食品などについても考えて欲しい。

(3) アンケート結果

1 アンケート集計

本日の意見交換会はどうでしたか。

5点満点で、4.0点

2 参加者のアンケートから

- ・活発に意見交換会ができ、内容が深まりました。
- ・HACCPについては、行政のきめ細かい指導が必要だと思います。
- ・消費者として、この計画を見たときに、なんとなく納得できるものがなく、不安になりました。安心・安全についてもっと多くの意見を知りたいと思いました。
- ・最近は大いぶん変わってきていると仰っておられましたが、まだまだ縦割りが根強く残っているのかなと感じます。
- ・食の信頼向上に向けた情報の提供と府民の食の選択力向上に向けて、今後も考えていきたいと思いました。

「ズワイガニの漁期前資源調査」への乗船取材のご案内

平成30年8月22日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
京都府農林水産技術センター海洋センター

日本海の冬の風物詩となるズワイガニ漁が、今年も11月6日(火)に解禁となります。
京都府農林水産技術センター海洋センターでは、毎年、解禁前に漁獲量等を推定することを目的に、海洋調査船「平安丸」(183トン)によるズワイガニの資源調査を行なっています。
本年度におきましても、報道関係者の皆様を対象とした「平安丸」への乗船取材(1泊2日の航海)を以下のとおり実施いたしますので、ご参加をお待ちしております。

1 日時 出港 9月12日(水) 午後1時 ~ 入港 9月13日(木) 午前7時頃

2 場所 丹後半島沖のズワイガニ漁場(水深230~260 m付近)
※集合場所: 海洋センター岸壁(宮津市小田^{みやつしおだしゆくの}宿野1029-3)
(当日は午後0時45分までに上記集合場所にお集まりください)

3 内容 海洋調査船「平安丸」による「かご縄調査」
(1) かご縄投入: 9月12日 午後4時頃から約1時間
(2) かご縄揚げ: 9月13日 午前0時頃から約3時間
(3) かご毎にズワイガニの計数、甲羅の大きさ等の測定、標識票の装着及び放流
※「かご縄」とは、魚の切り身などの餌を付けたかごを海に沈めてカニを獲る方法です。
本調査は、平成3年から毎年行っており、漁獲予測や資源管理に必要なデータ等を収集しています。今回は、50個のかごを使用し、調査を行います。

4 申込 8月31日(金) 午後5時までに電話又はFAXにより、海洋センターまでお申し込みください

(申し込みの際に所属、住所、氏名、及び連絡先をお知らせください)

※平安丸の乗船定員の都合上、取材希望多数の場合には先着順(4名程度)とさせていただきます。

また、天候により調査日が変更となる場合がございます。併せてご了承ください。

(調査日変更の場合、翌日以降の月~木曜日に出港日がずれ込みます)

(裏面あり)



申込・お問い合わせ先

京都府農林水産技術センター海洋センター

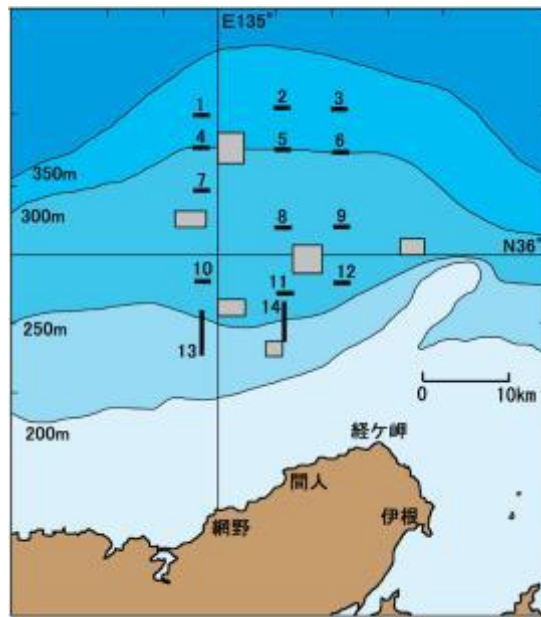
研究部 主任研究員 ^{くまき ゆたか} 熊木 豊

TEL 0772-25-3076 FAX 0772-25-1532

<参考>

1 ズワイガニ漁期前調査の位置

8月から9月にかけて4～14の海域で調査します。今回は 14 を調査予定です。



□ : 「保護区」

2 調査の様子



かごの投入



ズワイガニの測定

3 海洋調査船「平安丸」183トン（平成9年12月25日竣工）





海の京都

みずみずしい初秋の味覚といえばこれ！ 「京たんご梨」出荷開始！



平成30年8月24日
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
京都府農林水産部農産課
丹後広域振興局農林商工部

京のブランド産品「京たんご梨」の出荷が始まります。
8月30日（木）、京都市中央卸売市場において初せりが行われますので、取材いただきますよう、よろしくお願ひします。

1 初せり日

平成30年8月30日（木） 午前6時00分～
場所：京都市中央卸売市場第一市場 青果2号棟
（〒600-8847 京都市下京区朱雀分木町80番地）

2 販売計画

販売期間 8月30日（木）～9月下旬までの予定
販売量 約150t（²⁹150t）
販売先 京都・大阪市場など

3 今年の栽培状況等

京丹後市の久美浜町と網野町で約16ヘクタール栽培されています。
今年は気温が高く例年よりも早い出荷となりました。雨が少なかったため、やや小ぶりですが、糖度の高い梨ができています。

（参考）「京たんご梨」のこだわり（基準）

- ①品 種 ゴールド二十世紀など
- ②糖 度 11.5（Brix%）以上
- ③大きさ L以上
- ④品 質 形がよく、傷がなく、外観が美しいもの
- ⑤ブランド認証 平成11年度（今年で20年目の出荷を迎えました）



4 その他

9月13日（木）～18日（火）の期間、イオン京都五条店において「丹後フェア」が開催され、京たんご梨もお買い求めいただけます。

広報内容の詳細については、下記までお問い合わせください。

（ブランド認証について）

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 上原 副課長 山川
TEL：075-414-4941

（府内の果樹生産状況について）

京都府農林水産部農産課 課長 木村 副課長 高橋
TEL：075-414-4944

（京たんご梨生産状況について）

丹後広域振興局農林商工部企画調整室 室長 太田 副室長 瀬戸谷
TEL：0772-62-4315



「子どもも喜ぶ！京野菜レシピコンテスト」 実食審査会を開催します！



平成30年8月27日
(公社)京のふるさと産品協会
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

(公社)京のふるさと産品協会及び京都府では、京のブランド産品である「万願寺甘とう」「賀茂なす」「九条ねぎ」を取り入れた新しい切り口のレシピを募集し、優秀レシピを表彰する「京野菜レシピコンテスト」を開催しています。

この度、全国から応募いただいた52レシピの中から、人気投票などを基に優秀8レシピを選定いたしました。(詳細は別添審査レシピー覧をご覧ください。)9月1日(土)に、最優秀レシピを決定する実食審査会を開催いたしますので、ご取材いただきますよう、よろしくお願いいたします。

1 開催日時：平成30年9月1日(土)

調理 午前10時30分～

審査 午後 1時～

表彰 午後 3時30分～

2 開催場所：京の食文化ミュージアム あじわい館

(京都市下京区中堂寺南町130番地
京都青果センタービル3階)

3 審査方法：

応募者本人に調理していただき「料理の見た目や独創性」、「子どもに喜ばれる味か」などのポイントから審査します。

4 賞品：

最優秀賞(1名)：京野菜セット、京の肉、京都米新米

優秀賞(2名)：京野菜セット、みのる食堂お食事券1万円分

佳作(5名)：京野菜セット

みのる食堂賞(1名)：みのる食堂でのメニュー化、みのる食堂お食事券1万円分

5 主催：公益社団法人京のふるさと産品協会、京都府

6 その他：当日取材いただける場合は、8月31日(金)までに(公社)京のふるさと産品協会までご連絡ください。(駐車場はありませんので、公共交通機関でお越しください。)



(裏面あり)

～ 京 都 府 報 道 発 表 資 料 ～

京都府広報監 まゆまる



(参考) 京野菜レシピコンテスト

1：募集内容

3点の京のブランド産品「万願寺甘とう」「賀茂なす」「九条ねぎ」のうち、1点以上を取り入れた新しいレシピを募集。

2：審査の流れ

平成30年7月2日(月)～7月31日(火)	レシピ募集
8月上旬	〈一次審査(書類審査)〉52レシピ→50レシピ
8月6日(月)～8月19日(日)	〈二次審査(人気投票)〉50レシピ→8レシピ
9月1日(土)	〈最終審査(実食審査)〉

【問い合わせ先】

○京野菜レシピコンテストに関すること

(公社)京のふるさと産品協会 ブランド対策部 次長 和田 TEL:075-325-0305

○京のブランド産品に関すること

流通・ブランド戦略課 課長 上原、副課長 山川 TEL:075-414-4941



府内産農林水産物の放射性物質検査結果（8月検査分）について

平成30年9月4日
食の安心・安全推進課

8月に行った府内産農林水産物等（6品目6検体）の放射性物質検査の結果は、全て不検出でしたので報告いたします。

記

○ スクリーニング検査結果

	検査品目（検体数）	採取ほ場等	放射性セシウム
農 産 物	ゴーヤ（1）	亀岡市	不検出
	ナス（1）	綾部市	
	ピーマン（1）		
	モモ（1）	京丹後市	
水 産 物	マアジ（1）	伊根沖	不検出
	サワラ（1）		

○検査機関 府農林水産技術センター（検出限界21～25ベクレル/kg）
府中丹西保健所（検出限界25ベクレル/kg）

（参考）平成30年度8月末の検査結果

全て不検出 28検体（農：10 水：15 林：0 畜：3）

「京のこだわり畜産物生産農場」の畜産物が大集合！
～丹後グルメフェスティバル2018で販売・PRします～



平成30年9月10日
京都府農林水産部畜産課
課長 高橋、副課長 太田
(075-414-4983)

京都府では、徹底した衛生管理のもと、地元産の飼料を使ったり、家畜の快適な飼育環境に配慮するなど、こだわりのある飼育方法で健康な家畜を育て、安心・安全な畜産物を生み出す農場を「京のこだわり畜産物生産農場」として登録しています。

この度「丹後グルメフェスティバル2018」において「京のこだわり畜産物生産農場」で丹精込めて作られた畜産物の販売やPRを行います。

登録農場の畜産物が一度に提供される貴重な機会となりますので、より多くの皆様に広くご周知いただくとともに、ご取材についてよろしくお願ひいたします。

- 1 日 時 平成30年9月16日(日)、17日(祝・月) 9時～16時
2 場 所 丹後王国「食のみやこ」芝生広場 (京都府京丹後市弥栄町鳥取123)
3 内 容

(1) 「京のこだわり畜産物生産農場」の畜産物を使った料理の販売

- 9月16日 ・丹後ジャージー牧場 (アイスクリーム、ピザ、プリン)
・いちがお畜産、和知町升谷畜産振興組合 (和牛すじ煮込み)
・宇野養鶏場 (焼き鳥)
- 9月17日 ・アケイシア・ファーム丹後野村牧場 (ジェラート、アイスクリーム、プリン)
・和知町升谷畜産振興組合鴨谷分場 (和牛サイコロステーキ)
・日吉ファーム (京丹波高原豚の串カツ)



(2) 「京のこだわり畜産物生産農場」PR

- 「京のこだわり畜産物生産農場」登録制度・農場の紹介
- 卵の重さあてクイズ：正解者に先着で登録農場(※)の卵プレゼント [各日60名限定]
(※) みずほファーム、グリーンファームソーゴ、中丹ファーム

- 4 その他 事前申込不要、会場入場無料

<参考> 昨年度(初開催)の様子



京のこだわり畜産物生産農場PR



卵の重さあてクイズ



(裏面あり)



(参考) 丹後グルメフェスティバル 2018 の概要

芝生広場にて、グルメブースとステージイベントを開催。グルメブースでは、府内産の食材を使った地域グループの加工品、丹後の地酒など、丹後ならではの食をPR。ステージイベントでは、(株)丹後王国がプロデュースする「丹後七姫劇団」や地元高校生、地元団体によるパフォーマンスを披露。



SKY ふれあいフェスティバル 2018

食の安心・安全、食のみらい宣言コーナーのブース出展結果（報告）

平成30年9月19日
食の安心・安全推進課

主に高齢者を対象として「SKY ふれあいフェスティバル」が実施され、京都の食文化や食の安心・安全に関する食の知識を説明した動画の展示や、食品ロス削減に向けた啓発活動として食品ロス削減のちらしを配布する等、様々な事業をPRしましたので、下記のとおり報告します。

会場には、多くの方がお越しになり、当課の食育ブースでは府民一人ひとりが食育に対する目標を掲げ実践していく「食のみらい宣言」を募集し、毎日バランス良く食事を摂るよう心がける、暴飲暴食はしない等の目標をこれからも継続していきたいといった感想等、約180名が宣言を行いました。

記

- 主 催 京都府、（公財）京都 SKY センター、社会福祉法人京都府社会福祉協議会、京都新聞
- 日 時 平成30年9月15日（土）10：00～17：00
- 場 所 京都パルスプラザ（京都市伏見区竹田鳥羽殿町5）
- 来場者 主に高齢者、家族連れ等



「食品ロス削減セミナー」を開催します！

～京都府初開催の「食品ロス削減ポスターコンクール」表彰式を併催～

平成30年9月21日
京都府農林水産部
食の安心・安全推進課

まだ食べられるのに廃棄されてしまう「食品ロス」のうち、約半数は消費期限・賞味期限切れや傷み・腐敗等の理由により家庭から発生しています。

京都府では、家庭での食品ロス削減につなげるため、ハッピー冷蔵庫アドバイザーの大野多恵子氏を講師に迎え、冷蔵庫の整理収納や在庫管理の方法について学ぶ「食品ロス削減セミナー」を開催いたします。

併せて、府内で初めて開催した「食品ロス削減ポスターコンクール」の表彰式を開催しますので、広く周知いただくとともに、当日の取材についてよろしくお願いたします。

- 1 **開催日時** 平成30年10月28日（日）13：30～15：30
- 2 **場 所** 京都新聞文化ホール（京都市中京区烏丸通夷川上ル 京都新聞社7階）
- 3 **内 容**

- (1) **食品ロス削減ポスターコンクール表彰式**

府内の中学生・高校生を対象に実施した「食品ロス削減ポスターコンクール」（主催：京都府）の表彰式を開催するとともに、入賞作品を展示します。

- (2) **食品ロス削減セミナー**

「もう、食べ物を捨てない！ 冷蔵庫整理のコツ」

【講師】ハッピー冷蔵庫アドバイザー おおの たえこ 大野 多恵子 氏

食品ロス削減のための冷蔵庫の整理収納の重要性や、家庭ですぐに実践できる冷蔵庫整理収納方法についてお話いただきます。



ハッピー冷蔵庫アドバイザー
大野 多恵子氏

- 4 **定 員** 100名
- 5 **参加費用** 無料
- 6 **申込方法** 予約制（申込多数の場合は抽選）。「食品ロス削減セミナー参加希望」と明記の上、氏名、郵便番号、住所、連絡先（電話・FAX・Eメール）を記載し、下記あてにFAX、郵送もしくはEメールにて、10月19日（金）〈必着〉までにお申し込みください。
<問合せ／申込先> 京都府農林水産部食の安心・安全推進課
【電 話】075-414-5652 【FAX】075-414-4982
【はがき】〒602-8570 京都府食の安心・安全推進課（住所不要）
【Eメール】shokuanzen@pref.kyoto.lg.jp
- 7 **主 催 等** 主 催 京都府
共 催 特定非営利活動法人コンシューマーズ京都

（裏面あり）



(参考) 食品ロス削減ポスターコンクール

1 応募資格

京都府内の中学校（義務教育学校の後期課程を含む）、高等学校及び特別支援学校中学部・高等部に在学する生徒

2 ポスターの内容（抜粋）

- ・身近な出来事等を題材とし、食品ロス削減の重要性を訴えるもの
- ・大切な食料資源を無駄にしないための取組やライフスタイルを提案するもの
（例）「残さずいただきます」、「捨てるのはもったいない」、「みんなで減らそう」等

3 作品募集期間

平成30年6月27日（水）～9月7日（金）

4 審査

有識者・関係団体等で構成する審査会において各賞を選定

5 表彰

京都府知事賞、京都市長賞、京都府教育委員会教育長賞、京都市教育長賞、京都府市長会会長賞、京都府町村会長賞、京都新聞賞 各1点

6 入賞作品の活用方法

京都府内の施設で展示するほか、京都府、府内市町村等が実施する食品ロス削減啓発活動を推進するためのポスターやチラシ、パンフレット等の広報物に使用します。

なお、ポスターは府内の公共施設や学校等に掲示します。

【問い合わせ先】

京都府農林水産部食の安心・安全推進課 食育・地産地消担当
荒木副課長、加藤技師（電話 075-414-5656）



「ムスリムおもてなしセミナー」の開催について(報告)

平成30年10月
食の安心・安全推進課

去る9月25日及び26日(京都市との共催)、府内観光事業者等を対象に、京都府の「インバウンドの食の安心・安全事業」として、専門家やムスリム対応実践店を講師に迎え、ムスリムおもてなしセミナーを実施しましたので報告します。

「実践店の話はたいへん参考になった」、「漠然としていたムスリムのことがよくわかった」など好評であり、自分の店ですぐにでも取り組みたいという意向を示す事業者もあった。今年度は、2月に山城地域と京都市で各1回開催予定。

記

【北部会場】

- 1 日時 平成30年9月25日(火) 午後2時00分～4時00分
- 2 場所 宮津市福祉・教育総合プラザ第2コミュニティルーム
- 3 主催 京都府
- 4 出席者 18名(観光事業者等)
- 5 内容 ①京都におけるインバウンドの動向について
・講師 京都府観光政策課
②ムスリム(イスラム教徒について)及びムスリム対応の基本について
・講師 NPO法人日本ハラール協会 レモン 史視 氏
③ムスリム観光客のマーケティングについて
・講師 フードダイバーシティ株式会社 守護 彰浩 氏
④ムスリム対応実践店の取り組みについて
・講師 日本食レストラン 祭 佐野 嘉紀 氏

【南部会場】

- 1 日時 平成30年9月26日(火) 午後2時00分～4時00分
- 2 場所 京都平安ホテル 羽衣の間
- 3 主催 京都府、京都市
- 4 出席者 53名(観光事業者等)
- 5 内容 ①京都におけるインバウンドの動向について
・講師 京都市観光MICE推進室
②ムスリム(イスラーム教徒)について及びムスリム対応の基本について
・講師 京都ハラール評議会 小杉 泰 氏
③ムスリム観光客のマーケティングについて
・講師 フードダイバーシティ株式会社 守護 彰浩 氏
④ムスリム対応実践店の取り組みについて
・講師 中央観光株式会社 嵐山 良彌 佃 幸千代 氏

【参加者からの感想】

- ・高く、遠い、もののように感じていたハラール・ムスリムが身近なものに感じました。取り組めるものを考えていきたい。
- ・講師の話しがわかりやすかったです。今回は、食が中心だったがムスリムが寺社仏閣を訪れる時に、どういうことに気を付ける必要があるのか知りたい。
- ・今回は、飲食業向けの内容だったが、宿泊業向けのセミナーも聞きたい。
- ・ムスリム対応についての知識が全く無かったので、大変参考になった。

【9月25日 北部会場（宮津市福祉・教育総合プラザ）】



【9月26日 南部会場（京都平安ホテル）】



【ムスリム対応食品の展示】



食品ロス削減ポスターコンクール 審査結果（報告）

平成30年9月26日
食の安心・安全推進課

「食品ロス削減全国大会 in 京都」が10月30日（火）に開催されることに合わせて、府内の中学・高校生を対象に、食品ロス削減の重要性やライフスタイルの見直し等を啓発するためのポスター作品を募集しました。

この度、応募総数178作品の中から、「食品ロス削減ポスターコンクール」入賞作品を決定しましたので、報告いたします。

1 入賞作品

京都府知事賞 京都市立双ヶ丘中学校

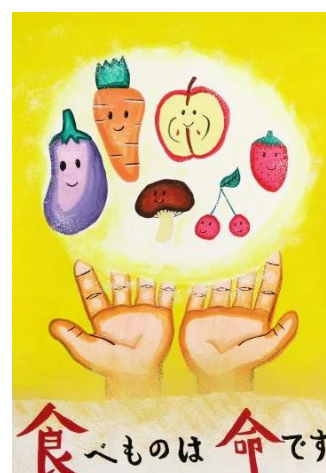
2 表彰式（「食品ロス削減セミナー」内で実施）

日 時：平成30年10月28日（日）

13：30～14：00

場 所：京都新聞文化ホール

（京都市中京区烏丸通夷川東入ル 京都新聞ビル7階）



【参考】コンクール概要

（1）ポスターの内容

- ・身近な出来事等を題材とし、食品ロス削減の重要性を訴えるもの
- ・大切な食料資源を無駄にしないための取組やライフスタイルを提案するもの
（例）「残さずいただきます」、「捨てるのはもったいない」、「みんなで減らそう」等

（2）募集期間 平成30年6月27日（水）～9月7日（金）（期限必着）

（3）応募数 12校178作品

（4）審査方法

学識経験者、美術・デザイン専門家、後援機関関係者により審査、入賞作品を決定
（平成30年9月19日（水）開催）

（5）主 催 京都府、きょうと食育ネットワーク

（6）入賞作品の活用

京都府内の施設で展示するほか、京都府、府内市町村等が実施する食品ロス削減啓発活動を推進するためのポスターやチラシ、パンフレット等の広報物に使用します。

なお、ポスターは府内の公共施設や学校等に掲示します。

～おいしいお米を応援する府民を募集～
「第2回京のプレミアム米コンテスト」府民審査員の募集について

平成30年9月27日
京都府農林水産部農産課
電話 075-414-4953

京都府では、生産者の米づくりに対する意欲を醸成し、おいしいお米の生産技術の一層の向上を図るとともに、京の米のおいしさを広くPRし、“京のプレミアム米”としてのブランド力向上を推進するため、「第2回京のプレミアム米コンテスト」を実施しています。

平成30年12月に予定している最終審査（専門家による食味官能審査）に進出する上位8点の米を決定するとともに、京の米のおいしさを府民の皆さまに知っていただくため、2次審査（味度計）を通過した上位30点の米の食味官能審査「3次審査（府民審査）」に参加いただける府民審査員を広く募集しますので、周知と審査会当日の取材をお願いします。

- 1 募集期間 平成30年10月10日（水）～平成30年10月29日（月）まで
- 2 募集人数 15名
※ 応募者多数の場合は抽選とし、11月8日（木）までに結果を連絡します。
- 3 応募資格
 - ・ 京都府在住（在勤、通学含む。）で「ごはん」が好きな方
 - ・ 審査会当日に会場に来場し、食べ比べ（官能審査）していただける方
 - ※ 会場までの交通費は自己負担とします。
 - ※ コンテスト出品者は応募できません。
- 4 応募方法 電子メール又はファックスで事務局（京都府農産課）あてに応募してください。京都府ホームページから応募フォームを利用いただくこともできます。希望時間帯（①10:00～11:30 ②13:00～14:30 ③15:00～16:30）、氏名、住所（又は通勤、通学先）、電話番号（平日の日中に連絡が付くもの）、応募動機を明記して応募してください。
※ 電子メール：nosan@pref.kyoto.lg.jp FAX番号：075-414-4974
※ 京都府ホームページ <http://www.pref.kyoto.jp/nosan/contest.html>

【府民審査会の概要】

- 1 日時 平成30年11月28日（水）
①10:00～11:30 ②13:00～14:30 ③15:00～16:30 ※ 各回5名募集
- 2 会場 京都府庁 職員福利厚生センター
3階 第4会議室
（京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町）
※ 自家用車での来庁は御遠慮願います。
- 3 内容 2次審査を通過した「京都府産米」のごはんを少量ずつ試食し、主観的に食味を評価していただきます。
※ 府民審査会の審査結果を経て、最終審査（専門家による食味審査）に進出する米を決定します。



～府民審査会の様子～



添加物の使用基準違反について

平成30年10月26日
京都府健康福祉部生活衛生課
(生活衛生課 075-414-4755)
京都府丹後保健所
(環境衛生室 0772-62-1361)

10月25日(木)に添加物の使用基準に違反した菓子類が発見され、本日、丹後保健所長が製造者に対し、当該食品の回収命令及び営業停止処分を行ないましたのでお知らせします。

なお、現在のところ、本件に係る健康被害等の情報は寄せられていません。

記

1 違反品

商品名：ツボ羊羹

内容量：300g (150g×2本入り)

2 製造施設

- (1) 屋号
- (2) 営業者
- (3) 所在地

3 違反内容

食品衛生法第11条第2項違反

(菓子類へのソルビン酸及びその塩類の使用基準違反)

なお、今回の使用量については調査中

(事業者への聞き取りによるソルビン酸含有量推測値：142mg/本)

4 丹後保健所の対応

- (1) 食品衛生法第54条の規定に基づく違反食品の回収命令及び第55条に基づく営業停止処分(10月26日から28日までの3日間)
- (2) 製造者からの報告書等の徴収、回収状況の確認
- (3) 製造者に違反品の廃棄処分を指示
- (4) 違反品の出荷状況、販売状況等の調査
- (5) 表示事項に関する改善指導

5 生活衛生課の対応

府外への流通が確認された場合、関係府県への回収依頼

【参考】

- ・ ソルビン酸及びその塩類とは、魚肉練り製品、漬け物、つくだ煮等に使用される保存料。
- ・ 菓子類製造時の使用が認められていない。
- ・ ソルビン酸の一日許容摂取量：25mg/kg/日
- ・ 今回の推測値は、体重50kgの人が当該食品を毎日8.8本を一生涯食べ続けても影響のないとされる量です。

