

平成27年度食品等の収去検査計画策定のための意見聴取について

生活衛生課

○趣旨

食品衛生法第24条の規定により、毎年、食品衛生監視指導計画を策定しており、その計画の一環として食品等の収去検査の計画を策定しています。

収去検査は、年間計画に基づく通常検査、食中毒発生時などの緊急対応を要する緊急検査、夏期・年末の一斉取締りに併せて実施する夏期・年末集中検査の3種類を実施しています。

平成27年度食品衛生監視指導計画における食品等の収去検査計画については、「食の安心・安全審議会」に御意見を伺い、府の関係機関で協議して検査計画素案を作成し、消費者団体との意見交換会を経て、「食の安心・安全審議会」に御報告した上で、年度末に策定することとしておりますので、昨年度に引き続き、年間計画に基づく通常検査について、食品等の種類、検査項目、検査検体数などに関する御意見をお伺いするとともに、別添様式により、9月30日（火）までに、FAX、メール等により、生活衛生課食品衛生担当あてご意見をいただきますようお願い申し上げます。

ご意見送付先、連絡先

生活衛生課食品衛生担当 大石あて

FAX：075-414-4780 電話：075-414-4773

メール：seikatsu@pref.kyoto.lg.jp

○収去検査の目的等

[検査の目的]

府内で生産・製造又は販売される食品等に関し、放射性物質、残留農薬、食品添加物等について食品衛生法等に基づく検査を行い、違反食品・不良食品の流通防止やこれらを排除することにより、食品等の安心・安全確保を図る。

[検査の種類]

通常検査、緊急検査、夏期・年末集中検査

[検査食品及び項目]

検査食品：農産物、食肉、卵類、乳、魚介類、加工食品など

検査項目：放射性物質、残留農薬、動物用医薬品、微生物、成分規格、食品添加物、組換え遺伝子など

○通常検査の収去及び検査機関

[収去機関]

乙訓保健所(向日市)、山城北保健所(宇治市)、山城南保健所(木津川市)、南丹保健所(南丹市)、中丹西保健所(福知山市)、中丹東保健所(舞鶴市)、丹後保健所(京丹後市)

[検査機関]

保健環境研究所(京都市伏見区)、山城北保健所、南丹保健所、中丹西保健所

○平成26年度食品等の収去検査計画(通常検査) 【添付資料】

[計画] 750検体(うち流通食品の放射性物質検査300検体)

[8月末現在] 295検体実施(進捗率39%)

うち放射性物質検査133検体実施(進捗率44%)

(参考) 平成25年度の通常検査

[計画] 750検体

[結果] 750検体

食品等の検査計画に対する意見

氏名

1 平成27年度計画において、重点的に実施すべき事項とその理由

2 新たに検査実施が必要な検体の種類及び検査項目とその理由

3 検査検体数の見直しが必要な検体の種類とその理由

4 その他

ご意見がありましたらご記入をお願いします。

平成25年度食品等の収去検査結果

検査項目	25年度計画							実施結果			実施機関		
	下記参照							検体数 (=輸入品を再検)	件数	検体数 (=輸入品を再検)		件数	違反件数
	ア	イ	ロ	ハ	ニ	ホ	コ						
(1) 放射性物質													
放射性セシウム								200	400	200	400	0	保健環境研究所理化学課
								100	100	100	100	0	中丹西保健所(食肉検査担当)
								300	500	300	500	0	
(2) 残留農薬													
茶								8	1,920	8	1,920	0	保健環境研究所理化学課
なす								8	1,920	8	1,920	0	
枝豆								10 (2)	2,400	10 (2)	2,400	0	
玄米								10	2,400	10	2,400	0	
大根の種								8	1,920	8	1,920	0	
ねぎ								10 (2)	2,400	10 (2)	2,400	0	
かぶの種								8	1,920	8	1,920	0	
みず菜								8	1,920	8	1,920	0	
ほうれんそう								10 (2)	2,400	10 (2)	2,400	0	
とうがらし								4	960	4	960	0	
粟								4	960	4	960	0	
キャベツ								4	960	4	960	0	
きゅうり								4	960	4	960	0	
トマト								4	960	4	960	0	
白菜								4	960	4	960	0	
たまねぎ								4	960	4	960	0	
ばれいしょ								4	960	4	960	0	
花菜								4	960	2	480	0	
黒大豆								4	960	4	960	0	
冷凍食品								12 (12)	960	12 (12)	960	0	
小麦粉(学校給食)								1 (1)	240	1 (1)	240	0	
果実類								12 (12)	2,880	12 (12)	2,880	0	
さやいんげん								2 (2)	480	2 (2)	480	0	
パプリカ								3 (3)	720	3 (3)	720	0	
								150 (99)	33,780	148 (98)	32,800	0	
(3) 動物用医薬品													
抗菌物質、抗菌性物質								3 (3)	3	3 (3)	3	0	保健環境研究所理化学課
								3	9	3	9	0	
								3 (3)	3	3 (3)	3	0	
								3 (3)	3	3 (3)	3	0	
								16	48	16	48	0	中丹西保健所(食肉検査担当)
								14	42	14	42	0	
								5	15	5	15	0	
								47 (9)	123	47 (9)	123	0	
(4) 微生物学的検査													
サルモネラ等								5	10	5	10	0	中丹西保健所(食肉検査担当)
								2	4	2	4	0	山城北保健所
ノロウイルス								8	8	8	8	0	中丹西保健所(試験検査担当)
リステリア菌								5 (5)	5	5 (5)	5	0	保健環境研究所細菌・ウイルス課
細菌数等								70	210	73	219	0	山城北保健所、南丹保健所、中丹西保健所
大腸菌、腸炎ビブリオ								4	8	4	8	0	保健環境研究所細菌・ウイルス課
								4	8	4	8	0	中丹西保健所(試験検査担当)
								98 (6)	283	101 (5)	289	0	
(5) 成分規格													
鶏内細菌検査、細菌数等								5	5	5	5	0	保健環境研究所細菌・ウイルス課
								12 (12)	24	12 (12)	24	0	
								15	30	15	30	0	中丹西保健所(試験検査担当)
								5	5	5	5	0	
無菌乳脂肪分、細菌数等								3	18	3	18	0	中丹西保健所(試験検査担当)
								5	30	5	30	0	保健環境研究所理化学課細菌・ウイルス課
								45 (12)	112	45 (12)	112	0	
(6) 食品添加物													
保存料(ソルビン酸)								5	5	5	5	0	中丹西保健所(試験検査担当)
								5 (1)	5	5	5	0	
								8	8	8	8	0	
甘味料(アセスルファムK)								5	5	5	5	0	
漂白剤(亜硫酸塩類)								10	10	10	10	0	
発色剤								5 (1)	5	5	5	0	
酸化防止剤(亜硫酸塩)								8 (4)	8	8 (4)	8	0	
酸化防止剤(BHA, BHT)								4	8	4	8	0	
酸化防止剤(TBHQ)								5 (5)	5	5 (5)	5	0	
防かび剤 (イマザリル、チアベンダゾール、OPP、DP、フルジカキセニル)								10 (10)	60	10 (10)	50	0	保健環境研究所理化学課
								63 (21)	107	68 (19)	107	0	
(7) 経換え遺伝子													
経換え遺伝子								10 (5)	10	10 (5)	10	0	保健環境研究所理化学課
								5 (5)	10	5 (5)	10	0	
								3 (3)	3	3 (3)	3	0	
								18 (13)	23	18 (13)	23	0	
(8) その他													
麻痺性貝毒								2	2	1	1	0	
								8	8	8	8	0	保健環境研究所理化学課
								4	4	4	4	0	
蛍光物質								5	5	5	5	0	中丹西保健所(試験検査担当)
医薬品成分								10 (10)	100	10 (10)	100	0	保健環境研究所理化学課
								25 (10)	119	24 (10)	119	0	
総計													
								750 (106)	35,017	750 (106)	34,648	0	

参照

ア: 府内に流通する食品の放射性物質検査

イ: 生食用食肉、魚類の検査

ロ: 府内産農産物の残留農薬、畜水産物の動物用医薬品、自然毒等の検査

ハ: 府内で流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品等の検査

ニ: 府内産二枚貝のノロウイルス検査

ホ: 学校給食など、特に食品の安全性に注意を要する人に提供される食品における残留農薬等の検査

キ: 健康食品中の医薬品成分の検査(試買検査)

ク: 大豆、トウモロコシ等の経換え遺伝子検査

ケ: 生産段階における野菜、魚介類等の検査

コ: その他、現在の食品にまつ不安や事故等社会的問題に的確に対応するため、適宜ニーズに応じた項目に重点を置いた検査

平成26年度食品等の収去検査計画

検査項目	26年度計画										検体数 (1)は輸入品を 再掲	件数	実施機関	
	下記参照													
	アイ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ	サ	検体			
(1)放射線物質														
放射性セシウム											府内流通食品 (米、白米、牛乳、餅、ジュース、ベビーフード、調製粉乳等)	200	400	保健環境研究所理化学課
											牛乳	100	100	中丹西保健所(食肉検査担当)
合計											300	500		
(2)アレルギー物質														
アレルギー物質	イ										卵めん類、菓子、乳児用食品等	24	24	保健環境研究所理化学課
合計											24	24		
(3)残留農薬														
残留農薬											茶	8	1,712	保健環境研究所理化学課
											なす	8	1,712	
											枝豆	10 (2)	2,140	
											玄米	10	2,140	
											大根の根	8	1,712	
											ねぎ	10 (2)	2,140	
											かぶの根	8	1,712	
											みず菜	8	1,712	
											ほうれんそう	10 (2)	2,140	
											とうがらし	4	856	
											葱	4	856	
											キャベツ	4	856	
											きゅうり	4	856	
											トマト	4	856	
											白菜	4	856	
											たまねぎ	4	856	
											小松菜	4	856	
											しゆんぎく	4	856	
											かぼちゃ	4	856	
											冷凍食品	20 (10)	2,460	
											小麦粉(学校給食)	1 (1)	214	
											果実類	12 (12)	2,568	
											古やいんげん	2 (2)	428	
											パプリカ	3 (3)	642	
合計											154 (34)	32,012		
(4)動物用医薬品														
抗生物質、抗菌性物質											鶏肉(筋肉)	3 (3)	3	保健環境研究所理化学課
											養殖魚	3	9	
											エビ	3 (3)	9	
											牛肉(筋肉)	14	42	中丹西保健所(食肉検査担当)
											鶏肉(筋肉)	16	46	
											鶏卵	5	15	
合計											44 (6)	128		
(5)微生物学的検査														
サルモネラ等											卵 (on egg & in egg)	5	10	中丹西保健所(食肉検査担当)
											味噌	2	4	山城北保健所
ノロウイルス											マグキ	8	8	中丹西保健所(試験検査担当)
リステリア菌											生ハム、ナチュラルチーズ	5 (6)	5	保健環境研究所細菌・ウイルス課
細菌数等											そうざい、弁当等	39	99	山城北保健所(13)、西丹保健所(10)、中丹西保健所(13)
大腸菌、腸炎ビブリオ											漬漬	4	8	保健環境研究所細菌・ウイルス課
												4	8	中丹西保健所(試験検査担当)
合計											81 (5)	142		
(6)成分規格														
福内細菌科菌類、細菌数等											生食用肉	5	5	保健環境研究所細菌・ウイルス課
											冷凍食品	20 (10)	40	
											シレット食品(乳児用食品)	20	40	中丹西保健所(試験検査担当)
											魚肉練り製品	5	5	
無脂肪固形分、細菌数等												3	16	中丹西保健所(試験検査担当)
											牛乳	5	30	保健環境研究所理化学課 細菌・ウイルス課
合計											66 (10)	136		
(7)食品添加物														
保存料(ソルビン酸)											魚肉練り製品	5	5	中丹西保健所(試験検査担当)
											食肉製品	5 (1)	5	
											そうざい・漬物	8	8	
甘味料(アセスルファムK)											清涼飲料水	2	2	
漂白剤(亜硫酸塩類)											乾燥果実・甘納豆等	10	10	
着色剤											食肉製品	5 (1)	5	
酸化防止剤(亜硫酸塩)											ワイン	8 (4)	8	
酸化防止剤(BHA、BHT)											漬干し	2	4	
酸化防止剤(TBHQ)											植物性油脂	5 (5)	5	
防かび剤 (イマザリル、チアベンタゾール、OPP、DP、 フルジオキサニル)											果実類	10 (10)	50	保健環境研究所理化学課
合計											96 (21)	100		
(8)組換え遺伝子														
組換え遺伝子											大豆	10 (10)	30	
											トウモロコシ	5 (5)	5	保健環境研究所理化学課
											パパイヤ	3 (3)	3	
合計											18 (18)	38		
(9)その他														
病原性真菌											アザリ	2	2	
											マグキ	8	8	保健環境研究所理化学課
											イワガキ	4	4	
蛍光物質											紙製容器	5	5	中丹西保健所(試験検査担当)
医薬品成分											健康食品	10 (10)	100	保健環境研究所理化学課
合計											29 (10)	116		
総計											750 (106)	33,199		

参照

ア：府内に流通する食品の放射線物質検査

イ：府内に流通する食品のアレルギー検査

ウ：生食用肉、漬物の検査

エ：府内産農産物の残留農薬、畜産物の動物用医薬品、自然毒等の検査

オ：府内で流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品等の検査

カ：府内産二枚貝のノロウイルス検査

キ：学校給食など、特に食品の安全性に注意を要する人に提供される食品における残留農薬等の検査

ク：健康食品中の医薬品成分の検査(試験検査)

ケ：大豆、トウモロコシ等の組換え遺伝子検査

コ：生産段階における野菜、魚介類等の検査

サ：その他、現在

の食品に

「避難所における食品衛生確保ガイドライン」を作成しました ～災害時の食中毒を予防しましょう～

平成26年4月
京都府健康福祉部
生活衛生課 075-414-4759

大規模な災害が発生した場合には、電気・ガス・水道等のライフラインが破壊されることが予想され、この場合、食品の低温管理ができなくなる、食品の加熱や洗浄が不十分になる等、食中毒が発生しやすい状況になります。

このため、京都府において、「避難所における食品衛生確保ガイドライン」を作成しましたので、お知らせします。

今後、府保健所及び市町村等を通じて、ボランティアや関係機関等へ配付するとともに、HPや様々な機会を捉えて広く府民へ周知していきます。

1 ガイドラインの概要

(1) 災害時の避難所における食中毒予防

・災害時の食中毒予防に関する3原則

- ① 細菌をつけない（手洗いが難しいため、使い捨て手袋を活用）
- ② 細菌を増やさない（停電等により温度管理は困難。時間管理が重要）
- ③ 細菌をやっつける（加熱・沸騰が重要）

- ・飲料水の衛生（生水の使用は避ける。給水車の水は当日のものを使用など）
- ・施設管理者・避難者・食品提供者が、避難所において食品を取扱う際の注意事項

(2) 災害時に向けた平常時からの備え

- ・カセットコンロなどの熱源や、スプレータイプの消毒用アルコールなどの薬品類の用意、水の備蓄など

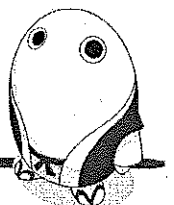
(3) チェックリスト、掲示物、配布物等の様式等

- ・災害発生時、避難所においてすぐに利用できる様式等も記載
（配給食品チェックリスト、注意喚起用の掲示物・配布物など）

2 入手方法

京都府ホームページからダウンロードできます。

<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/seikatsu/hinanjyoguide.html>



農林漁業のうごき

京都府 No.171 平成26年 なつ号



▲第1回 京のこだわり畜産物生産農場登録証交付式。山田知事(前列中央)から登録証が交付されました(6ページに関連記事)



▲飼料や快適な飼育環境など、安心安全にこだわった畜産物を生産する「京のこだわり畜産物生産農場」のロゴマークです。

主な内容

特集 1	平成26年度6月補正 農林水産関係予算の概要	2~3
特集 2	春の叙勲・黄綬褒章受章者に聴く	4~5
特集 3	野生鳥獣被害対策に向けた担い手づくり	5
特集 4	「元気で安全！」京のこだわり畜産	6
特集 5	農業ビジネスをめざす方を支援します	7
特集 6	海の京都づくり	8
トピックス	鴨川に天然アユを取り戻そう！ 「春の産業フェスタ～京都えもん市～」の開催 林業大学在校生、今年もドイツで研修！ 小豆新品種「紅舞妓大納言」を育成しました	8~9
地域の取組	空き家を活用して～農業、漁業への新規就業者が地域に定着～ 中丹ジビエ料理講習会を開催！～目から鱗の調理法に驚きの声～ 「ふるさと」とつながろう 食の応援隊、さとボラ 京都府南部豪雨災害の復旧工事完成！～宇治市炭山地区の大規模崩壊地の復旧・整備～	10~11
シリーズ	第10回 里の仕事人がゆく！～綾部市山家地区～	12

日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」を世界文化遺産に!
 ～京都府と関係市町村で共同提案書を作成(平成26年3月)～

特集
4

「元気で安全！」京のこだわり畜産

京のこだわり畜産物生産農場に15農場を登録

京都府では、家畜の飼養衛生管理を徹底し、地元産飼料の利用や快適飼育など安心・安全にこだわった畜産物の生産に取り組まれている生産農場を登録し、その取組を広く紹介・普及することを目的に「京のこだわり畜産物生産農場登録制度」を創設しました。去る5月30日(金)に1回目の登録証交付式を開催し、15農場の代表者に対して、山田知事から登録証が手渡されました。

交付式では、登録農場のロゴマークの発表と、山田知事から激励の言葉が述べられ、最後に登録農場を代表して、野村拓也さん(京丹後市)から、「今後もより一層、安心・安全で良質な畜産物の生産に努め、全国にも発信できるような畜産物にしていきたい」と力強い決意が語られました。

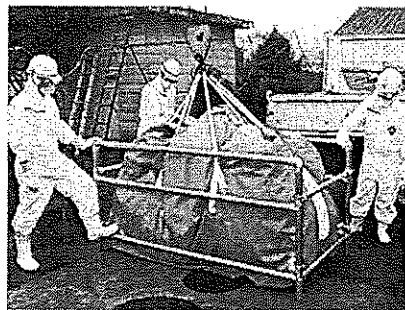
登録農場一覧

市町村	農場名	区分
京都市	京都大原山田農園	鶏 卵
福知山市	三和鶏園三和農場	鶏 卵
綾部市	杉本牧場	肉 牛
	中丹ファーム	鶏 卵
亀岡市	三和鶏園亀岡農場	鶏 卵
	アケイシア・ファーム丹後野村牧場	酪 農
京丹後市	丹後ジャージー牧場	酪 農
	いちがお畜産	肉 牛
南丹市	京都丹波牧場	肉 牛
	栄光食鳥	鶏 肉
	弓立牧場	酪 農
	京都府立農芸高等学校	酪 農
京丹波町	京都府立農芸高等学校	肉 牛
	日吉ファーム質美分場	養 豚
	三和鶏園ワイエム農場	鶏 卵

ウイルス封じ込め輸送用「防疫バッグ」を産学公連携で開発

京都府は、家畜伝染病発生時に大型殺処分家畜を安全に輸送できる「防疫バッグ」を、京都産業大学及び太陽工業株式会社と共同開発し、今年4月に特許出願、5月に共同で発表会見を行いました。

この「防疫バッグ」は1トンにもなる牛など大型家畜を収容・輸送できる頑強性と、口蹄疫ウイルスなど家畜伝染病の原因となる微生物を封じ込める密閉性を持っているため、殺処分家畜を安全に輸送することができます。そのため防疫措置の迅速化が可能になるほか、災害発生時の流出家畜の輸送にも有効なことから、大きな注目を集めています。7月には全国の家畜衛生担当者を対象とした実地研修会を開催し、普及に取り組んでいます。



防疫バッグ



「防疫バッグ」共同発表会見(平成26年5月)

畜産課 畜産振興担当 TEL: 075-414-4983
家畜衛生担当 TEL: 075-414-4985

不当景品類及び不当表示防止法等の一部を改正する等の法律の概要

消費者安全・安心をめぐる問題

食品表示等の不正事案の多発

- ・ ホテラや百貨店、レストラン等において、メニュー表示と異なった食材を使用して料理を提供していた事案
- ・ 「日本の食」に対する国内外の信頼が揺らぎかねない事態

高齢者等の消費者被害の深刻化

- ・ 高齢者からの消費生活相談は、高齢者人口の伸び以上に増加（年間約20万件（平成24年度））
- ・ 二次被害に遭う高齢者も増加（年間約9千件（平成24年度））

消費者被害の背景には社会的孤立、認知力の低下、生活困窮

【消費者庁及び消費者委員会設置法附則第4項】
 政府は、消費者庁関連法三法施行後3年以内に、地方公共団体の消費者政策の実施に対し国が行う支援の在り方について所要の法改正を含む全般的な検討を加え、必要な措置を講ずる。

- 地方をはじめとする消費者行政の体制整備
 - 不当表示に対する監視指導体制の強化
 - 消費者安全の確保及び持続可能な地域の見守りネットワークづくり
 - どこに住んでいても質の高い相談が受けられる体制の整備
 - 消費者行政職員・消費生活相談員の確保と資質向上
- 事業者のコンプライアンスの確立（適確な表示）
 - 事業者の表示管理体制を明確化
 - 消費者教育の推進
 - 誰もが消費者教育を受けられる機会の確保、消費者からの情報の活用

【好循環実現のための経済対策（平成25年12月5日閣議決定）】食品表示の適正化に向けた取組や地域における身近な相談窓口を充実するなど消費者の安全・安心を確保するための取組を推進する。
 【第2回食品表示等関係府省庁等会議（平成25年12月9日）】景品表示法の改正などの適正化対策と内容とする「食品表示等の適正化について」を決定。
 【安倍内閣総理大臣施政方針演説（平成26年1月24日）】ホテルなどで表示と異なる食材が使用されていた偽装問題については、不正表示への監視指導体制を強化します。悪質商法による高齢者被害の防止にも取り組み、消費者の安全・安心を確保してまいります。

不当景品類及び不当表示防止法の改正

1. 行政の監視指導体制の強化
 - （情報提供等の協力）
 - 景品表示法は消費者庁が中心となって法執行を行っているが、多数の事業者を対象とした監視指導を行うには体制面で限界
 - (1) 消費者庁を中心とする国における体制強化
 - ・ 消費者庁を中心として関係省庁が連携し、表示に関する監視指導を強化するための体制を確立
 - (2) 都道府県知事の権限強化
 - ・ 都道府県知事に対して、景品表示法に基づく措置命令権限を付与
2. 事業者の表示管理体制の強化
 - （事業者による表示の重要性の意識、コンプライアンス（法令・社会規範の遵守）意識が欠如、食品表示等に関するコンプライアンス強化のため、事業者における表示に関する管理体制の明確化）
3. 課徴金制度の導入に係る検討規定

消費者安全法の改正

1. 地域の見守りネットワークの構築
 - ・ 地方公共団体による「消費者安全確保地域協議会」の設置
 - ・ 地域で活動する「消費生活協力員」「消費生活協力団体」を育成・確保
2. 消費生活相談等により得られた情報の活用に向けた基盤整備
 - ・ 協議会の構成機関・構成員が消費生活相談等により得られた情報を「地域協議会」の活動等のために共有するとともに、秘密保持義務規定や情報管理等のルールを整備
3. 消費生活相談体制の強化
 - ・ 都道府県の事務として、市町村に対する助言・協力、広域連携の調整
 - ・ 民間委託受託者に対し、秘密保持義務、最低限求められる要件を課す
4. 消費者行政職員及び消費生活相談員の確保と資質向上
 - ・ 消費者行政職員及び消費生活相談員に対する研修の実施等
 - ・ 「消費生活相談員」の職を法律に位置付け
 - ・ 資格試験制度を法定化し、消費生活相談員を、資格試験の合格者及びこれと同等以上の知識・技術を有する者から任用（所要の経過措置）。
 - ・ 要件を満たし、内閣総理大臣の登録を受けた法人が試験を実施
 - ・ 都道府県は、消費生活相談員の中から「指定消費生活相談員」を指定

平成26年度6月補正予算案主要事項説明

農 林 水 産 部

事業名	和食文化伝承食育事業費								
予算額	2,600千円	新規・継続の別	新規						
事業内容 〔目的対象方法等〕	<p>1 趣 旨 和食を次世代の子どもたちに伝承するため、地域が実践する食育活動を支援</p> <p>2 事業概要 子育てグループや農家グループ等が取り組む和食や郷土料理をテーマとした食育活動を支援するため、活動を支援する人材（食育仕掛人）を配置するとともに、活動の初期段階を支援する「食育のたね交付金」を交付</p> <p><食育のたね交付金></p> <table border="1" data-bbox="328 1120 1473 1473"> <tr> <td data-bbox="328 1120 555 1220">補助対象者</td> <td data-bbox="555 1120 1473 1220">食育に取り組むNPO、任意団体 等</td> </tr> <tr> <td data-bbox="328 1220 555 1373">補助対象経費</td> <td data-bbox="555 1220 1473 1373">農作物の栽培・収穫体験、和食・郷土料理などの調理体験、講演会の開催等に要する経費</td> </tr> <tr> <td data-bbox="328 1373 555 1473">補助率等</td> <td data-bbox="555 1373 1473 1473">1/2（補助上限額：75千円）</td> </tr> </table>			補助対象者	食育に取り組むNPO、任意団体 等	補助対象経費	農作物の栽培・収穫体験、和食・郷土料理などの調理体験、講演会の開催等に要する経費	補助率等	1/2（補助上限額：75千円）
補助対象者	食育に取り組むNPO、任意団体 等								
補助対象経費	農作物の栽培・収穫体験、和食・郷土料理などの調理体験、講演会の開催等に要する経費								
補助率等	1/2（補助上限額：75千円）								
担当課名	食の安心・安全推進課 食育・地産地消担当	課・担当 電話番号	075-414-5656						

平成26年度6月補正予算案主要事項説明

農 林 水 産 部

事業名	京都6次産業プロジェクト・ブランド戦略事業費		
予算額	103,500千円	新規・継続の別	新規
事業内容 〔目的 対象 方法等〕	1 趣 旨 産地と食品関連企業が連携した新商品開発や「学ぶ・食べる・買う」の3つの機能をもつ「京野菜ランド」の販売力強化、府内産農林水産物のブランド力向上・流通拡大など農林水産業の6次産業化の取組を支援		
	2 事業概要 (1) 京都6次産業プロジェクト事業費 (100,000千円)		
	① プロジェクト活動支援費 (14,700千円) 食品関連企業と農林水産業者で構成するプロジェクトの取組を、府職員による活動チームの伴走や加工技術、マーケティング等の専門家派遣により支援		
	補助対象者	食品関連企業と農林水産業者で構成するプロジェクト	
	補助対象経費	商品開発に必要な試作のための原材料費、加工品開発用機器のリース、分析・検査委託等に要する経費	
	補助要件	京都6次産業プロジェクト計画の策定 産地と企業が一体となった取組の実施 府内産農林水産物の新たな需要拡大の取組 等	
	補助率等	1/3 (補助上限額：2,500千円/3年)	
	② 条件整備支援事業費 (75,300千円)		
	補助対象者	農林水産業者	食品関連企業(中小企業)
	補助対象経費	一次処理施設等の整備	加工製造施設等の整備
補助率	1/2 など (国庫補助率に準拠)	3/10 (補助上限額：10,000千円)	
③ 京野菜ランド拡大・強化事業費 (10,000千円) 「学ぶ、食べる、買う」の3つの機能をもつ「京野菜ランド」の拡大と機能強化を支援			
補助対象者	京野菜ランドへの登録を目指す直売所 等		
補助対象経費	農作業体験プログラム開発、イトイコーナーの整備、収穫・調理体験、POSシステム導入、販促イベント等に要する経費		
補助率	1/2 (補助上限額：2,000千円)		
(2) 農林水産ブランド戦略事業費 (3,500千円) 府内で水揚げされた水産物や府内産畜産物のブランド力向上と流通拡大を図るため、国内外での販促活動や情報発信を推進			
担当課名	食の安心・安全推進課 食育・地産地消担当 流通・ブランド戦略課 農業流通・販売戦略担当	課・担当 電話番号	075-414-5656 075-414-4964

食品表示基準案の策定方針

— 現行58本の基準を1本に統合 —

消費者の求める情報提供と事業者の実行可能性とのバランスを図り、
双方に分かりやすい表示基準を策定する

- 1 原則として、表示義務の対象範囲(食品、事業者等)については変更しない
 - ・ 例外として、食品衛生法とJAS法の基準の統合に当たり、加工食品と生鮮食品の区分などを変更
- 2 基準は、食品及び事業者の分類に従って整序し、分かりやすい階層構造とする
 - ・ 食品について、「加工食品」、「生鮮食品」、「添加物」に区分
 - ・ 食品関連事業者等について、「食品関連事業者に係る基準」、「食品関連事業者以外の販売者に係る基準」に区分
- 3 2の区分ごとに、食品の性質等に照らし、できる限り共通ルールにまとめる
- 4 現行の栄養表示基準を、実行可能性の観点から義務化にふさわしい内容に見直す
 - ・ 対象成分、対象食品、対象事業者等について規定
- 5 安全性に関する事項に係るルールを、より分かりやすいように見直す
 - ・ 例えば、アレルギー表示のうち、特定加工食品(※)に係る表示(例えば、原材料として「マヨネーズ」と表示した場合に、「卵」を含む旨の表示を省略できるとするもの)の見直し
 - ※ 一般的にアレルギーを含むことが知られているため、それを表記しなくても、アレルギーを含むことが理解できると考えられてきたもの(例:マヨネーズ(卵)、パン(小麦))

1

3法に基づく基準統合のイメージ

<JAS法関係> (52基準)

○加工食品品質表示基準(1基準)

○個別の品質表示基準(加工) 46基準

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| ①農産物産物及び農産物産物品質表示基準 | ②5乾燥わかめ品質表示基準 |
| ②トマト加工品質表示基準 | ③塩蔵わかめ品質表示基準 |
| ③乾しいたけ品質表示基準 | ④のみそ品質表示基準 |
| ④農産物産物品質表示基準 | ⑤しょうゆ品質表示基準 |
| ⑤野菜冷凍食品品質表示基準 | ⑥フスターソース類品質表示基準 |
| ⑥ソシム品質表示基準 | ⑦ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準 |
| ⑦乾めん類品質表示基準 | ⑧食酢品質表示基準 |
| ⑧即席めん品質表示基準 | ⑨風味調味料品質表示基準 |
| ⑨マカロニ類品質表示基準 | ⑩めん類等用しょうゆ品質表示基準 |
| ⑩パン類品質表示基準 | ⑪乾燥スープ品質表示基準 |
| ⑪凍り豆腐品質表示基準 | ⑫食用植物油品質表示基準 |
| ⑫ハム類品質表示基準 | ⑬マーガリン類品質表示基準 |
| ⑬プレスハム品質表示基準 | ⑭調理冷凍食品品質表示基準 |
| ⑭総合プレスハム品質表示基準 | ⑮チルドハンバーグ品質表示基準 |
| ⑮ソーセージ品質表示基準 | ⑯チルドミートボール品質表示基準 |
| ⑯混合ソーセージ品質表示基準 | ⑰チルドきょうざ類品質表示基準 |
| ⑰ソーミン類品質表示基準 | ⑱レトルトパウチ食品品質表示基準 |
| ⑱畜産物産物及び畜産物産物品質表示基準 | ⑲調理食品缶詰及び調理食品詰詰品質表示基準 |
| ⑳表示干魚品質表示基準 | ⑳炭酸飲料品質表示基準 |
| ㉑食肉ハム及び食肉ソーセージ品質表示基準 | ㉑果実飲料品質表示基準 |
| ㉒削り出し品質表示基準 | ㉒にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準 |
| ㉓加工食品品質表示基準 | ㉓豆乳類品質表示基準 |
| ㉔うにあえもの品質表示基準 | |
| ㉕うなぎ加工食品品質表示基準 | |

○生鮮食品品質表示基準(1基準)

○個別の品質表示基準(生鮮) 3基準

- ①玄米及び精米品質表示基準
- ②しいたけ品質表示基準
- ③水産物品質表示基準

○遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準(1基準)

食品表示基準(案)

○加工食品

- ・ 横断的義務表示
- ・ 個別的義務表示
- ・ 表示の方式等
- ・ 表示禁止事項

○生鮮食品

- ・ 横断的義務表示
- ・ 個別的義務表示
- ・ 表示の方式等
- ・ 表示禁止事項

○添加物

- ・ 義務表示
- ・ 表示の方式等
- ・ 表示禁止事項

<食品衛生法関係> (5基準)

食品衛生法第10条第1項の規定に基づく内閣府令
食品衛生法第10条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令
乳を原料とする加工食品に係る表示の基準
栄養機能食品の表示に関する基準
食糧団体の団員により表示を省略する「ト」で定める食品

<健康増進法関係> (1基準)

栄養表示基準

2

食品表示基準案(内閣府令)の構成

第一章 総則 第一条(適用範囲) 第二条(定義) ※別表1~3	第三章 生鮮食品 食品関連事業者に係る基準 一般用生鮮食品(第十八条~第二十三条) 第十八条(横断的義務表示) 第十九条(個別義務表示) ※別表23 第二十条(義務表示の特例) 第二十一条(任意表示) ※別表24 第二十二条(表示の方式等) 第二十三条(表示禁止事項)	第四章 添加物 食品関連事業者に係る基準(第三十二条~第三十六条) 第三十二条(義務表示) 第三十三条(義務表示の特例)・無償譲渡に係る特例を規定 第三十四条(任意表示) 第三十五条(表示の方式等) 第三十六条(表示禁止事項)
第二章 加工食品 食品関連事業者に係る基準 一般用加工食品(第三条~第九条) 第三条(横断的義務表示) 第四条(個別義務表示) ※別表18 第五条(義務表示の特例) 第六条(任意表示) ※別表11、12 第七条(表示の方式等) 第八条(表示禁止事項) ※別表19 第九条(表示禁止事項) ※別表20、21	業務用生鮮食品(第二十四条~第二十八条) 第二十四条(義務表示) 第二十五条(義務表示の特例) 第二十六条(任意表示) ※別表24 第二十七条(表示の方式等) 第二十八条(表示禁止事項)	食品関連事業者以外の販売者に係る基準(第三十七条~第三十九条) 第三十七条(義務表示) 第三十八条(任意表示) 第三十九条(表示の方式等)
業務用加工食品(第十条~第十四条) 第十条(義務表示) 第十一条(義務表示の特例) 第十二条(任意表示) ※別表22 第十三条(表示の方式等) 第十四条(表示禁止事項)	食品関連事業者以外の販売者に係る基準(第二十九条~第三十一条) 第二十九条(義務表示) 第三十条(任意表示) 第三十一条(表示の方式等)	第五巻 総則 第四十条(生食用牛肉の注意喚起表示) 第四十一条(努力義務) 第四十二条(表示の方式等) 第四十三条(表示の方式等)
食品関連事業者以外の販売者に係る基準(第十五条~第十七条) 第十五条(義務表示) 第十六条(任意表示) 第十七条(表示の方式等)	附則 第一条(施行期日) 第二条(現行の府令及び告示の廃止) 第三条(加工食品に係る経過措置) 第四条(添加物に係る経過措置) 第五条(処分、罰則等に係る経過措置)	食品表示基準案(内閣府令)の構成

現行制度からの主な変更点①

1 加工食品と生鮮食品の区分の統一

(第二章第一項第一号、別表第一、二参照)

参考資料
P9~17

JAS法と食品衛生法において異なる食品の区分について、JAS法の考え方に基づく区分に統一・整理

【新たに加工食品に区分されるもの】

現行の食品衛生法では表示対象とはされていない、軽度の燻塩、生干し、湯通し、調味料等により、簡単な加工等を行ったもの(例:ドライマンゴー)についても、「加工食品」として整理。その結果、新たに、アレルギー、製造所等の所在地等の表示義務が課される。

異種混合の食品のうち、刺身盛り合わせ等単に組み合わせたり盛り合わせただけのものの表示の取扱いについては、第5回生鮮食品・業務用食品に関する調査会において、更なる検討を要する旨取りまとめられた。

2 製造所固有記号の使用に係るルールの改善(注1)

(第二章第一項の表の製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の項、第十条第一項第七号、第三十一条第一項の表の製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の項、同条第二項第五号関係)

参考資料
P18~26

- ・原則として、2以上の工場で製造する商品にのみ利用可能
- ・製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示
 - ①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
 - ②製造所所在地等を表示したHPアドレス等
 - ③当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

(注1) 上記消費者庁案に加え、食品表示部会において、委員から以下の案が提案された。

- ① 製造所又は加工所の所在地を表示することが原則であり、例外規定である製造所固有記号の使用は認めない。
- ② 例外規定を認める条件を明確化し、表示面積により記載が難しいなど、定められた条件を満たした場合のみ製造所固有記号による表示を可能とする。
- ③ 例外規定として、「共用包材によるコスト削減のメリットがある場合」、「表示可能面積に制約がある場合」に加え「販売者が食品の安全性の責任を有するため販売者を表示する場合」を追加し、この3つのそれぞれの場合において、製造所固有記号による表示を可能とする。
- ④ 例外規定として、自社の複数工場で生産をしている場合のみ製造所固有記号による表示を可能とする。
- ⑤ 消費者が製造所を知りたいということであれば、現行データベースの改善、応答義務、知りたい製造所を固有記号からたどれる仕組み(消費者の検索利用)、製造所固有記号の再審査制の4つの取り組みを行なう。
- ⑥ 現行制度の問題点が整理されていない段階で、実態を踏まえずに大きな改正をすべきではない。冷凍食品の農薬混入事件と製造所固有記号とは直接の関係はないことから、現時点では、明らかに問題とされている消費者庁のデータベースの改善措置のみ講じる。

【食品表示部会加工食品の表示に関する調査会報告書(平成26年6月20日消費者委員会食品表示部会加工食品の表示に関する調査会)「9. おわりに」(1) 製造所固有記号について より抜粋】

現行制度からの主な変更点②

3 アレルギー表示に係るルールの変更

参考資料
P27~37

(第三条第一項の表の別表第十三に掲げる食品の原材料とする加工食品及び特定原材料に由来する添加物を含む食品の項、
第十條第一項第八号、第三十二條第二項の表の特定原材料に由来する添加物の項、同表第三項第六号関係)

- ・特定加工食品及びその拡大表記^(注2)を廃止することにより、より広範囲の原材料についてアレルギーを含む旨の表示を義務付け
- ・消費者の商品選択の幅を広げるため、個別表示を原則とし、例外的に一括表示を可能とする。
- ・一括表示する場合、一括表示欄を見ることでその食品に含まれる全てのアレルギーを把握できるよう、一括表示欄に全て表示（現行は、例えば、「卵」や「小麦」が原材料として表示されている場合や、「たまご」や「コムギ」が代替表記^(注3)で表示されている場合は、改めて一括表示欄に表示しなくともよいが、今後は、「卵」、「小麦」も一括表示欄に改めて表示が必要）

(注2)特定加工食品の拡大表記
表記に特定加工食品の名称を含むことにより、アレルギーを含むことが予測できると考えられてきた表記
(例: からしマヨネーズ<卵を含む、ロールパン<小麦を含む)

4 栄養成分表示の義務化

参考資料
P38~48

(第三条第一項の表の栄養成分の量及び熱量の項、
第三十二條第一項の表の栄養成分の量及び熱量の項関係)

食品関連事業者^(注4)に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示を義務付け

【義務】 エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(「食塩相当量」で表示)

【任意(推奨)】 飽和脂肪酸、食物繊維(第六条関係)

【任意(その他)】 糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類(第七条の表の栄養成分の量の項関係)

(注4)①消費税法第9条に規定する小規模事業者(課税期間に係る基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者)(第三条第三項の表の栄養成分の量及び熱量の項の五、第三十二條第四項の表の栄養成分の量及び熱量の項の三関係)、②業務用食品を販売する事業者(第十條第一項、第三十二條第三項参照)及び③食品関連事業者以外の販売者(第十五條、第三十七條参照)は、栄養成分を表示しなくともよい。

(注3)代替表記
表記方法や言葉が違うが、アレルギーを含む食品と同一であるということが理解できる表記
(例: たまご<卵と同一、コムギ<小麦と同一)

5 栄養強調表示に係るルールの変更

参考資料
P49~56

【相対表示(コーデックスの考え方を導入)】

- ・低減された旨の表示をする場合(熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類及びナトリウム)及び強化された旨の表示をする場合(たんぱく質及び食物繊維)には、絶対差に加え、新たに、25%以上の相対差が必要(栄養強調表示をするための要件の変更)
- ・強化された旨の表示をする場合(ミネラル類(ナトリウムを除く)、ビタミン類)には、「含む旨」の基準値以上の絶対差に代えて、栄養強調表示基準値の10%以上の絶対差(固体と液体の区別なし)が必要(絶対差の計算方法の変更)

(第七条の表の栄養成分の補給ができる旨の表示の項、同表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示の項、第二十一條の表の栄養成分の補給ができる旨の表示の項、同表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示の項関係)

【無添加強調表示(コーデックスの考え方を導入。新規)】

食品への糖類無添加に関する強調表示及び食品へのナトリウム塩無添加に関する強調表示(食塩無添加表示を含む)は、それぞれ、一定の条件が満たされた場合のみ行うことができる。

(第七条の表の糖類を添加していない旨の表示の項、同表のナトリウム塩を添加していない旨の表示の項関係)

現行制度からの主な変更点③

6 原材料名表示等に係るルールの変更

参考資料
P57~63

【パン類、食用植物油、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料】

他の加工食品同様、原材料又は添加物を区分し、それぞれに占める重量の割合の多いものから順に表示

(第三条第一項の表の原材料名の項、同表の添加物の項参照)

【複合原材料表示について、それを構成する原材料を分割して表示した方が分かりやすい場合】

構成する原材料を分割して表示可能

(第三条第一項の表の原材料名の項の1の二関係)

【プレスハム、混合プレスハム】

原材料名中のでん粉の表示に「でん粉含有率」を併記していた点について、「ソーセージ」、「混合ソーセージ」同様、「でん粉含有率」の表示事項の項目を立てて表示

(別表第十八のプレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージの項関係)

7 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの変更

参考資料
P64~70

【一般消費者向けの添加物】

新たに、「内容量」「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示

(第三十二條第一項の表の内容量の項、同表の食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の項関係)

【業務用の添加物】

新たに、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示

(第三十二條第三項第四号関係)

8 通知等に規定されている表示ルールのうち、基準に規定するもの

参考資料
P71~74

通知等に規定されている以下のルールを、新たに、食品表示基準に規定

・安全性の確保の観点から、指導ではなく、表示義務を課すべき表示ルール(フグ食中毒対策の表示及びボツリヌス食中毒対策の表示)

(別表第十八・二十三関係)

・分かりやすい食品表示基準を策定するという観点から、食品表示基準と通知等にまたがって表示ルールが規定されるのではなく、基準にまとめて規定すべき表示ルール

(第三条第二項の表の特定保健用食品の項、別表第十八・十八等関係)

9 表示レイアウトの改善

参考資料
P75~79

【表示可能面積が30cm²以下の場合】

安全性に関する表示事項(「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「表示責任者」及び「アレルギー」)については、省略不可

(第三条第三項、第四条ただし書き参照)

【添加物以外の原材料と添加物】

区分を明確に表示

(別記様式一関係)

※ 経過措置期間(食品表示基準の施行後、新ルールに基づく表示への移行の猶予期間は、加工食品は2年、添加物は1年(いずれも、栄養成分表示については5年)。なお、生鮮食品は経過措置期間なし。

食の安心・安全確保について

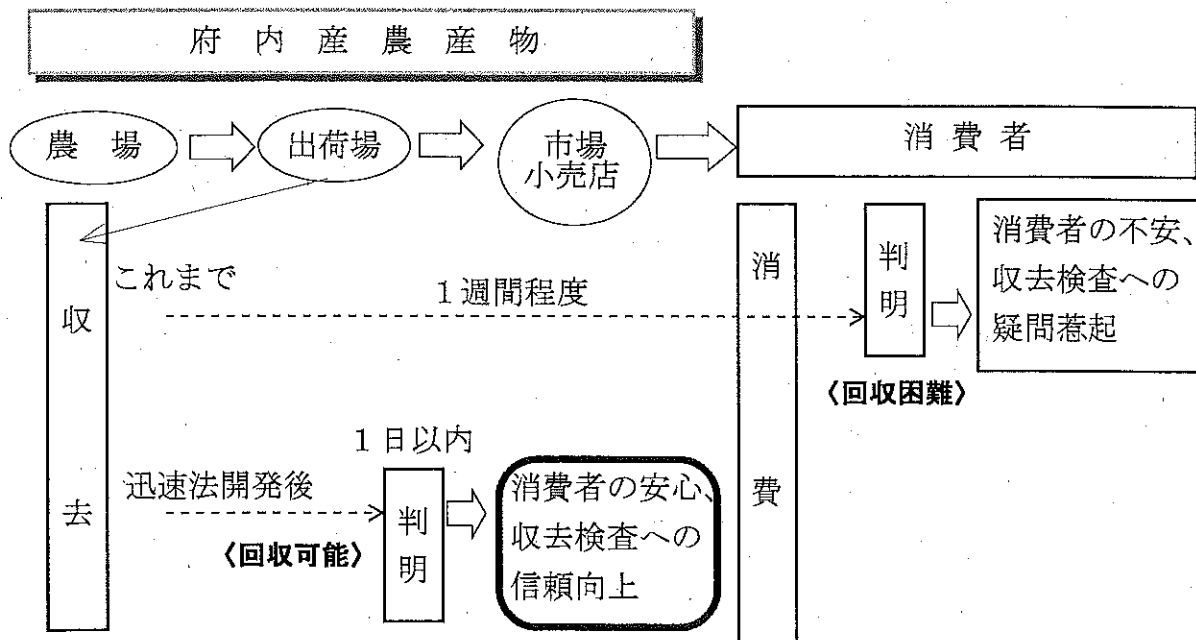
【担当省庁】農林水産省、厚生労働省

迅速・高精度の残留農薬検査技術の開発

◆京都府では、食の安心・安全確保のため、食品衛生・生産担当部局が連携し、店頭食品に加え、出荷段階での府内産農産物の残留農薬検査を積極的に行っているが、現行公定法では検査判明まで日数を要するため、仮に基準値超過等が判明しても、十分な回収対応ができない状況があることから、迅速・高精度に多種類の残留農薬検査技術の開発を行っていただきたい。

<現状・課題等>

- ◎ 京野菜など府内産農産物の安心・安全確保のため、毎年約 100 検体について農薬 240 項目の残留農薬検査を行政検査として実施。
- ◎ 現行公定法では、収去から結果の確定までに 1 週間程度が必要。府の事例では、エダマメで基準値を上回る残留農薬が検出された（平成 24 年 10 月）が、収去 9 日後のため回収対象は大半が消費済。
- ◎ 消費者の食の安心、収去検査への信頼向上には、収去から結果確定までの期間短縮が課題。

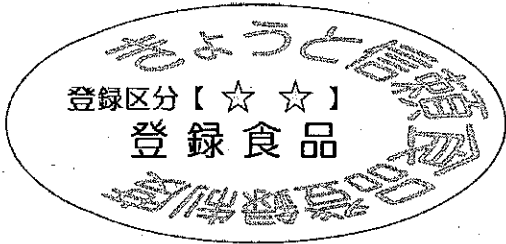


【京都府の担当部局】

農林水産部 食の安心・安全推進課 075-414-5651

健康福祉部 生活衛生課 075-414-4757

きょうと信頼食品登録制度「^{ふたっぼし}☆☆クラス」
第1号の食品事業所を登録



平成26年4月10日
京都府農林水産部

京都府では、京都で製造された食品を府民のみなさまに安心して購入していただけるよう、食品事業所の品質管理水準の向上を目的に、**きょうと信頼食品登録制度**に取り組んでおり、現在60の食品事業所を登録しています。

平成25年5月に、食品の品質管理水準のさらなる向上を図るため、トレーサビリティの確保や緊急時対応マニュアルの作成などを盛り込んだ「^{ふたっぼし}☆☆」クラスの登録基準を定め、この度、その第1号として、下記の事業所を登録しましたので、お知らせします。

今後、個々の事業所への技術的アドバイスなど、きめ細やかな支援を続けることで、「☆☆」クラスへのレベルアップを推進していきます。

記

- 1 制度の趣旨
京都で製造された食品で、府が定めた品質管理基準を満たす事業所の食品を登録する。
- 2 今回「☆☆」で登録された事業所
事業所名：小川珈琲株式会社（京都市右京区西京極北庄境町75番地）
登録食品：「香り華やぐ珈琲」など30品目
審査機関
（一社）京都府食品産業協会（京都市右京区西院東中水町17）

（参考）登録数（平成26年4月10日現在）

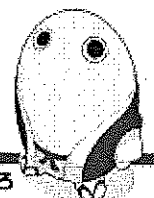
- ・60事業所（1331品目）
- ・主な登録業種：漬物、惣菜、豆腐、鶏卵等

<☆☆クラスの基準>

- ・製造施設・従業員の清潔さと食品の安全性を確保
- ・原材料の入荷から製品の出荷までのトレーサビリティを確保
- ・クレーム・回収対応マニュアルを作成し、緊急時に迅速に対応できる体制を確保
- ・コンプライアンス（法令遵守）に関する取り決めを作成し、従業員の研修を行う

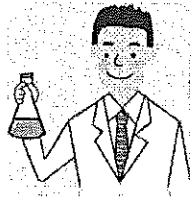
- 4 その他
・登録番号が入ったマークを登録し、商品や店頭に表示できる。
・登録商品と品質管理情報を京都府のホームページに掲載。
HP <<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/1273717136668.html>>

川崎 食の安心・安全推進課長（075-414-5651）
津田 副課長（075-414-5654）



現場で体験！ 食の安心・安全

平成26年度



学び塾

参加無料



京都府の食品検査等の研究施設の見学と研究所の職員との意見交換会を通じて、食の安心・安全の取組を知ろう。

主催：京都府

定員：各回 20名(先着順)

申込締切：各開催日2週間前まで

【第1回 「流通食品」の放射性物質検査】

日時：平成26年6月13日(金) 14:00~16:00
会場：保健環境研究所(京都市伏見区村上町395)

【第2回 安心・安全な宇治茶生産】

日時：平成26年7月11日(金) 14:00~16:00
会場：茶業研究所(宇治市白川中ノ藪1)

【第3回 水稻・果樹の減農薬栽培】

日時：平成26年8月22日(金) 13:30~16:00
会場：丹後農業研究所(京丹後市弥栄町黒部488)

【第4回 安心・安全な農産物生産に向けての新技术】

日時：平成26年8月29日(金) 10:00~12:30
会場：生物資源研究センター(精華町大字北福八間小字大路74)

【第5回 安心・安全な鶏肉の生産】

日時：平成26年9月19日(金) 14:00~16:00
会場：畜産センター(綾部市位田町検前)

【第6回 食品添加物の働きと使用方法】

日時：平成26年9月26日(金) 14:00~16:30
会場：中丹西保健所(福知山市篠尾新町1-91)

【第7回 環境にやさしい農業】

日時：平成26年10月3日(金) 14:00~16:30
会場：農林センター(亀岡市余部町和久成9)

【第8回 「府内産農産物」の放射性物質検査】

日時：平成26年10月17日(金) 14:00~16:20
会場：農林センター(亀岡市余部町和久成9)

【第9回 農産物の残留農薬検査】

日時：平成26年10月31日(金) 14:00~16:00
会場：保健環境研究所(京都市伏見区村上町395)

【第10回 「牛肉」の放射性物質検査】

日時：平成26年11月14日(金) 14:00~16:00
会場：中丹西保健所(福知山市篠尾新町1-91)

お問合せ

京都府 食の安心・安全推進課

TEL 075-414-5654 FAX 075-414-4982

Mail: shokuanzen@pref.kyoto.lg.jp

○お気軽にお問い合わせください○



現場で体験！食の安心・安全学び塾を府保健環境研究所で開催

平成26年6月19日
食の安心・安全推進課

去る6月13日、「流通食品」の放射性物質検査をテーマに食の安心・安全学び塾を府保健環境研究所で開催しましたので報告します。

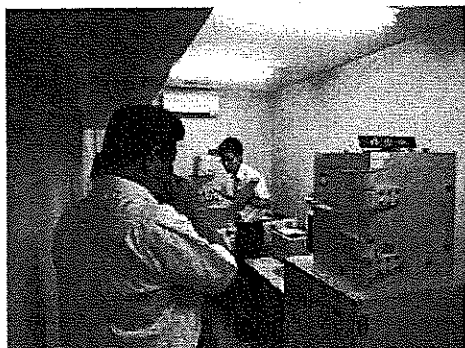
食品の放射性物質検査を現場で実際に府民に見てもらい、見て感じたことを元に研究所職員等と意見交換を行いました。

参加者のアンケート

- 「内容が分かりやすかった」との回答が86%でした。
- 主な意見
 - ・ 食品がどのような形で検査されているのか知りたかったので、今回検査の現場を見学してよく分かりました。
 - ・ 検査にとっても時間がかかるということに驚きました。
 - ・ 放射性物質については安心していただけるように思います。

記

- テーマ：現場で体験！食の安心・安全学び塾「流通食品」の放射性物質検査
- 日時：平成26年6月13日（金）14～16時
- 参加者：府民14名
- 概要：
【放射性物質検査機器等の見学】

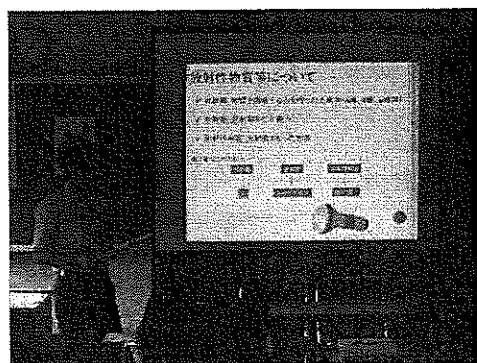


ゲルマニウム半導体検出器の見学



京都府環境放射線測定監視システム [ARIS] の表示画面を見学

【意見交換会】



放射性物質検査についての情報提供



参加者、研究所職員等の意見交換

- 参 考：次回の現場で体験！食の安心・安全学び塾は「安心・安全な宇治茶生産」をテーマに茶業研究所にて7月11日に開催します。

平成26年度 食の安心・安全フォーラム 「食品中の放射性物質に関する現状と課題」の開催結果

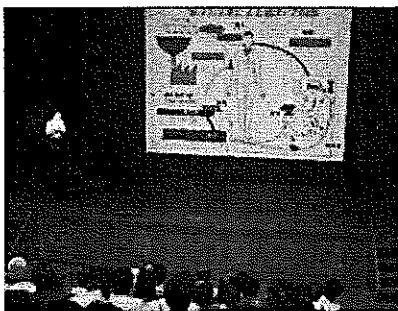
平成26年8月26日
食の安心・安全推進課

平成26年8月25日（月）、消費者庁・内閣府食品安全委員会・厚生労働省・農林水産省・京都府・京都市の共催で、**食の安心・安全フォーラム「食品中の放射性物質に関する現状と課題」**を実施しましたので、報告します。

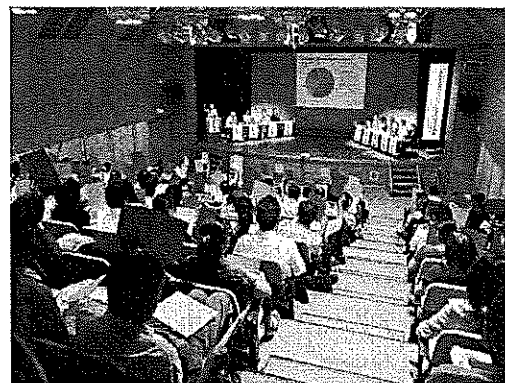
参加者からは、「放射性物質が人体に及ぼす影響について学ぶことができ、不安が取り除かれた。」、「パネルディスカッションが参加型でわかりやすく、理解が深まった。」、「今後の課題や具体的な対策についての話をもっと聞きたかった。」との感想がありました。

記

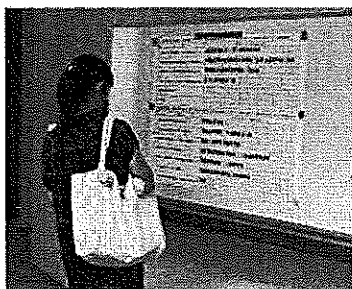
- 参加者：146名（消費者、食品事業者、行政関係者など）
- 場所：ウィングス京都（京都市中京区東洞院通六角下ル）
- 内容
 - ① 基調講演
 - 「放射線の健康影響～食品の安全性について考える～」
（福島県立医科大学災害医療総合学習センター副センター長 熊谷敦史氏）
 - ② 情報提供
 - 「食品中の放射性物質問題に対する生協のとりくみ」
（京都生活協同組合 品質保証部 佐々木裕司氏）
 - 「京都府及び京都市における検査の状況について」
（京都府）
 - 「漫画で伝える放射線影響」資料紹介（京都医療科学大学教授 大野和子氏）
 - ③ パネルディスカッション



熊谷氏による基調講演



色紙で参加者の理解度・満足度を確認しながらパネルディスカッションを進行しました。



疑問に思う点などについて簡条書きで記したボードを用意し、参加者が該当する項目にシールを貼ってもらうことで、参加者の関心を確認してからパネルディスカッションを行いました。

平成26年度「京都府環境にやさしい農業推進コンクール」受賞団体を決定

平成26年9月8日
 京都府農林水産部農産課
 北山 075-414-4950
 藤原 075-414-4961

京都府では、環境にやさしい農業に意欲的に取り組み、地域社会の活性化に貢献している農業者やグループを表彰する平成26年度「京都府環境にやさしい農業推進コンクール」について、下記のとおり、受賞団体を決定しましたのでお知らせします。

記

1 審査結果

	受賞団体	審査会で特に評価された点
京都府知事賞	JA 京都京野菜部会 亀岡支部賀茂なす部会 (亀岡市)	・京のブランド産品「賀茂なす」における、減化学農薬・肥料等に資する「 <u>京都こだわり農法</u> 」による安心・安全と環境に配慮した生産等の組織的な取組 ・部会員全戸でGAP（農業生産工程管理）の実施及び地域の他生産部会へのGAPの普及
京都府 農業協同組合 中央会長賞	林 嘉人 (和束町)	・茶の有機栽培(有機 JAS 認定)と環境にやさしい新技術への取組 ・茶関係者、NPO法人、行政等と連携した、イベント等でのPRによる消費者等の有機農業への理解増進の取組
全国農業協同組合 連合会京都府本部 運営委員会会長賞	JA 京都 宮津無農薬米部会 (宮津市)	・紙マルチを用いた <u>水稻無農薬栽培</u> ・地域の酢醸造会社と密に連携した、無農薬米の地域ぐるみの生産及び新規就農者の受入等の地域貢献
優秀賞	藤田 剛 (福知山市)	・独自の工夫を加えた合鴨農法による有機農業 ・新規就農者への合鴨農法指導等による <u>地域人材育成</u>

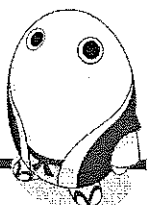
2 表彰式 農林水産フェスティバルにて実施

- ・日時 平成26年11月29日(土) (予定)
- ・場所 京都府総合見本市会館(京都パルスプラザ) 京都市伏見区竹田鳥羽殿町5

3 主催者 京都府、京都府農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会京都府本部

<参考>

- ・開催趣旨 環境にやさしい農業の取組を通じて地域社会の発展に貢献する農業者グループ等を表彰。その成果を紹介することで府民の理解を深め、環境にやさしい農業の面的拡大を図る。
- ・審査基準 環境に配慮した農業技術の実践、地域や関係者等との連携、地域への普及啓発活動、人材育成活動、消費者等への理解・関心の増進 など
- ・審査会の概要 平成26年8月19日(火) 京都府公館 第2会議室
応募調書に基づき審査委員(4名)で審査を実施



修学旅行等における食物アレルギーのある子どもの
安心・安全な受入対応について
～共通対応手順書が完成～

平成26年4月10日
京都府健康福祉部健康対策課
電話075-414-4722

京都府では、食物アレルギーのある子どもに、京都への修学旅行等を安心して楽しんでもらうために、昨年度から「食物アレルギーの子 京都おこしやすプロジェクト会議」を設置し、府内の旅館・ホテル等の宿泊施設における誤食等を予防する体制づくりに取り組んできたところです。

この度、府内宿泊施設や関係旅行会社と連携して、食物アレルギーのある子どもの安心・安全な受入を推進していくために、府内の宿泊施設が使用する共通の対応手順書及び保護者から食物アレルギーの情報を事前に正確に入手するための事前調査票を作成しましたので、お知らせします。

1 旅館・ホテルの対応手順書

<内容>

①宿泊施設におけるアレルギー対応食提供の注意点、②情報把握から食事提供までの流れ、③緊急時の対応等について記載。

<除去の対応食品>

卵、牛乳、小麦、そば、落花生、えび、かこの特定原材料である7品目

2 食物アレルギー事前調査票

<調査票の内容>

- ・医師による食物アレルギー診断の有無
- ・除去を必要とする食品 等

<調査票のフロー>

- ・旅行会社から修学旅行等で京都に来る学校へ調査票の提出を依頼
- ・学校は、保護者に記載を依頼・回収の上、1ヶ月前までに宿泊施設に提出
- ・宿泊施設は、事前調査票に基づき、アレルギー対応食の準備、提供を実施

3 旅館・ホテルの対応手順書説明会の開催

日時・場所

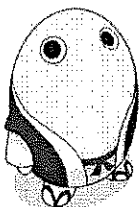
4月14日(月) 午後1時30分～3時30分 ホテルセントノーム京都(南区)
18日(金) 午後1時30分～3時30分 天橋立ホテル(宮津市)
22日(火) 午後1時30分～3時30分 ホテルセントノーム京都

対象者

府内宿泊施設、旅行会社の担当者

内容

- ・旅館・ホテルの対応手順書について
- ・食物アレルギー対応の基礎知識について



遊びにおいでよ♪農林センターへ ～夏休み、農とふれあう体験デー（施設公開）～

平成26年 6月25日（水）
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

京都府農林水産技術センター 農林センターでは、夏休みに親子で気軽に農業に触れ、親しんでいただけるよう、施設公開を行います。試食で味を確かめられる学びのコーナーや野菜の重さ当てクイズなど気軽に参加できるコーナーがあり、当センターの研究内容を分かり易く紹介します。

入場無料、事前申し込み不要ですので、ぜひご家族でお越しください。

- 1 日 時 平成26年7月30日（水）
9時30分～12時30分（受付12時まで）
- 2 場 所 京都府農林水産技術センター 農林センター（京都府亀岡市余部町^{わくなり}和久成9）
- 3 内 容 詳細は別紙のとおり

《本年度の新企画コーナー》

◎見る、学ぶ

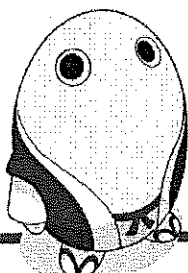
美味しい黒大豆エダマメについて学ぼう (9:30～12:30)

栄養があって美味しい黒大豆エダマメは京都の特産品。育成の話から特性までわかりやすく解説・展示を行います。只今人気上昇中の「京・夏ずきん」が試食できます。

農業のこと、知っているかな (9:30～12:00)

野菜の重さやハウス内温度当てクイズ等を通じて農業を学びます。景品もあります。

- 4 申 込 等 入場無料、事前申し込み不要、自家用車による来所可



京都府広報監 まゆまる

○問い合わせ先 農林センター環境部長 ^{あまの ひさし} 天野 久
電話：0771-22-0424

～京都府報道発表資料～



日時：平成26年7月25日(金) 午前10時から午後4時(受付9時30分～)
 場所：宮津市小田宿野 京都府海洋センター・日本海区水産研究所宮津庁舎

事前申し込みが必要です

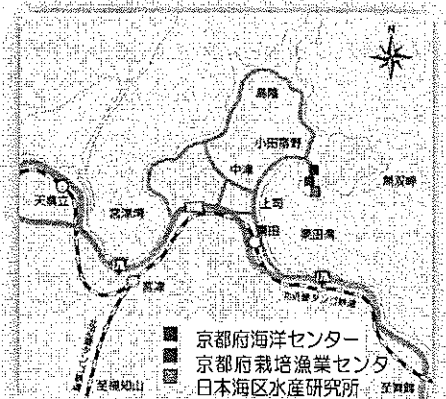
① 海洋調査船「平安丸」乗船 (乗船はいずれか1回です)

好きな航海を選んでください	出港時刻	帰港時刻	船で楽しめること
1回目	午前10時	午前11時10分頃	「素晴らしいながめ」 「心地よい潮風」 「お魚タッチング」 「ロープワーク教室」など
2回目	午後0時30分	午後1時40分頃	
3回目	午後1時50分	午後3時頃	

注意：乗船は安全のため小学生以上とさせていただきます。3年生以下は保護者同伴をお願いします。

【お申し込み方法】

- 電話番号：0772-25-0129 京都府海洋センター業務部
- 受付開始：7月1日(火)
- 受付時間：午前9時から午後5時まで(土日・祝日を除く)
- 申し込み定員：100名(3航海の合計)



事前申し込みは不要です

- ② マダイの稚魚を放流しよう
- ③ 魚のからだのしくみを知ろう(魚の解剖体験)
- ④ 海藻おしばをつくろう
- ⑤ 貝(トリガイなど)をさわってみよう
- ⑥ アカアマダイやヒラメをじっくり観察しよう
- ⑦ スルメイカの解剖ショー
- ⑧ その他、資料展示室はご自由に見学して下さい

当日の午前10時から午後4時まで、いつでも体験していただけます!

海・魚・貝・海藻などの研究の一端を体験したり、海洋調査船「平安丸」に乗船したりして、私たちの仕事を知っていただくとともに、海や水産業への理解をさらに深めていただく企画です。是非、お越し下さい!

京都府農林水産技術センター海洋センター・(独)水産総合研究センター日本海区水産研究所宮津庁舎

天候の都合により、体験内容の変更や中止をする場合がありますので、あらかじめご了承ください

**避難所における
食品衛生確保ガイドライン**

～災害時の食中毒を予防しましょう～

平成26年4月

京都府健康福祉部生活衛生課

目次	ページ
1 目的	2
2 災害時の避難所における食中毒予防	4
(1) 災害時食中毒予防の3原則	4
(2) 災害時の手洗い方法	6
(3) 飲料水の衛生	8
(4) 衛生状態を保つために用意しておいた方がよいもの	9
(5) 食品取扱いの注意事項	11
① 避難所を管理する方々	11
② 避難所で生活される方々	15
③ 避難所へ食料を提供される方々	17
(6) 災害発生時の府の対応フロー	19
3 資料編	21
(1) 記録様式例 (チェックリスト)	21
(2) 関係機関連絡先	24
(3) 食中毒の種類	25
(4) 食中毒予防の原則 (家庭でできる食中毒予防)	31
(5) 掲示物、配布物等	37

1 目的

近年、腸管出血性大腸菌 O157 やノロウイルスなど、食中毒の原因となる細菌やウイルスの名前をよく耳にされると思います。食中毒は、食品の温度管理が困難になりやすい夏場の暑い時期だけでなく、1年中発生しています。

食中毒の原因となる物質は、手、包丁、まな板などの調理器具や食品に付着していても目には見えず、吐き気や嘔吐、下痢、発熱などを起こすことがあります。食中毒とはどのようなものなのか、食中毒の症状や種類、対処法など、食中毒の予防には平常時から正しい知識が必要です。

また、大規模な災害が発生した場合には、電気・ガス・水道等のライフラインが破壊されることが予想され、この場合、食品の低温保管ができなくなる、食品の加熱や洗浄が不十分になる等、食中毒が発生しやすい状況になります。

災害発生時、支援物資である食品の温度管理不足から食中毒が発生した事例もあり、特に、避難所で生活する場合、支援食料の輸送、保管、炊き出し等における食品の衛生管理を確実にを行い、食中毒を

予防する必要があります。

避難所での生活は、夏場を迎えたり、長期化する可能性もあり、その際にも様々な健康への影響が懸念され、健康を守るための対策が重要です。

本ガイドラインは、避難所で生活をされる方々、支援される関係者及び避難所管理者が、それぞれ避難所における食品の衛生管理に関してご留意いただくことで、食中毒を予防し、避難所で生活される方々の健康を守ることを目的に作成したものです。

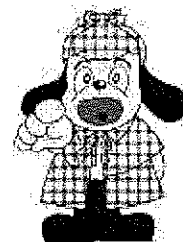
本ガイドラインを活用して、災害時における食中毒“0”を目指しましょう。

2 災害時の避難所における食中毒予防

大規模な災害が発生した場合には、ライフラインが破壊されることが予想されます。そういった場合は、清潔な水、電気やガスなどの確保が難しくなり、食中毒が発生しやすい状況となります。

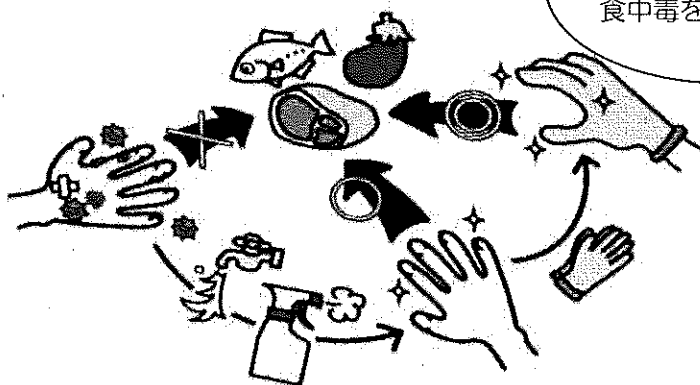
次のようなことに注意し食中毒を防ぎましょう。

(1) 災害時食中毒予防の3原則



原則1 細菌をつけない！

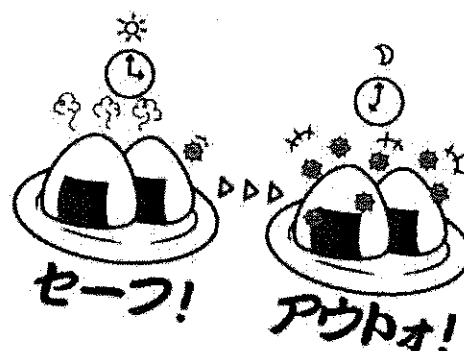
3原則を守って、
食中毒を予防しよう！



使い捨て手袋を着用して、食品を素手で扱うことは、なるべく避けましょう。災害発生の初期段階では、清潔な水の確保が難しく、救助・復旧作業で汚れた手を洗うことが不十分になりがちです。

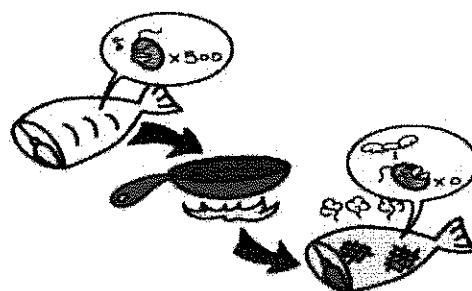
また、手には食中毒の原因となる黄色ブドウ球菌等が付いていることがあります。

原則2 細菌を増やさない！



食品は早く食べて、常温で長時間放置しないようにしましょう。
温度管理が悪いと、ほとんどの微生物は時間の経過と共に増えていきます。災害時は、電気が復旧するまで、冷蔵庫が使えませんが、温度管理が難しくなります。そのため、時間管理が衛生状態を保つためのポイントとなります。

原則3 細菌をやっつける！



食品はしっかり加熱しましょう。
ほとんどの微生物は、加熱すれば死んでしまいます。沸騰できるものは沸騰させましょう。

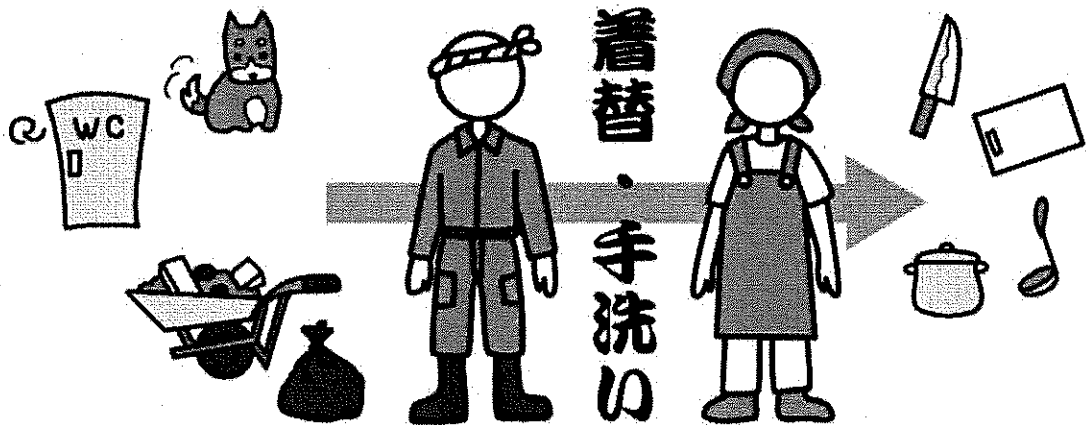
➡ 配布資料 (40ページ: 災害時の食中毒予防3原則)

参考資料 (31ページ: 家庭でできる食中毒予防)

(2)

災害時の手洗い方法

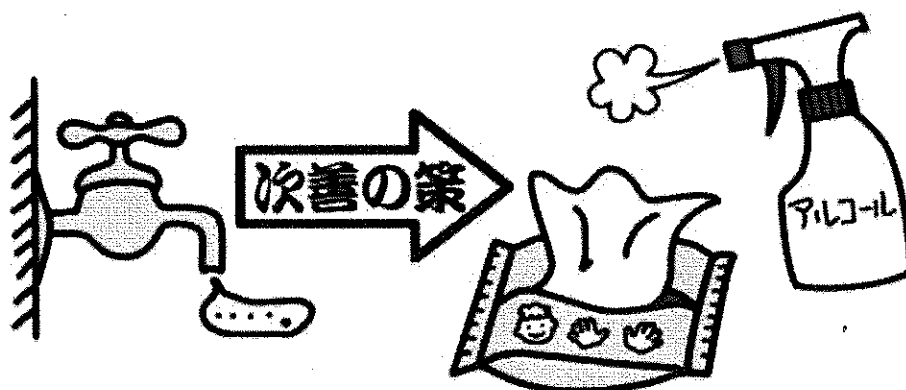
① 手洗いのタイミング



食中毒予防に限らず、衛生状態を保つための基本は正しい手洗いです。次にあげるようなタイミングで手を洗い、食中毒の原因となる微生物を洗い流しましょう。

- ・ トイレやおむつ交換の後
- ・ 調理の前
- ・ 食肉・魚介類・卵を扱った後
- ・ 食事の前
- ・ 救助・復興作業の後
- ・ 動物などに触れた後

② 清潔な水が十分に使えない場合の手の衛生確保



災害発生の初期段階で、清潔な水の確保が難しい場合は、正しい手洗いができないこともあります。そのような場合には、次の方法で手を清潔に保ちましょう。

- ・おしぼりやウェットティッシュ等で、汚れをよく落とす。
- ・スプレーなどを使って、手全体に消毒用アルコールを噴霧します。

➡ 配布資料 (41ページ：災害時の手洗い方法)

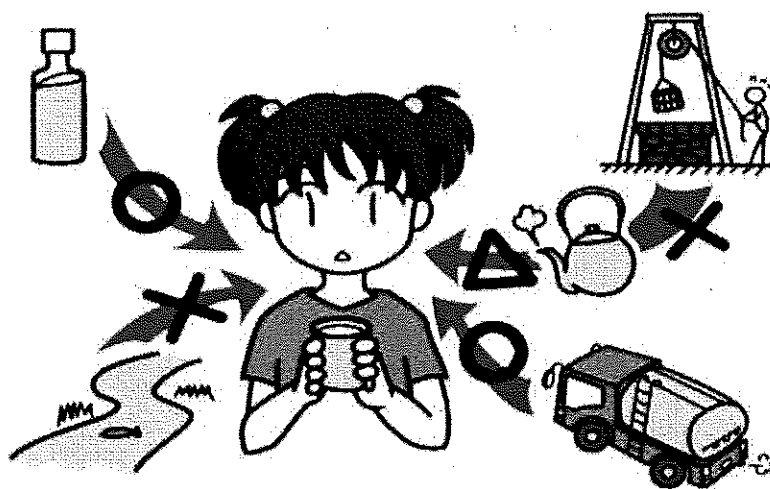
➡ 配布資料 (42ページ：正しい手洗い方法)

(3)

飲料水の衛生

- ・ 飲用にはペットボトル入りミネラルウォーター又は煮沸水を使用し、生水の使用は避けましょう。
- ・ 給水車による汲み置きの水は、できるだけ当日給水のものを使用しましょう。
- ・ 災害により井戸が汚染を受けている可能性があります。
井戸水をやむをえず使用する時は、煮沸等殺菌することに気をつけましょう。

➡ 10ページ：水の備蓄の目安



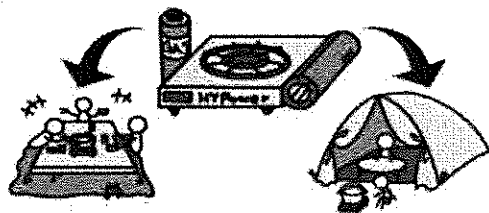
(4)

衛生状態を保つために用意しておいた方がよいもの

① 熱源

・カセットコンロ

日常生活でも使用でき、災害用としてわざわざ用意する必要もありません。食品を加熱することは、食中毒の発生予防につながります。



② 薬品類・雑貨類

清潔な水が十分に使えない場合の手の衛生確保や食品の取扱い、消毒に便利です。

- ・消毒用アルコール（スプレー容器に入ったもの）
- ・ウェットティッシュ
- ・使い捨て手袋
- ・包装用ラップ



6 ページ：災害時の手洗い方法

③ 水

水は飲料用だけでなく、手洗いや洗顔などの生活用としても必要です。災害時には、給水車が届くまで数日かかる場合もありますので、水を備蓄しておきましょう。



☆備蓄の目安 (1人が必要とする量)

復旧・支援活動が本格化するまでの間に備え、3日間分(7日分以上が望ましい。)は、各家庭で備蓄しておきましょう。

・飲料用水

1人あたり

$$3 \text{ リットル} \times 3 \text{ 日分} = \underline{9 \text{ リットル}}$$

(4人家族の場合、36リットル) ※季節による加減も考えておきましょう。

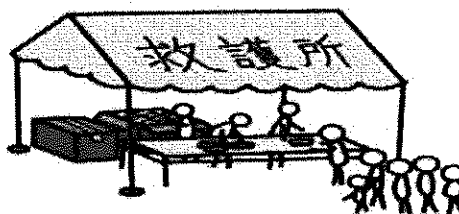
・別途、生活用水が必要になりますので、ご注意ください。

(5)

食品取扱いの注意事項

避難所などで提供される食品は非常時でもあり、通常とは異なる注意が必要です。

それぞれの場面に応じて、次の具体的な衛生管理の注意点を確認し、実行しましょう。



① 避難所を管理する方々（市町村、自治会等）

災害発生直後は、行政等の備蓄により対応することが基本となりますが、市町村災害対策本部やボランティア等により、必要な食料の提供や炊き出しが実施される場合があります、大変ありがたいものです。

しかし、災害時には衛生状態が悪化することも予想されるため、食品の取扱いには十分な注意が必要です。

避難所における食中毒を予防するため、管理者は支援食料の搬入日時や品目及び期限表示等を記録します。

また、必要に応じて、避難者への呼びかけ、注意事項の掲示及びパンフレットの配布等を行います。

(ア) 食品の受け入れ

- ・ 食品を受け入れるときは、梱包の一部を開封し、期限表示内であるか確認しましょう。

- ・ 消費期限が過ぎていたときは、返品するか、捨てましょう。
- ・ 五感で確認し、異常（異臭・変色など）があれば返品するか、捨てましょう。（ただし、食中毒菌がいるかどうかは、味や臭いではわかりません。あくまでも非常時の手段です。）
- ・ 受け入れた食品は記録するとともに、誰が見てもわかるようにダンボール箱の表などに期限表示を記入しましょう。

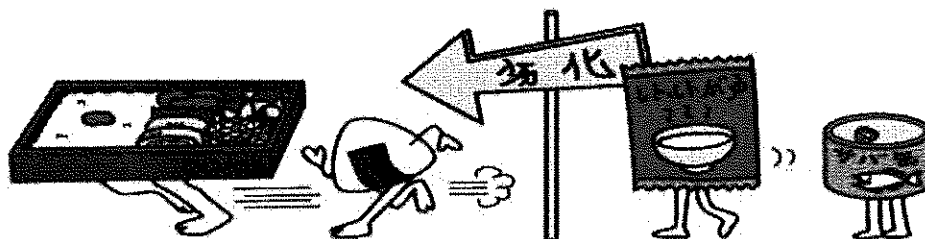
(イ) 食品の保管

- ・ 食品は他からの汚染を受けず、温度が上がらない冷暗所に保管するようにしましょう。
- ・ 屋外のテントなどで食品を保管する場合は、直射日光が当たらない工夫をし、すのこ等を敷いて、直接地面に置かないようにしましょう。
- ・ 特に、夏期は気温や湿度が上昇し、温度管理が困難になります。保冷剤や冷蔵庫が使用できない場合は、食品を速やかに配布しましょう。

(ウ) 食品の配布

- ・ 食品を配布する際にも消費（賞味）期限を確認しましょう。

- ・ 弁当などは、消費期限内であることを確認し、期限が過ぎていたらもったいないですが、捨てましょう。
 - ・ 食品を配布するときは、消費（賞味）期限に関わらず、すぐ食べるように、また残ってしまったらもったいないが捨てるなど、食品を貯めこまないよう、注意を促がしましょう。
 - ・ 異常（異臭・変色など）を感じたら、配布は直ちに中止し、配布したものを回収したり、食べないように呼びかけましょう。
- ※ 弁当やおにぎりは、消費期限が短く温度管理が困難ですので、支援食料としての配布は控えましょう。



(エ) 残った食品について

- ・ 食べ残した食品は、もったいないですが思い切って捨てるよう、声を掛けましょう。
- ・ 捨てるときは周囲の衛生確保のため、避難所のルールに従って分別し、決められた場所に捨てるよう、声を掛けましょう。

(オ) その他

- ・ 具合が悪くなった方が出た場合には、我慢せず早めに医師や医療スタッフに届け出るよう、声を掛けましょう。

➡ 記録様式例 (21ページ：配給食品チェック表)

(22ページ：炊き出し記録表)

(23ページ：配送先記録簿)

➡ 配付資料 (44ページ：避難所を管理する方々へ)

② 避難所で生活される方々（被災者等）

災害時に避難所などで提供される炊き出しや救援物資の食品は、大変ありがたいものです。

しかし、災害時には衛生状態が悪化することも予想されるため、食品の取扱いには十分な注意が必要です。

食中毒を予防するため、手洗いをを行い、期限表示に関わらず早めに食べましょう。

(ア) 食品の受け入れ

- ・ 食品を受け取る時は、期限表示内であるか確認しましょう。
- ・ 消費期限が過ぎていたときは、返品するか、捨てましょう。
- ・ 五感で確認し、異常（異臭・変色など）があれば返品するか、捨てましょう。（ただし、食中毒菌がいるかどうかは、味や臭いではわかりません。あくまでも非常時の手段です。）
- ・ 受け入れた食品は、期限表示に関わらず、早めに食べましょう。



(イ) 食品の保管

- ・ 食品は他からの汚染を受けず、温度が上がらない冷暗所に保管するようにしましょう。

(ウ) 食べるとき

- ・ 消費期限内であることを確認し、期限が過ぎていたらもったいないですが、捨てましょう。
- ・ 異常（異味・異臭・変色など）を感じたら、食べないようにしましょう。
- ・ 受け取ったらすぐに食べるようにしましょう。

(エ) 残った食品について

- ・ 食べ残した食品は、もったいないですが思い切って捨てましょう。
- ・ 捨てるときは周囲の衛生確保のため、避難所のルールに従って分別し、決められた場所に捨てましょう。



(オ) その他

- ・ 具合が悪くなった場合には、我慢せず早めに医師や医療スタッフに届け出ましょう。

➡ 配付資料 （45ページ：避難所で生活する方々へ）

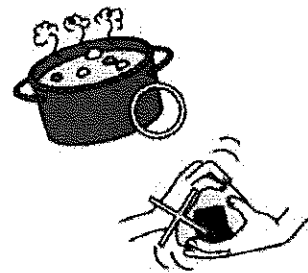
③ 避難所へ食料を提供される方々（ボランティア、協力業者等）

災害時に提供する食品は、できる限り衛生状態が万全な設備で作製、保管、配布の際にも衛生的な取扱いをしてください。また、提供する食品の製造量が、製造所の容量を超えないよう注意してください。

特に夏期は、食品の温度管理が困難になる、食品の加熱が不十分になる等、食中毒が発生しやすい状況になりますので、より一層の注意をお願いします。

(ア) 提供する食品

災害時は、衛生状態を保つことが難しくなります。下の条件に当てはまるメニューを選んで調理しましょう。



- ・ 提供する食品は、加熱調理を行うもの（煮物、焼き物、揚げ物、汁物）にしましょう。
- ・ 加熱調理後に手を加えるもの（サラダ、和え物、おにぎりなど）は避けましょう。
- ・ 事前に一口大に切るなど、加熱後に手を加えなくてすむよう工夫をしましょう。
- ・ 米飯は「おにぎり」にしないで、清潔な容器に詰めるようにしましょう。炊き出し等どうしても「おにぎり」にする場合は、

手で直接触らずに、ラップで包んで握りましょう！

(イ) 食品の保管

食品は他からの汚染を受けず、温度が上がらない清潔な冷暗所に保管するようにしましょう。

(ウ) 食品の配布

- ・ 調理後速やかに提供しましょう。
- ・ 炊き出しが行われる場合、避難所内の調理施設等を使用し、当日調理したものであっても提供直前に再加熱の上、提供するようにしましょう。
- ・ やむをえず、弁当など、いたみやすい食品を提供する場合は、必ず消費期限を明記するようにしましょう。
- ・ ボランティアが作った食品を配布する場合は、作った日時がわかるようにしておきましょう。
- ・ 食品を配布するときは、すぐ食べるように、また、残ってしまってももったいないが捨てるなど、食品を貯めこまないよう、注意を促しましょう。

➡ 記録様式例 (21ページ：配給食品チェック表)
(22ページ：炊き出し記録表)
(23ページ：配送先記録簿)

➡ 配付資料 (46ページ：避難所へ食料を提供される方々へ)

(6)

災害発生時の府の対応フロー

災害の発生

市町村、関係団体との連携を図り、協力体制を確保。

情報収集

- (1) 府災害対策本部として情報収集に努めるとともに、災害地域保健所の活動内容を集約。必要に応じて、災害地域保健所に本庁との連絡調整要員を配置し、その他の府保健所の食品衛生監視員及び保健環境研究所の職員による技術的支援を求める。
- (2) 府災害対策支部（広域振興局）と連携し、避難所設置場所の確認及び関係機関に日々の活動内容を調整。必要に応じて、食品衛生監視員を構成員とする食品衛生監視班を編成。

食品衛生監視活動の実施（京都市を除く災害が発生した市町村）

- (1) 炊き出しによる食事提供時及び孤立集落への支援物資搬送時における食品衛生の確保を図る。
- (2) 市町村の対策本部に対し、避難所等の食品の衛生管理

について注意喚起。

- (3) 必要に応じて、避難所管理者及び調理実務者等に対し、避難所の食品の衛生管理について啓発指導。
- (4) 必要に応じて、炊き出し実施者及び支援物資搬送者に対し、炊き出し時及び支援物資搬送時における衛生管理について啓発指導。
- (5) 万が一、食中毒疑い事案が発生した場合は、「府健康危機管理マニュアル」に従い速やかに対応するとともに、再発防止について指導。
- (6) 関係団体の協力を得て、避難所入所等被災者に対し、適正な食品管理について啓発。
- (7) 病院、ホテル等避難者が一時滞在する施設についても、上記に準じる。

通常時の監視体制

避難所の閉鎖にあわせて順次通常監視へと移行。

炊き出し記録表

平成 年 月 日

避難所名 _____

月 日		食事内容(献立)	加熱調理の有無	速やかに提供したか	すぐ食べるよう声かけはしたか	備考
	朝					
	昼					
	夕					

月 日		食事内容(献立)	加熱調理の有無	速やかに提供したか	すぐ食べるよう声かけはしたか	備考
	朝					
	昼					
	夕					

配送先記録簿

平成 年 月 日

責任者	記録者



保冷設備への搬入時刻(:)

保冷設備内温度 ()

配送先	配送先所在地	品目名	数量	配送時刻

〈進言事項〉

(2)

関係機関連絡先

機関名称	担当部局	連絡先住所	電話	所管地域
乙訓保健所	環境衛生室	向日市 上植野町馬立8	075- 933-1241	長岡京市、向日市、大 山崎町
山城北保健所	衛生室	宇治市 宇治若森7の6	0774- 21-2912	宇治市、城陽市、久御 山町、京田辺市、八幡 市、井手町、宇治田原 町
山城南保健所	環境衛生室	木津川市 木津上戸18-1	0774- 72-4302	木津川市、精華町、和 束町、笠置町、南山城 村
南丹保健所	環境衛生室	南丹市園部町 小山東町藤ノ木21	0771- 62-4754	亀岡市、南丹市、京丹 波町
中丹西保健所	環境衛生室	福知山市 篠尾新町1丁目91	0773- 22-6382	福知山市
中丹東保健所	環境衛生室	舞鶴市 倉谷村西1499	0773- 75-1156	舞鶴市、綾部市
丹後保健所	環境衛生室	京丹後市峰山町 丹波855	0772- 62-1361	京丹後市、宮津市、与 謝野町、伊根町

(3)

食中毒菌の種類

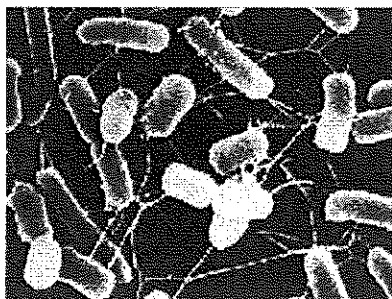
食中毒は、細菌やウイルスに汚染された飲食物や、ふぐの有毒部位、毒キノコなどの有毒物を食べたり飲んだりすることによって起こります。

主に腹痛、下痢、嘔吐といった症状があらわれ、ときには命にかかわることもあり、注意が必要です。

厚生労働省のまとめによると、平成23年(2010年)に報告された全国の食中毒の発生は、事件数1,062件、患者21,616人(うち死者11人)でした。原因物質で見ると、発生件数が最も多かったのはカンピロバクター(336件、2,341人)で、二番目に多かったのは、ノロウイルス(296件、8,619人)でした。

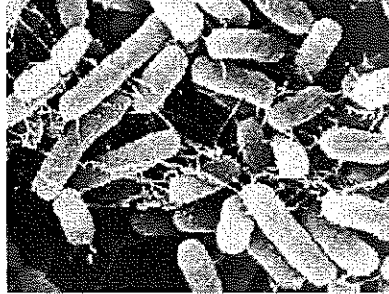
○食中毒菌、ウイルスの種類、特徴

病原性大腸菌



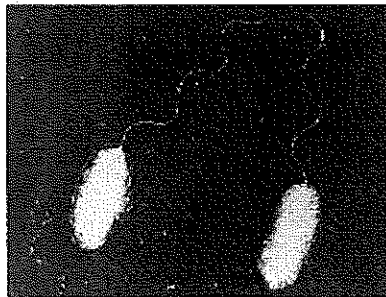
- 特徴：
人、動物の糞便に直接・間接的に汚染された食品が原因となる。
- 潜伏期間：
12～72 時間
- 症状：
下痢、腹痛、発熱、嘔吐 0157 は溶血性尿毒症で死亡することがある。
- 予防方法：
調理器具、手指からの二次汚染防止。調理時の十分な加熱(75 度 1 分以上)。

サルモネラ



- 特徴：
人、家畜の糞便、そ族昆虫に広く分布。主として、鶏卵、食肉類とその加工品が原因となる。
- 潜伏期間：
8～48 時間
- 症状：
悪心、腹痛、下痢、嘔吐、発熱
- 予防方法：
卵料理に使用した調理器具はよく洗ってから次の食品に使用すること。
卵や生肉の低温管理。調理時の十分な加熱。

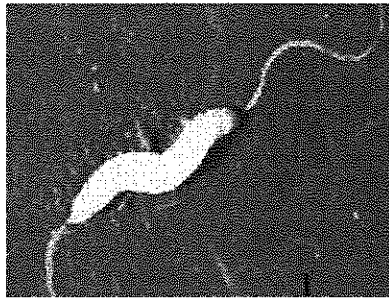
腸炎ビブリオ



- 特徴：
海水中に生息。夏期に沿岸で獲れた魚介類、さしみ、加工品が原因となる。

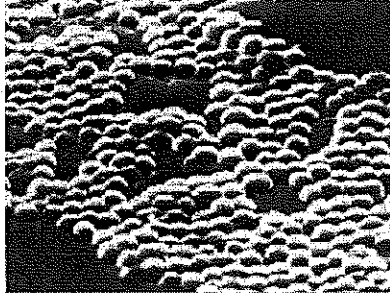
- 潜伏期間：
平均 12 時間
- 症状：
腹痛、激しい下痢、吐き気、嘔吐、発熱
- 予防方法：
魚介類を真水で洗浄する。調理器具、手指からの二次汚染防止。さしみ等を冷蔵庫から出したら 2 時間以内に食べる。

カンピロバクター



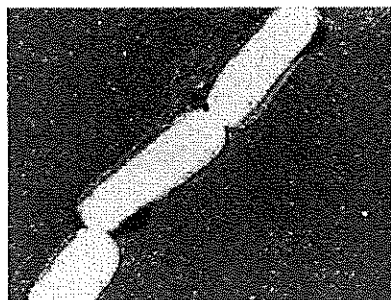
- 特徴：
家畜、家禽、ペットなどあらゆる動物が保菌している。鶏肉が原因となることが多い。
- 潜伏期間：
平均 2～3 日
- 症状：
腹痛、激しい下痢、発熱、嘔吐、筋肉痛
- 予防方法：
調理器具、手指からの二次汚染防止。調理時の十分な加熱。

黄色ブドウ球菌



- 特徴：
人、動物の皮膚、粘膜に広く分布。おにぎり等の穀類加工品や弁当などが原因となる。
- 潜伏期間：
1～5 時間
- 症状：
吐き気、嘔吐、腹痛
- 予防方法：
手洗いの励行。手に傷があるときは、ゴム手袋をはめて食品を扱うこと。

ウエルシュ菌



- 特徴：
人、動物の糞便、土壌に分布。食肉、魚介類、野菜を使用した加熱調理食品が原因となる。
- 潜伏期間：
8～12 時間

- 症状：
下痢、腹痛
- 予防方法：
調理時の十分な加熱。加熱調理後は直ちに冷却後、低温保存する。弁当、仕出しなどの大量調理は要注意。

セレウス菌

- 特徴：
土壌などの自然界に広く分布。嘔吐型は、焼きめし、ピラフなどの米飯類、麺類が原因となり、下痢型はスープ、プリンなどが原因となることが多い。
- 潜伏期間：
嘔吐型：1～5 時間 下痢型：8～15 時間
- 症状：
嘔吐型：嘔吐、悪心 下痢型：下痢、腹痛
- 予防方法：
加熱調理した食品は室温放置せず、早く食べるか、冷蔵保存する。一度に大量の米飯や麺類を調理しない。

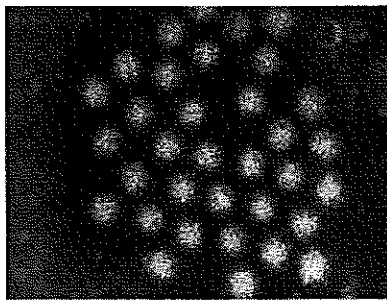
ボツリヌス菌

- 特徴：
土壌などの自然界に広く分布。発酵食品や密閉食品（瓶詰、缶詰、真空パック等の容器包装詰低酸性食品など）で増殖し、産生された毒素を摂取することが原因となる。
- 潜伏期間：
8～36 時間
- 症状：
めまい、頭痛、言語障害、嚥下障害、呼吸困難
- 予防方法：
新鮮な原材料を用いて洗浄を十分行う。

真空パックであっても要冷蔵の表示があるものは10度以下で保存する。

喫食前は十分に加熱を行う。また、膨脹、異臭があるものは喫食しない。

ノロウイルス



- 特徴：
人の糞便や吐物等に存在する。河口付近で養殖された牡蠣、ハマグリなどの二枚貝が原因となり、発生は冬期に多い。
- 潜伏期間：
24～48 時間
- 症状：
吐き気、嘔吐、激しい下痢、腹痛、頭痛
- 予防方法：
調理器具、手指からの二次汚染防止。調理時の十分な加熱（85 度 1 分以上）。

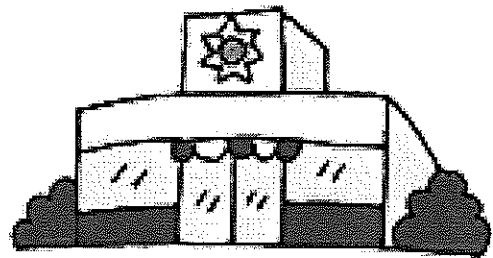
(4)

食中毒予防の原則（家庭でできる食中毒予防）

（食中毒から大切な家族を守る6つのポイント！）

ポイント1

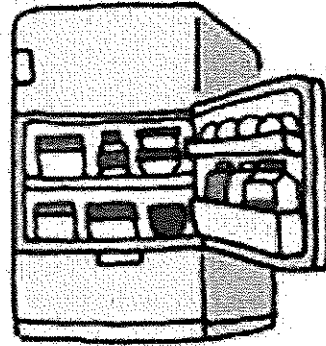
買い物をするとき



- 肉や魚、野菜などの生鮮食品は新鮮なものを選ぶこと。
- 消費期限の表示があるものは、期限内であることを確認して購入。
- 肉汁や魚などの水分がもれないように、別々のビニール袋に包み分けること。
- 冷蔵・冷凍が必要な食品は、できるだけ買い物の最後に購入すること。

ポイント2

食品を保存するとき



- 冷蔵・冷凍が必要な食品は、持ち帰ったらすぐに保存すること。
- 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに要注意。7割程度を目安に。
- 冷蔵庫は10度以下、冷凍庫は-15度以下での保存が理想的。食品はできるだけ早めに使い切るように。
- 肉や魚などはビニール袋や容器に入れて、他の食品に肉汁がかからないように。
- 食品を流し台の下に保存するときは、水漏れなどに注意。床に直接食品を置かない。

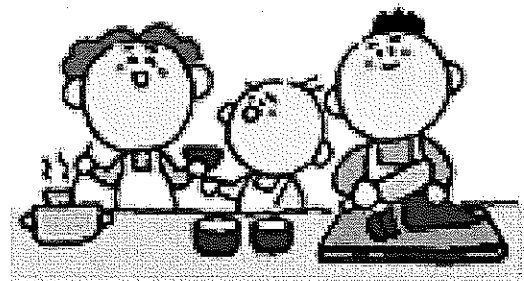
ポイント3 料理を始める前に



- 生肉や魚、卵を取り扱ったとき、調理の途中で動物を触ったとき、トイレに行ったり、おむつ交換をしたときなどは、必ず手洗いをすること。
- 生で食べるものや調理済みの食品に、肉や魚などの汁がかからないように。
- ラップしてある野菜やカット野菜も念入りに洗うこと。
- 生肉や魚を切ったあとは、包丁やまな板を必ず熱湯で洗い流すこと。包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用とそれぞれ使い分ければ安心。
- 冷凍食品の解凍は、料理に使う量だけを冷蔵庫か電子レンジで。室温での自然解凍は危険。水を使って解凍するときは、気密性容器に入れて流水を使うこと。
- 包丁、食器、まな板、ふきん、たわし、スポンジなどを使ったあとは、すぐに洗剤と流水でよく洗うこと。たわしやスポンジは煮沸消毒すればなお確実。

ポイント4

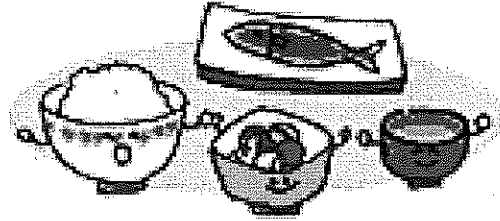
調理をするとき



- まず手洗いを忘れずに。
- 調理を始める前に、キッチンの汚れをチェック。タオルやふきんは清潔なものと交換しておくこと。
- 加熱調理する食品は十分に加熱を。「中心部の温度が75度で1分間以上加熱」が基本。
- 調理を途中でやめるときは必ず冷蔵庫に。再び調理するときには十分に加熱すること。

ポイント5

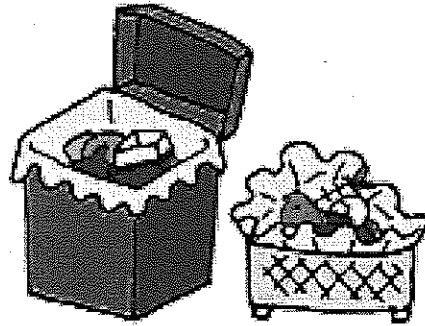
食事をするとき



- 食卓につく前に、必ず手洗いを。
- 盛りつけは、清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に。
- 調理前、調理後の食品を室内に長く放置しない(0157は、室温でも15～20分で2倍に増えます)。
- 温かい料理は65度以上、冷やして食べる料理は10度以下を目安に。

ポイント6

食品が残ったとき



- 残った食品はきれいな器具、皿を使って冷蔵庫などに保存。
- 早く冷えるように浅い容器に小分けすること。
- 残った食品を温め直すときも十分に加熱を。目安は75度以上。
- ちょっとでも怪しいと思ったり、時間が経ちすぎているなら、思い切って捨てること。

(5)

配布物、掲示物等

- ① はやく食べましょう！
- ② 食料は賞味期限を確認して！
- ③ 災害時の食中毒予防3原則
- ④ 災害時の手洗い方法
- ⑤ 正しい手洗い方法
- ⑥ 食中毒予防に配慮した炊出しの方法
- ⑦ 避難所を管理する方々へ（市町村、自治会等）
- ⑧ 避難所で生活される方々へ（被災者等）
- ⑨ 避難所へ食料を提供される方々へ（ボランティア、協力業者等）
- ⑩ 水害時の食品衛生対策（食品関係事業者等）

①

食料は、保管せず、
はやく
食べましょう！

食中毒を予防するため、配布され
たら、すぐに食べましょう。

京都府

保健所

市町村

②

食料は、 期限表示を確認 して！

食中毒を予防するため、配布され
たら、すぐに食べましょう。

京都府

保健所

市町村

③ 災害時 食中毒予防の3原則

1 細菌をつけない

食品を素手で扱うことは、なるべく避けましょう。

災害発生の初期段階では、清潔な水の確保が難しく、救助・復旧作業で汚れた手を洗うことが不十分になりがちです。

また、手には食中毒の原因となる黄色ブドウ球菌等が付いていることがあります。

2 細菌を増やさない

食品を、常温で長時間放置しないようにしましょう。

温度管理が悪いと、ほとんどの微生物は時間の経過と共に増えていきます。災害時は、電気が復旧するまで、冷蔵庫が使えませんが、温度管理が難しくなります。そのため、時間管理が衛生状態を保つためのポイントとなります。

3 細菌をやっつける

食品はしっかり加熱しましょう。

ほとんどの微生物は、加熱すれば死んでしまいます。

京都府 保健所

④

災害時の手洗い方法

1 手洗いのタイミング

食中毒予防に限らず、衛生状態を保つための基本は手洗いです。次にあげるようなタイミングで手を洗い、食中毒の原因となる微生物を洗い流すことが重要です。

- ・ トイレやおむつ交換の後
- ・ 調理の前
- ・ 食肉・魚介類・卵を扱った後
- ・ 食事の前
- ・ 救助・復興作業の後
- ・ 動物などに触れた後

2 清潔な水が十分に使えない場合の手の衛生確保

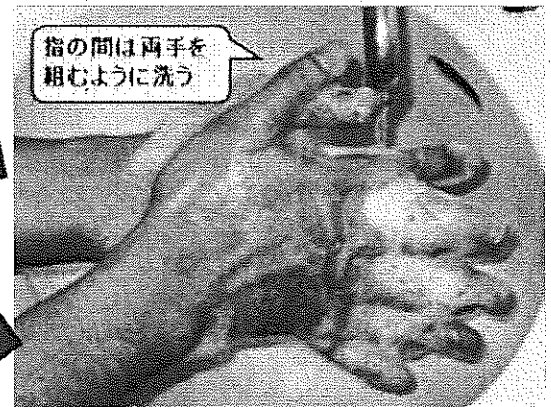
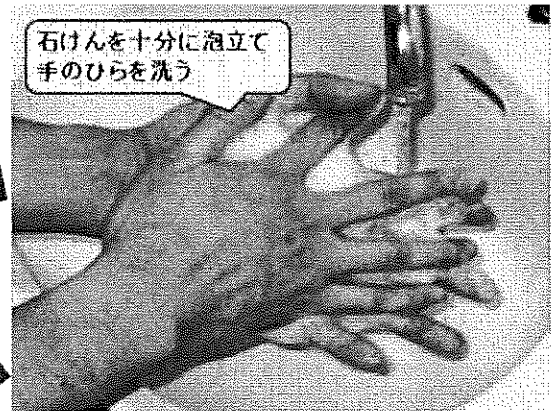
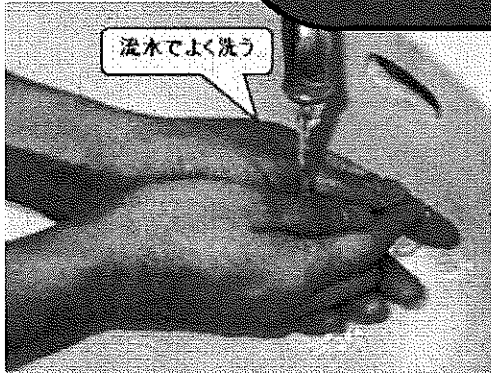
災害発生初期段階で、清潔な水の確保が難しい場合は、正しい手洗いができないこともあります。そのような場合には、次の方法で手を清潔に保ちましょう。

- ・ おしぼりやウェットティッシュ等で、汚れをよく落とす。
- ・ スプレーなどを使って、手全体に消毒用アルコールを噴霧します。

京都府 保健所

⑤

正しい手の洗い方



最後に流水で石けんを洗い流し、清潔なタオルで乾かしましょう！

京都府

保健所

⑥ **食中毒予防に配慮した炊出しの方法**

食中毒予防3原則を守りましょう！

- 1 材料の鮮度を確認
- 2 保存は冷蔵庫・冷凍庫に
- 3 調理場、調理器具、食器は清潔に
- 4 調理する人の清潔も保つ
(体調の悪い人は従事しない)
- 5 料理はじゅうぶん加熱する
- 6 料理は残さない

京都府

保健所

⑦

避難所を管理する方々へ

(1) 食品の受け入れ

- 食品を受け入れるときは、梱包の一部を開封し、期限表示内であるか確認しましょう。
- 消費期限が過ぎていたときは、返品するか、捨てましょう。
- 五感で確認し、異常（異臭・変色など）があれば返品するか、捨てましょう。（ただし、食中毒菌がいるかどうかは、味や臭いではわかりません。あくまでも非常時の手段です。）
- 受け入れた食品は記録するとともに、誰が見てもわかるようにダンボール箱の表などに期限表示を記入しましょう。

(2) 食品の保管

- 食品は他からの汚染を受けず、温度が上がらない冷暗所に保管するようにしましょう。
- 屋外のテントなどで食品を保管する場合は、すのこ等を敷いて直接地面に置かないようにしましょう。
- 特に、夏期は気温や湿度が上昇し、温度管理が困難になります。保冷剤や冷蔵庫が使用できない場合は、速やかに配布しましょう。

(3) 食品の配布

- 食品を配布する際にも期限表示を確認しましょう。
- 弁当などは、消費期限内であることを確認し、期限が過ぎていたらもったいないですが、捨てましょう。
- 食品を配布するときは、期限表示に関わらず、すぐ食べるように、また残ってしまってももったいないが捨てるなど、食品を貯めこまないよう、注意をうながしましょう。
- 異常（異臭・変色など）を感じたら、配布は直ちに中止し。配布したものを回収したり、食べないように呼びかけましょう。
 - 弁当やおにぎりは、消費期限が短く温度管理が困難ですので、支援食料としての配布は控えましょう。

(4) 残った食品について

- 食べ残した食品は、もったいないですが思い切って捨てるよう、声を掛けましょう。
- 捨てるときは周囲の衛生確保のため、避難所のルールに従って分別し、決められた場所に捨てるよう、声を掛けましょう。

(5) その他

- 具合が悪くなった方が出た場合には、早めに医師や医療スタッフに届け出るよう声を掛けましょう。

京都府 保健所（ — ） 市町村（ — ）

⑧

避難所で生活される方々へ

(1) 食品の受け入れ

- 食品を受け取る時は、期限表示内であるか確認しましょう。
- 消費期限が過ぎていたときは、返品するか、捨てましょう。
- 五感で確認し、異常（異臭・変色など）があれば返品するか、捨てましょう。（ただし、食中毒菌がいるかどうかは、味や臭いではわかりません。あくまでも非常時の手段です。）
- 受け入れた食品は、期限表示に関わらず、早めに食べましょう。

(2) 食品の保管

- 食品は他からの汚染を受けず、温度が上がらない冷暗所に保管するようにしましょう。

(3) 食べるとき

- 消費期限内であることを確認し、期限が過ぎていたらもったいないですが、捨てましょう。
- 異常（異味・異臭・変色など）を感じたら、食べないようにしましょう。
- 受け取ったらすぐに食べるようにしましょう。

(4) 残った食品について

- 食べ残した食品は、もったいないですが思い切って捨てましょう。
- 捨てるときは周囲の衛生確保のため、分別し、決められた場所に捨てましょう。

(5) その他

- 具合が悪くなった場合には、我慢せず早めに医師や医療スタッフに届け出ましょう。

京都府 保健所 (—)

市町村 (—)

⑨

避難所へ食料を提供される方々へ

(1) 提供する食品

災害時は、衛生状態を保つことが難しくなります。下の条件に当てはまるメニューを選んで調理しましょう。

- ・ 提供する食品は、加熱調理を行うもの（煮物、焼き物、揚げ物、汁物）にしましょう。
- ・ 加熱調理後に手を加えるもの（サラダ、和え物、おにぎりなど）は避けましょう。
- ・ 事前に一口大に切るなど、加熱後に手を加えなくてすむよう工夫をしましょう。
- ・ 米飯は「おにぎり」にしないで、清潔な容器に詰めるようにしましょう。炊き出し等どうしても「おにぎり」にする場合は、手で直接接触らずに、ラップで包んで握りましょう！

(2) 食品の保管

食品は他からの汚染を受けず、温度が上がらない清潔な冷暗所に保管するようにしましょう。

(3) 食品の配布

- ・ 調理後速やかに提供しましょう。
- ・ 炊き出しが行われる場合、避難所内の調理施設等を使用し、当日調理したものであっても提供直前に再加熱の上、提供するようにしましょう。
- ・ やむをえず、弁当など、いたみやすい食品を提供する場合は、必ず消費期限を明記するようにしましょう。
- ・ ボランティアが作った食品を配布する場合は、作った日時がわかるようにしておきましょう。
- ・ 食品を配布するときは、すぐ食べるように、また残ってしまったらもったいないが捨てるなど、食品を貯めこまないよう、注意をうながしましょう。

京都府 保健所（ — ）

市町村（ — ）

⑩

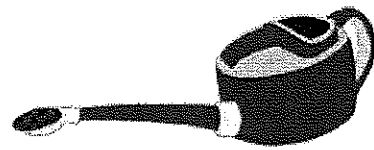
水害時における食品衛生対策について

水害により、調理場に汚水が浸水すると食中毒や感染症の原因になる細菌に汚染される可能性があります。

お客さんに安全な食品を提供するため、早急に次の事項を点検しましょう。

1 調理場内の洗浄、消毒を行ってください。

- 【洗浄】**
- ① 浸水した水をバケツ等でくみ出す。
 - ② デッキブラシ等を使用して汚泥などを水でよく洗い流す。
- 【殺菌】**
- ① じょうろ等を使って、床面、腰張りなどに逆性石けん液（50～100倍希釈液）を散布する。
 - ② 水ですすぎ洗う。
 - ③ 水切りをしてよく乾燥させる。



※逆性石けん液は薬局で「オスバン液」等の商品名で販売されています。

2 調理器具の洗浄、消毒を行ってください。

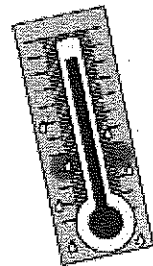
まな板、包丁等は消毒（煮沸、漂白剤）を行ってください。

3 汚水に接触したおそれのある食品は、思い切って捨てましょう。

4 冷蔵庫は動いているか確認してください。

冷蔵庫が浸水した場合、庫内は洗浄後、消毒用アルコールを噴霧してください。

温度計で10℃以下になっていることを確かめてから使用してください。



5 井戸水のチェックを。

井戸水を使用している場合、濁りの有無や、滅菌器が適切に動いているかを確認し、必要に応じて水質検査を行ってください。

京都府 保健所（ — ）

市町村（ — ）

関係機関連絡先

機関名称	電話	所管地域
乙訓保健所 環境衛生室	075-933-1241	長岡京市、向日市、大山崎町
山城北保健所 衛生室	0774-21-2912	宇治市、城陽市、久御山町、京田辺市、 八幡市、井手町、宇治田原町
山城南保健所 環境衛生室	0774-72-4302	木津川市、精華町、和束町、笠置町、 南山城村
南丹保健所環 境衛生室	0771-62-4754	亀岡市、南丹市、京丹波町
中丹西保健所 環境衛生室	0773-22-6382	福知山市
中丹東保健所 環境衛生室	0773-75-1156	舞鶴市、綾部市
丹後保健所環 境衛生室	0772-62-1361	京丹後市、宮津市、与謝野町、伊根町

※ 本ガイドラインに関するお問合せ先

京都府健康福祉部
生活衛生課 食品衛生担当

電 話 : 075-414-4759
ファクシミリ : 075-414-4780
電子メール : seikatsu@pref.kyoto.lg.jp

飲食サービス事業者向けパンフレット

景品表示法の

知っておきたい

メニュー・料理等の表示の知識



景品表示法の概要

● 景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）

景品表示法は、消費者が自主的、合理的に商品・役務（サービス）を選択できるように、消費者に誤認される表示や過大な景品類の提供を制限・禁止しています。

● 景品表示法が禁止している不当表示

不当表示には、大きく分けて3つの種類があります。

1 優良誤認表示（法第4条第1項第1号）

商品・サービスの内容（品質、規格等）について、著しく優良であると誤認される表示

（例）機械打ちによる麺を「手打ち」と表示

食品添加物が含まれている食品を「無添加」と表示

2 有利誤認表示（法第4条第1項第2号）

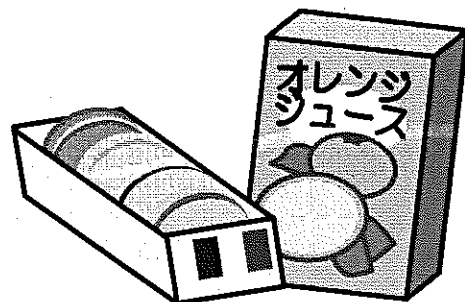
商品・サービスの取引条件（価格等）について、著しく有利であると誤認される表示

（例）根拠なく「地域で一番安い」と表示

一部の商品だけ5割引なのに「全品5割引」と表示

3 内閣総理大臣が指定する表示（法第4条第1項第3号）

- 無果汁の清涼飲料水等についての不当な表示
- 商品の原産国に関する不当な表示
- おとり広告に関する表示 など

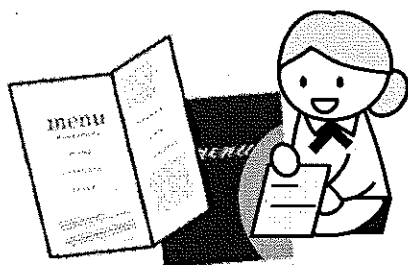


景品表示法の対象となる表示

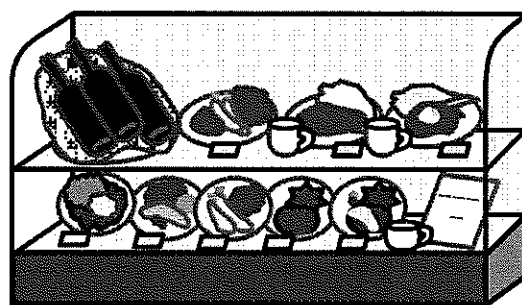
事業者が消費者を誘引するために行うあらゆる表示が対象となります。

● 表示の例

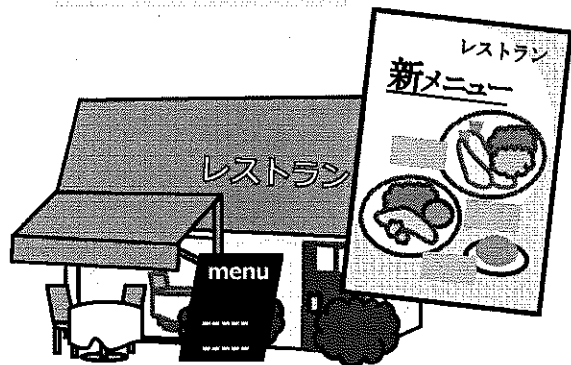
店内のメニュー、口頭の説明



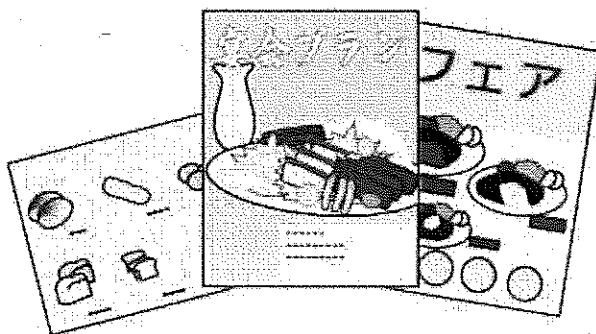
店頭サンプル



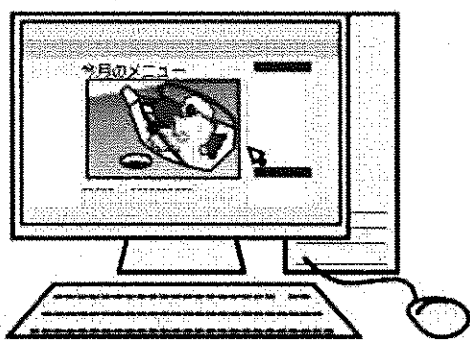
ポスター、看板



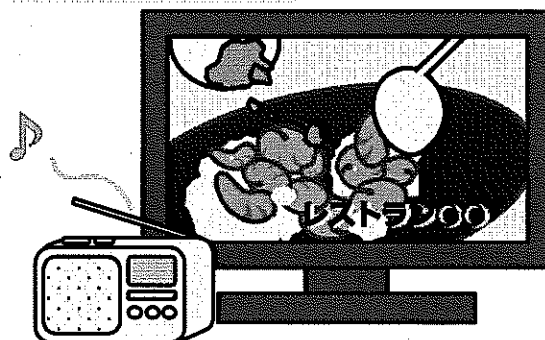
チラシ、パンフレット



インターネット



テレビ、ラジオ



不当表示のおそれがある事例

● 優良誤認表示（法第4条第1項第1号）

メニュー・料理等の説明として、特色ある食材を使用しているかのように表示しているにもかかわらず、実際には、そのような食材を使用していない、あるいは、別の食材を使用しているなど、実際と異なる表示を行っている場合は、消費者に「優良誤認」される不当表示となるおそれがあります。

具体例

「特選（撰）」、「極上」等

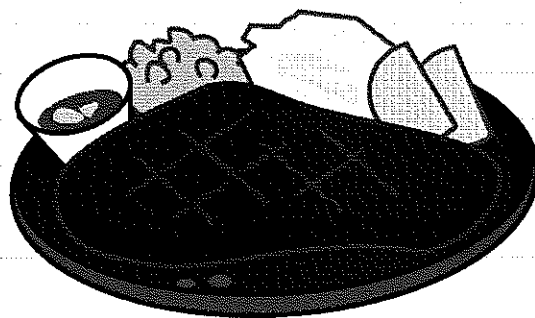
使用されている食材の品質、製造方法等が同種の食品に比べて優れているかのように表示

→ 実際には、優良性を示す客観的な根拠がない場合

食肉に関するもの

「ビーフステーキ」、「ステーキ」と表示

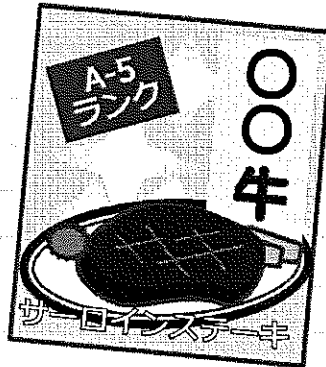
→ 実際には、牛肉の一枚肉ではなく、人工的に結着させた肉（成形肉）を使用している場合



銘柄名やブランド名に関するもの

「〇〇牛サーロインステーキ」と表示

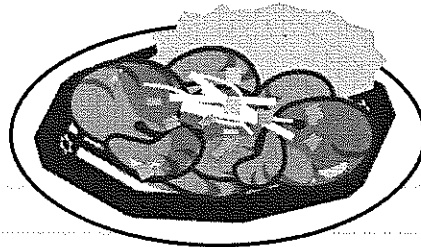
→ 実際には、表示した銘柄、ブランド等に該当しない食材を使用している場合



食材名に関するもの

「車海老のチリソース煮」と表示

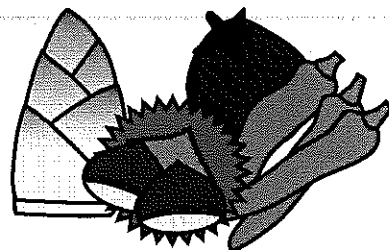
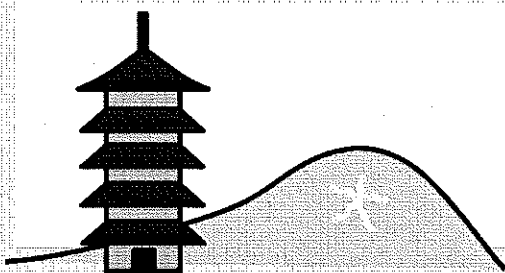
→ 実際には、「車海老」ではなく「ブラックタイガー」を使用している場合



食材の原産地に関するもの

「京都府産の〇〇」と表示

→ 実際には、京都府産ではない食材を使用している場合

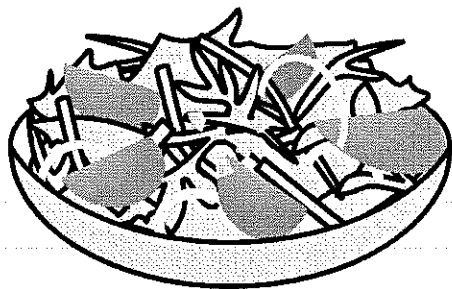


具体例

有機食品に関するもの

「有機野菜のサラダ」と表示

→ 実際には、有機野菜とは言えない野菜を使用している場合



「自家製」、「独自製法の○○」等

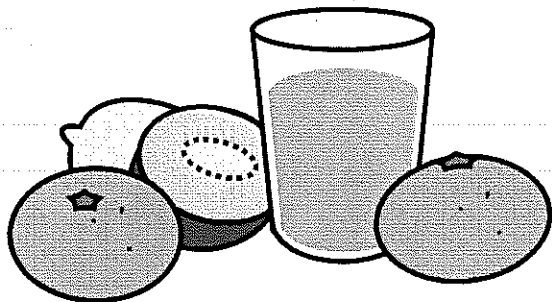
自社製造の食材や自社独自の製法による食材であるかのように表示

→ 実際には、市販品や一般的な製法の食材を使用している場合

新鮮であることを強調するもの

「フレッシュ」、「生」等、鮮度が高く、作りたてのものであるかのように表示

→ 実際には、鮮度が高いと言えるものではない場合



● 有利誤認表示（法第4条第1項第2号）

「期間限定ディナープラン」、「〇年〇月末まで」等
期間限定の割引価格であるかのように表示しているが、
実際には、表示された期限を過ぎても、期限を変えて表示を行い、
継続して適用されている価格である場合

→ 「有利誤認表示」のおそれ



● おとり広告（法第4条第1項第3号）

取引する準備ができていない商品・サービス、
取引する量が著しく限定されている商品・サービス、
期間限定や数量限定であることが明瞭に表示されていない商品・サービス、
取引する意思のない商品・サービス についての広告

→ 「おとり広告」のおそれ



景品表示法上問題となる表示

平成 26 年 3 月 28 日、消費者庁は、「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について」（ガイドライン）を公表し、景品表示法上問題となる表示の具体例を示しています。

表 示	実 際
「ビーフステーキ」、「ステーキ」	成形肉
「霜降りビーフステーキ」、 「さし入りビーフステーキ」	牛脂注入加工肉
「国産和牛のステーキ」	和牛ではない牛肉、 オーストラリア産の牛肉
「××地鶏のグリル」	××地鶏ではない鶏肉
「鴨南蛮」の表示に加え、 「マガモを使った」「希少な鴨肉を使用」 「高級鴨肉を使用」などと表示 (※料理名としての表示は可)	合鴨肉を使用
「クルマエビを使用」	ブラックタイガー
「イセエビを使用」	アメリカンロブスター
「シバエビを使用」	オーストラリアミナミイセエビ
「サザエを使用」	バナメイエビ
「アワビを使用」	赤西貝
「房総あわびを使用」の表示に加え、 房総地方の風景写真	ロコ貝
「キングサーモンを使用」 (※一般に「さけ」「サーモン」として販売されて いるものを使用した「サケ弁当」「サケおにぎり」 「さけ茶漬け」等は可)	北海道産のエゾアワビ
「日高産キングサーモンを使用」	サーモントラウト
	ニュージーランド産のキングサーモン

表 示	実 際
「鮮魚のムニエル」の表示に加え、「港で採れたて」「今朝市場で買い付けた」などの新鮮さを強調する表示 (※新鮮さを強調しない表示は可)	解凍した魚
「キャビアを使用」	ランプフィッシュの卵
「カラスミを使用」	サメやタラの卵を使用したカラスミ風の食材
「フカヒレを使用」	人工フカヒレを使用したフカヒレ風の食材
「岩海苔を使用」	養殖した黒海苔
「△△(地域名)野菜使用」	表示以外の野菜を多く使用
「九条ねぎを使用」	一般的なねぎ
「フランス産の栗を使用」	中国産の栗
「山形県産はえぬき使用」	山形県産の品種のブレンド米
「有機野菜を使用」(サラダ)	一部の野菜は有機野菜ではない
「自家製パン」	市販品のパン
「手打ち麺を使用」	機械打ちによる麺
「生クリームを使用」	ホイップクリーム
「カマンベールチーズを使用」	カマンベールチーズ以外のチーズも使用
「牛乳」	低脂肪牛乳
「純米酒」	醸造アルコールなどを使用した清酒
「シャンパン」	シャンパンではないスパークリングワイン
「フレッシュジュース」	既製品のオレンジジュース、紙パックのジュース

表示を行うときは

不当表示か否かを判断する視点

不当表示か否かは、業界の慣行や表示を行う事業者の認識ではなく、また、科学的・客観的にみて表示と実際との間に大きな差異があるか否かでもなく、表示の受け手である消費者に誤認されるか否かという観点から判断されます。

不当表示を行わないための注意点

- 社会常識や用語等の一般的意味、社会的に定着していると認められる他法令等における定義・基準・規格などを考慮した上での表示となっているか。
- 個々の文言、写真、図表等だけではなく、表示内容全体から消費者が受ける印象・認識を考慮した上での表示となっているか。
- 消費者が受ける印象・認識と実際との間に差異がある場合、その事実を消費者が知ったとしても、その商品・サービスの選択に影響されない程度の差異にとどまっているか。

※メニュー・料理等の表示内容を検討する場合には、食品の規格等を定めた JAS 法などの他法令や表示に関する業界の自主ルールである公正競争規約も参考にしてください。

景品表示法違反があったとき

- 国や都道府県は事業者に対し、報告の徴収、立入検査等を行います。
- 調査の結果、違反する行為が認められた場合は、改善の行政指導、措置命令を実施し、事業者名の公表等を行う場合があります。
- 故意に偽って表示をする場合だけでなく、誤って表示を行った場合であっても、結果として消費者に誤認される表示となった場合は、規制の対象となります。
- 行政指導、措置命令は、違反行為が既になくなっている場合でも遡って対象となります。

コンプライアンス体制の確立

メニュー・料理等の表示を行う事業者は、正しい表示を行うために必要な体制を整備し、表示している内容について、常に自主点検を行いましょう。正しい情報を分かりやすく消費者に伝えるよう次の点を心がけてください。

- 1 消費者に誤認を与えるような表示は、行わないこととし、景品表示法等に基づいた適正な表示を行うこと。
- 2 役員をはじめすべての従業員が、適正な表示について理解できるよう、社内教育を徹底すること。
- 3 表示について、社内の確認体制を充実・強化させ、実効ある複合的なチェックを行うこと。

事業者に対する支援

京都府では、事業者におけるコンプライアンス体制の確立を支援するため、事業者が行う研修会の場などに職員を派遣し、景品表示法についての説明を行っています。

詳しくは、京都府府民生活部消費生活安全センターにお問い合わせください（連絡先は裏表紙のとおり）。

参考となるウェブサイト

■ 消費者庁（表示対策）

<http://www.caa.go.jp/representation/index.html>

「運用基準・ガイドライン」

「よくある質問コーナー（景品表示法Q & A）」 など

■ 一般社団法人 全国公正取引協議会連合会

<http://www.jfftc.org/index.html>

公正競争規約が掲載されています

景品表示法に関する窓口

■ 京都府府民生活部消費生活安全センター

所在地 〒601-8047

京都市南区東九条下殿田町 70 京都府民総合交流プラザ西館 2 階

電 話 075-671-0030（代）

■ 消費者庁表示対策課

所在地 〒100-6178

東京都千代田区永田町 2-11-1 山王パークタワー

電 話 03-3507-8800（代）

このパンフレットは、景品表示法（不当景品類及び不当防止表示法）や同法に関する規定のうち、メニュー・料理等の表示に関して大切な内容をまとめたものです。

このパンフレットでは景品表示法のうち、「表示」についてのみ説明しており、景品類についての内容は省略しています。