

資料No.3

報 告 事 項

○平成28年度京都府食品衛生監視指導計画（案）に対する意見と府の考え方

項 目	意 見	府 の 考 え 方
平成28年度重点的取組	<p>食の安心・安全の確保については、一般衛生管理に加えHACCPシステムによる衛生管理の普及推進は避けられないと考える。府内の食品等事業者の実情を踏まえて、HACCPシステムの導入の必要性などの知識の習得機会を設けるなど丁寧な取組を行うこと。また、HACCPシステムについての理解が進むように消費者向けの啓発・広報活動を積極的に行うなどにより、効果的に導入促進が進められることを要望する。</p> <p>事業者がHACCPシステムを導入してよかったと実感できるメリットがない。HACCPとは何か府民にはほとんど認識されていない状況の中で、事業者だけに押しつけるようなことがあってはならない。府民の理解を得る取組があり、食品の安全性を担保する上で必要な手法であることが府民に知られてこそ、事業者も導入に踏み切れると思う。</p>	<p>より一層食の安心・安全を推進するため、HACCPシステムに対する消費者の理解を深め、食品等事業者と連携して取り組むこととします。</p>
実施体制	<p>「肥料の成分偽装」、「廃棄食品の不正流通」、「鶏肉の産地偽装」など食品の安心・安全に係る様々な問題が相次いで発生している。食品の生産、製造、流通等の状況、法律違反状況、食品衛生の現状を分析評価し、健康を守るための食品安全行政は一層重要になっている。予防対策を含めた京都府の食の安心・安全に関する施策と体制を弱めることなく一層充実強化していただくよう要望する。</p>	<p>引き続き、関係部局との情報交換を密に行い、総合的な食の安心・安全施策の推進に連携して取り組むこととします。</p>
実施方法	<p>いわゆる健康食品と言われるものの中には、法律に違反するのではといった苦情、相談が消費者団体等に寄せられている。適正な表示の徹底に向けた監視指導を強化してほしい。また、商品パッケージの表示内容だけでなく、新聞広告、折り込みチラシ、インターネットなどについて調査を実施することを計画に明記してほしい。</p> <p>観光客や修学旅行生が多く訪れる京都府の実情を踏まえ、ホテルやレストラン等店内でのアレルギー物質に関する情報提供の徹底に向けた取組を計画に明記してほしい。</p>	<p>引き続き、関係部局との情報交換を密に行い、総合的な食の安心・安全施策の推進に連携して取り組むこととします。</p>
情報及び意見の交換・リスクコミュニケーション	<p>平成27年4月から食品表示法がスタートしたとともに、新たに機能性表示食品制度が創設された。また、アクリルアミドなど食に関する新しい情報に対して不安を感じている消費者がいる。複雑で分かりにくい食品表示や食に関する様々な情報について消費者、生産者、食品等事業者が正確に理解できるようリスクコミュニケーションや啓発・広報活動の一層の充実を要望する。</p> <p>生産から消費までしっかりとした情報の提供が不可欠である。府のホームページへの掲載はもとよりマスコミを利用し積極的に取り組むことを希望する。また、意見交換会は消費者、生産者、食品等事業者、行政機関などが相互に理解を深める点で重要と考える。複数回開催の努力をされることを望む。</p> <p>家庭での食中毒の発生は、消費者の理解が不十分であったり間違った認識が原因で発生するケースがある。食品等事業者の衛生管理の徹底はもちろんだが、消費者にも正しい知識をもって行動する啓発事業を積極的に開催されたい。</p>	<p>様々なご意見を取り入れながら、リスクコミュニケーションの開催方法について検討していくこととします。</p>
食品等の検査計画	<p>食品に含まれる放射性物質に対する不安は、これまでの迅速な検査結果の公表やリスクコミュニケーションなどによる取組の結果、一定落ち着いてきているが、今なお不安を感じている消費者のみなさまがいる。引き続き安全の確保と不安解消のため放射性物質の検査と迅速な公表を要望する。</p> <p>放射性物質の検査について、検体数を減らすのは時期尚早であると考え。昨年並みの検体数を確保することを求める。</p> <p>食品中のアレルギー物質検査の検体数が増加することを求める。</p> <p>食の安全を確保するための重要な課題として、国に対して輸入食品の安全性確保の取組について一層充実、強化すること要望していただくことに加え、府内に流通している輸入食品の安全確認検査を一層強めていただくことを要望する。</p>	<p>府内に流通する食品の流通量や過去の違反実態等を考慮しながら、昨年度の検査計画を踏襲のうえ見直しています。</p> <p>引き続き、これらの検査は継続・拡充して実施することとし、定期的に検査結果を公表していきます。</p>

平成28年度

京都府食品衛生監視指導計画（案）

（平成28年4月1日～平成29年3月31日）

目次

◆項目	◆ページ
1 趣旨	1
2 基本的方向	1
3 平成28年度重点的取組	1
4 実施体制	2
5 監視指導の実施方法	5
6 事件・事故発生時の対応	8
7 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進	9
8 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）	10
9 人材の養成及び資質の向上	10
（別添1） 平成28年度年間標準監視指導回数	11
（別添2） 食品群ごとの監視指導一覧	12
（別添3） 食中毒予防重点監視指導事項	14
（別添4） 平成28年度食品等検査計画	15
（別添5） 違反食品等の発見に係る調査報告のフロー	16
（別添6） 食中毒事件対応のフロー	17

京 都 府

平成28年度京都府食品衛生監視指導計画（案）

1 趣旨

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法第24条の規定により、国（厚生労働省）が定めた「食品衛生監視指導指針」に基づき、毎年度策定しているものです。また、本計画は、京都府が年間に実施する監視指導の内容を定めるものであると同時に、「京都府食の安心・安全行動計画」の食品衛生に係る施策目標を着実に達成するためのものです。

食品の生産、製造、流通等の状況、法律違反状況等、府内における食品衛生の現況を分析評価し、府民の皆さんの健康保護を図るための基本的な方向及び具体的な実施方法を定め、重点的かつ効果的で、きめ細かな監視指導を実施するため、「平成28年度京都府食品衛生監視指導計画」を次のとおり策定します。

2 基本的方向

平成27年度の監視指導結果の内容を検証し、平成28年度においても食の安心・安全を確保するため、食品関連業者の監視指導を強化し、収去検査を実施するとともに、併せて食品関連業者の自主的な衛生管理の取組を推進することを基本にします。

京都府内の食品の安全・安心をいっそう推進するため、「食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例」の規定に基づき、食品等の製造時における衛生管理を危害分析・重要管理点方式（HACCPシステム）により行うため、この取組を普及推進します。

信頼を損なうような食品の表示・品質などの偽装事件の発生に対して、信頼される食品や適正な表示を確保するための取組を推進するため、庁内関係部局と連携した「食品表示パトロールチーム」による監視体制を継続実施します。

営業許可申請時における監視指導を徹底するとともに、各保健所等が連携し「食品衛生監視機動班」による専門的な監視指導や、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」などと連携し、事業者にはHACCPシステムによる衛生管理方式の導入を促し、衛生管理や法令遵守の自主衛生管理を推進します。

3 平成28年度重点的取組

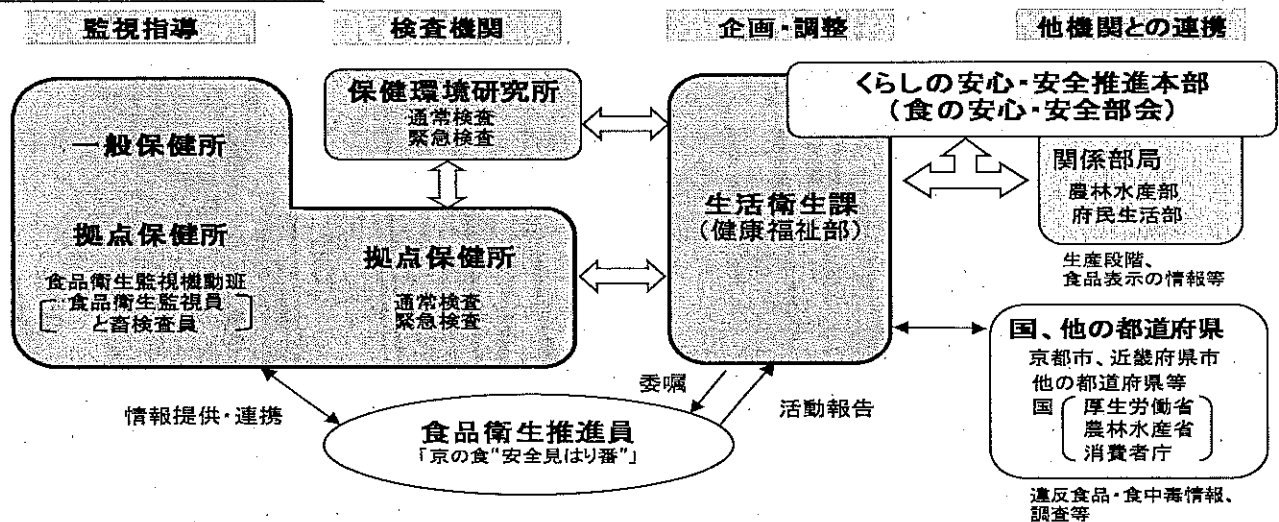
平成27年度の食品の検査結果を踏まえ、引き続き食品中のアレルギー物質検査を実施し流通食品の表示の適正化を図り、また、安全確保・不安解消のため放射性物質検査を行います。さらに、食品への異物混入やノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が全国的に多発していることを受け、監視指導を強化し、再発や未然防止のための効果的な注意喚起及び啓発等に取り組みます。

◆ 効果的・効率的な食品衛生管理が可能になる手法として国際基準となっているHACCPシステムの推進を行います。

食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながるなど、食品の安全性の向上が期待されるHACCPシステムの普及推進を図り、京都府内の食品の安全・安心をいっそう推進します。

- ◆ 府内産農産物、輸入食品など府内に流通する食品の計画的かつ効率的な収去検査を実施し、監視体制を強化します。また、その結果を定期的にホームページ等により情報提供します。
引き続き、アレルギー表示の適正化を図るため、食品中のアレルギー物質検査を実施し、また、安全確保や不安解消のため、食品中の放射性物質検査を実施します。
- ◆ 食中毒事故等の発生が多い時期等については、食中毒注意報を発令するなど、効果的な注意喚起及び啓発を強化します。
特に、ノロウイルスやカンピロバクターを原因とする食中毒発生予防の注意喚起及び啓発を実施するとともに、食品取扱施設の監視指導を強化します。
また、災害等緊急時においては、府関係機関及び市町村等関係機関との連携を迅速に行い、食中毒の未然防止の注意喚起及び啓発を行います。
- ◆ 食品事故発生を未然防止するため生食用食肉取扱施設について、規格基準の遵守の徹底など監視指導を継続実施します。
特に、豚の食肉については、昨年6月に生食用としての提供を禁止する規格基準が設定されたことから、生食の危険性について、関係事業者に対しては指導・啓発を、消費者に対しては注意喚起を引き続き行います。

4 実施体制



1 監視・指導の実施体制に関する基本的事項

- (1) 保健所や保健環境研究所における監視指導や試験検査体制の充実を図ります。
- (2) 庁内関係部局及び国や他の自治体などと連携し、広域化する食品の流通対策や緊急時対応の専門性の向上を図るとともに、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」とも連携し、地域に根ざした監視指導を行います。

2 実施体制は、次のとおりです。

(1) 監視・指導の実施機関とその主な役割

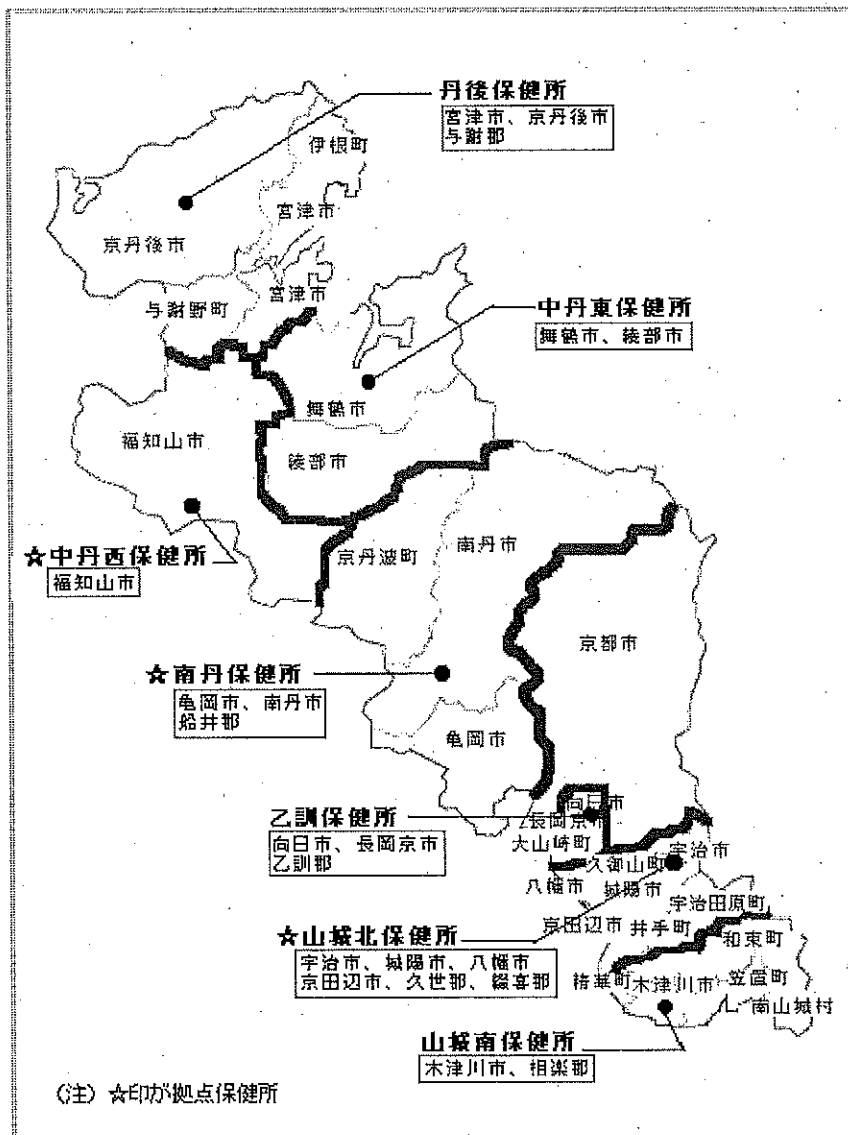
ア 健康福祉部生活衛生課

- ・ 京都府食品衛生監視指導計画及び京都府で実施する施策の策定並びにその公表
- ・ 府民の皆さんへの食品衛生に関する情報提供
- ・ 違反食品の発見、食中毒発生時などに、国、他の自治体及び庁内関係部局と連携

イ 府内各保健所（乙訓、山城北、山城南、南丹、中丹西、中丹東、丹後）

- ・ 食品衛生法に基づく営業許可施設や集団給食施設などの監視・指導
- ・ 違反食品、苦情食品に係る調査
- ・ 食中毒（疑いを含む）に係る調査
- ・ 衛生講習会、食品衛生に関する情報提供
- ・ 事業者の自主衛生管理を推進するための指導など
- ・ と畜場及び食鳥処理場の監視・指導

特に、大規模化・高度化する広域流通食品製造・加工施設やそれに伴う食中毒・食品事件などに対応するため、拠点保健所を中心に各保健所などが連携して「食品衛生監視機動班」を編成し、専門的な監視指導を行います。また、保健所の食品衛生監視員は、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」とも連携し、地域に根ざした監視・指導を行います。



(2) 国及び他の都道府県などとの連携の確保

- ア 広域事案が発生した場合の違反食品の発見・通報、食中毒調査などにおいて、厚生労働省、消費者庁及び他の自治体などと緊密に連携し、食品による危害発生の予防や拡大防止に努めます。
- イ 広域流通食品、輸入食品などの情報の相互提供など、迅速に対応できるよう連携を図ります。
- ウ 総合衛生管理製造過程承認施設（HACCP施設）の監視・指導について、国（近畿厚生局）と連携して取り組みます。
- エ 自治体間、関係機関とのネットワーク組織を通して、情報交換及び連携した取組を推進します。

【自治体間連携組織】

全国食品安全自治ネットワーク、全国食品衛生監視員協議会
近畿地域食の安全・安心行政推進連絡会議

(3) 庁内関係部局との連携の確保

「くらしの安心・安全推進本部（食の安心・安全部会）」を中心に、次の事項について連携し、総合的な食品安全行政に取り組みます。

- ア 生産段階の食品安全確保対策について、農林水産部などと違反情報の相互提供、BSE、鳥インフルエンザ対策など、緊密な連絡・連携を図ります。
- イ 食品表示に係る監視・指導について、「食品表示パトロールチーム」による食品表示法、景品表示法など各法令に関する違反情報の共有、合同監視など、緊密な連絡・連携を図ります。
- ウ 上記の事項のほか、食品による危害防止のため、緊急時にも臨機応変かつ迅速な対応を図ります。

(4) 試験検査機関の実施体制

- ア 保健環境研究所などにおいて、ポジティブリスト制度に基づく残留農薬検査等、計画的かつ効率的な収去検査（通常検査）を実施するとともに、緊急の検査にも速やかに対応します。
- イ 拠点保健所（山城北、南丹、中丹西）において、食中毒原因菌等の緊急検査を行い、迅速な原因究明に努めます。
- ウ 「京都府食品検査等業務管理要領」に基づき、保健環境研究所に設けた信頼性確保部門と生活衛生課と連携し、保健環境研究所及び拠点保健所の検査内容に関する内部点検を定期的に行い、保健環境研究所及び拠点保健所が実施する検査等の信頼性を確保します。
- エ 試験検査の信頼性を確保するため、全国的に実施されている外部による精度管理を受けます。

5 監視指導の実施方法

- 1 食品営業施設に対する監視指導については、業種ごとに具体的な取組事項を定め、生産・製造から販売まで、安全な食品が供給されるよう行程ごとに行うとともに、標準的な監視指導回数を定め、効果的な監視指導を行います。

主な業種	具体的な取組事項
HACCP施設 大規模食品製造業	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生監視機動班によるHACCP施設等監視指導 簡易検査キットを用いた検査をはじめとする食品等の検査を行うとともに、施設における衛生管理に関する書類についてもチェックし、検査データに基づく指導に加え、改善状況についても確認
広域流通食品業者 学校、社会福祉、 病院給食施設	<ul style="list-style-type: none"> 給食施設、広域流通食品製造業者に係る監視指導 簡易検査キットを用いた検査実施や衛生管理に関する書類についてのチェック、簡易検査キットのデータに基づく指導に加え、改善状況について確認
食品事業者全般	<ul style="list-style-type: none"> 営業許可申請時に係る立入指導 新規申請及び更新申請時に施設に立ち入りし、衛生管理や施設基準等を個別に指導
	<ul style="list-style-type: none"> 食品表示・品質などの偽装に係る監視指導 廃棄食品の不正流通事案を受け、食品等事業者による食品の適正な取扱いに係る監視指導を実施 苦情相談などから探知した表示・品質などの偽装については、関係部局と連携して立入調査を実施し、納品伝票や在庫、期限表示の設定方法等について検査

(別添1) 平成28年度年間標準監視指導回数 参照

(共通的な取組事項)

- (1) 夏期、年末におけるスーパー等量販店及びレストラン等の監視指導
- (2) アレルギー、遺伝子組換え表示に係る監視指導
- (3) 製造・加工ライン、記録のチェックなど、HACCP手法を取り入れた指導を実施
- (4) 生産・製造・加工・調理・販売段階における衛生管理の徹底を指導
- (5) 施設の衛生管理・施設基準の徹底を指導
- (6) 食品衛生管理者や食品衛生責任者の設置等、衛生管理体制の徹底を指導
- (7) 苦情、相談に係る立入指導
- (8) 「京の食“安全見はり番”」などと連携した立入指導
- (9) 食品群の区分ごとに食品の生産・製造から消費までの各段階に応じた指導を実施
 - ア 農畜水産物
 - ・ と畜場・食鳥処理施設の構造設備・衛生管理基準を指導
 - イ 加工食品など
 - ・ 使用する添加物や異物混入の防止対策の徹底を指導
 - ・ 低温保管などの温度管理の徹底を指導
 - ・ 製造加工者による異物混入防止対策の徹底を指導

(別添2) 食品群ごとの監視指導一覧 参照

2 食中毒事故等の発生が多い時期等には、予防啓発や一斉取締を行います。

(1) 食中毒予防推進強化期間(7月1日～9月30日)

- ア 食中毒予防の注意喚起を強化するため、食中毒予防の3原則「清潔・迅速・温度管理」など周知徹底し、広く府民に注意を呼びかけます。
- イ 給食施設や仕出し・弁当、旅館や製造施設などに予防啓発や一斉巡回による監視・指導を徹底し、さらに検査を活用した多面的な指導を強化します。

(2) 冬期食品衛生推進期間(12月1日～12月28日)

- ア 多種多様の食品が短期間に大量に出回るため、特に、製造施設へ立入指導を重点的に行い、衛生的な取扱いや、適正な表示が徹底されるよう指導を強化します。
- イ ノロウイルスなどを原因とする食中毒予防の啓発を行います。

(3) その他

- ア 食品による危害の発生を未然に防止することを目的に、食中毒注意報を発令し注意喚起を行い、食中毒予防の監視指導を強化します。
- イ 特定の違反事例の頻発時における監視指導を強化します。
- ウ 特に、災害等緊急時においては、事故が発生しやすいため、府関係機関をはじめ市町村等関係機関とともに迅速な対応を行うため、連携を強化します。

(別添3) 食中毒予防重点監視指導事項 参照

3 食品等の検査については、食中毒菌、残留農薬、添加物など安全確認検査の年間の実施計画（通常検査）を定めます。

- (1) 府内で生産・製造又は販売される食品等に関し、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、排除を行うことにより、食品などの安心・安全確保を図ります。
- (2) 府内流通量や過去の違反実績等を踏まえ、農産物、肉類、卵類、乳類、魚介類、加工食品について食品群等ごとに、検査項目（微生物、残留農薬、食品添加物など）ごとの年間検査予定数などの収去検査計画を「京都府食の安心・安全審議会」において専門家の意見を聴取しながら、実施計画を定めます。
- (3) 最近の食品にまつわる不安や事故を考慮し、平成28年度は、次の食品などに重点をおいて、検査を実施します。なお、検査結果については、定期的にホームページなどにより公表します。
 - ア 府内に流通している食品中の放射性物質検査
 - イ 府内に流通している食品中のアレルギー物質検査
 - ウ 生食用食肉、浅漬の細菌検査
 - エ 府内産農産物の残留農薬、畜水産物の動物用医薬品、自然毒などの検査
 - オ 府内に流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品などの検査
 - 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（試買検査）
 - ケ 大豆、トウモロコシ等の遺伝子組換え食品検査
 - コ 生産段階における野菜、魚介類等の検査
 - サ その他、食品にまつわる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
- (4) と畜検査については、48ヶ月齢超の牛を対象としたBSE検査実施及び特定危険部位除去を徹底します。

（別添4）平成28年度食品等の検査計画 参照

4 食品表示の偽装など、消費者の信頼を裏切るような事件に対して、適正な表示を確保するための取組を行います。

	取組事項	期待される効果
集団指導	<p>(1) 食品表示法、景品表示法に基づく適正表示の知識習得 → 各法令に基づく表示の主旨、内容等について、具体的に説明し、適正表示の知識を習得させる。</p> <p>(2) 法令遵守に関する意識向上 → 法令や社会ルールを守ることは当然であるが、生命や健康に直接影響を及ぼす食品を取り扱っているという重要性を再認識させる。</p> <p>(3) 消費者ニーズの認識 → 消費者の信頼を得ることは、食品関係事業者の重要な課題であることから、現在の衛生管理等の状況をチェックさせ、衛生管理、コンプライアンスの向上を図る取組を推進させる。</p>	<p>適正表示の理解</p> <p>不適正表示の防止</p> <p>事業者相互啓発</p>
個別指導	<pre> graph LR A[情報探知] --> B[実地検査] C[通報、苦情、相談等からの情報 通常立入調査時における発見] -.-> B B --> D[改善指導] D --> E[食品表示法に基づく行政処分・公表] E --> F[改善報告書の徴収] D --> G[改善報告書の徴収] </pre>	<p>適正な食品表示</p>

6 事件・事故発生時の対応

1 違反発見時には、迅速に調査し、原因を究明します。

- (1) 施設基準、製造基準違反を発見した場合は、速やかに改善指導を行います。
- (2) 検査の結果、違反を発見した場合は、国、関係自治体等や農林水産部局などと連携し、廃棄、回収などの必要な措置を速やかに行い、必要に応じ行政処分などを行います。
- (3) 重大な違反事例や行政処分事例は、事業者名、対象食品名、措置内容などについて、随時公表します。

(別添5) 違反食品等の発見に係る調査報告のフロー図 参照

2 食中毒など健康危害が発生したときは、原因を究明し、再発防止対策を講じます。

- (1) 「京都府食中毒対策要綱」などにに基づき、事故が発生した時には、迅速かつ的確に対応します。
- (2) 被害拡大防止のため、国、他の自治体等の関係機関への情報提供など、密接に連携して、迅速な原因究明調査を行い、消費者等に必要な情報提供を行います。

(別添6) 食中毒事件発生時の対応フロー図 参照

3 自主回収報告を指導します。

- (1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合に備え、回収に係る責任体制、具体的な回収方法、保健所への報告等の手順を定めることを指導します。
- (2) 必要に応じて、自主回収情報を公表し、迅速な回収を促進します。また、アレルギー表示等危害発生のおそれがある場合、消費者庁等への連絡を行います。

7 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

食品等事業者による自主的な衛生管理が基本であるため重点的に推進します。

- (1) 「食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例」による衛生管理基準の導入を促進します。
 - ア 食品関係事業者自主衛生管理手引書作成マニュアルにより指導
 - イ 食品衛生推進員を対象に講習会を開催し、条例の趣旨、衛生管理手法を周知
- (2) 食品衛生管理者、食品衛生責任者などの責務の自覚を高め、施設の衛生管理の徹底を指導します。
- (3) 事業者による自主的な衛生管理を推進します。
 - ア HACCPシステムによる衛生管理の普及推進
 - イ 食品製造業においては、衛生管理マニュアルを導入し、自主点検の実施を指導
 - ウ 記録の作成・保存を推進し、衛生管理の向上を推進
 - エ 原材料、製品の自主検査等による安全性確認
 - オ 食品衛生講習会において、違反・苦情、食品の衛生的な取扱い、食中毒防止などを指導
 - カ 健康被害やその発生につながる恐れがある苦情について、事業者からの速やかな報告や情報提供の推進を指導
- (4) 食品衛生法に基づき委嘱した食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」、食品衛生指導員による事業所の自主衛生管理を推進します。その具体的な活動は、次のとおりです。
 - ア 食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」活動

【主な活動】

 - ・ 食品に係る事件発生など緊急時における調査・情報収集の活動
 - ・ 平常時の巡回活動における簡易検査キットによる検査、食品表示の点検
 - ・ 食中毒予防推進強化期間や冬期食品衛生推進強化期間における巡回指導
 - ・ 食品関係営業者からの各種手続き、衛生管理などに対する助言

- ・ 消費者からの食品に関する相談窓口
- ・ 衛生講習会などにおける講師活動

イ 食品衛生指導員活動

【主な活動】

- ・ 班を編成して、店舗を巡回し、フードスタンプ等の使用により衛生管理を注意喚起
- ・ 食品調理従事者一斉検便の実施

8 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

生産から消費まで、食品衛生に係る情報の提供や意見の交換が行えるよう取り組みます。

- (1) ホームページ「食の安心・安全きょうと」により、食の安心・安全の正しい情報、自主回収情報、府が実施した収去検査の結果など、健康被害防止のための情報提供を行います。
- (2) 消費者、生産者、食品等事業者、行政機関などとの意見交換会（リスクコミュニケーション）を実施します。また、近畿厚生局や近畿農政局など国の機関とも連携して、意見交換会の開催を充実します。
- (3) 監視指導計画の策定に当たっては、案の段階で、概要をできるだけわかりやすく公表し、意見交換会やホームページなどを通じ意見を募集し、その意見をもとに再度検討するなど、情報・意見の交換を図ります。また、監視・指導の実施状況については、年度ごとの実施状況の概要を、翌年度の6月末までに、ホームページなどにより公表します。

9 人材の養成及び資質の向上

多様化・広域化する食品に対応する食品衛生監視員等の資質の向上を図るとともに、自主衛生管理の促進のため、事業者の養成を行います。

- (1) 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員の養成・資質の向上
国が実施する研修会などに積極的に職員を派遣します。また、次のとおり監視、検査技術研修や法令内容などに係る研修を行います。
 - ・ 食品衛生監視員新任研修
 - ・ HACCP及び対米、対EU輸出水産食品に係る助言を行う食品衛生監視員養成研修
 - ・ 近畿・全国食品衛生監視員研修
 - ・ 食品検査新任研修、食品検査担当者研修、公定法等特別検査研修など
- (2) 食品衛生推進員などの養成・資質の向上
関係団体とも連携し、研修会などを開催します。

平成28年度年間標準監視指導回数

(別添1)

監視指導回数	業種等区分
<p>年3回以上 (Aランク)</p>	<p>◇大規模広域流通食品製造(加工)施設*(資本・出資金3億円超又は従業員300人超) ◇総合衛生管理製造課程承認施設(HACCP施設) ◇大規模流通(保管)施設*(資本・出資金3億円超又は従業員300人超) ◇大規模流通(卸、輸入)施設*(資本・出資金1億円超又は従業員100人超) ◇大規模小売店(大型スーパー)* (資本・出資金5千万円超又は従業員50人超) ◇飲食店営業(1回300食以上又は1日750食以上の仕出し・弁当、ホテル・旅館等) ◇集団給食施設 (1回300食以上又は1日750食以上の学校給食センター、大量調理の病院・社会福祉施設) ◇乳処理業 ◇集乳業 ◇食肉製品製造業 ◇乳製品製造業 ◇乳酸菌飲料製造業</p>
<p>年2回以上 (Bランク)</p>	<p>◇飲食店営業(上記以外の仕出し・弁当、ホテル・旅館) ◇集団給食施設(上記以外の学校、病院、社会福祉施設) ◇菓子製造業(主として短時間消費が見込まれるものを製造する施設を除く) ◇アイスクリーム類製造業(主として短時間消費が見込まれるものを製造する施設を除く) ◇特別牛乳さく取処理業 ◇魚介類せり売り営業 ◇食用油脂製造業 ◇添加物製造業 ◇食肉処理業</p>
<p>年1回以上 (Cランク)</p>	<p>◇そうざい製造業 ◇食品の冷凍・冷蔵業 ◇あん類製造業 ◇醤油製造業 ◇酒類製造業 ◇納豆製造業 ◇清涼飲料水製造業 ◇魚肉ねり製品製造業 ◇かん詰・びん詰食品製造業 ◇みそ製造業 ◇ソース類製造業 ◇豆腐製造業 ◇めん類製造業 ◇認定小規模食鳥処理施設</p>
<p>2年に1回 (Dランク)</p>	<p>◇飲食店営業(一般食堂、民宿等) ◇集団給食施設(事業所) ◇食肉販売業(包装食肉のみの販売、自動車を除く) ◇魚介類販売業(包装魚介類のみの販売、自動車を除く)</p>
<p>その他</p>	<p>◇給食施設など大量調理施設の責任者・従事者に対する講習会等集団衛生指導、インターネット監視(健康食品)等効果的な指導を行います。 ◇関係部局と連携し、食鳥卵選別包装施設等の指導を行います。 ◇京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例に規定するふぐ処理施設の指導を行います。 ◇生食用食肉取扱い施設の指導を行います。 ◇浅漬製造施設の指導を行います。 ◇食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」と連携した巡回指導を行います。</p>

* 食品衛生法第3条第2項の規定の対象となる施設

食品群ごとの監視指導一覧

(別添2)

	採取、とさつ及び解体、食鳥処理等(採取等後の保管を含む)	製造及び加工(とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く)	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉	<ul style="list-style-type: none"> ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換)による、健康な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進を指導 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査の実施 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、と畜場及び食鳥処理場における収去検査(動物用医薬品等検査、食中毒菌検査)の実施 ◆枝肉、中抜とたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 ◆適切など畜検査及び食鳥検査の実施 ◆生食用食肉等の衛生的な処理に関する指導 ◆認定小規模食鳥処理施設における、とたい等の衛生的な処理に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆食肉製品の製造加工施設に対する製造加工に係る記録の作成及び保存の推進 ◆食肉処理加工施設に対する、微生物汚染の防止等衛生的な取扱いに関する指導 ◆食肉処理加工施設に対する、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆食品等事業者による動物用医薬品の残留に関する自主検査の推進を指導 ◆流通販売施設に対する、保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆流通販売施設に対する、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する、加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆府内流通品の収去検査の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ◆流通販売施設に対する、保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆流通販売施設に対する、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する、加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆府内流通品の収去検査の実施
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、健康畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保(微生物汚染防止等)の徹底に関する指導 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、搾乳後の温度管理(腐敗及び微生物増殖防止)の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆製造又は加工過程における、微生物汚染の防止に関する指導 ◆製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進に関する指導 ◆製品の収去検査(成分規格検査)の実施 ◆食品等事業者による原材料受け入れ時の残留抗生物質及び抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底に関する指導 ◆食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆流通販売施設に対する、保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導

<p>食鳥卵</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、鶏舎内の衛生管理の指導 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、採卵後の適正保管の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆食鳥卵選別包装施設(以下GPセンター)に対する、原料卵の抗生物質等の残留及びサルモネラ汚染に関する管理状況の確認に関する指導 ◆GPセンターに対する、食鳥卵の衛生的な処理及び取扱いに関する指導 ◆製品の収去検査(動物用医薬品等検査、サルモネラ検査)の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ◆流通販売施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導
<p>水産食品 (魚介類、 水産加工品)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆養殖業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の徹底に関する指導 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの指導 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、収去検査(貝毒検査、動物用医薬品検査、ノロウイルス検査)の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ◆食品等事業者に対する、生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底に関する指導 ◆ふぐ処理施設に対する、ふぐの衛生的な処理の徹底に関する指導 ◆水産加工品の収去検査(成分規格及び食品添加物検査)の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ◆販売施設及び調理施設に対する、生食用鮮魚介類等の保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆ふぐ処理施設及び未処理ふぐ販売施設に対する、ふぐの適正な処理及び販売に関する指導 ◆有毒魚介類等の市場からの排除の指導 ◆輸入品の収去検査(動物用医薬品検査)の実施
<p>野菜、果実、 穀類、豆類、 種実類、茶等 及びこれらの 加工品 (有毒植物 及びキノコ 類を含む)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、収去検査(残留農薬検査)の実施 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、穀類の収穫時のかび毒対策の指導 ◆有毒植物等の採取禁止の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆食品製造加工施設等に対する、生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底に関する指導 ◆遺伝子組換え表示対象原料を使用する食品製造加工施設等に対する分別生産流通管理証明書の確認指導及び自主検査の推進を指導 ◆原材料の収去検査(組換え遺伝子)の実施 ◆食品等事業者による原材料受け入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆府内産農産物の収去検査(残留農薬等検査)の実施 ◆輸入品の収去検査(残留農薬、防カビ剤等検査)の実施 ◆有毒植物等の市場からの排除に関する指導

食中毒予防重点監視指導事項

(別添3)

ノロウイルス等	<p>ノロウイルス等による食中毒は、従事者による二次汚染が関与していることが多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・集団給食施設、飲食店等調理施設での従事者の健康状態の確認及びその記録の作成、保存の徹底に関する指導 ・集団給食施設、飲食店等調理施設での衛生的な取扱い及び加熱を要する食品についての加熱調理及び記録の作成、保管の徹底に関する指導 ・手洗いと消毒等衛生管理の徹底に関する指導
サルモネラ	<p>サルモネラ属菌による食中毒は、鶏卵が関与していることが多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食鳥卵選別包装施設での鶏卵の衛生的な処理及び取扱い、原料卵の安全確保を含めた製造加工関係記録の作成、保存の徹底に関する指導及び確認 ・流通販売施設での温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・集団給食施設、飲食店、菓子製造施設等の調理製造施設での温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導
カンピロバクター	<p>カンピロバクターによる食中毒は、食鳥肉等が関与していることが多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食鳥処理施設での食鳥と体等の衛生的な処理の徹底に関する指導及び細菌検査に基づく衛生管理状況の検証 ・認定小規模食鳥処理施設での処理可能羽数の上限遵守の徹底及び食鳥と体等の衛生的な処理に関する指導 ・食鳥肉処理加工施設及び流通販売施設での温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・集団給食施設、飲食店等調理施設での温度管理及び加熱調理など衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・若齢者、高齢者の他抵抗力の弱い者への生肉の喫食に対する注意喚起
腸炎ビブリオ	<p>腸炎ビブリオ食中毒は、魚介類が主たる原因食品であることから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚介類加工施設、流通販売施設及び飲食店等調理施設での魚介類の温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導
腸管出血性大腸菌	<p>O157等腸管出血性大腸菌は、健康な家畜の腸管内容物に由来する場合は考えられることから次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食肉センターでの枝肉等の衛生的な処理の徹底に関する指導及び細菌検査に基づく衛生管理状況の検証 ・食肉処理加工施設及び流通販売施設での温度管理及び微生物汚染の防止等衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・集団給食施設、飲食店等調理施設で温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・食品製造加工施設、飲食店等調理施設での生食用野菜・果実等の衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・食肉を提供する飲食店での加熱調理の徹底及び喫食者への加熱方法等の情報提供の徹底に関する指導 ・生食用食肉を提供する飲食店等における生食用食肉の規格基準の遵守に関する指導 ・浅漬製造業者、生食用カット野菜等の製造業者に対する漬物の衛生規範に基づく衛生的な取扱いに関する指導
ふぐ毒	<ul style="list-style-type: none"> ・有毒魚介類等の排除の徹底に関する指導 ・ふぐ処理施設及びふぐ販売施設でのふぐの適正な処理及び販売の徹底に関する指導
キノコ類による毒	<ul style="list-style-type: none"> ・有毒キノコ類の採取禁止の徹底に関する周知徹底、指導

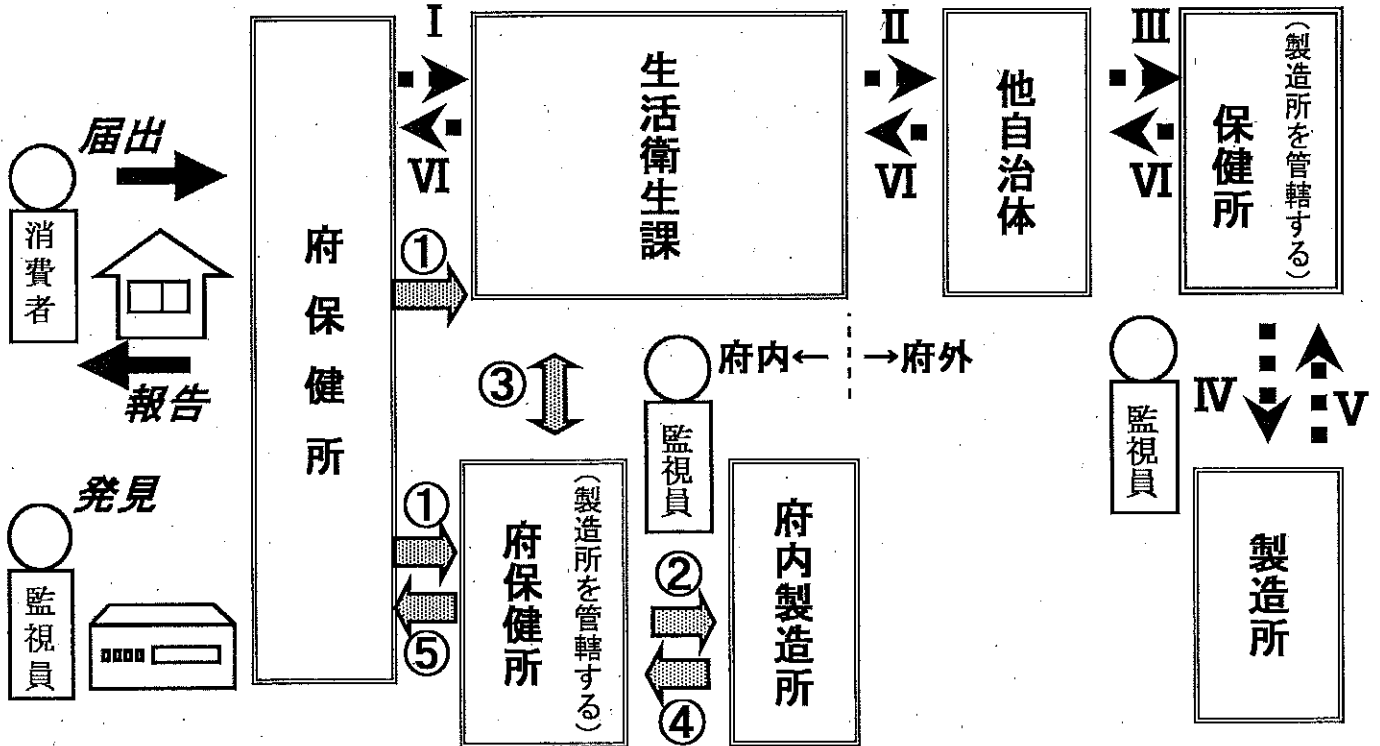
平成 28 年度食品等検査計画

(別添 4)

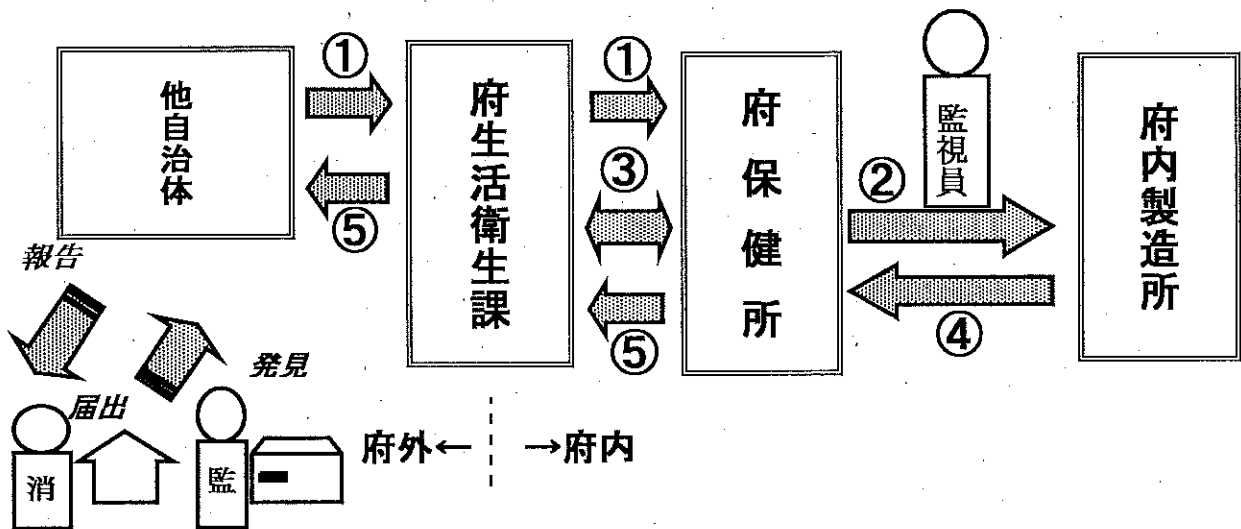
検査項目	産地別	食品等の種別	検査対象食品	収去場所	検査機関	検体数	項目数	
放射性物質	国産 (流通品)	農畜水産物、加工食品等	穀物、野菜、果実、 水産物、乳製品、 加工食品等	市場、小売店、漁協、 製造所	※1・※2	200 (300)	370 (500)	
アレルギー物質	国産 (府内産、流通品)	加工食品等	めん類、菓子、 ベビーフード等	製造所、小売店	※1	28 (28)	68 (68)	
残留農薬	国産 (府内産、流通品)	農産物	穀物、野菜	市場、JA、小売店	※1	146 (116)	33,080 (26,180)	
		加工食品等	加工食品	小売店				
	輸入	農産物	果実、給食食材	市場、小売店、製造所	※1	34 (34)	7,320 (7,320)	
		加工食品等	加工食品	小売店				
動物用医薬品 (抗生物質等)	国産 (府内産)	肉類	牛肉	筋肉	食肉センター	※2	48 (38)	141 (111)
			鶏肉	筋肉	食鳥処理場			
		卵類	鶏卵	GPセンター、養鶏場	※2			
		魚介類	養殖魚	漁協	※1			
	輸入	肉類	鶏肉	筋肉	小売店	※1	10 (8)	20 (12)
			魚介類	エビ	小売店			
微生物学的検査 (細菌検査等)	国産 (府内産)	卵類	鶏卵	GPセンター、養鶏場	※2	98 (68)	260 (170)	
		魚介類	マガキ	漁協				
		卵類	液卵	製造所				
		加工食品等	漬漬、弁当、そうざい等	製造所、小売店、 学校給食	※1・※2			
成分規格 (細菌数等)	国産 (府内産、流通品)	肉類	牛肉	生食用食肉	製造所、小売店	※1	51 (48)	121 (118)
			乳類	牛乳	製造所			
		加工食品等	魚肉ねり製品	製造所、小売店	※1・※2			
			レトル食品(ベビーフード)	小売店				
	輸入	加工食品等	冷凍食品	小売店	※1	10 (10)		
食品添加物 (保存料等)	国産 (府内産、流通品)	加工食品等	魚肉ねり製品	製造所、小売店	※2	50 (37)	52 (39)	
			食肉製品	製造所、小売店				
			ワイン	製造所				
			煮干し	製造所、小売店				
			清涼飲料水	製造所				
			そうざい、漬物	製造所、小売店				
			乾燥果実、甘納豆	製造所、小売店				
	輸入	加工食品等	加工食品	小売店	※2	26 (21)	86 (81)	
農産物	果実	※1						
組換え遺伝子	輸入	新開発食品	大豆、トウモロコシ	製造所、小売店	※1	15 (15)	35 (35)	
その他 (麻痺性貝毒等)	国産 (府内産、流通品)	魚介類	マガキ	漁協	※1	24 (19)	24 (19)	
			イワガキ	漁協				
			アサリ	漁協				
	その他	器具容器 包装	紙製容器使用食品	小売店	※2			
輸入	その他	健康食品	小売店	※1	10 (10)	100 (100)		
合計	国産 (府内産、流通品)					645 (654)	34,116 (27,205)	
	輸入					105 (96)	7,581 (7,568)	

* 検査機関欄 ※1:保健環境研究所、※2:拠点保健所
* 検体数、件数欄の()は27年度計画数

《府内における発見事例》



《府外における発見事例》



◆府外に製造所がある場合

- I 発見報告(違反の状況の詳細、健康被害の有無、販売状況の調査 等)、調査依頼等
- II 保健所の報告内容の取りまとめ、関連調査の依頼等 III 製造所を管轄する保健所への調査依頼等
- IV 食品衛生監視員による製造所の立入調査(製造ライン・関係書類・措置状況の確認、発生原因の検証等)
- V 措置状況の報告、報告書・顛末書の提出等 VI 調査結果の取りまとめ・報告等

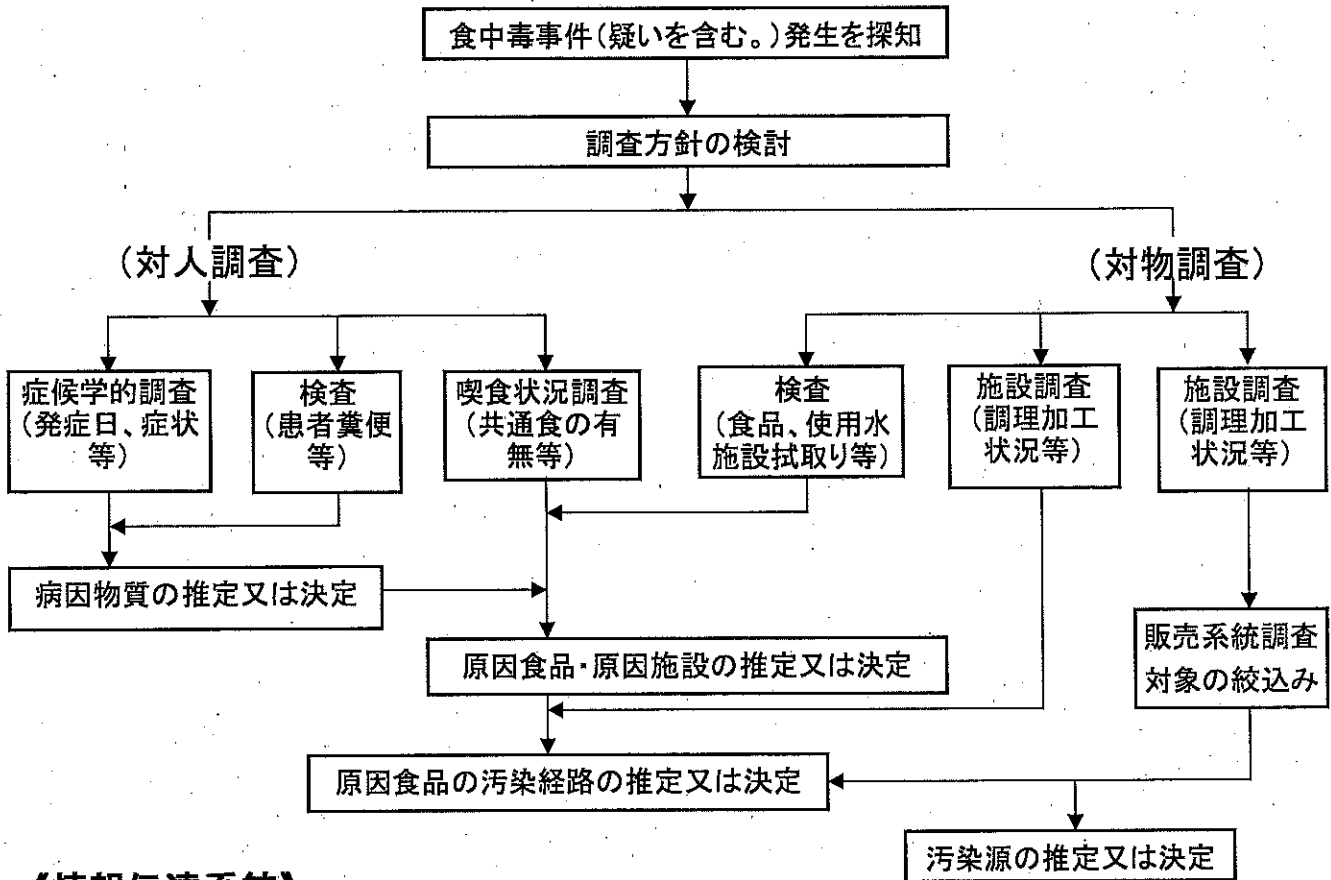
◆府内に製造所がある場合

- ① 発見報告(違反の状況の詳細、健康被害の有無、販売状況の調査 等)、調査依頼等
- ② 食品衛生監視員(必要に応じて食品衛生監視機動班)による製造施設の立入調査(製造ライン・関係書類・措置状況等の確認、発生原因の検証 等)
- 再発防止策の措置に関する指示・指導必要な書類提出の指示(必要な場合)製品の回収指示又は回収命令等
- ③ 連絡・調整等 ④ 措置状況の報告、報告書・顛末書の提出等 ⑤ 調査結果の取りまとめ・報告等

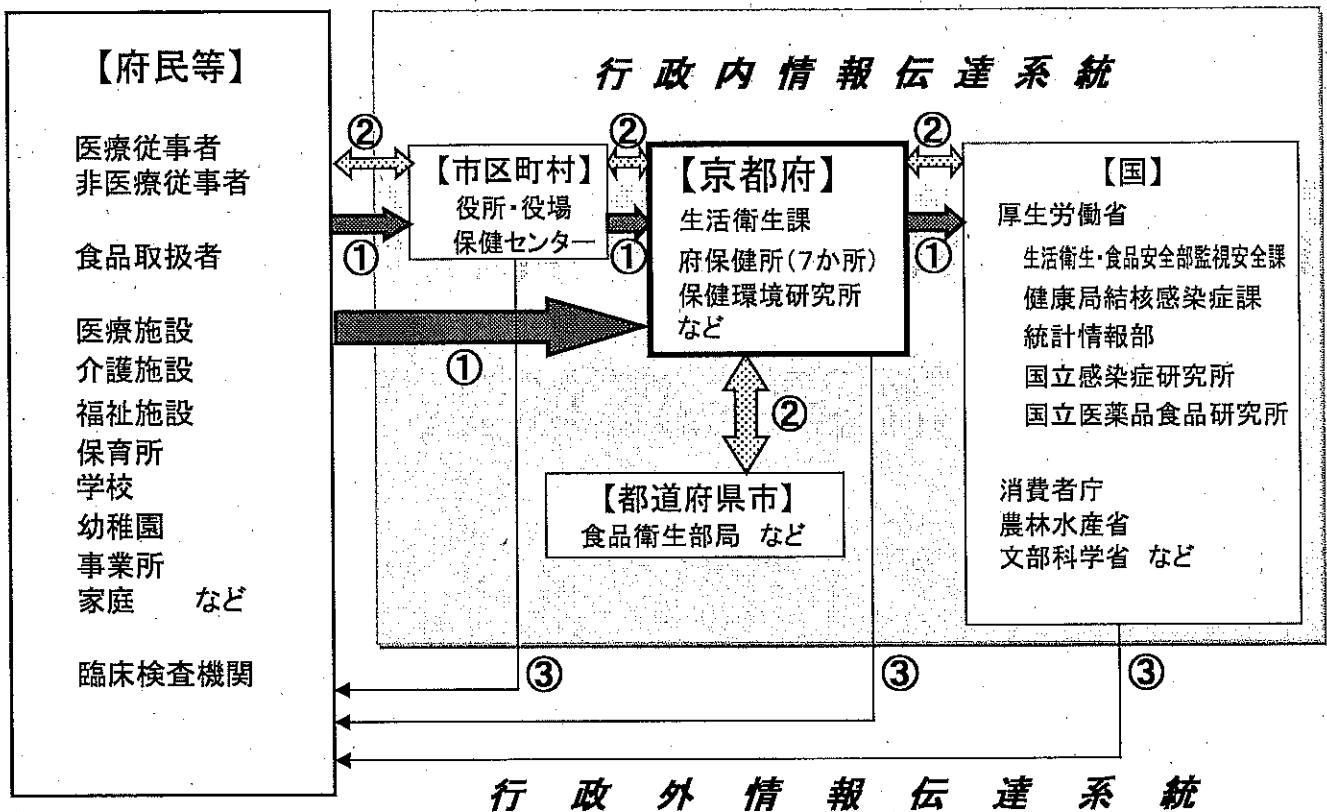
食中毒事件対応のフロー

(別添6)

《食中毒調査の流れ》



《情報伝達系統》



※ 情報の流れ

①府民等からの情報提供・報告 ➡ ②情報交換や情報確認 ↔ ③府民等への情報提供 ←

※ 本実施計画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

廃棄食品の不正流通に関する今後の対策

現状認識

○食品廃棄物が最終処理されずに不正転売
 ⇒食品として販売され、消費者の不安を招いた
 (健康被害は確認されていない)
 ⇒消費者の信頼の確保が必要

基本的な考え方

○再発防止等に向けて、現時点で対応可能な対策を取りまとめ
 ○本事業の全容説明に向けた迅速かつ適切な調査
 ⇒法令違反が確認された事業者には厳正に対処
 ⇒今後、必要に応じて更なる対応を検討※食品ロス削減も必要

食品安全行政に関する関係府省連絡会議申合せ
 平成28年2月26日

廃棄物処理に係る課題

○廃棄食品が不正転売された疑い

【廃棄物処理法】

産業廃棄物管理票※の虚偽報告の疑い ※マニフェスト
 (廃棄物を処分終了したと記載)

【食品リサイクル法】

登録再生利用事業者の登録要件を満たさない疑い

○全国の処理業者に立入検査を実施
 ⇒本事業以外の転売事例はなかった

食品の取扱に係る課題

○関係法令に違反する不適切な食品の
 取扱いが行われた疑い

【食品衛生法】 無許可営業等

【食品表示法】 表示がない商品の小売り

同種事業発生時の対策

①関係機関の緊密な連携

・ 廃棄物部局と食品部局の連携

②消費者への注意喚起等(消・厚)

・ 「食べてはいけない食品」を周知
 (広報手段の拡充)

③健康被害の早期把握(消・厚)

・ 24時間365日の万全の対応
 (保健所等→厚労省→消費者庁)

対策

①電子マニフェストの機能強化(環)

・ 不正を検知する情報処理システムの導入等を検討

②廃棄物処理業者の透明性と信頼性の強化

・ 行政による廃棄物処理業者への監視体制の強化(環・農)
 ・ 適正処理の強化と人材育成(環)

③排出事業者による転売防止対策の強化(環・農)

・ 食品事業者が取り組むべき措置の指針(省令)の見直し
 ・ 食品関連事業者への要請やガイドラインの策定

対策

①食品等事業者の監視指導の徹底(厚)

・ 立入検査における営業実態の把握、必要な措置の要請

②食品表示の適正化(消)

・ 地方公共団体に業務用加工食品表示の適正化の周知を要請
 (小売店舗による、仕入れた加工食品の表示確認が重要)

廃棄食品の不正流通事案について

平成 28 年 1 月 29 日(金)
食 品 安 全 行 政 に 関 す る
関 係 府 省 連 絡 会 議 幹 事 会 申 合 せ

平成28年1月に愛知県を中心として発覚した廃棄食品の不正流通事案に関しては、未だ全容が解明されていない。

本件事案の関係府省としては、本件事案が消費者の信頼を揺るがすことにならないよう対応してきたが、改めて次のとおり申合わせる。

1. 本件事案について国民の健康保護が最優先されるべきとの基本認識の下、引き続き連携を密にし、事態に対処する。
2. 本件事案の全容解明及び被害防止のため、他の関係府省庁及び地方自治体と連携して必要な調査等を実施するとともに、消費者が安心を得られるよう、必要な情報提供を積極的に行う。

3. 本件事案に関連した、全ての業態の事業者の法令遵守等が重要であることから、法令違反に対して適切な措置が講じられるよう対処する。
4. 原因究明等の結果を踏まえた再発防止策の検討を行い、必要な対策を講じる。

(別紙)

【食品安全行政に関する関係府省連絡会議幹事会構成員】

消費者庁消費者安全課長

消費者庁食品表示企画課長

内閣府食品安全委員会事務局総務課長

内閣府食品安全委員会事務局評価第一課長

内閣府食品安全委員会事務局評価第二課長

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部企画情報課長

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部基準審査課長

農林水産省消費・安全局食品安全政策課長

環境省水・大気環境局土壌環境課農薬環境管理室長

<今回追加の構成員>

・消費者庁 表示対策課長

・警察庁生活安全局 生活経済対策管理官

・厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長

・環境省大臣官房 廃棄物・リサイクル対策部企画課長

・環境省大臣官房 廃棄物・リサイクル対策部産業廃棄物課長

(以上)

(参考)

廃棄食品の不正流通に対する関係省庁等の取組状況

省庁等	所管法令	取組
消費者庁	消費者安全法 食品表示法	○消費者に問題食品を喫食しないよう注意喚起 ○地方自治体に対し、 <u>適切な消費者相談への対応</u> を依頼 ○地方自治体に対し、事業者への <u>食品表示適正化の周知</u> を依頼
厚生労働省	食品衛生法	○地方自治体に対し、 <u>問題食品の流通防止</u> 及び <u>消費者への情報提供</u> を依頼(食品衛生部局と廃棄物処理関係部局の連携) ○地方自治体に対し、食品等事業者や消費者等から <u>問い合わせへの適切な対応</u> を依頼
農林水産省	食品リサイクル法	○食品リサイクル登録事業者に対し、 <u>法令遵守</u> に万全を期すよう要請(環境省と連名)
環境省	廃棄物処理法 食品リサイクル法	○地方自治体に以下を依頼 ・産廃業者への指導や <u>類似事案への厳正な対処</u> ・動植物性残さの処分業者に係る <u>立入検査等の実施と結果報告</u> ○業界団体に <u>再発防止策の早急な取りまとめ</u> を要請 ○食品リサイクル登録事業者に対し、 <u>法令遵守</u> に万全を期すよう要請(農水省と連名)
警察	-	○愛知県警・岐阜県警の合同捜査本部を立ち上げて捜査

平成 28 年 2 月 15 日 (月)

動植物性残さを取扱う産業廃棄物処分業者への 立入検査結果について (確報版)

平成 28 年 1 月 20 日付けで各都道府県・政令市に対して動植物性残さの処分業者への立入検査を依頼していたことについて、全ての都道府県市から立入検査を完了した旨の報告があり、その結果を取りまとめましたのでお知らせします。

その結果、廃棄食品の転売を行っていた事例の報告はありませんでした。

立入検査の結果報告についての集計結果は以下のとおりです。

1. 報告件数

平成 28 年 2 月 15 日 (月) 時点で廃棄物処理法の指導監督権限を有する全国 115 の自治体 (都道府県 47、政令市 68) 全てから、立入検査を完了した旨の報告がありました。

2. 報告内容

全国 115 自治体からの報告を取りまとめた結果を下表に示します。なお、都道府県市別の結果は別紙のとおりです。

表 動植物性残さ処理施設への立入検査結果

動植物性残さの処理方式	対象業者の保有する施設数	立入検査数	転売が確認された件数
発酵	258	258	0
堆肥化	495	494	0
焼却	411	411	0
その他	638	635	0
合計	1,802	1,798	0

※「対象業者の保有する施設数」は動植物性残さを処理する施設の総数であり、処理方式が異なる複数の施設を有する事業者は各処理方式で計上しています。なお、2/1 に公表した第 1 報と施設数が異なっているのは (1,800→1,802)、関係自治体において再度、対象施設や処理方式を精査した結果として対象施設が 2 施設増加したことによります。

※今回、立入検査を行っていない施設は 4 施設あり、その内訳は、旧警戒区域等にある施設 (休業中) が 2 施設、許可を有するが動植物性残さの処理実態がないため、ヒアリング調査を実施した施設が 2 施設となっています。

※今回の検査結果にはダイコーの件は含まれておりません。

<問い合わせ先>

環境省大臣官房廃棄物・リサイクル対策部産業廃棄物課

代表：03-3581-3351 直通：03-5501-3156

課長：角倉 (内線 6871) / 課長補佐：水谷 (内線 6872)、池田 (内線 6876)

表1 動植物性残さ処理施設への立入検査実施状況(都道府県)

都道府県	動物性残さを取り扱う施設の処理方式								転売が 確認された 件数	検査の 完了
	発酵		堆肥化		焼却		その他			
	対象業者の保有する施設数	立入検査件数	対象業者の保有する施設数	立入検査件数	対象業者の保有する施設数	立入検査件数	対象業者の保有する施設数	立入検査件数		
北海道	14	14	59	59	18	18	77	77	0	○
青森県	1	1	31	31	14	14	26	26	0	○
岩手県	2	2	12	12	5	5	1	1	0	○
宮城県	1	1	13	13	7	7	16	16	0	○
秋田県	1	1	1	1	3	3	2	2	0	○
山形県	10	10	5	5	8	8	11	11	0	○
福島県*	0	0	8	7	7	7	6	5	0	○
茨城県	1	1	13	13	7	7	6	6	0	○
栃木県	14	14	0	0	8	8	5	5	0	○
群馬県	0	0	6	6	4	4	4	4	0	○
埼玉県	23	23	0	0	16	16	14	14	0	○
千葉県	21	21	3	3	17	17	13	13	0	○
東京都	3	3	3	3	8	8	7	7	0	○
神奈川県	0	0	6	6	1	1	10	10	0	○
新潟県	6	6	14	14	14	14	10	10	0	○
富山県	0	0	6	6	0	0	5	5	0	○
石川県	0	0	4	4	0	0	2	2	0	○
福井県	10	10	0	0	6	6	14	14	0	○
山梨県	0	0	2	2	3	3	6	6	0	○
長野県	0	0	20	20	7	7	9	9	0	○
岐阜県	0	0	13	13	4	4	9	9	0	○
静岡県	1	1	32	32	23	23	29	29	0	○
愛知県	24	24	0	0	15	15	14	14	0	○
三重県	3	3	9	9	6	6	25	25	0	○
滋賀県	5	5	0	0	2	2	4	4	0	○
京都府	1	1	6	6	2	2	5	5	0	○
大阪府	0	0	1	1	2	2	4	4	0	○
兵庫県	0	0	6	6	3	3	8	8	0	○
奈良県	0	0	0	0	0	0	4	4	0	○
和歌山県	6	6	1	1	3	3	2	2	0	○
鳥取県	1	1	9	9	2	2	3	3	0	○
島根県	2	2	11	11	3	3	7	7	0	○
岡山県	0	0	9	9	3	3	4	4	0	○
広島県	8	8	4	4	8	8	7	7	0	○
山口県	0	0	8	8	9	9	7	7	0	○
徳島県	1	1	3	3	7	7	6	6	0	○
香川県	2	2	16	16	2	2	10	10	0	○
愛媛県	25	25	2	2	11	11	9	9	0	○
高知県	0	0	2	2	1	1	2	2	0	○
福岡県	16	16	0	0	7	7	15	15	0	○
佐賀県	2	2	10	10	4	4	12	12	0	○
長崎県	0	0	11	11	3	3	16	16	0	○
熊本県	1	1	13	13	2	2	7	7	0	○
大分県	0	0	11	11	1	1	5	5	0	○
宮崎県	14	14	0	0	5	5	13	13	0	○
鹿児島県	1	1	34	34	4	4	13	13	0	○
沖縄県	7	7	5	5	9	9	4	4	0	○
計	227	227	422	421	294	294	468	467	0	47

*旧警戒区域等にある施設については休業中であり未実施

表2 動植物性残さ処理施設への立入検査実施状況(政令市)

都道府県	動物性残さを取り扱う施設の処理方式								転売が 確認された 件数	検査の 完了
	発酵		堆肥化		焼却		その他			
	対象業者の保有する施設数	立入検査件数	対象業者の保有する施設数	立入検査件数	対象業者の保有する施設数	立入検査件数	対象業者の保有する施設数	立入検査件数		
旭川市*	2	2	2	2	1	1	1	0	0	○
札幌市*	0	0	0	0	1	1	1	0	0	○
函館市	0	0	1	1	1	1	0	0	0	○
仙台市	2	2	1	1	3	3	1	1	0	○
千葉市	1	1	0	0	1	1	9	9	0	○
横浜市	0	0	3	3	4	4	2	2	0	○
川崎市	0	0	0	0	4	4	2	2	0	○
横須賀市	0	0	1	1	2	2	0	0	0	○
新潟市	0	0	2	2	1	1	1	1	0	○
金沢市	0	0	1	1	2	2	4	4	0	○
岐阜市	0	0	0	0	0	0	0	0	0	○
静岡市	2	2	2	2	3	3	7	7	0	○
浜松市	0	0	1	1	2	2	0	0	0	○
名古屋市	0	0	1	1	0	0	3	3	0	○
京都市	0	0	2	2	1	1	4	4	0	○
大阪市	0	0	0	0	3	3	5	5	0	○
堺市	1	1	1	1	2	2	2	2	0	○
東大阪市	0	0	0	0	0	0	0	0	0	○
神戸市	0	0	3	3	3	3	3	3	0	○
姫路市	1	1	2	2	2	2	5	5	0	○
尼崎市	0	0	0	0	0	0	3	3	0	○
和歌山市	1	1	2	2	2	2	2	2	0	○
広島市	1	1	1	1	7	7	7	7	0	○
呉市	0	0	0	0	1	1	2	2	0	○
下関市	0	0	1	1	0	0	3	3	0	○
北九州市	0	0	2	2	7	7	12	12	0	○
福岡市	0	0	0	0	1	1	1	1	0	○
大牟田市	0	0	1	1	1	1	3	3	0	○
長崎市	1	1	2	2	1	1	1	1	0	○
佐世保市	0	0	0	0	2	2	0	0	0	○
熊本市	0	0	2	2	0	0	3	3	0	○
鹿児島市	0	0	4	4	9	9	10	10	0	○
岡山市	0	0	4	4	3	3	4	4	0	○
宇都宮市	1	1	0	0	2	2	0	0	0	○
富山市	2	2	1	1	4	4	7	7	0	○
秋田市	0	0	0	0	2	2	1	1	0	○
郡山市	0	0	1	1	2	2	1	1	0	○
大分市	0	0	4	4	1	1	2	2	0	○
松山市	0	0	6	6	4	4	3	3	0	○
豊田市	2	2	0	0	2	2	7	7	0	○
福山市	1	1	0	0	2	2	1	1	0	○
高知市	0	0	3	3	1	1	1	1	0	○
宮崎市	2	2	2	2	2	2	2	2	0	○
いわき市	0	0	0	0	2	2	2	2	0	○
長野市	0	0	2	2	1	1	2	2	0	○
豊橋市	2	2	1	1	3	3	3	3	0	○
高松市	1	1	2	2	1	1	3	3	0	○
相模原市	1	1	0	0	6	6	0	0	0	○
西宮市	0	0	0	0	1	1	1	1	0	○
倉敷市	0	0	2	2	2	2	4	4	0	○
さいたま市	0	0	0	0	2	2	1	1	0	○
奈良市	0	0	0	0	0	0	1	1	0	○
川越市	0	0	0	0	1	1	0	0	0	○
船橋市	0	0	0	0	0	0	0	0	0	○
岡崎市	1	1	0	0	0	0	1	1	0	○
高槻市	0	0	0	0	0	0	0	0	0	○
青森市	1	1	1	1	2	2	0	0	0	○
八王子市	0	0	1	1	1	1	0	0	0	○
盛岡市	0	0	0	0	1	1	0	0	0	○
柏市	1	1	0	0	0	0	0	0	0	○
久留米市	4	4	0	0	1	1	3	3	0	○
前橋市	0	0	5	5	1	1	1	1	0	○
大津市	0	0	0	0	0	0	0	0	0	○
高崎市	0	0	0	0	0	0	1	1	0	○
豊中市	0	0	0	0	0	0	0	0	0	○
那覇市	0	0	0	0	0	0	0	0	0	○
枚方市	0	0	0	0	0	0	1	1	0	○
越谷市	0	0	0	0	0	0	0	0	0	○
計	31	31	73	73	117	117	150	148	0	68

* 許可を有するが動植物性残さの処理実態がない施設には、立入検査ではなくヒアリング調査を実施。

食料品製造業者・小売業者等の皆さまへ

委託した産業廃棄物が適正に処理されているかどうか、実地調査等で確認しましょう。

既に新聞報道等で御承知のとおり、今般、愛知県の産業廃棄物処理事業者が、食品関連の事業者から産業廃棄物として処分を受託したにもかかわらず、当該廃棄物を食品として売却していた事実等が判明しました。同様事案の発生を未然防止するため、廃棄物の処理及び清掃に関する法律でも規定されている排出事業者による処理の状況の確認を確実に実施してください。



❑ 排出事業者による処理状況の確認義務(努力規定)とは？

廃棄物の処理及び清掃に関する法律では、排出事業者は、産業廃棄物の処理を委託する場合には当該産業廃棄物の処理の状況の確認(委託先の中間処理施設等の実地確認等)を行った上で、産業廃棄物の発生から最終処分が終了するまでの一連の工程における処理が適切に行われるための措置を講ずることが求められています。

これらの確認を怠り、委託した処理業者により産業廃棄物の不適正処理(不法投棄等)が行われ、生活環境の保全上支障が生じ又は生ずるおそれがある場合には、排出事業者も措置命令の対象になる場合があります。



排出事業者による現地確認の様子

❑ 信頼できる処理業者を選定することも重要です

今回のような事案に巻き込まれないためには、信頼できる処理業者を選定することも重要です。そのために、契約前でも現地を訪問するなどして、安心して処理を委託できるパートナーであるか確認するようにしましょう。

<確認ポイントの一例>

- 委託契約書・マニフェストは整理されて適切に保管されているか。
- 場内は清潔に保たれているか。
- 保管場所の管理は適切か。保管量が多すぎないか。

<問い合わせ先>

担当：京都府環境部循環型社会推進課
産業廃棄物担当

電話：075-414-4714

FAX：075-414-4710

環境部

事業名	食品廃棄物等適正処理指導強化事業費		
予算額	1,500千円	新規・継続の別	新規
事業内容 目的 対象 方法等	<p>1 目的 食品廃棄物の不適正処理事案発生を受け、同様事案の発生を防止するため立入検査等の防止策を強化する。</p> <p>2 事業内容</p> <p>(1) 処理事業者向け対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・立入検査・指導の強化 全事業所への立入実施 (食品廃棄物処理事業所は2回) マニフェスト検査の厳格化 等 <p>(2) 排出事業者(食品廃棄物)向け対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ・立入検査・指導の強化 多量排出(年間1,000トン以上)全事業所への立入実施 ・適正処理のためのマニュアル配布・講習会の実施 適正処理の確認方法、転売防止策 等 		
担当課名	循環型社会推進課 産業廃棄物担当	課・担当 電話番号	075-414-4714

食品廃棄の原因と対策について

対策

原因

<p>農林水産物 生産段階</p>	<ul style="list-style-type: none"> 生産過剰による農林水産物の鋤込み、廃棄など (家畜) 伝染病等による廃棄 	<ul style="list-style-type: none"> 消費動向の適切な把握、個別ニーズ適切な把握 伝染病の予防対策
<p>加工製造 流通段階 食品リサイクル法 の対象範囲</p>	<ul style="list-style-type: none"> 在庫多寡 異物混入、カビの発生等 印字ミス 1/3ルールなど 	<ul style="list-style-type: none"> 需要を大きく超えない啓発 信頼食品制度、HACCP導入 1/3ルール等の見直し(国による見直し)
<p>消費者 家庭</p>	<ul style="list-style-type: none"> 買すぎ 賞味期限の確認漏れ 食材の選別、調理する力の低下 	<ul style="list-style-type: none"> 買すぎないよう啓発 食品表示の確認啓発 食の府民大学の開講

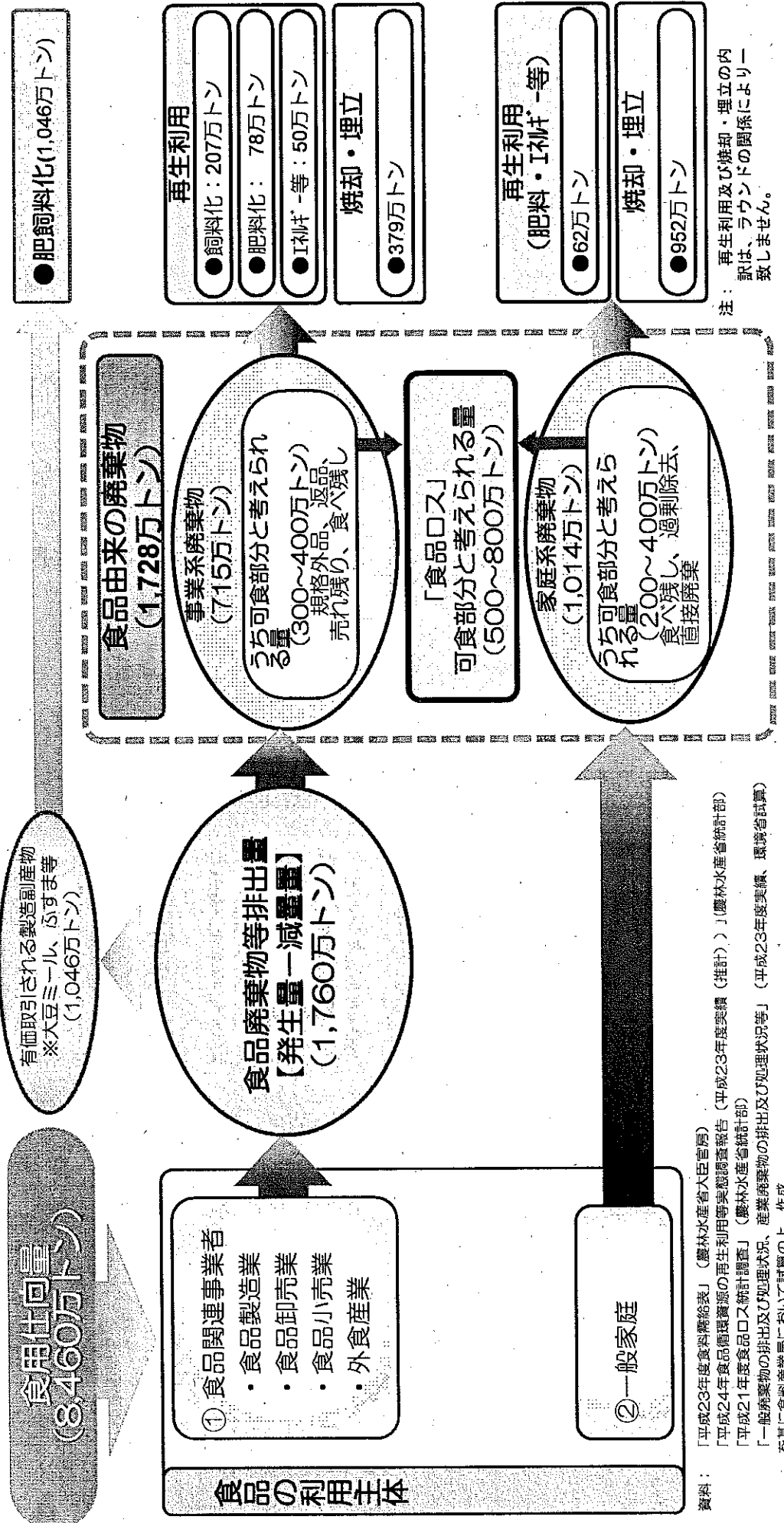
(参考)

<p>フードバンク ドギーバッグ※</p>	<ul style="list-style-type: none"> フードバンクが脆弱 ドギーバッグの未普及 	<ul style="list-style-type: none"> フードバンクとの連携 ドギーバッグ導入の呼びかけ
---------------------------	---	---

※…外食において食べ残しを持ち帰る容器や袋で、アメリカの外食産業では一般的な制度。日本では、普及が進んでいない。

●日本のもったいない事情

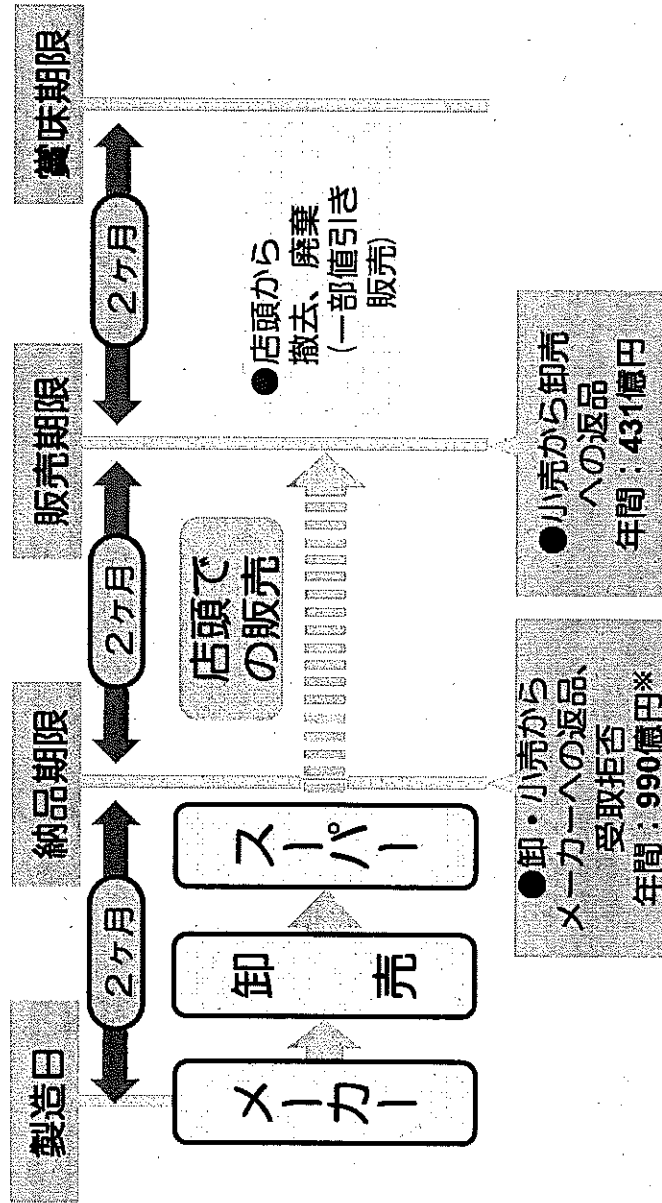
○日本では、年間約1,700万トンの食品廃棄物が排出。このうち、本来食べられるのに廃棄されているもの、いわゆる「食品ロス」は、年間約500～800万トン含まれると推計。（平成23年度推計）



● 食品メーカー、卸・小売店における商慣習

○ 小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を概ね3等分して商慣習として設定される場合が多く（いわゆる3分の1ルール）、食品ロス発生のひとつの要因とされ、フードチェーン全体での取組が必要。

いわゆる3分の1ルールによる期限設定の概念図
(賞味期限6ヶ月の場合)



● 欧米の納品期限

国	納品期限 (賞味期限ベース)
アメリカ	1/2残し
フランス	1/3残し
イタリア	1/3残し
ベルギー	1/3残し
(参考) 日本	2/3残しが平均

資料：「加工食品・日用雑貨業界全体の返品額推計(2011年度)」 (公財)流通経済研究所

※返品額の約3割が納品期限切れ

平成28年度リスクコミュニケーション計画（案）

【開催方式・回数】

- ①国と連携したリスクコミュニケーション 3回
- ・中規模（50～100人）
 - ・食品安全委員会、消費者庁等からの専門家を要請
※食品安全委員会からの講師の場合の実施例（別紙）
 - ・テーマは府民の関心事項
（例）遺伝子組換え食品
食品中の放射性物質
食品添加物
食品を科学する
- ②対象者層に応じたリスクコミュニケーション 5回
- ・小規模（20～30人）
 - ・府民のニーズに基づき、テーマ、開催場所、日時を協議により決定
- | 対象者層 | テーマ |
|----------|------------|
| 大学生 | 少食による痩身問題 |
| 企業社員 | 生活習慣病対策 |
| 子育て世代、若者 | 食品添加物、健康食品 |
- ・講師は、府職員や関係団体等から派遣し、対象者層に対してきめ細かく実施
- ③各広域振興局での開催 4回
- ・体験を交えたリスクコミュニケーションを市町村と連携して開催
- ④府職員による出前語らい等 3回
- ・依頼に応じて実施（大学への出講も含む）

計 15回

(別紙)

平成28年度食品安全委員会と共催で行う意見交換会

- 1 目的 食品安全に関する基礎知識（リスクアナリシスの考え方、食品の安全は量の問題であるということ等）の普及と理解の増進を図る。
- 2 テーマ
食品安全に関する基礎知識、地域で関心の高いハザード
- 3 時期
平成28年夏頃
- 4 開催規模
50～100人
- 5 参加者
若い世代等の今後普及が期待できる府民層
- 6 内容
(1) 食品安全委員会からの食品のリスクに関する基礎知識等の情報提供
(2) 参加者の理解が深まるような運営（例えばグループ討議など）
(3) 全体討論（例：グループ討議の発表、全体討論）
(4) ふりかえり

(参考) 全国での実施事例（平成27年度）

- ①食品安全委員会in佐賀県
栄養教諭や家庭科教諭を対象とした意見交換会～肉の生食のリスク～
- ②食品安全委員会in大津
「食品のリスクの考え方とリスクコミュニケーション」
- ③食品安全委員会in尼崎市
小学校等の教育関係者を対象とした意見交換会～食品の安全性～
- ④食品安全委員会in松山市
～食品安全を守る仕組みと食品添加物の安全性について～
- ⑤食品安全委員会in呉市
学校教育関係者を対象とした意見交換会
～食のリスク教育における基礎知識～
- ⑥食品安全委員会in岡山県
食品添加物についてみんなで話そう！考えよう！

食品表示法に係る周知、啓発計画（案）

1 目的

食品表示法の消費者への周知及び啓発
事業者における食品表示法の確実な履行
（平成32年3月末までに確実に周知する。）

2 主催

食の安心・安全推進課・広域振興局農林商工部
（健康福祉部、保健所とも連携）

3 内容

- ①食品表示法の概要
- ②法律の目的
- ③従来からの主な変更点
- ④栄養成分表示、機能性表示食品について

4 実施回数

①消費者向け

市町村、消費生活安全センター、局商工労働観光室と連携して
確実に実施（4年間で20回開催目標）
28～31年度 各年5回

②事業者向け

事業者団体、京都市※、消費生活安全センター、商工労働観光部
と連携して確実に実施

【連携団体】〈予定〉

食品産業協会（26団体） 4カ年で一回り
食品衛生協会、商工会議所、商工会連合会、商店街連合会等

※地方分権第4次一括法の施行に伴い、平成28年4月から旧JAS法由来の表示事項（原産地、原材料名等の品質に係る内容）に係る指導権限が京都市に権限委譲される予定。

（旧食品衛生法及び旧健康増進法由来の表示事項は従前から京都市権限）

行動計画抜粋

◆ 食品についての正しい情報提供

食品表示法により栄養成分表示の拡充や特定の保健の目的が表示できる機能性表示食品制度が創設されたことから、消費者に対する講習会を開催し、栄養成分表示を活用した健康づくりの取組や機能性表示食品等の保健機能食品に関する情報提供や正しい知識の普及を図ります。

【数値目標 5回/年】

◆ 食品表示に目を光らせる

府内の食品関連事業者を対象とした食品表示関係法令の講習会開催、各業種別の食品表示指導者の活用などにより、食品表示・メニュー表示の適正化とコンプライアンスに関する意識向上に向けた取組を推進します。

【数値目標 6回/年】

平成27年度実績

- ◆ 消費者庁職員による食品表示説明会(7月21日、京都市と共催) 189人
- ◆ 京都府職員による講習会 (関係部局と連携して実施)

対象者		平成27年度京都府実績 (3月23日時点)
事業者	食品製造・販売者	8回・351人
	農産物直売所関係者	7回・248人
	生産者	1回・9人
	その他	1回・23人
	小計	17回・631人
消費者	食の安心・安全協働サポーター	5回・73人
	一般府民	3回・72人
	小計	8回・145人
合計		25回・776人

府民の健康づくりの推進に向けた株式会社ローソンとの協定締結について

～京都府・京都府市長会・京都府町村会・(株)ローソンの四者協定～

平成28年1月12日
京都府健康福祉部健康対策課
電話075-414-4722

京都府では、健康長寿日本一の実現に向け、きょうと健康長寿・未病改善センターを設置するなど取組を推進しているところです。

この度、「マチの健康ステーション」等、健康生活への貢献を掲げる(株)ローソンから、平成27年7月に府主催で実施した「企業の健康づくりフォーラム」の講師派遣をきっかけに府に対し事業協力の提案があり、京都府市長会、京都府町村会とともに、『京都府民の健康づくりの推進に向けた連携及び協力に関する協定』を都道府県として全国では初めて締結し、下記のとおり協定締結式を行いますので、当日の御取材をよろしくお願いいたします。

記

【協定締結式】

- (1) 日 時 平成28年1月19日(火) 10:30～
(2) 場 所 京都府庁 1号館 3階 会議室
(3) 出席者 (株)ローソン たけます 竹増 さだのぶ 貞信 代表取締役 副社長
京都府市長会 なかやま 中山 やし 泰 会長
京都府町村会 しおみ 汐見 あきお 明男 会長
京都府 やまだ 山田 けいじ 啓二 知事

報道は締結式以降でお願いいたします。

【協定の概要】

1 協定名称

『京都府民の健康づくりの推進に向けた連携及び協力に関する協定』

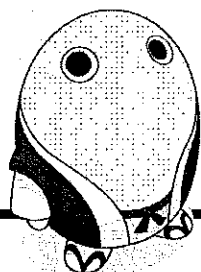
2 協定内容の概要

- (1) 府民に対する健康づくりに関する情報提供
- (2) 府、市町村(市長会、町村会)、府内の医療保険者等が実施する健康づくり事業への協力
- (3) 府民の特定健診、がん検診等の受診促進に関する事業
- (4) その他府民の健康寿命の延伸に寄与すると考えられる事業

3 今後の連携・協力のイメージ

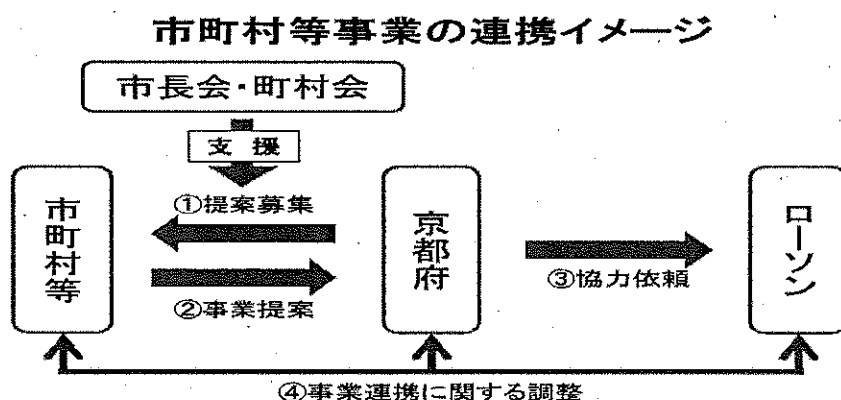
- 市町村事業との連携は、府が市町村に対し、健診申込み、健康ポイント等連携希望事業の提案募集を行い、取りまとめの上、仲介調整
- 府健康イベント・健康づくり事業と(株)ローソンとのコラボレーション企画

(裏面あり)



〈参考〉

○連携・協力のイメージ



○(株)ローソンの概要

- ・平成 25 年 10 月にローソンの中期事業戦略として本業でマチの健康に貢献していく「マチの健康ステーション」を宣言
- ・京都府との連携状況
 - 平成 26 年 1 月 地域活性化包括連携協定締結
 - 平成 27 年 7 月 府主催「企業の健康づくりフォーラム」に講演講師派遣
- ・府内店舗数 316 店舗(2015 年 11 月現在)

○自治体との健康づくりの推進に係る協定 締結状況

- ・2013 年 10 月 兵庫県尼崎市 「尼崎市民の健康づくりに関する協定」
店舗で「出前健診」実施等
- ・2013 年 11 月 長野県松本市 「松本市民の健康づくりに関する協定」
店舗で「まちかど健康相談」実施等
- ・2014 年 7 月 佐賀県佐賀市 「健康づくり推進に向けた事業連携に関する協定」
店舗で「出前健診」実施等
- ・2015 年 3 月 福岡県久留米市 「健康づくり推進に向けた事業連携に関する協定」
店舗で「健診申込み受付」等

食品中の放射性物質の安心・安全について ～「ふくしまの今を語る人」を連れて～を開催しました

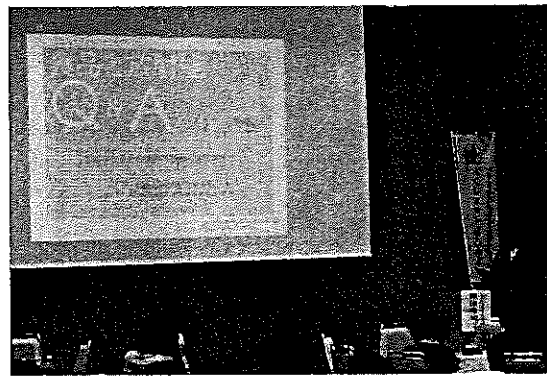
平成27年10月28日（水）、消費者庁・京都府・京都府生活協同組合連合会・京都生活協同組合の共催で、食品中の放射性物質の安心・安全について～「ふくしまの今を語る人」を連れて～を実施しました。

今回は、福島県の生産者及び消費者庁から講師をお迎えしました。

参加者からは、「生産者の声が直接聞くことができ、放射性物質検査に対する苦勞などがわかった」、「検査されたものが出荷されていると聞いて安心した。」などの感想がありました。

記

- 参加者：102名（消費者、行政関係者など）
- 場所：文化パーク城陽（城陽市寺田今堀1番地）
- 内容
 - ① 「震災と同時にスタートした農産物加工」
（「ふくしまの今を語る人」土っ子田島 farm 代表取締役社長 湯田 浩和氏）
 - ② 「食品中の放射性物質の評価と管理の現状」
（消費者庁消費者安全課企画官 金田 直樹氏）



① 「震災と同時にスタートした農産物加工」 ② 「食品中の放射性物質の評価と管理の現状」



③ 意見交換会（試食の様子）

湯田氏が加工・販売する福島県産のモモジュース及びミニトマトジャムを、意見交換会の際に参加者の皆様に試食していただき、取組みの理解を深めました。

食品中の放射性物質の安心・安全について ～「ふくしまの今を語る人」を迎えて～を開催しました

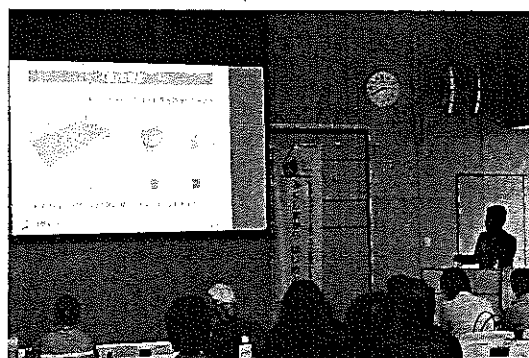
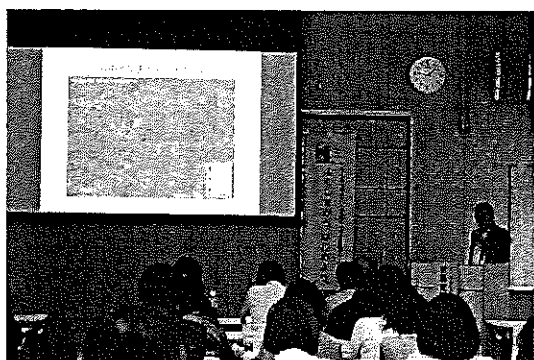
平成27年10月30日（金）に、28日の南部会場（城陽市）に引き続き、北部会場（福知山市）として実施しました。

参加者からは、「初めて福島の方の話を聞き、私たちも学び続けることが大切だと感じました。」「風評被害は困りますが、ものすごく複雑で未来に残る課題だと思います。」などの感想がありました。

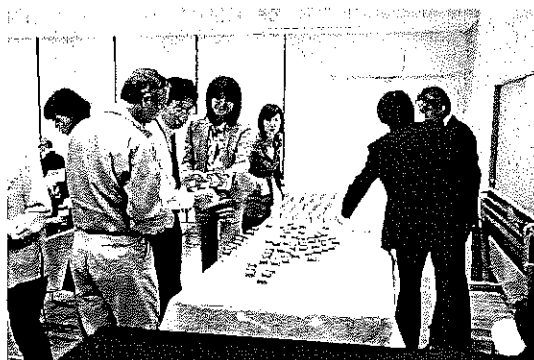
記

- 参加者：86名（消費者、行政関係者など）
- 場所：市民交流プラザふくちやま（福知山市駅前町400番地）
- 内容

- ① 「原子力災害に起因する健康被害からの回避」
（「ふくしまの今を語る人」株式会社ジェイラップ代表取締役社長 伊藤 俊彦氏）
- ② 「食品中の放射性物質の評価と管理の現状」
（消費者庁消費者安全課企画官 金田 直樹氏）



①「原子力災害に起因する健康被害からの回避」②「食品中の放射性物質の評価と管理の現状」



③試食品配布の様子

福島県産品を加工したリンゴジュース及びヨーグルトを、意見交換会の際に参加者の皆様に試食していただき、取組みの理解を深めました。

京都府くらしの安心推進員スキルアップ研修を実施

平成27年12月 日
食の安心・安全推進課

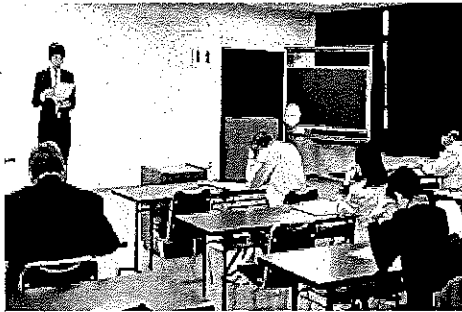
食の安心・安全の府民ボランティアである「京都府くらしの安心推進員」のスキルアップ研修を、消費生活安全センターと共催で実施しました。

今回は、今年度から施行された食品表示法の概要や機能性表示食品の解説に加え、実習形式での学習を行い、食品表示に対する知識と関心を高めていただきました。

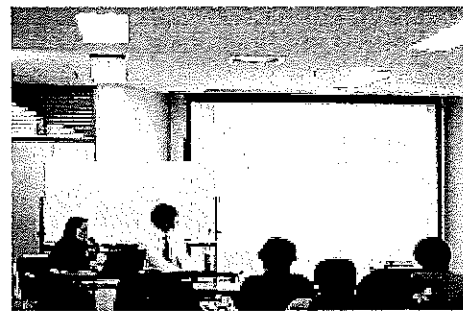
今後も、引き続き最新の情報提供を行い、府民協働による食の安心・安全を進めます。

記

- **参加者**：くらしの安心推進員 計41名
- **日時場所**：11月 9日（月）福知山総合庁舎
11月20日（金）宮津総合庁舎
11月24日（火）宇治総合庁舎
12月 7日（月）田辺総合庁舎保健所
- **内容**：
 - 1) 食品表示法の解説（概要及び機能性表示食品について）
 - 2) 食品表示の作成実習



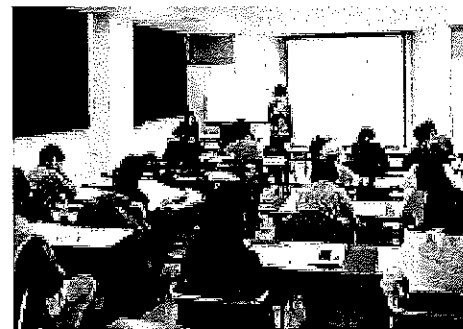
食品表示法の概要について



機能性表示食品について
(健康福祉部職員から説明)



食品表示の作成（実習）



食品表示の作成（解説）

<参加者の感想>

- ・実習で食品表示の実際を学ぶことができ、勉強になった。
- ・これから食品を購入する際に、参考にしていきたい。

※京都府くらしの安心推進員

地域の消費者トラブル未然防止・早期発見のための見守り活動、食の安心・安全情報の伝達、食品表示の監視を行う府民ボランティアです。消費生活安全センターと協力して平成22年度から育成しています。

(平成27年12月登録者数 地域見守り約490名、食品表示チーム283名)

きょうと食の安心・安全フォーラムを開催

平成28年2月8日
食の安心・安全推進課

消費者が試食をしながら食品関連事業者と意見交換を行う「きょうと食の安心・安全フォーラム」を、去る1月30日に開催しましたので報告します。

きょうと信頼食品登録事業者及び京のブランド産品生産者が安心・安全への取組を報告し、質問にも的確に答えられ、参加者の理解は深まりました。

参加者アンケートより

■ 主な意見

- ・ 食品関連事業者の話を直接聞くことができ、とてもいい勉強になった。特に、試食をすることで、話の内容が身近に感じられて良かった。
- ・ 食品関連事業者の方が、食の安心・安全に一生懸命取り組んでおられるのがよく分かった。

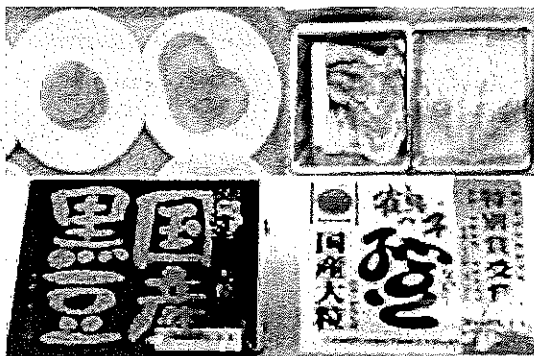
記

- 日 時：平成28年1月30日（土）13：30～16：30
- 会 場：京都JA会館501会議室
- 主 催：きょうと食の安心・安全フォーラム実行委員会*
- 参加者：府民・関係者等84名
- 概 要：

【きょうと信頼食品登録事業者の取組紹介】 【京のブランド産品生産者の取組紹介】



【試食品（漬物・湯葉・納豆）】



【意見交換】

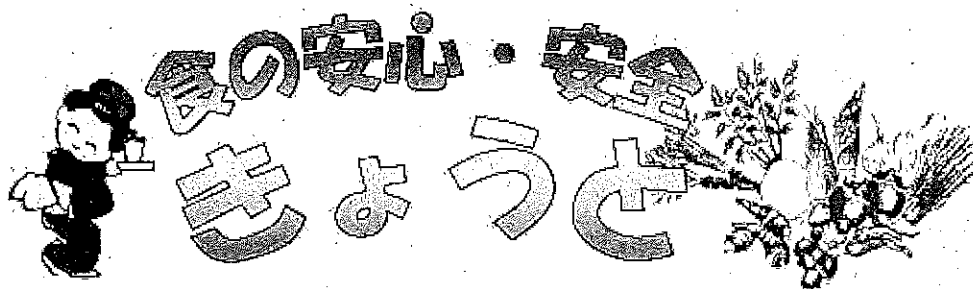


※きょうと食の安心・安全フォーラム実行委員会
(京都府農業協同組合中央会、一般社団法人京都府食品産業協会、
京都府生活協同組合連合会、NPO法人コンシューマーズ京都、
京都鶏卵・鶏肉安全推進協議会、京都府)

ホーム > 暮らし・環境 > 食生活・消費生活 > 食の安心・安全きょうと

ツイート

食の安心・安全きょうと

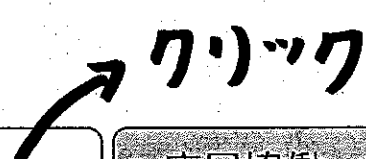


冬季食中毒注意報の発令について

- [冬季食中毒注意報発令状況](#)

最新情報

- [食中毒の発生について\[平成28年3月11日\]](#)
- [平成27年度食の安心・安全アンケートの実施について\[平成28年3月25日まで\]](#)
- [平成27年度第4回京都府食の安心・安全審議会開催の案内](#)
- [平成27年度食の安心・安全意見交換会\(京都府食品衛生監視指導計画等\)を実施しました\[平成28年2月5日\]](#)
- [平成27年度きょうと食品表示パトロールにおける「黒大豆」買上調査分析結果について](#)



条例・計画・審議会

府民協働・講座・メルマガ

食品衛生

食中毒対策

食品表示

食と健康

農薬

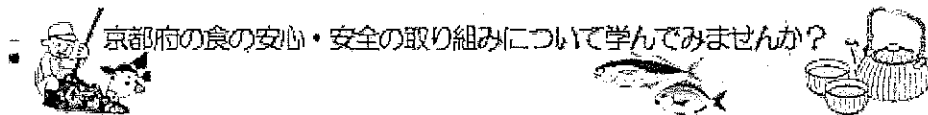
農畜水産物の安心・安全

きょうと信頼食品登録制度

食品等の放射性物質検査

平成27年度の情報

- [平成27年度きょうと食の安心・安全フォーラムを開催しました\[平成28年1月30日\]\(PDF:138KB\)](#)
- [京都府食の安心・安全行動計画\(平成28～30年度\)を策定しました\[平成27年12月18日\]](#)
- [茶業研究所で「宇治茶における安心・安全の取り組み」を開催しました\[開催日:平成27年11月16日\]\(PDF:263KB\)](#)
- [食品中の放射性物質の安心・安全について～「ふくしまの今を語る人」を迎えて～を開催しました\[平成27年10月28日、10月30日\]\(PDF:378KB\)](#)
- [平成27年度きょうと食の安心・安全フォーラムを開催します\[受付:平成28年1月22日まで\]](#)
- [京都府食の安心・安全推進条例に基づく「京都府食の安心・安全行動計画」骨子\(案\)に対する意見募集結果について\(PDF:279KB\)](#)
- [平成27年度第3回京都府食の安心・安全審議会概要について](#)
- [平成27年度農薬管理指導士養成研修及び認定試験について\[受付:平成27年12月11日まで\]](#)
- [平成27年度京都府食品衛生監視指導計画実施状況中間報告について\[平成27年10月29日\]](#)
- [平成27年度食の安心・安全意見交換会\(食の安心・安全行動計画について\)を実施しました【平成27年10月21日】](#)
- [平成27年度きょうと食品表示パトロールにおける「はちみつ」買上調査分析結果について](#)



- [京都府の食の安心・安全の取組を紹介する動画を掲載しました!](#)

- [農薬の変更登録情報\(ARfD関連\)\[随時更新\]](#)

[過去のお知らせ](#)

お問い合わせ

農林水産部食の安心・安全推進課
京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
電話番号:075-414-5654
ファックス:075-414-4982
shokuanzen@pref.kyoto.lg.jp

健康福祉部生活衛生課
京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
電話番号:075-414-4757
ファックス:075-414-4780
seikatsu@pref.kyoto.lg.jp

京都府 〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

Copyright © Kyoto Prefecture. All Rights Reserved.

条例・計画・審議会

条例

[京都府食の安心・安全推進条例](#)

[食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例](#)

[ふぐの処理及び販売の規制に関する条例](#)

[食品行商衛生条例](#)

計画

[京都府食の安心・安全行動計画](#)

[京都府食品衛生監視指導計画](#)

審議会

[京都府食の安心・安全審議会](#)

お問い合わせ

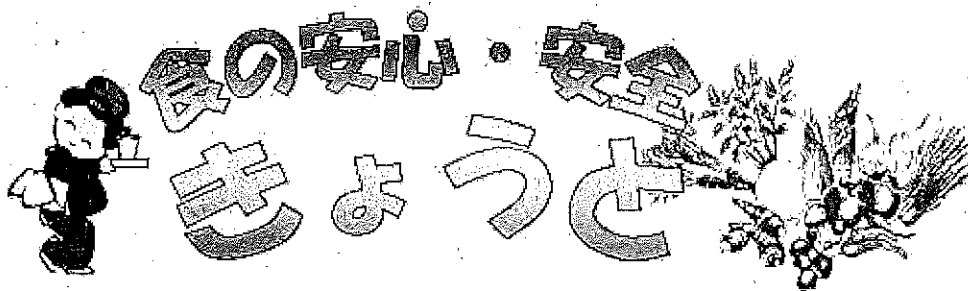
農林水産部食の安心・安全推進課
京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
電話番号:075-414-5654
ファックス:075-414-4982
shokuanzen@pref.kyoto.lg.jp

健康福祉部生活衛生課
京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
電話番号:075-414-4773
ファックス:075-414-4780

ホーム > 暮らし・環境 > 食生活・消費生活 > 食の安心・安全きょうと

ツイート

食の安心・安全きょうと



食品等の放射性物質検査について

- [食品の安全性の確保について\(原子力発電所事故関連\)](#)
- [府内産農林水産物の放射性物質モニタリング検査結果\[随時更新\]](#)
- [府内に流通する食品について\[随時更新\]](#)

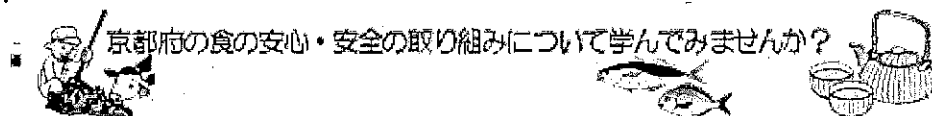
冬季食中毒注意報の発令について


- [冬季食中毒注意報発令状況](#)

新着情報

- [平成27年度食の安心・安全アンケートの実施について\[平成28年3月25日まで\]](#)
- [平成27年度第4回京都府食の安心・安全審議会開催の案内](#)
- [平成27年度食の安心・安全意見交換会\(京都府食品衛生監視指導計画等\)を実施しました\[平成28年2月5日\]](#)
- [平成27年度きょうと食品表示パトロールにおける「黒大豆」買上調査分析結果について](#)
- [平成27年度きょうと食の安心・安全フォーラムを開催しました\[平成28年1月30日\]\(PDF:138KB\)](#)
- [京都府食の安心・安全行動計画\(平成28～30年度\)を策定しました\[平成27年12月18日\]](#)
- [茶業研究所で「宇治茶における安心・安全の取り組み」を開催しました\[開催日:平成27年11月16日\]\(PDF:263KB\)](#)
- [食品中の放射性物質の安心・安全について～「ふくしまの今を語る人」を迎えて～を開催しました\[平成27年10月28日、10月30日\]\(PDF:378KB\)](#)
- [平成27年度きょうと食の安心・安全フォーラムを開催します\[受付:平成28年1月22日まで\]](#)
- [京都府食の安心・安全推進条例に基づく「京都府食の安心・安全行動計画」骨子\(案\)に対する意見募集結果について\(PDF:279KB\)](#)
- [平成27年度第3回京都府食の安心・安全審議会概要について](#)
- [平成27年度農薬管理指導士養成研修及び認定試験について\[受付:平成27年12月11日まで\]](#)

- [平成27年度京都府食品衛生監視指導計画実施状況中間報告について](#) [平成27年10月29日]
- [平成27年度食の安心・安全意見交換会\(食の安心・安全行動計画について\)を実施しました](#)【平成27年10月21日】
- [平成27年度きょうと食品表示パトロールにおける「はちみつ」買上調査分析結果について](#)



- [京都府の食の安心・安全の取組を紹介する動画を掲載しました!](#) 
- [農薬の変更登録情報\(ARfD関連\)](#) [随時更新]

[過去のお知らせ](#)

食の安心・安全のための府の施策

- [食の安心・安全推進条例／食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例／ふぐの処理及び販売の規制に関する条例／食品行商衛生条例／食品衛生監視指導計画及び結果／食の安心・安全行動計画／食の安心・安全審議会](#)

京都府の取組

京都府の食品の安心・安全確保に向けた取組や食中毒事件への対応についてご案内します。

- [BSE・食肉検査](#)
- [京都府の食中毒事件対応](#) (PDF: 77KB)
- [京都府の食中毒検査体制](#) (PDF: 30KB)
- [食品関係事業者の自主衛生管理推進について](#)
- [食の安心・安全基本方針](#)
- [避難所における食品衛生確保ガイドライン](#)

トピックス

- [肉の生食に関する注意喚起について](#)
- [ノロウイルスについて](#)
- [有毒植物や毒キノコによる食中毒について](#)
- [コチニール色素に関する注意喚起【消費者庁】](#) (外部リンク)
- [高病原性鳥インフルエンザについて](#)

食品表示について

- [食品の表示](#)
- [問い合わせ窓口](#)

テーマ別情報

- [食品表示](#) / [食中毒](#) / [食品検査](#) / [健康食品](#) / [鳥インフルエンザ](#) / [BSE\(牛海綿状脳症\)](#) / [トレーサビリティ](#) / [遺伝子組換え食品](#) / [農薬](#) / [コイヘルペス](#) / [カネミ油症](#) / [京の食“安全見はり番”\(食品衛生推進員\)](#) / [きょうと信頼食品登録制度](#) / [食の知恵袋](#)

府民協働・研修会・講座・メールマガジン

- [くらしの安心推進員食品表示チーム\(きょうと食の安心・安全協働サポーター\)](#)
- [食の安心・安全情報メールマガジン](#)
[チラシ\(PDF:336KB\)](#)

[これまでの研修会・講座など](#)

食の知恵袋

食品表示の見方から食中毒の予防まで食品に関する豆知識をご紹介します。

- [食品の表示](#)
- [食品添加物](#)
- [栄養機能食品](#)
- [特定保健用食品](#)
- [食中毒の予防](#)
- [食品とくすりの食べ合わせ](#)
- [遺伝子組換え食品](#)
- [アレルギーと食品](#)
- [食生活指針](#)

京の食

健やかな暮らしに役立つ京の食に関する情報をご紹介します。

- [食情報提供事業](#)
- [京都ブランド](#)

国からのお知らせ

消費者庁

- [食品と放射能Q&Aについて\(最新版 平成25年9月2日付\)\(外部リンク\)](#)

食品安全委員会

- [東北地方太平洋沖地震の原子力発電所への影響と食品の安全性について\(外部リンク\)](#)
- [鳥インフルエンザについて\(外部リンク\)](#)
- [食中毒予防のポイント\(外部リンク\)](#)

厚生労働省

- [放射能汚染された食品の取り扱いについて\(外部リンク\)](#)

- [ドイツにおける鶏肉・鶏卵・豚肉のダイオキシン汚染について\(外部リンク\)](#)
- [ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒の予防について\(外部リンク\)](#)

農林水産省

- [緑水産業が製造・販売した無登録農薬に対する措置について\(外部リンク\)](#)
- [薪、木炭等の燃焼により生じる灰の食品の加工及び調理への利用自粛について\[平成24年2月10日\]\(外部リンク\)](#)
- [福島第一原子力発電所事故による農畜水産物等への影響～関係府省等のサイトへのポータル～\(外部リンク\)](#)
- [放射性物質の基礎知識\(外部リンク\)](#)
- [東北地方太平洋沖地震に関する情報【農林水産省】\(外部リンク\)](#)
- [鳥インフルエンザに関する情報【農林水産省】\(外部リンク\)](#)
- [口蹄疫に関する情報【農林水産省】\(外部リンク\)](#)
- [米トレーサビリティ法の概要\(外部リンク\)](#)
- [JAS法に基づく指示・公表の指針の運用改善等について\[平成22年10月29日\]\(外部リンク\)](#)

お問い合わせ

農林水産部食の安心・安全推進課

京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

電話番号:075-414-5654

ファックス:075-414-4982

shokuanzen@pref.kyoto.lg.jp

健康福祉部生活衛生課

京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

電話番号:075-414-4757

ファックス:075-414-4780

seikatsu@pref.kyoto.lg.jp

京都府 〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

Copyright © Kyoto Prefecture. All Rights Reserved.

ホーム > 暮らし・環境 > 食生活・消費生活 > 食の安心・安全きょうと > 平成27年度食の安心・安全アンケートの実施
について[平成28年3月25日まで]

ツイート

平成27年度食の安心・安全アンケートの実施について[平成28年3月25日まで]

府民の食の安全性に対する関心や施策に対する意識などを把握し、今後の施策を検討するための参考とすることを目的に、「食の安心・安全アンケート調査」を実施します。
ぜひ御協力をお願いします。

目的

府民の食の安心・安全に係る意識を把握し、京都府における食の安全や信頼性の確保の推進に資する。

調査項目

- 食品の安全性に対する関心の有無
- 食品の安全性について不安に思うこと
- 食品の安全性に関する情報の情報源
- 行政に行ってほしいこと

調査対象

京都府在住の方

実施期間

平成28年3月1日火曜日から3月25日金曜日まで

回答方法

専用ホームページから回答を入力してください。

[食の安心・安全アンケート調査\(京都府・市町村共同電子申請システム\)\(外部リンク\)](#)

- 本アンケートでお寄せいただいた内容に対するご返答は致しかねますので、予めご了承ください。
- 本アンケートは「[京都府・市町村共同電子申請システム\(外部リンク\)](#)」のアンケートシステムを利用しています。