

第5次京都府食の安心・安全行動計画における数値目標(一覧)

第5次計画	5次	4次	具体的な取組	実績 H29	実績 H30	目標 R1	3月末 見込 R1	計画比 R1	目標 R2	目標 R3	数値目標の考え方	主な担当課
(1) 安心・安全な食品を提供する事業者の育成	①		HACCP、食品表示推進検討会の設置・開催(回/年)	—	—	4	4	100%	4	4	食品業界団体等との検討会を四半期に1回開催します	農政課
	②		業種別の食品関連事業者向けHACCP研修会の開催(回/年)	25	25	25	26	104%	25		府内の保健所で計25回/年を2カ年間実施します	生活衛生課
	③	④	業種別の食品関連事業者向け食品表示講習会、相談会の開催(回/年)	6	28	20	26	130%	20	20	府内5か所(4広域振興局単位と京都乙訓の地域。以下同じ)での食品表示講習会に加え、相談会や出前講座を実施します	農政課、健康対策課、生活衛生課
	④	④⑥	食品関連事業者内の食品表示指導者設置による自社内自主チェックの仕組み作り(登録人数)	64	77	80	80	100%	90	100	毎年10名程度を新規養成し、100名のを登録を目指します	農政課
	⑤		6次産業化に取り組む生産者向け食の安全マネジメント研修会の開催(回/年)	—	2	5	3	60%	5	5	府内5か所で開催します	流通・ブランド戦略課
	⑥	⑦	農業講習会の開催(回/年)	6	6	6	6	100%	6	6	府内5か所での農業講習会と農業管理指導士向け講習会を開催します	農産課
	⑦	③⑨	農業管理指導士の養成(登録人数)	820	842	850	850	100%	875	900	毎年25名程度を新規養成し、登録人数を現状から1割拡大します	農産課
	⑧	③⑧	自主的な残留農薬分析(検体/年)	40	29	40	34	85%	40	40	自主的な検査を毎年計画的、継続的に実施します(農業団体の自主検査分)	農産課
	⑨		食品トレーサビリティに関する研修会の開催(回/年)	—	—	5	5	100%	5	5	府内5か所で開催します	農政課
(2) 持続可能な農業の推進と食料の安定供給	⑩	④④	環境にやさしい農業の取組(エコファーマーの認定件数)の拡大(件)	1559	1619	1670	1612	97%	1740	1800	毎年60件ずつの新規認定を拡大し、H33年度に累計1800件とします	農産課
	⑪		農業者向けGAP実践に係る研修会の開催(回/年)	3	6	10	11	110%	10	10	府内全域を対象とした研修会を4回、農業改良普及センター5地域で各1回。また、畜産農家を対象とした研修会を1回開催します	農産課 畜産課
	⑫	③⑥ ④⑦	第三者認証GAP取得件数(件)	16	21	36	27	75%	46	50	自らの経営判断としてGAP認証を目指す農業者の新規認証取得を2020年オリパラ開催まで毎年10件支援し、H33年度に累計50件とします	農産課
	⑬		気象変動等にも対応した安心安全な府内産農林水産物の安定供給のための研究の実施(延べ件数)	4	4	5	6	120%	6	7	気候変動に対応するための試験研究を継続して実施し、3年間で7テーマに取組みます	流通・ブランド戦略課
(3) 誰もが安心して食事ができる環境の整備	⑭		食に携わるボランティア向けの食の安心・安全講習会の開催(回/年)	—	—	5	5	100%	5	5	府内5か所で開催します	農政課、健康対策課、生活衛生課
	⑮	②①	インバウンド等の食のおもてなし研修会の開催(回/年)	4	5	5	5	100%	5	5	府内5か所でムスリム対応やベジタリアン対応の研修会を開催します。	農政課
	⑯		食物アレルギーのある児童・生徒への個別取組プランの作成率の向上(%)	90	82	93	86	92%	96	100	府が推奨するマニュアルに基づく個別プランを作成します	保健体育課
	⑰	①⑥ ②⑩	きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店(登録店舗数)	458	757	800	764	96%	800	800	飲食店(③32,698店)の2.5%の登録を目指します	健康対策課
(4) 緊急時の食の安心・安全確保のための対応力の向上	⑱		緊急時の食に関する対応研修会の開催(回/年)	—	—	5	12	240%	5	5	府内5か所で開催します	農政課、健康対策課、生活衛生課
(5) 生産現場等の監視、指導	⑲	②②	農業使用者に対する使用指導(回/年)	175	200	200	203	102%	200	200	府内5地域(4広域振興局+京都乙訓の地域)で毎年40回程度ずつ実施します	農産課
	⑳	②④ ②⑤ ②⑥	全畜産農家に対する動物用医薬品等の適正使用指導率(%/年)	100	100	100	95	95%	100	100	全ての畜産農家(②9,979戸)に対して動物用医薬品の適正使用等について、年1回以上指導します	畜産課
	㉑	②⑦ ②⑧ ②⑨	全水産養殖業者に対する動物用医薬品等の適正使用指導率(%/年)	100	100	100	100	100%	100	100	全ての水産養殖業者(③26給餌養殖事業者)に対して動物用医薬品の適正使用等について、年1回以上指導します	水産課
	㉒		農業販売店への巡回調査の実施(件/年)	199	200	250	250	100%	250	250	4年で全ての販売店を巡回します	農産課
	㉓	②③	肥料生産業者への立入調査(件/年)	6	5	10	10	100%	10	10	毎年肥料生産業者の10%を調査します	農産課
	㉔		飼料等製造業者、販売業者への立入調査(件/年)	11	11	13	13	100%	13	13	8年(法に基づく取引記録の保存年限)で全ての飼料業者(108業者)を調査します	畜産課

1  
新たな法制度に  
適応できる食  
品関連事業者  
等の育成

第5次計画		5次	4次	具体的な取組	実績 H29	実績 H30	目標 R1	3月末 見込 R1	計画比 R1	目標 R2	目標 R3	数値目標の考え方	主な担当課	
(6) 流通段階の監視、指導	25	32		食品表示における科学的検査の実施(検体/年)	40	39	40	39	98%	40	40	4品目を各10検体ずつ計画的に検査します	農政課	
	26	33		食品表示巡回指導の実施(店舗数/年)	280	296	300	300	100%	300	300	4広域振興局単位+乙訓の地域で60店舗程度ずつ巡回します	農政課	
	27	30		食品衛生監視機動班による食品営業施設の監視指導(件/年)	42	40	40	41	103%	40	40	大規模広域流通食品製造施設に対して、保健所の食品衛生監視員が機動班として計画的(南部20、中部10、北部10)に立入ります。	生活衛生課	
	28	31		食品衛生法に基づく食品等の取去検査の実施(検体/年)	750	751	750	750	100%	750	750	残留農薬、添加物などの項目について計画的に検査します	生活衛生課	
	29			野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導率(%/年)	-	-	100	100	100%	100	100	当該施設(19施設)を年1回以上監視します	生活衛生課	
2 食の信頼感向上に向けた情報の提供と 府民の食に関する選択力向上	(1) 府民と食品関連事業者の 交流による相互理解の促進	30	5		きょうと食の安心・安全フォーラムの開催(回/年)	1	1	1	1	100%	1	1	食品関連事業者、消費者団体、行政が一体となり毎年1回開催します	農政課
		31	8		府民、食品関連事業者等との交流、意見交換(回/年)	5	8	5	4	80%	5	5	府内5か所で開催します	農政課
		32	9		府の施策、取組に関する消費者団体との意見交換会の開催(回/年)	5	5	5	5	100%	5	5	四半期に1回程度開催します	農政課
		33	10		食の安心・安全協働サポータースキルアップ研修会の開催(回/年)	5	5	5	7	140%	5	5	府内5か所で開催します	農政課
		34			学生等による食の安心・安全ヤングサポーター(仮称)の養成(延人数)	-	-	30	24	80%	60	100	毎年計画的に養成します	農政課
	(2) 府民の食に関する学習環境 の充実	35	12		食の府民大学の講座の拡大(講座総数)	29	43	50	57	114%	55	60	毎年5講座程度を新規開講し、60講座をめざします	農政課
		36	6	2 6 11	リスクコミュニケーションの開催(回/年)	16	15	20	19	95%	20	20	府民が関心のあるテーマについて、府内各地で開催します	農政課
		37	1		府ホームページ等において、府の施策・取組を分かりやすく紹介(回/年)	12	12	12	12	100%	12	12	毎月1回情報発信します	農政課
		38	3	19	様々な媒体を活用した適切な食情報の発信(回/年)	-	-	24	24	100%	24	24	フェイスブック等のSNSツールを活用し毎月2回情報発信します	農政課
	(3) 京都ならではの食文化の 継承と食を大切にす意識 の向上	39			きょうと食いく先生による食文化伝承授業の実施(回/年)	27	29	30	41	137%	40	50	府内各地で、計画的に増やします	農政課
		40			食育実践優良事例の紹介、普及活動の実施(回/年)	4	4	6	7	117%	8	10	事例集や各種講習会を通じた優良事例の紹介・普及活動を、計画的に増やしていきます	農政課、文教課、保健体育課
		41			食べ残しゼロ推進店舗(飲食店版)の認定拡大(店舗数)	16	50	200	65	33%	300	380	対象となる飲食店の10%の認定を目指します	農政課
		42			食べ残しゼロ推進店舗(食品小売店版)の認定(店舗数)	-	39	100	41	41%	150	200	対象となる食品小売店の10%の認定を目指します	農政課
		43	14		食育宣言を行い、健全な食生活をおくる府民(延人数)	4,228	7,094	8,000	9,714	121%	10,000	12,000	毎年2,000名の宣言者を確保し、健全な食生活を送る府民を計画的に増やしていきます	農政課

第5次京都府食の安心・安全行動計画に  
基づく令和2年度施策の目標  
参考：令和元年度施策の実績見込

令和2年3月

京 都 府

①

取組事項名	H A C C P、食品表示推進検討会の設置・開催					
目指す姿	新しい法制度に事業者が確実に適応できることを目指します。					
数値目標 (回 / 年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	—	—	計 画	令和元年度 4	令和2年度 4	令和3年度 4
			実 績	4 (計画比:100%)	(計画比:%)	(計画比:%)
数値目標の 考え方	H A C C Pや原料原産地表示をはじめとする食品表示について効果的・効率的に食品関連事業者等に周知するため、食品業界団体等との検討会を四半期に1回開催します。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 事業者への効率的・効果的な制度の周知と定着の方法について食品業界団体等との検討会を4回開催する。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 事業者へ HACCP 制度や食品表示制度の効率的・効果的な周知と定着の方法について食品業界団体等と検討した。  <b>【実績】</b> ○検討会の開催 第1回検討会 令和元年5月17日 京都経済センター 出席者 京都府食品産業協会 第2回検討会 令和元年12月17日 京都府庁 (㊸併催) 出席者 府内消費者団体7団体 第3回検討会 令和2年1月15日 京都府庁 出席者 京都府食品産業協会、京都鶏卵・鶏肉安全推進協議会 第4回検討会 令和2年3月26日(予定) 京都リサーチパーク 出席者 京都産業21					
参考	第1回検討会の結果をもとに、きょうと信頼食品登録制度(令和2年度末終了予定)登録事業者に対するフォローアップ事業を実施					
担当課	農政課					
対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input checked="" type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他( )					

②

取組事項名	業種別の食品関連事業者向けHACCP研修会の開催					
目指す姿	新しい法制度に事業者が確実に対応できることを目指します。					
数値目標 (回/年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	25	25	計 画	令和元年度 25	令和2年度 25	令和3年度 —
			実 績	26 (計画比:104%)	(計画比:%)	(計画比:%)
数値目標の 考え方	府内の保健所で計25回/年を2箇年間実施します。					
令和2年度 計画	<p><b>【取組内容】</b> 食品関連事業者を対象に、事業者自らが食品の特性に応じて、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画を立てて、実践できるよう、業種別に研修会を開催する。</p>					
(参考) 令和元年度 実績見込	<p><b>【取組内容】</b> 食品関連事業者を対象に、事業者自らが食品の特性に応じて、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画を立てて、実践できるよう、業種別に研修会を開催する。</p> <p><b>【実績】</b> 飲食店営業を中心とした小規模な事業者向けに、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について説明を行い、自店舗における衛生管理計画作成の演習を実施した。 講習会終了後にアンケート調査や、質疑応答を実施することにより、参加者が一定理解していることを確認 26回(488名参加)</p>					
参考						
担当課	生活衛生課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 ( )					

③

取組事項名	業種別の食品関連事業者向け食品表示講習会、相談会の開催					
目指す姿	食品表示違反が発生しないことを目指します。					
数値目標 (回/年)	29年度 実績	30年度 実績	年度別計画			
	6	28	計画	令和元年度 20	令和2年度 20	令和3年度 20
			実績	26 (計画比:130%)	(計画比:%)	(計画比:%)
数値目標の 考え方	府内5箇所(4広域振興局地域と京都乙訓の地域。以下同じ)での食品表示講習会に加え、相談会や出前講座を実施します。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 食品関連事業者を対象に、府内5箇所で1回ずつの開催に加え、相談会や出前講座を実施し、複雑な食品表示を分かりやすく丁寧に説明する。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 食品関連事業者を対象に、府内5箇所で1回ずつの開催に加え、相談会や出前講座を実施し、複雑な食品表示を分かりやすく丁寧に説明した。					
	<b>【実績】</b> ○事業者向け食品表示講習会、相談会(開催日・出席者・人数) 乙訓:11/27 食品関連事業者 18人 山城:2/19 食品関連事業者 60人 南丹:11/26 食品衛生関係事業者、農産加工事業者等 56人 中丹:2/12 食品関連事業者 33人 丹後:2/12 食品関連事業者 111人					
	○食品表示出前講座(回数・開催日・出席者・人数) 乙訓:3回 10/4、10/21、11/12 食品関連事業者 97人 山城:4回 4/24、7/9、1/24、1/27 食品加工者等 110人 南丹:4回 7/23、7/25、8/22、3/24 福祉従事者等 56人 中丹:6回 7/18、9/3、2/12、2/25(2回)、2/26 224人 丹後:4回 12/10、2/12、3/11、3/16 食品関連事業者 252人  合計26回 1,017人					
参考						
担当課	農政課、健康対策課、生活衛生課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他( )					

④

取組事項名	食品関連事業者内の食品表示指導者設置による自社内自主チェックの仕組み作り					
目指す姿	食品表示違反が発生しないことを目指します。					
数値目標 (登録人数)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	64	77		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	80	90	100
		実 績	80 (計画比:100%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	事業者の内部監視制度として、食品表示の適正化とコンプライアンス（法令順守）に関する意識向上に向け、新たに25業種で各1名ずつ増やすことを目標としています。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b>  ○食品表示指導者研修会 日 時：令和2年10月～1月頃 場 所：府庁職員福利厚生センター等 出席者：40名程度（食品製造事業者等の代表者及び現場責任者等） 内 容：食品表示研修、コンプライアンス研修 講 師：外部講師					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 食品製造事業者等、業種組合と連携して食品表示指導者を認定。 認定後も研修会を年1回実施し、フォローアップを行っている。  <b>【実績】</b> <span style="float: right;">登録人数 80名</span> ●コンプライアンス研修 令和元年12月5日（木） HACCPに関するコンプライアンス研修会 32名 令和2年1月28日（火） HACCPに関するコンプライアンス研修会 30名 ●食品表示研修、専門研修 令和2年2月26日（水） 食品関連事業者の食品表示、食の安心・安全の専門研修 31名					
参考						
担当課	農政課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他（ ）					



⑤

取組事項名	6次産業化に取り組む生産者向け食の安全マネジメント研修会の開催					
目指す姿	府内の生産者が、HACCPや食品表示等の新しい制度を理解し、適切な衛生管理の下、安心・安全に食の6次産業化に取り組むことを目指します。					
数値目標 (回/年)	29年度 実績	30年度 実績	年度別計画			
	—	2		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計画	5	5	5
		実績	3 (計画比:60%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	6次産業化に取り組む生産者が、HACCPや食品表示等の新しい制度に対応できるよう、府内5箇所で開催します。					
令和2年度 計画	<p>【取組内容】</p> <p>農林水産物直売所等を対象に行う、販売力強化のための実践的な研修会に合わせて、HACCPや食品表示等の新しい制度についても周知し、理解を促す。 &lt;令和2年度関連予算&gt; Next『食の京都 TABLE』拠点育成事業</p>					
(参考) 令和元年度 実績見込	<p>【取組内容】</p> <p>府内3箇所で、直売所などの「京野菜ランド」に関連する加工業者等を対象に、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理研修を開催した。</p> <p>【実績】</p> <p>&lt;8/7&gt;</p> <p>場所：市民交流プラザふくちやま 出席者：28名</p> <p>内容：HACCPの概要、各分野別HACCP (①菓子 ②弁当・惣菜 ③漬物)</p> <p>&lt;8/27&gt;</p> <p>場所：宮津市福祉・教育総合プラザ 出席者：8名</p> <p>内容：HACCPの概要、各分野別HACCP (①畜産加工品 ②牛乳・乳飲料)</p> <p>&lt;8/30&gt;</p> <p>場所：文化パーク城陽 出席者：16名</p> <p>内容：HACCPの概要、各分野別HACCP (①菓子 ②弁当・惣菜 ③漬物)</p> <p>【未達成の理由】</p> <p>分野別に入門編・実践編の研修を実施する予定であったが、一部分野（水産加工品）については、研修のベースとなる業界団体の手引き書が未作成であり、研修が実施できなかったため。</p>					
参考						
担当課	流通・ブランド戦略課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input checked="" type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 ( )					



⑥

取組事項名	農薬講習会の開催					
目指す姿	農薬の適正使用を進めます。					
数値目標 (回/年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	6	6		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	6	6	6
		実 績	6 (計画比:100%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	府内の農薬取扱業者及び農薬管理指導士が最新情報を習得できるよう、府内5箇所での農薬講習会と農薬管理指導士向け講習会を開催します。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 農薬販売者、農薬使用者、農薬管理指導士等を対象に、府内5箇所（京都乙訓、山城、南丹、中丹、丹後）で各1回農薬取扱講習会、農薬管理指導士養成研修を1回、計6回開催します。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 農薬販売者、農薬使用者、農薬管理指導士等を対象に、府内5箇所（丹後、中丹、南丹、京都乙訓、山城）で各1回農薬取扱講習会、農薬管理指導士養成研修を1回開催した。  <b>【実績】</b> ・農薬取扱講習会 5回 合計327名出席 京都乙訓：令和元年 9月12日（キャンパスプラザ京都） 128名 山 城：令和元年10月 7日（宇治田原町総合文化センター） 54名 南 丹：令和元年10月23日（丹波勤労福祉会館） 23名 中 丹：令和元年10月24日（綾部市中央公民館） 76名 丹 後：令和元年10月29日（丹後保健所） 46名 ・農薬管理指導士養成研修 1回 52名出席 令和2年 1月21日～1月22日（府庁職員福利厚生センター）					
参考						
担当課	農産課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input checked="" type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他（ ）					



⑧

取組事項名	自主的な残留農薬分析					
目指す姿	宇治茶の安全性の確保を目指します。					
数値目標 (検体/年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	40	29		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	40	40	40
		実 績	34 (計画比:85%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	自主的な検査を毎年計画的、継続的に実施します。 (農業団体の自主検査分)					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 宇治茶の安全性を確保するため、全農京都府茶市場が、府内産共販茶から独自に抽出したサンプルの残留農薬の分析を実施します。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 宇治茶の安全性を確保するため、全農京都府茶市場が、府内産共販茶から独自に抽出したサンプルの残留農薬の分析を実施した。  <b>【実績】</b> 34検体の分析を実施し、京都の市場で扱う宇治茶に、残留農薬の基準値の超過がないことを証明し、宇治茶の安全性を確保した。					
参考						
担当課	農産課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input checked="" type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 (                    )					

⑨

取組事項名	食品トレーサビリティに関する研修会の開催					
目指す姿	食品関連事業者の食品トレーサビリティに関する知識の向上を目指します。					
数値目標 (回/年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	—	—		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	5	5	5
		実 績	5 (計画比:100%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	食品トレーサビリティの普及・啓発を目的に、食品関連事業者を対象にした研修会を府内5箇所で開催します。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 開催場所：広域振興局単位のエリア（乙訓、山城、南丹、中丹、丹後） 対 象：食品関連事業者 内 容：国のマニュアル等を活用しながら、食品トレーサビリティの周知と実践手法について研修予定					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 開催場所：広域振興局単位のエリア（乙訓、山城、南丹、中丹、丹後） 出 席 者：食品関連事業者 内 容：国のマニュアル等を活用しながら、食品トレーサビリティの周知と実践手法について研修を実施した。  <b>【実績】</b> ○事業者向け食品トレーサビリティ研修会（開催日・場所・出席人数） 出席者：食品関連事業者等  <b>【乙訓】</b> 11月27日 園部総合庁舎 ABC 会議室 18人 <b>【山城】</b> 2月19日 宇治田原町総合文化センター研修室3 60人 <b>【南丹】</b> 11月26日 園部総合庁舎 ABC 会議室 56人 <b>【中丹】</b> 2月12日 中丹東保健所講堂 33人 <b>【丹後】</b> 2月12日 アグリセンター大宮多目的ホール 111人  <div style="text-align: right;">合計 278人</div>					
参考						
担当課	農政課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他（ ）					

⑩

取組事項名	環境にやさしい農業の取組（エコファーマーの認定件数）の拡大					
目指す姿	持続可能で環境にやさしい農業を推進します。					
数値目標 (件)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	1,559	1,619		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	1,670	1,740	1,800
		実 績	1,612 (計画比:97%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	毎年60件ずつ新規認定を拡大し、H33年度に累計1,800件とします。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 農業改良普及センターが市町村・農業団体等関係機関と連携して、年間を通じた生産者、生産者組織に対する個別指導や研修会の実施により、堆肥等の土づくりや化学肥料・化学合成農薬低減技術の導入支援やエコファーマー計画の作成支援を行い、エコファーマーの認定を拡大する。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 農業改良普及センターが市町村・農業団体等関係機関と連携して、年間を通じた生産者、生産者組織に対する個別指導や研修会の実施により、堆肥等の土づくりや化学肥料・化学合成農薬低減技術の導入支援やエコファーマー計画の作成支援を行い、エコファーマーの認定を拡大に取り組んだ。  <b>【実績】</b> エコファーマー認定件数（1月末現在） 1,612件 うち新規認定件数 13件					
参考	<b>■エコファーマーとは</b> 持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律（平成11年法律第110号）に基づき、たい肥等による土づくりと、化学肥料や化学合成農薬の使用低減を一体的に行う農業生産方式を導入する計画について、都道府県知事の認定を受けた農業者の愛称					
担当課	農産課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 事業者 <input checked="" type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他（ ）					

⑪

取組事項名	農業者向けGAP実践に係る研修会の開催					
目指す姿	GAPの取組で、農業経営の改善や環境保全、食品の安全生の向上等を確保し、持続可能な農業を進めます。					
数値目標 (回/年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	3	6	計 画	令和元年度 10	令和2年度 10	令和3年度 10
			実 績	11 (計画比:110%)	(計画比:%)	(計画比:%)
数値目標の 考え方	府内全域を対象とした研修会を4回、農業改良普及センター5地域で各1回。また、畜産農家を対象とした研修会を1回開催します。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 食品安全、労働安全、環境保全、人権保護、農業経営管理を確保する取組である国際水準GAP実践の普及拡大を目指し、GAPに取り組む意義や農業生産工程に潜むリスク評価やリスク管理についての理解を深めるために、農業者向けの研修会を開催します。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 食品安全、労働安全、環境保全等を確保する取組であるGAP実践の普及拡大を目指し、GAPに取り組む意義や農業生産工程に潜むリスク評価やリスク管理についての理解を深めるため、農業者向け研修会を開催した。 <b>【実績】</b> ○GAPモデル農場（木津高校・農芸高校）での農業者向け研修会【2回】 （8月5日 17名、8月28日 29名） ○GAPモデル農場（木津高校・農芸高校）での認証審査の公開【2回】 （10月18日 24名、11月7日 5名） ○各農業改良普及センター等による農業者向け研修会の開催【6回】 （6月20日 17名、7月2日 5名、7月11日 20名 7月22日 40名、10月2日 12名、12月8日 20名） ○畜産GAP認証に向けた研修会【1回】 10月31日 カレリアかめおかで開催 参加者39名（生産者21名、関係機関・団体18名） 参考：畜産農家認証取得状況：2戸（㊸採卵鶏1戸、㊹採卵鶏1戸）					
参考	<b>■GAPとは</b> （Good Agricultural Practiceの略） 農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理のこと					
担当課	農産課、畜産課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 事業者 <input checked="" type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他（ ）					

⑫

取組事項名	第三者認証GAP取得件数					
目指す姿	認証取得により、農業経営の改善や環境保全、食品の安全生の向上等を確保し、持続可能な農業を進めます。					
数値目標 (件)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	16	21		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	36	46	50
		実 績	27 (計画比:75%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	自らの経営判断としてGAP認証を目指す農業者の新規認証取得を2020年オリパラ開催まで年10件支援し、H33に累計50件とします。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 認証取得希望者に対し、GAP指導員による指導や「京都府国際水準GAP認証取得拡大事業」による教育機関への支援を実施する。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 販路拡大や農業経営の改善など自らの経営判断として認証取得を目指す農業者に対し、農業改良普及センターのGAP指導員が農場のリスク評価や農場改善のアドバイスなど認証取得に向けての支援を行い、また、認証取得に必要な費用の一部を補助することにより、第三者認証GAPの取得拡大を図った。  <b>【実績】</b> 令和元年度に6件(ASIAGAP5件、JGAP1件)新規認証取得済(1/31現在) 令和元年度京都府国際水準GAP認証取得拡大事業を活用し、31経営体が認証取得に取り組んでおり、年度内に認証審査を受審し、順次認証される予定。  <b>【未達成の理由】</b> 全国的にGAP認証申請件数が増加し、認証機関による審査手続きが遅れているため。					
参考						
担当課	農産課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 事業者 <input checked="" type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 ( )					




⑬

取組事項名	気象変動等にも対応した安心安全な府内産農林水産物の安定供給のための研究の実施					
目指す姿	気象変動等にも対応した安心・安全な府内産農林水産物の安定供給を目指します。					
数値目標 (延べ件数)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	4	4		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	5	6	7
		実 績	6 (計画比:120%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	気候変動に対応するための試験研究を継続して実施して、3年間で7テーマに取り組みます。					
令和2年度 計画	<p>【取組内容】</p> <p>&lt;新規&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・開発農地における新規作物の導入</li> </ul> <p>&lt;継続&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・果樹栽培における高温・強日射による果実障害軽減技術の確立</li> <li>・強樹勢台木の接ぎ木による賀茂ナス果実の高品質・高付加価値化技術の確立</li> <li>・農地土壌炭素貯留等基礎調査（有機物連用試験）</li> <li>・水稻、黒大豆作況調査</li> <li>・沿岸漁場環境のリアルタイムモニタリングによる温暖化の影響評価</li> </ul>					
(参考) 令和元年度 実績見込	<p>【取組内容】</p> <p>地球温暖化に対応した京都府丹波黒大豆系品種の生産技術の構築 (H29～31 地域適応コンソーシアム近畿地域事業活用) ほか5課題</p> <p>【実績】</p> <p>地球温暖化に対応した京都府丹波黒大豆系品種の生産技術の構築 (R1 終了)</p> <p>黒大豆の地球温暖化の影響による障害を回避する対策を確立 次年度以降現地農家に情報提供予定</p>					
参考						
担当課	流通・ブランド戦略課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 事業者 <input checked="" type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 ( )					

⑭


取組事項名	食に携わるボランティア向けの食の安心・安全講習会の開催					
目指す姿	食中毒や食物アレルギーによる健康被害などが発生しないことを目指します。					
数値目標 (回／年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	—	—	計 画	令和元年度	令和2年度	令和3年度
			実 績	5 (計画比:100%)	5 (計画比:%)	5 (計画比:%)
数値目標の 考え方	子育てや高齢者サロンや災害時など、ボランティア活動で食事を提供する人や主催者を対象に、食中毒や食物アレルギー対策などについて学ぶ講習会を府内5箇所で開催します。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 対 象：子育てや高齢者サロンの主催者 等 内 容：食中毒の予防や食物アレルギー等、ボランティア活動における食に関する事故の未然防止について					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 子育てや高齢者サロンや災害時など、ボランティア活動で食事を提供する人や主催者を対象に、食中毒や食物アレルギー対策などについて学ぶ講習会を開催した。 <b>【実績】</b> 5回 245名 <b>【山城】</b> 開催日：令和元年7月22日 場所：長岡京市中央公民館 出席者：長岡京市福祉協議会 40名 <b>【丹後】</b> 開催日：令和元年8月20日 場所：宮津歴史の館 対象者：丹後管内福祉施設等給食従事者 159名 <b>【山城】</b> 開催日：令和元年9月19日 場所：大山崎町中央公民館 対象者：社会福祉協議会 15名 開催日：令和元年12月11日 場所：乙訓保健所 対象者：商工会女性部 20名 <b>【丹後】</b> 開催日：令和2年2月3日 場所：峰山総合福祉センター 対象者：食生活改推進員 11名					
参考						
担当課	農政課、健康対策課、生活衛生課					
対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 ( )					

取組事項名	インバウンド等の食のおもてなし研修会の開催					
目指す姿	観光関連事業者等のムスリム対応等についての意識を向上させます。					
数値目標 (回/年)	29年度 実績	30年度 実績	年度別計画			
				令和元年度	令和2年度	令和3年度
	4	5	計画	5	5	5
			実績	5 (計画比:100%)	(計画比:%)	(計画比:%)
数値目標の 考え方	府内5箇所でもスリム対応やベジタリアン対応の研修会を開催します。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 府内5箇所において、関係機関等と連携しながら、地域のニーズ等に合わせたムスリム対応やベジタリアン対応の研修会を開催します。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 府内市町村や関係機関と連携し、府内5箇所においてベジタリアン対応やムスリム対応の研修会を開催した。 <b>【実績】</b> 5回 169名 令和元年10月17日(木)京都市 観光関連事業者等を対象にベジタリアン対応についての研修会 24名 令和元年10月21日(月)京丹後市 観光関連事業者等を対象にベジタリアン等のインバウンド対応の研修会 50名 令和2年2月4日(火)京都市 フードコラボラボ(インバウンド対応及び京都府の取組について)72名 令和2年2月14日(金)宮津市 観光関連事業者等を対象にベジタリアン・ヴィーガン対応についての研修会 14名 令和2年2月19日(水)京都市 観光関連事業者等を対象にインバウンド対応の現地視察 9名					
参考						
担当課	農政課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他( )					

⑩

取組事項名	食物アレルギーのある児童・生徒への個別取組プランの作成率の向上					
目指す姿	食物アレルギー事故が発生しないことを目指します。					
数値目標 (%)	29年度 実績	30年度 実績	年度別計画			
	90%	82%		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計画	93%	96%	100%
実績	(計画比:92%)	(計画比:%)	(計画比:%)			
数値目標の 考え方	すべての学校において府が推奨するマニュアルに基づく個別プランの作成を目標にします。					
令和2年度 計画	<p>【取組内容】</p> <p>府教育委員会で作成した、学校等における食物アレルギー対応の手引きに記載している、食物アレルギー「個別の取組プラン」を活用し、より児童生徒の安心安全な学校生活を送れるよう取り組んでいく。</p>					
(参考) 令和元年度 実績見込	<p>【取組内容】</p> <p>衛生管理推進研修会や学校給食研究協議大会において、府内の学校にあらためて周知を行った。</p> <p>【実績】</p> <p>食物アレルギーでの事故を未然に防げるよう、学校や家庭、共同調理場等と連携を深めることができた。</p> <p>【未達成の理由】</p> <p>各市町村独自のマニュアルを作成しているため、実績が上がっていないと思われる。今後市町村と調整をしながら検討を進めていく。</p>					
参考						
担当課	保健体育課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 ( )					

⑰

取組事項名	きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店（登録店舗数）					
目指す姿	健康的で安全な食環境が整備されることを目指します。					
数値目標 (店舗数/年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	4 5 8	7 5 7	計 画	令和元年度 8 0 0	令和2年度 8 0 0	令和3年度 8 0 0
			実 績	7 6 4 (計画比:96%)	(計画比:%)	(計画比:%)
数値目標の 考え方	飲食店（㊸32,698店）の2.5%の登録を目指します。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 「エネルギー表示」、「野菜たっぷりメニュー」、「塩分ひかえめメニュー」、「アレルギー表示」に取り組む『きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店』を増加することで、府民自らが健康的で、安全な食習慣に取り組める環境整備を進める。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 「エネルギー表示」、「野菜たっぷりメニュー」、「塩分ひかえめメニュー」、「アレルギー表示」に取り組む府内飲食店などを『きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店』として登録し、店舗での表示やホームページにおける周知を行い、府民自らが健康を考えたお店選びに生かすとともに、飲食店の健康意識の向上を図り、健康的な食環境整備をすすめた。					
			このステッカーが店舗の入り口に掲示されています。			
	<b>【実績】</b> 店舗数：764店舗 （京都市582店舗、京都府内182店舗）					
参考						
担当課	健康対策課					
対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他（                    ）					

⑱



取組事項名	緊急時の食に関する対応研修会の開催					
目指す姿	緊急時に適切に対応できる府民や職員を育てます。					
数値目標 (回 / 年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	—	—	計 画	令和元年度 5	令和2年度 5	令和3年度 5
			実 績	12 (計画比:240%)	(計画比:%)	(計画比:%)
数値目標の 考え方	府民のほか、自治体や団体職員等を対象とした、災害時の食の安心・安全に関する研修会を府内5箇所で開催します。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 災害時に備えた食料の備蓄や食の安全確保対策について、知識を身につけるための研修会等を開催する。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 災害時に備えた食の安全確保対策についての研修会を開催した。 <b>【実績】</b> ○災害時の食中毒予防に関する研修 山城：令和元年6月28日、出席者 自治体職員 32名 丹後：令和元年8月20日、出席者 福祉施設等給食従事者 159名 乙訓：令和元年9月19日、出席者 社会福祉協議会 10名 山城：令和元年10月18日、出席者 配食従事者 30名 山城：令和元年12月11日、出席者 商工会女性部 20名 ○災害時の食の提供に関する研修 乙訓：令和元年5月17日、出席者 地域包括ケアシステム関係者 53名 南丹：令和元年6月28日、出席者 給食施設従事者 65名 乙訓：令和元年7月21日、出席者 小児慢性特定疾患保護者等 30名 中丹：令和元年7月30日、出席者 給食施設従事者 39名 中丹：令和元年8月20日、出席者 給食施設従事者 61名 ○京都府災害時栄養・食生活ガイドラインに関する研修 山城：令和元年6月26日、出席者 自治体職員 14名 山城：令和元年9月13日、出席者 自治体職員 12名					
参考						
担当課	農政課、健康対策課、生活衛生課					
対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input checked="" type="checkbox"/> その他（自治体、団体職員）					





取組事項名	全畜産農家に対する動物用医薬品等の適正指導率																																													
目指す姿	計画的に全畜産農家を年1回定期的に巡回することにより、動物用医薬品等飼養状況確認や指導や検査を行うことにより、安心・安全な畜産物の生産に寄与することや家畜伝染病の発生防止を目指しています。																																													
数値目標 (%/年)	29年度 実績	30年度 実績	年度別計画																																											
	100%	100%	計画	令和元年度 100%	令和2年度 100%	令和3年度 100%																																								
			実績	95% (計画比:95%)	(計画比:%)	(計画比:%)																																								
数値目標の 考え方	畜産農家を対象に動物用医薬品の適正使用や家畜伝染病の発生防止等のための巡回指導を行います。																																													
令和2年度 計画	<p>【取組内容】</p> <p>府内全畜産農家を計画的に巡回（農家巡回1回/年）し、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>動物用医薬品や飼料添加物の適正使用</li> <li>畜舎消毒等の飼養衛生管理基準の遵守</li> <li>鳥インフルエンザやCSF（豚熱）豚等の家畜伝染病の検査等を行い、適正な畜産経営を目指します。</li> </ul>																																													
(参考) 令和元年度 実績見込	<p>【取組内容】</p> <p>府内全畜産農家を計画的に巡回し、動物用医薬品や飼料添加物の適正使用畜舎消毒等の飼養衛生管理基準の遵守、鳥インフルエンザやCSF（豚熱）等の家畜伝染病の検査を実施</p> <p>【実績】 畜産農家巡回実績（R2.2.28現在）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>畜種</th> <th>戸数※</th> <th>今年度実績</th> <th>進捗率</th> <th>参考 頭羽群数※</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>牛</td> <td>130</td> <td>130</td> <td>100%</td> <td>9,493</td> </tr> <tr> <td>家きん</td> <td>467</td> <td>467</td> <td>100%</td> <td>2,206,318</td> </tr> <tr> <td>豚・イノシシ</td> <td>47</td> <td>47</td> <td>100%</td> <td>10,834</td> </tr> <tr> <td>馬</td> <td>41</td> <td>36</td> <td>87.8%</td> <td>519</td> </tr> <tr> <td>綿・山羊</td> <td>86</td> <td>41</td> <td>47.7%</td> <td>278</td> </tr> <tr> <td>みつばち</td> <td>141</td> <td>141</td> <td>100%</td> <td>1,410</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>912</td> <td>862</td> <td>94.5%</td> <td>2,228,852</td> </tr> </tbody> </table> <p>(※府内の家畜飼養状況（H31.2.1）)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>課題のある農家については、重点指導を定期的実施し、改善を図る。</li> <li>※3月中に緬山羊、馬の巡回し、全戸巡回達成予定</li> </ul> <p>【未達成の理由】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3月中に緬山羊、馬の巡回予定</li> </ul>						畜種	戸数※	今年度実績	進捗率	参考 頭羽群数※	牛	130	130	100%	9,493	家きん	467	467	100%	2,206,318	豚・イノシシ	47	47	100%	10,834	馬	41	36	87.8%	519	綿・山羊	86	41	47.7%	278	みつばち	141	141	100%	1,410	計	912	862	94.5%	2,228,852
	畜種	戸数※	今年度実績	進捗率	参考 頭羽群数※																																									
牛	130	130	100%	9,493																																										
家きん	467	467	100%	2,206,318																																										
豚・イノシシ	47	47	100%	10,834																																										
馬	41	36	87.8%	519																																										
綿・山羊	86	41	47.7%	278																																										
みつばち	141	141	100%	1,410																																										
計	912	862	94.5%	2,228,852																																										
参考																																														
担当課	畜産課																																													
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他（ ）																																													

②

取組事項名	全水産養殖業者に対する動物用医薬品等の適正使用指導率																																
目指す姿	府内の全水産養殖業者において動物用医薬品等が適正に使用されることを目指します。																																
数値目標 (%/年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画																														
	100	100		令和元年度	令和2年度	令和3年度																											
			計 画	100	100	100																											
		実 績	100 (計画比:100%)	(計画比:%)	(計画比:%)																												
数値目標の 考え方	府内の全養殖業者(26経営体)を対象に、水産用医薬品の適正使用や魚病の発生防止のための指導を行います。																																
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 府内の26経営体の養殖業者全てに対し、関係機関(水産課、水産事務所、海洋センター)が連携し、水産用医薬品の適正な使用、養殖魚の飼育方法及び魚病対策等についての指導を実施予定																																
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 水産養殖業者を対象に、巡回指導や資料配付等を行い、「水産用医薬品の適正使用」、「養殖魚の適切な指導管理、魚病対策」を指導する。  <b>【実績(令和元年度末見込)】</b> ・会議指導:5経営体(海面養殖業者 舞鶴市1、宮津市1、伊根町3) ・巡回指導:12経営体(海面・内水面養殖業者 舞鶴市1、宮津市3、伊根町3、京丹後市1、南丹市1、綾部市2、京丹波町1) ・資料配付による指導:26経営体(府内の全養殖業者)																																
参考	 			《府内養殖状況(H31.3月末時点)》 <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>地 域</th> <th>経営体数</th> <th>養殖魚種</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">海 面</td> <td>宮津市</td> <td>3</td> <td>ブリ類等</td> </tr> <tr> <td>伊根町</td> <td>4</td> <td>ブリ類、マダイ、マサバ、クロマグロ</td> </tr> <tr> <td>京丹後市</td> <td>2</td> <td>ヒラメ、クルマエビ</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">内 水 面</td> <td>京都市</td> <td>11</td> <td>アユ、マス類、コイ、フナ等</td> </tr> <tr> <td>南丹</td> <td>2</td> <td>マス類</td> </tr> <tr> <td>中丹</td> <td>3</td> <td>アユ、マス類、スッポン</td> </tr> <tr> <td>丹後</td> <td>1</td> <td>マス類</td> </tr> </tbody> </table>				地 域	経営体数	養殖魚種	海 面	宮津市	3	ブリ類等	伊根町	4	ブリ類、マダイ、マサバ、クロマグロ	京丹後市	2	ヒラメ、クルマエビ	内 水 面	京都市	11	アユ、マス類、コイ、フナ等	南丹	2	マス類	中丹	3	アユ、マス類、スッポン	丹後	1	マス類
	地 域	経営体数	養殖魚種																														
海 面	宮津市	3	ブリ類等																														
	伊根町	4	ブリ類、マダイ、マサバ、クロマグロ																														
	京丹後市	2	ヒラメ、クルマエビ																														
内 水 面	京都市	11	アユ、マス類、コイ、フナ等																														
	南丹	2	マス類																														
	中丹	3	アユ、マス類、スッポン																														
	丹後	1	マス類																														
担当課	水産課																																
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 事業者 <input checked="" type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他( )																																

②

取組事項名	農薬販売店への巡回調査の実施																										
目指す姿	農薬販売業者の適正な農薬販売を進めます。																										
数値目標 (件/年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画																								
	199	200	計 画	令和元年度	令和2年度	令和3年度																					
			実 績	250 (計画比:100%)	250 (計画比:%)	250 (計画比:%)																					
数値目標の 考え方	府内にある全ての農薬販売店を4年で巡回することを目標とし、適正な販売について監視・指導します。																										
令和2年度 計画	<p>【取組内容】</p> <p>農薬販売業者に対して、農薬取締法に基づき、容器や包装に規定の表示のある農薬や特定農薬以外の農薬の販売の有無などの販売状況や、帳簿の整備状況等について巡回調査を実施します。</p>																										
(参考) 令和元年度 実績見込	<p>【取組内容】</p> <p>農薬販売業者に対して、農薬取締法に基づき、容器や包装に規定の表示のある農薬や特定農薬以外の農薬の販売の有無などの販売状況や、帳簿の整備状況等について巡回調査を実施した。</p> <p>【実績】</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>巡回調査件数</th> <th>改善指導件数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>・京都乙訓:</td> <td>74件</td> <td>8件</td> </tr> <tr> <td>・山城:</td> <td>60件</td> <td>21件</td> </tr> <tr> <td>・南丹:</td> <td>38件</td> <td>10件</td> </tr> <tr> <td>・中丹:</td> <td>45件</td> <td>18件</td> </tr> <tr> <td>・丹後:</td> <td>33件</td> <td>13件</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>250件</td> <td>70件</td> </tr> </tbody> </table>							巡回調査件数	改善指導件数	・京都乙訓:	74件	8件	・山城:	60件	21件	・南丹:	38件	10件	・中丹:	45件	18件	・丹後:	33件	13件	合計	250件	70件
	巡回調査件数	改善指導件数																									
・京都乙訓:	74件	8件																									
・山城:	60件	21件																									
・南丹:	38件	10件																									
・中丹:	45件	18件																									
・丹後:	33件	13件																									
合計	250件	70件																									
参考																											
担当課	農産課																										
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 ( )																										

②③

取組事項名	肥料生産業者への立入調査																																																						
目指す姿	肥料生産業者の適正な肥料生産を進めます。																																																						
数値目標 (件/年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画																																																				
	6	5		令和元年度	令和2年度	令和3年度																																																	
			計 画	10	10	10																																																	
		実 績	10 (計画比:100%)	(計画比:%)	(計画比:%)																																																		
数値目標の 考え方	府内の肥料生産業者の1割を毎年調査し、肥料が適切に生産されていることを監視・指導します。																																																						
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 肥料生産業者に対して、肥料取締法に基づき、生産工程の確認や帳簿の整備状況等について、立入調査を実施します。																																																						
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 肥料生産業者に対して、肥料取締法に基づき、生産工程の確認や帳簿の整備状況等について、立入調査を実施した。																																																						
	<b>【実績】</b> <table style="width:100%; border:none;"> <tr> <td></td> <td style="text-align:center;">立入調査件数</td> <td style="text-align:center;">改善指導件数</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td>・京都乙訓:</td> <td style="text-align:center;">2件</td> <td style="text-align:center;">0件</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td>・山城:</td> <td style="text-align:center;">2件</td> <td style="text-align:center;">0件</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td>・南丹:</td> <td style="text-align:center;">2件</td> <td style="text-align:center;">0件</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td>・中丹:</td> <td style="text-align:center;">2件</td> <td style="text-align:center;">0件</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td>・丹後:</td> <td style="text-align:center;">2件</td> <td style="text-align:center;">2件</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td style="text-align:right;">合計</td> <td style="text-align:center;">10件</td> <td style="text-align:center;">2件</td> <td colspan="4"></td> </tr> </table>							立入調査件数	改善指導件数					・京都乙訓:	2件	0件					・山城:	2件	0件					・南丹:	2件	0件					・中丹:	2件	0件					・丹後:	2件	2件					合計	10件	2件				
	立入調査件数	改善指導件数																																																					
・京都乙訓:	2件	0件																																																					
・山城:	2件	0件																																																					
・南丹:	2件	0件																																																					
・中丹:	2件	0件																																																					
・丹後:	2件	2件																																																					
合計	10件	2件																																																					
参考																																																							
担当課	農産課																																																						
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 ( )																																																						

⑭

取組事項名	飼料等製造業者、販売業者への立入調査					
目指す姿	府内飼料等業者全てにおいて飼料等が適切に取り扱われることを目指します。					
数値目標 (件／年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	1 1	1 1	計 画	令和元年度 1 3	令和2年度 1 3	令和3年度 1 3
			実 績	1 3 (計画比:100%)	(計画比:%)	(計画比:%)
数値目標の 考え方	8年(法に基づく取引記録の保存年限)で全ての飼料等業者を調査します。					
令和2年度 計画	<p>【取組内容】</p> <p>飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律に基づく取引記録の保存年限である8年で全ての飼料業者を調査することを目標とし、家畜飼料の適切な製造、販売を監視・指導するための調査を実施予定。</p>					
(参考) 令和元年度 実績見込	<p>【取組内容】</p> <p>飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律に基づく取引記録の保存年限である8年で全ての飼料業者を調査することを目標とし、家畜飼料の適切な製造、販売を監視・指導するために府内飼料等業者に対する調査を実施した。</p> <p>【実績】</p> <p>調査数：13件 (山城1、南丹2、中丹1、丹後1、京都市等8)</p> <p>指導数：2件</p>					
参考	飼料関係業者数：106(令和2年2月29日時点)					
担当課	畜産課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他( )					

②5

取組事項名	食品表示における科学的検査の実施					
目指す姿	食品表示違反が発生しないことを目指します。					
数値目標 (検体/年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	40	39		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	40	40	40
		実 績	39 (計画比:98%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	4品目を各10検体ずつ計画的に検査します。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 農産物、畜産物、水産物をそれぞれ1検体及び食品表示法における違反等の多いもの、4品目40検体の科学的検査を実施予定					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 「国内・府内で過去に違反事例のあるもの」や「京都産ブランド農林水産物」を品目に選定し、4品目各10検体ずつ科学的検査を実施した。  <b>【実績】</b> <b>【8月】</b> 青ネギ(産地分析) 10検体ー全て疑義なし <b>【9月】</b> 鮮魚(タイ)(養殖分析) 9検体ー全て疑義なし※ <b>【11月】</b> 袋詰精米(品種判別) 9検体疑義なし、1検体において他品種混入防止を改善指導済 <b>【2月】</b> 鶏肉(産地分析) 10検体ー全て疑義なし  ※9月の鮮魚(タイ)について、天然か養殖かを分析する検体が1検体調達できなかった。					
参考						
担当課	農政課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他( )					

②6

取組事項名	食品表示巡回指導の実施																	
目指す姿	食品表示違反が発生しないことを目指します。																	
数値目標 (店舗数/年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画															
	280	296		令和元年度	令和2年度	令和3年度												
			計 画	300	300	300												
		実 績	300 (計画比:100%)	(計画比:%)	(計画比:%)													
数値目標の 考え方	府内5地域で60店舗程度ずつ巡回します。																	
令和2年度 計画	<p><b>【取組内容】</b></p> <p>令和2年度から食品表示が切り替わるため、京都乙訓及び各広域振興局単位で関係機関がより連携し、スーパー・小売店を中心に約300店舗を選定し、京都乙訓は年間44店舗程度、各広域振興局は年間64店舗程度に対して、原産地表示の欠落等の不適正表示の有無についてパトロールを実施し食の安心・安全を確保する。</p>																	
(参考) 令和元年度 実績見込	<p><b>【取組内容】</b></p> <p>京都乙訓及び各広域振興局単位で関係機関が連携し、スーパー・小売店等約300店舗を選定し、京都乙訓は年間44店舗程度、各広域振興局は年間64店舗程度に対して、原産地表示の欠落等の不適正表示の有無についてパトロールを実施した。</p> <p><b>【実績】</b></p> <table style="margin-left: 40px;"> <tr> <td>山城</td> <td>64件</td> </tr> <tr> <td>南丹</td> <td>64件</td> </tr> <tr> <td>中丹</td> <td>64件</td> </tr> <tr> <td>丹後</td> <td>64件</td> </tr> <tr> <td><u>京都乙訓</u></td> <td><u>44件</u></td> </tr> <tr> <td>合 計</td> <td>300件</td> </tr> </table>						山城	64件	南丹	64件	中丹	64件	丹後	64件	<u>京都乙訓</u>	<u>44件</u>	合 計	300件
山城	64件																	
南丹	64件																	
中丹	64件																	
丹後	64件																	
<u>京都乙訓</u>	<u>44件</u>																	
合 計	300件																	
参考																		
担当課	農政課																	
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 (                    )																	



②7

取組事項名	食品衛生監視機動班による食品営業施設の監視指導					
目指す姿	食中毒や食物アレルギー、食品の規格基準違反、食品表示違反などが発生しないことを目指します。					
数値目標 (件 / 年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	4 2	4 0		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	4 0	4 0	4 0
		実 績	4 1 (計画比:103%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	大規模広域流通食品製造施設に対して、保健所の食品衛生監視員が機動班として計画的（南部20、中部10、北部10）に立ち入ります。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 大規模広域流通食品製造施設等に対して、保健所の食品衛生監視員が食品衛生監視機動班を編成して立ち入り、記録のチェック、拭き取り検査や収去検査等を実施					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 大規模広域流通食品製造施設等に対して、保健所の食品衛生監視員が食品衛生監視機動班を編成して立ち入り、記録のチェック、拭き取り検査や収去検査等を実施  <b>【実績】</b> 41施設に立入検査を実施し、HACCPに基づく衛生管理の確認や収去検査を活用した効果的な衛生指導を行った。 (南部20施設、中部11施設、北部10施設)					
参考						
担当課	生活衛生課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 (                    )					


⑳

取組事項名	食品衛生法に基づく食品等の収去検査の実施					
目指す姿	食中毒や食物アレルギー、食品の規格基準違反、食品表示違反などが発生しないことを目指します。					
数値目標 (検体/年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	750	751		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	750	750	750
		実 績	750 (計画比:100%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	食品に対する不安や食品事故を考慮し、専門家の意見を聞きながら継続して残留農薬、添加物などの検査を実施します。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 府内で生産・製造又は販売される食品（輸入食品を含む。）等について、保健環境研究所や、中丹西保健所において、残留農薬、組換え遺伝子、食品添加物、放射性物質等の検査を実施					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 計画に従い、府内で生産・製造又は販売される食品（輸入食品を含む。）等について、保健環境研究所や、中丹西保健所において、残留農薬、アレルギー物質、食品添加物、放射性物質等の検査を実施  <b>【実績】</b> 750検体（計画比：100%）					
参考	収去検査：食品衛生法に基づき、保健所などの食品衛生監視員が販売店などから検査のために必要な量の食品を採取して行う検査					
担当課	生活衛生課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他（ ）					

⑳

取組事項名	野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導率					
目指す姿	野生鳥獣肉で食中毒などが発生しないことを目指します。					
数値目標 (% / 年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	—	—	計 画	令和元年度 100	令和2年度 100	令和3年度 100
			実 績	100 (計画比:100%)	(計画比:%)	(計画比:%)
数値目標の 考え方	当該施設(20施設)を年1回以上監視します。					
令和2年度 計画	<p><b>【取組内容】</b></p> <p>野生鳥獣肉については、食用としての利活用がある一方、これらの肉には、E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌または寄生虫による食中毒のリスクがあることから、厚生労働省が、野生鳥獣の解体や調理時に守るべき衛生管理の方法等を示したガイドラインを作成しており、野生鳥獣肉の取扱いは、これらに従って衛生的に行う必要があるため、野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設に立ち入り調査を実施します。</p>					
(参考) 令和元年度 実績見込	<p><b>【取組内容】</b></p> <p>野生鳥獣肉については、食用としての利活用がある一方、これらの肉には、E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌または寄生虫による食中毒のリスクがあることから、厚生労働省が、野生鳥獣の解体や調理時に守るべき衛生管理の方法等を示したガイドラインを作成しており、野生鳥獣肉の取扱いは、これらに従って衛生的に行う必要があるため、野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設に立ち入り調査を実施</p> <p><b>【実績】</b></p> <p>20件(20施設)</p> <p>厚生労働省ガイドライン及び収去検査を活用した衛生的な処理方法等について指導を実施した。</p>					
参考						
担当課	生活衛生課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他( )					

③⑩

取組事項名	きょうと食の安心・安全フォーラムの開催					
目指す姿	府民と食品関連事業者等の交流を通じて相互理解の促進を目指します。					
数値目標 (回 / 年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	1	1		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	1	1	1
			実 績	1 (計画比:100%)	(計画比:%)	(計画比:%)
数値目標の 考え方	食品関連事業者、消費者団体、行政が一体となり毎年1回開催します。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 食の安心・安全について府民、食品事業者及び京都府が相互に理解することを目的として、京都府、食品関連事業者等の取組を紹介するとともに、意見交換を実施する内容で開催を予定します。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 食の安心・安全について府民、食品事業者及び京都府が相互に理解することを目的として、京都府、食品関連事業者等の取組を紹介するとともに、意見交換を行いました。  <b>【実績】</b> 開催日時：令和2年2月10日(月)13:30~15:30 開催場所：京都経済センター6階会議室(6-C) 出席者：府民及び関係者95名					
参考						
担当課	農政課					
対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 (                      )					

③1

取組事項名	府民、食品関連事業者等との交流、意見交換					
目指す姿	府民の食の信頼感向上のために、食の安心・安全に取り組む食品関連事業者と府民との交流を通じて相互理解を促進する。					
数値目標 (回/年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	5	8		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	5	5	5
		実 績	4 (計画比:80%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	食の安心・安全に関する施策や取組について、消費者、生産者及び食品関連事業者による意見交換を行い、相互理解を進めることを目標としています。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 食の安心・安全に関する施策や取組について、消費者、生産者及び食品事業者による意見交換会等を府内5箇所で開催し、相互理解を進める。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 食の安心・安全に関する施策や取組について、消費者、生産者及び食品事業者による意見交換会等を府内5箇所で開催し、相互理解を進めた。  <b>【実績】</b> 山城:「山城産農産物の生産現場を訪ね、収穫体験や加工体験、意見交換会」 令和元年12月15日(日) 参加者 35名 南丹:「農畜産物の生産現場や販売所を訪問し、生産者との交流を通じ食の安心・安全に関する取組の意見交換」 令和元年10月27日(日) 参加者 32名 中丹:「一般家庭向けのジビエ料理の食の安心・安全に関する意見交換」 令和元年10月28日(月) 参加者 16名 京都市内:「きょうと信頼食品登録制度登録事業者等の食の安心・安全の取組に関する意見交換」(食の安心・安全フォーラム) 令和2年2月10日(月) 参加者 95名(③併催)  <b>【未達成の理由】</b> 丹後地域において、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため中止					
参考						
担当課	農政課					
対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input checked="" type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 ( )					

取組事項名	府の施策、取組に関する消費者団体との意見交換会の開催					
目指す姿	食に関する取組について意見交換を行い、府民の意見を取組に反映することを目指します。					
数値目標 (回 / 年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	5	5		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	5	5	5
			実 績	5 (計画比:100%)	(計画比:%)	(計画比:%)
数値目標の 考え方	四半期に1回程度開催します。					
令和2年度 計画	【取組内容】 食に関する様々なテーマについて府内の消費者団体と意見交換を行います。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<p>【取組内容】 食に関する取組について府内の消費者団体等と意見交換を行いました。</p> <p>【実績】 ○第1回 テーマ：第5次食の安心・安全行動計画の新規項目について 開催日：令和元年7月4日（木）</p> <p>○第2回 テーマ：京都中央卸売市場第二市場の取組について 開催日：令和元年9月19日（木）</p> <p>○第3回 テーマ：茶業研究所の取組について、宇治茶の振興策について 開催日：令和元年10月24日（木）</p> <p>○第4回 テーマ：食品表示普及啓発等について、京都府食育推進計画について、ゲノム編集技術について 開催日：令和元年12月17日（火）</p> <p>○第5回 テーマ：京都府食品衛生監視指導計画について、食品の収去検査計画について、CSFに係る対応状況について（報告） 開催日：令和2年2月6日（木）</p>					
参考						
担当課	農政課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input checked="" type="checkbox"/> その他（消費者団体）					





③③

取組事項名	食の安心・安全協働サポータースキルアップ研修会の開催					
目指す姿	食の安心・安全協働サポーターの食の安心・安全への知識や意識を向上させます。					
数値目標 (回／年)	29年度 実績	30年度 実績	年度別計画			
	5	5	計画	令和元年度 5	令和2年度 5	令和3年度 5
			実績	7 (計画比:140%)	(計画比:%)	(計画比:%)
数値目標の 考え方	食の安心・安全協働サポータースキルアップ研修会を府内5箇所で開催します。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 府内5箇所ですべて1回ずつ研修会を開催し、食の安心・安全協働サポーター※ に対し、食の安心・安全に関する最新情報を提供します。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 府内7箇所ですべて研修会を開催し、食の安心・安全協働サポーター等に対し、 食の安心・安全に関する最新情報を提供しました。  <b>【実績】</b> ○食の安心・安全協働サポータースキルアップ研修 中丹：令和元年12月5日、出席者4名 丹後：令和元年12月17日、出席者8名 山城：令和2年1月20日、出席者4名 南丹：令和2年1月22日、出席者4名 乙訓：令和2年1月27日、出席者2名 山城：令和2年1月29日、出席者5名 南丹：令和2年3月18日(予定)(③⑥併催)					
参考	※食の安心・安全協働サポーター 京都府在住・在勤の個人等に基礎的な講習を受けていただき、府が登録 〈活動内容〉 ①日常生活の中で見つけた、食品表示欠落などの情報を府に提供 ②府からの食の安心・安全に関する情報を、身近な人へ提供 ③府が実施するアンケート調査等への協力					
担当課	農政課					
対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他( )					



取組事項名	学生等によるきょうと食の安心・安全ヤングサポーターの養成					
目指す姿	将来を担う若者の食に関する意識の向上を目指します。					
数値目標 (登録人数)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	—	—	計 画	令和元年度 30	令和2年度 60	令和3年度 100
			実 績	24 (計画比:80%)	(計画比:%)	(計画比:%)
数値目標の 考え方	大学生等を対象に、食の安心・安全に関する知識を身に付けるための研修会等を開催し、毎年計画的に養成することを目標とします。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 令和元年度は家政系の大学等を中心に周知、登録を実施していたが、大学生協等にも周知等を実施し、多くの学生の登録をする。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 将来を担う若者が食に触れ、親しむ機会を増やし、食の安全、食文化及び食を大切する意識の向上を更に高めるために、京都府に多い大学生等を対象とした、「きょうと食の安心・安全ヤングサポーター登録制度」を創設するとともに、食の安心・安全や食育等に関する専門知識や府が実施している事業等に関する研修会等を開催し、食に関して高い意識を持つ大学生等を養成する。  <b>【実績】</b> 府内の家政系の大学等を中心に7回のきょうと食の安心・安全ヤングサポーター登録研修会を実施し、24名の学生を登録した。 引き続き、大学と連携し、SNS等を活用した周知を進め、登録増加に取り組みます。					
参考						
担当課	農政課					
対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 ( )					

取組事項名	食の府民大学の講座の拡大					
目指す姿	府民の食に関する選択力を向上させます。					
数値目標 (講座総数)	29年度 実績	30年度 実績	年度別計画			
	29	43		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計画	50	55	60
		実績	57 (計画比:114%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	毎年5講座程度を新規開講し、計60講座を開講します。					
令和2年度 計画	<p>【取組内容】</p> <p>食材を選ぶことや、調理方法の知識を簡単に入手できるように、YouTubeを活用した講座を5講座程度公開する。</p>					
(参考) 令和元年度 実績見込	<p>【取組内容】</p> <p>特に忙しい子育て世代に対して、食材を選ぶことや、調理方法の知識を簡単に入手できるように、YouTubeを活用した講座を公開した。</p> <p>【実績】</p> <p>○食の府民大学講座開設</p> <p>食選力講座「食中毒予防 応用編」7講座(令和元年8月1日公開)</p> <p>調理力講座「野菜の適切な保存方法」2講座(令和元年10月24日公開)</p> <p>調理力講座「食材別使い切りレシピ」5講座(令和元年10月24日公開)</p>					
	 <p>ウェルシュ菌食中毒①講座 (「YouTube」上の表示)</p>			 <p>食材別使い切りレシピ 小さく余った野菜編講座 (「食の府民大学」上の表示)</p>		
参考	食の府民大学 URL <a href="http://www.pref.kyoto.jp/fumindaigaku/index.html">http://www.pref.kyoto.jp/fumindaigaku/index.html</a>					
担当課	農政課					
対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他( )					


取組事項名	リスクコミュニケーションの開催					
目指す姿	府民のライフスタイルに応じた適切な情報を選択する力の向上を目指します。					
数値目標 (回/年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	16	15		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計画	20	20	20
			実績	19 (計画比:95%)	(計画比:%)	(計画比:%)
数値目標の 考え方	府民の関心の高いテーマを中心に、府内各地で毎年20回の開催を目標とします。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> ①内閣府食品安全委員会等の食品安全の専門家を要する行政機関等と連携して開催（テーマ案：食品のリスク、カフェイン、健康食品） ②府内の消費者団体等と連携し、当該団体とテーマを選定し開催（テーマ案：輸入食品、食品添加物、放射線・放射性物質） ③農産物の生産者や加工者と消費者の意見交換会 ④学生や学校の先生、保育士等をターゲットに子どもや若者に身近なテーマで意見交換会（テーマ案：カフェイン、食中毒）					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 府民の関心の高いテーマを中心に関係課等と連携して府内各地で開催する。 <b>【実績】</b> 開催日 令和元年9月13日（金） 場 所 中丹広域振興局福知山庁舎 テーマ アクリルアミドについて 対象者 消費者団体 20人  開催日 令和2年1月24日（金） 場 所 京都府立大学稲盛記念会館 テーマ カフェインについて 対象者 大学生 27名  他 17回府内各地で開催 <b>【未達成の理由】</b> 3月18日（木）の「食品表示について」を新型コロナウイルスの感染拡大防止のため中止					
参考						
担当課	農政課					
対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他（ ）					



③7

取組事項名	府ホームページ等において、府の施策・取組を分かりやすく紹介					
目指す姿	府民、食品関連事業者へ食の安心・安全に関する取組情報等の的確な提供を目指します。					
数値目標 (回 / 年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	12	12		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	12	12	12
			実 績	12 (計画比:100%)	(計画比:%)	(計画比:%)
数値目標の 考え方	府の施策や行事の最新情報を、毎月1回ホームページ「食の安心・安全きょうと」に分かりやすく掲載します。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 府の施策や行事の最新情報をHP（「食の安心・安全きょうと」）に逐次掲載します。毎月1回点検を行い、必要な情報を掲載、更新します。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 府の施策や行事の最新情報をHP（「食の安心・安全きょうと」）に逐次掲載します。毎月1回点検を行い、必要な情報を掲載、更新します。  <b>【実績】</b> 毎月最新情報を更新した結果、「食の安心・安全きょうと」には年間を通じて約9,500回のアクセスがありました。					
参考						
担当課	農政課					
対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input checked="" type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 ( )					

取組事項名	様々な媒体を活用した適切な食情報の発信					
目指す姿	SNSという新しいツールを活用して情報発信することで、より広く府民、食品関連事業者へ食の安心・安全に関する取組情報等の提供を行い、食に関心のある府民を増やすことを目指します。					
数値目標 (回/年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	—	—	計 画	令和元年度 24	令和2年度 24	令和3年度 24
			実 績	24 (計画比:100%)	(計画比: %)	(計画比: %)
数値目標の 考え方	フェイスブック等のSNSツールを活用し、食の安心・安全に関する情報を毎月2回発信します。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> これまでのフェイスブックでの情報発信に加え、ツイッターでも情報を発信します。					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> これまでのホームページやメールマガジンにおける情報発信に加え、SNSツール (Facebook ページ) を活用して、より効果的な情報発信を行いました。  <b>【実績】</b> 令和元年6月「きょうと食の安全・食育情報」Facebook ページ開設しました。 きょうと食育・安心・安全メールマガジン登録者数：231名					
参考	きょうと食の安全・食育情報 Facebook ページ <a href="https://www.facebook.com/kyoto.shokuanzen.shokuiku/">https://www.facebook.com/kyoto.shokuanzen.shokuiku/</a>					
担当課	農政課					
対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input checked="" type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 ( )					


取組事項名	きょうと食いく先生による食文化伝承授業の実施					
目指す姿	子ども達が食文化等を継承し、食を大切にする意識の向上を目指します。					
数値目標 (回/年)	29年度 実績	30年度 実績	年度別計画			
	27	29	計画	令和元年度 30	令和2年度 40	令和3年度 50
			実績	41 (計画比:137%)	— (計画比:%)	— (計画比:%)
数値目標の 考え方	府内学校等における「きょうと食いく先生」による授業を計画的に増やします。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 子ども達に食文化等を伝承するため、京都府における食育推進の基幹人材であるきょうと食いく先生を府内学校等へ派遣し、「和食」や地域の郷土料理等、伝統的な食文化を学ぶ授業を府内各地で実施					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 京都には京野菜や宇治茶、漬物、ゆば、豆腐、日本酒等の、伝統に培われ、京都の気候風土の中で育まれた豊かな食材や、それを用いた「和食」に代表される食文化が根付いていますが、ライフスタイルの多様化等により、伝統的な食文化に親しむ機会が減り、食文化の伝承が途絶える懸念があります。このため、府内の学校等と連携を深め、きょうと食いく先生により、子ども達へ食文化の伝承を行いました。					
	<b>【実績】</b> 派遣授業回数 計 41回 派遣先：小学校25校、中学校11校、高等学校4校、支援学校1校 内容：和食37校（うち、出汁について12校）、地域の食文化4校					
						
	きょうと食いく先生による食文化伝承授業の様子					
参考						
担当課	農政課					
対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他 (                      )					


④

取組事項名	食育実践優良事例の紹介、普及活動の実施					
目指す姿	食育優良事例を紹介、普及することで、全世代の府民が食に関して興味・関心を高めることを目指します。					
数値目標 (回 / 年)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	4	4		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	6	8	10
		実 績	7 (計画比:117%)	(計画比: %)	(計画比: %)	
数値目標の 考え方	食育の優良事例を広く紹介、普及させるための取組を年2件増やしていきま す。					
令和2年度 計画	<b>【取組内容】</b> 食育の優良事例の紹介、普及の取組を行う予定 農政課4件 ・5月 食育推進交流会（北部、南部） ・きょうと食育事例集の作成、紹介 ・8月 きょうと食いく先生魅力発信 保健体育課3件 ・5月 食育推進連絡協議会（北部、南部） ・12月 府学校給食研究協議大会 文教課1件 ・「早寝早起き朝ごはん」推進校事業の募集					
(参考) 令和元年度 実績見込	<b>【取組内容】</b> 食育の優良事例の紹介、普及の取組を実施した。					
	<b>【実績】</b> <span style="float: right;">7件</span> 農政課3件 府内食育実践校の取組の紹介 ・6月食育推進交流会（北部、南部）府内学校における食育事例の発表 ・きょうと食育事例集の作成、紹介 保健体育課3件 ・6月 食育推進連絡協議会（北部、南部）府内食育実践校の取組の紹介 ・12月 府学校給食研究協議大会 文教課1件 ・9月 令和2年度「早寝早起き朝ごはん」推進校事業の募集					
参考						
担当課	農政課、保健体育課、文教課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input checked="" type="checkbox"/> その他（府民）					



④

取組事項名	食べ残しゼロ推進店舗（飲食店版）の認定拡大					
目指す姿	食材を使い切る工夫等に取り組む飲食店を認定することで、府民の食を大切に する意識の向上を目指します。					
数値目標 (店舗数)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	16	50		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	200	300	380
		実 績	65 (計画比:33%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	対象となる飲食店の10%の認定を目指します。					
令和2年度 計画	<p>【取組内容】</p> <p>「食材を使い切る工夫」、「食べ残しを出さない工夫」等の食品ロス削減に 取り組む府内飲食店・宿泊施設を『食べ残しゼロ推進店舗（飲食店・宿泊施 設版）』として認定し、府民及び事業者への意識啓発を図るとともに、食品 ロスの削減につなげる。</p> <p>各種イベント、府ホームページ、研修会等を通して、府民及び事業者へ啓 発を行う。府ホームページでは、新たにマッピングシステムを用いて利便性 を図る。引き続き業界団体等の協力を得ながら、またチェーン店等を中心に 個別に依頼も行い、認定拡大に取り組む。</p>					
(参考) 令和元年度 実績見込	<p>【取組内容】</p> <p>各種イベント、府ホームページ、研修会等を通して、府民及び事業者へ啓 発を実施。認定拡大に向けて、京都府旅館ホテル生活衛生同業組合、京都府 料理飲食業組合連合会、亀岡料飲連合会、南丹市商工会等と連携し依頼を実 施。申請リーフレットを新たに作成</p> <p>【実績】</p> <p>店舗数：65店舗（平成29年度から開始 ③050）</p> <p>京都府旅館ホテル生活衛生同業組合は府内127施設あてFAX送信、京都 府料理飲食業組合連合会は府内約1,300組合員あて組合新聞に記事掲載、亀 岡料飲連合会は府内約60施設あて郵送する等、業界団体に協力を得て広く 依頼を行った。</p>					
参考	 <p>食品ロス削減等の取組を実践する飲食店・宿泊施設を京都府が 認定。推進店は認定証、ステッカー、ポスター等を店内に掲示し、 来店客に対し取組を積極的にPRする。</p>					
担当課	農政課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他（ ）					

取組事項名	食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店版）の認定					
目指す姿	家庭での食べきり使い切り等に取り組む食品小売店を認定することで、府民の食を大切にしている意識の向上を目指します。					
数値目標 (店舗数)	29年度 実績	30年度 実績	年度別計画			
	—	39		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計画	100	150	200
		実績	41 (計画比:41%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	対象となる食品小売店の10%の認定を目指します。					
令和2年度 計画	<p><b>【取組内容】</b></p> <p>「店頭での手つかず食品（賞味・消費期限切れ食品）の削減につながる取組」、「家庭での食べきり・使いきりにつながる取組」等の食品ロス削減に取り組む府内食品小売店を『食べ残しゼロ推進店舗（食品小売店版）』として認定し、府民及び事業者への意識啓発を図るとともに、食品ロスの削減につなげる。</p> <p>各種イベント、府ホームページ、研修会等を通して、府民及び事業者へ啓発を行う。府ホームページでは、新たにマッピングシステムを用いて利便性を図る。引き続き業界団体等の協力を得ながら、またチェーン店等を中心に個別に依頼も行い、認定拡大に取り組む。</p>					
(参考) 令和元年度 実績見込	<p><b>【取組内容】</b></p> <p>各種イベント、府ホームページ、研修会等を通して、府民及び事業者へ啓発を実施。認定拡大に向けて、チェーン店等を中心に個別にも依頼を実施。申請リーフレットを新たに作成</p> <p><b>【実績】</b></p> <p>店舗数：41店舗（平成30年度から開始 ③39）</p> <p><b>【未達成の理由】</b></p> <p>食品スーパー（2社27店）、コンビニエンスストアチェーン（1社）、道の駅（5箇所）に依頼を行なったが、引き続きチェーン店を中心に個別にも依頼を行う必要があると考えられる。</p>					
参考	 <p>食品ロス削減等の取組を実践する食品小売店を京都府が認定。推進店は認定証、ステッカー、ポスター等を店内に掲示し、来店客に対し取組を積極的にPRする。</p>					
担当課	農政課					
対象者	<input type="checkbox"/> 消費者 <input checked="" type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他（ ）					

④

取組事項名	食育宣言を行い、健全な食生活をおくる府民					
目指す姿	府民が食について考えるきっかけづくりをすることで、府民の食文化、食品を大切にす意識の向上を目指します。					
数値目標 (延人数)	29年度 実績	30年度 実績	年 度 別 計 画			
	4,228	7,094		令和元年度	令和2年度	令和3年度
			計 画	8,000	10,000	12,000
		実 績	9,714 (計画比:121%)	(計画比:%)	(計画比:%)	
数値目標の 考え方	府民の自発的な食育活動が促進されるよう、1年間で2,000人ずつ、平成28年度から累計して6年間で12,000人の府民が自らの食に関する目標を宣言することを目標とします。					
令和2年度 計画	【取組内容】 引き続き府民が自らの食に関して目標を宣言することで、自発的な食育活動への取組を促します。この取組を府民に対して広く呼び掛けるため、「京都府食のみらい宣言・実践活動表彰」を実施します。					
(参考) 令和元年度 実績見込	【取組内容】 イベント等で府民に対し食に関する目標の宣言をしていただき、自発的な食育活動への取組を促しました。 この取組を府民に対して広く呼び掛けるため、「京都府食のみらい宣言・実践活動表彰」を実施しました。  【実績】 ○食育シンポジウム(令和元年8月3日):50人 ○エシカルイベント(令和元年8月8日):126人 ○SKYふれあいフェスティバル(令和元年9月14日):309人 ○京都府農林水産フェスティバル(令和元年11月30日~12月1日):427人 ○京都キレイフェスタ(令和2年1月18日):674人 ○食のみらい宣言・実践活動表彰(令和元年6月3日~9月30日):1034人					
参考						
担当課	農政課					
対象者	<input checked="" type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 事業者 <input type="checkbox"/> 生産者 <input type="checkbox"/> その他( )					

# 令和 2 年度 京都府食品衛生監視指導計画 (案)

(令和 2 年 4 月 1 日～令和 3 年 3 月 3 1 日)

## 目 次

◆項 目	◆ページ
1 趣旨	1
2 基本的方向	1
3 令和 2 年度重点的取組	1
4 実施体制	2
5 監視指導の実施方法	4
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) 令和 2 年度年間標準監視指導回数	12
(別添 2) 食品群ごとの監視指導一覧	13
(別添 3) 食中毒予防重点監視指導事項	16
(別添 4) 令和 2 年度食品等検査計画	17
(別添 5) 違反食品等の発見に係る調査報告のフロー	18
(別添 6) 食中毒事件対応のフロー	19
用語説明	20

# 令和2年度京都府食品衛生監視指導計画

## 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、府民の皆様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、「令和2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31年度の監視指導結果の内容を検証し、令和2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。

食品衛生法改正により、全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）に対して、HACCPに基づく衛生管理又はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が義務づけられたことから、食品等事業者が食品等の製造時等における衛生管理を危害分析・重要管理点方式で行えるよう、HACCP導入の推進を重点的取組みに位置づけ、より一層推進します。

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た「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”」などと連携した巡回指導等により衛生管理や法令遵守の自主衛生管理を推進します。

また、食品表示法など食品の安心・安全に係る他法規定についても食品衛生に係る監視指導と合わせて、効果的に啓発・監視指導に取り組みます。

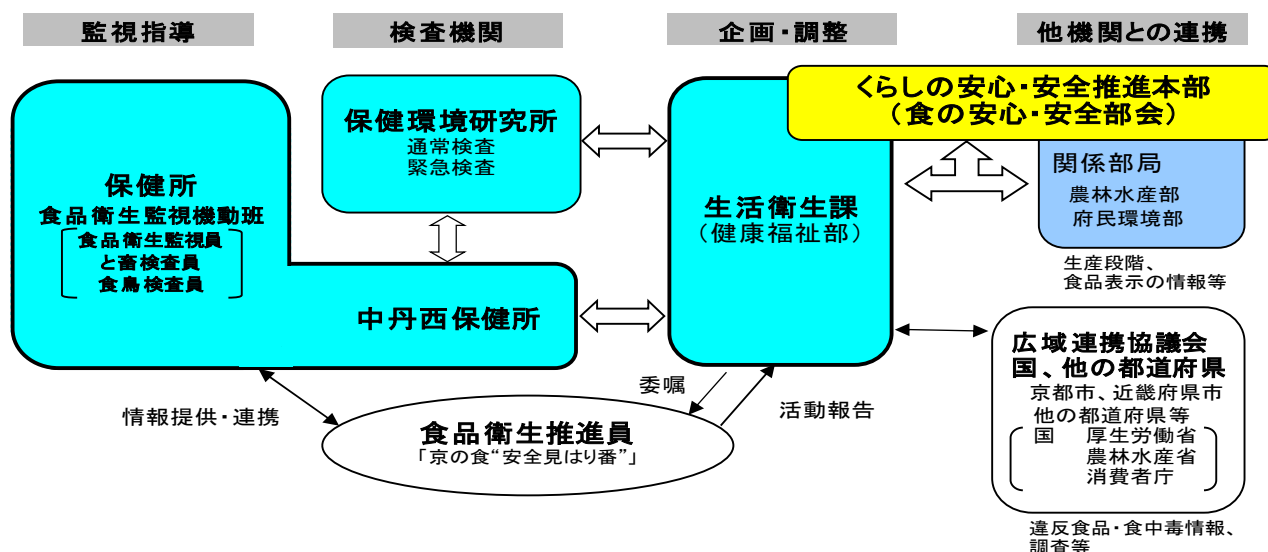
## 3 令和2年度重点的取組

- ◆ 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、効果的・効率的な食品衛生管理手法であるHACCPに沿った衛生管理が、食品衛生法の改正により令和2年6月（1年間の経過措置期間有り）から原則全ての食品等事業者に対して義務づけられることから、HACCPに基づく衛生管理が求められる大規模食鳥処理施設、と畜場及び大規模食品事業者に対して重点的にHACCPの導入を支援するとともに、飲食店営業者、

そうざい製造業者、その他小規模事業者等に対してもHACCPの考え方に基づく衛生管理の普及推進を図り、京都府内の食品の安全・安心を一層推進します。

- ◆ 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公表します。  
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するとともに、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は、食中毒注意報を発令するなど、注意喚起及び啓発を強化します。また、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止のため、国と関係自治体の連携や協力により、早期探知及び情報共有の徹底を行います。また、広域的な食中毒事案が発生し、広域連携協議会が開催されたときは、当該協議会を活用し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域発生又はその拡大を防止するために必要な対策を協議します。  
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迅速な連携を図り、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対して規格基準の遵守など監視指導を継続実施します。  
特に、生食用又は加熱不十分な食鳥肉等については、国内において例年カンピロバクターによる食中毒が発生していることから、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徹底します。  
また、近年、食材としてその利用が広がりつつある野生鳥獣肉について、収去検査において病原微生物検査を行い、安全な提供に向け効果的に指導啓発を行います。

## 4 実施体制





## 1 監視・指導の実施体制に関する基本的事項は、次のとおりです。

- (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、広域化する流通食品の監視強化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
- ・府民の皆様への食品衛生に関する情報提供
- ・違反食品の発見、食中毒の発生時などにおける国、他の自治体及び庁内関係部局との連携

#### 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
- ・衛生講習会の実施、食品衛生に関する情報提供
- ・HACCPによる衛生管理など、事業者の自主衛生管理を推進するための指導・助言
- ・と畜場及び食鳥処理場の監視指導

### (2) 食品衛生監視機動班による監視指導

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、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。





(3) 国及び他の都道府県等その他関係機関相互の連携の確保

- ア 広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、食品衛生法の改正により、平成31年4月1日から設置された広域連携協議会を活用し、国や関係自治体と相互連携や協力を図ります。
- イ 広域流通食品に係る違反情報の発見・通報時において、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。
- ウ 総合衛生管理製造過程承認施設の監視・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じて、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】

広域連携協議会、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、全国食品安全自治ネットワーク

(4) 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、不当景品類及び不当表示防止法（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。

(5) 試験検査機関の実施体制

- ア 保健環境研究所及び中丹西保健所において、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 保健環境研究所及び中丹西保健所において、食中毒原因菌等の検査を行い、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が連携し、保健環境研究所及び中丹西保健所の食品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中丹西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機関による精度管理調査を受けます。

## 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工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に基づく衛生管理の対象事業者	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生監視機動班によるHACCPに基づく衛生管理の導入に向けた指導、助言</li> <li>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</li> </ul>
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"> <li>簡易検査キットを用いた検査を行うとともに、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</li> </ul>
食品事業者全般	<ul style="list-style-type: none"> <li>営業許可の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</li> <li>廃棄食品の不正流通事案を受け、自主回収時における廃棄確認など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</li> <li>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</li> </ul>

(別添 1) 令和 2 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仕出し屋等の監視指導
- (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の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「つけない・増やさない・やっつける」などを周知徹底し、広く府民に注意を呼びかけます。

イ 給食施設、仕出し・弁当屋、旅館や製造施設などへの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実施します。

### (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、製造施設への立入指導を重点的にを行い、衛生的な食品の取扱いや、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) 食中毒注意報の発令

食品による危害の発生を未然に防止することを目的に、夏季(7月～9月)及び冬季(11月～3月)に食中毒注意報を発令し、食中毒予防の注意喚起を強化します。

### (4) その他

ア 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。

イ 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、添加物などの安全確認検査の年間計画（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収去検査を行い、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及び検査項目（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定めます。
- (3) 最近の食品にまつわる不安や事故を考慮し、令和2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 ヒラメの寄生虫（クドア・セプトエンピクタータ）の検査
  - ク 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
  - ケ 健康食品中の医薬品成分の検査（試買検査）
  - コ 大豆、トウモロコシの組換え遺伝子検査
  - サ 生産段階における野菜、魚介類等の検査
  - シ 府内に流通している野生鳥獣肉の細菌検査
  - ス 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、食用に供される全ての牛に対すると畜時の生体検査、解体前検査、解体後検査と、24か月齢以上の牛で神経症状や全身症状を呈する牛を対象としたBSE検査実施及び特定危険部位の除去を徹底します。

（別添4）令和2年度食品等検査計画 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に関する知識の習得 → 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の向上 → 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		<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) 食品等の検査の結果、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、直ちに当該食品に係る流通調査等を実施し、必要に応じて廃棄・回収等の措置を講じるよう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。
- (3) 広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会を活用し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議します。

(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、アレルギー表示等健康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。
- (3) 回収後の食品等の取扱いについて確認を行い、不正に流通・使用されることのないよう監視指導を徹底します。

## 7 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品等事業者自らが実施する衛生管理を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」や「食品製造におけるHACCP入門マニュアル」等により指導
  - 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促し、施設の衛生管理の徹底を指導します。
- (3) 事業者自らが実施する衛生管理を指導します。
  - ア HACCPに沿った衛生管理の普及推進
  - イ 原材料、製品の自主検査等による安全性確認
  - ウ 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
  - エ 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。

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期間における巡回指導
- ・ 食品関係業者からの各種手続き、衛生管理などに対する助言
- ・ HACCPの普及啓発活動
- ・ 消費者からの食品に関する相談対応
- ・ 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
- ・ 食品調理従事者の一斉検便の実施

## 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、検査技術や法令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。

## 令和2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
<b>年3回以上 (Aランク)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇HACCPに基づく衛生管理の対象施設(と畜場、大規模食鳥処理場を含む)</li> <li>◇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)</li> <li>◇総合衛生管理製造課程承認施設</li> <li>◇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)</li> <li>◇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)</li> <li>◇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)</li> <li>◇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)</li> <li>◇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)</li> <li>◇乳処理業</li> <li>◇乳製品製造業</li> <li>◇集乳業</li> <li>◇乳酸菌飲料製造業</li> <li>◇食肉製品製造業</li> </ul>
<b>年2回以上 (Bランク)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇飲食店営業(上記以外の仕出し・弁当、ホテル・旅館)</li> <li>◇集団給食施設(上記以外の学校、病院、社会福祉施設)</li> <li>◇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)</li> <li>◇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)</li> <li>◇特別牛乳さく取処理業</li> <li>◇添加物製造業</li> <li>◇魚介類せり売り営業</li> <li>◇食肉処理業</li> <li>◇食用油脂製造業</li> </ul>
<b>年1回以上 (Cランク)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇そうざい製造業</li> <li>◇食品の冷凍・冷蔵業</li> <li>◇あん類製造業</li> <li>◇醤油製造業</li> <li>◇酒類製造業</li> <li>◇納豆製造業</li> <li>◇清涼飲料水製造業</li> <li>◇魚肉ねり製品製造業</li> <li>◇かん詰・びん詰食品製造業</li> <li>◇みそ製造業</li> <li>◇ソース類製造業</li> <li>◇豆腐製造業</li> <li>◇めん類製造業</li> <li>◇認定小規模食鳥処理施設</li> </ul>
<b>2年に1回 (Dランク)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇飲食店営業(一般食堂、民宿等)</li> <li>◇集団給食施設(事業所)</li> <li>◇食肉販売業(包装食肉のみの販売、自動車を除く)</li> <li>◇魚介類販売業(包装魚介類のみの販売、自動車を除く)</li> </ul>
<b>そ の 他</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◇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。</li> <li>◇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。</li> <li>◇生食用食肉取扱い施設の指導を行います。</li> <li>◇浅漬製造施設の指導を行います。</li> <li>◇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。</li> <li>◇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。</li> </ul>

\* 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
<b>食肉、食鳥肉</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換)</li> <li>・ 健康な獣畜又は家きんと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進</li> <li>・ 獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査等の実施</li> <li>・ 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</li> <li>◆ 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</li> <li>◆ 適切など畜検査及び食鳥検査の実施</li> <li>◆ 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底、とたい等の衛生的な処理に関する指導</li> <li>◆ 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の徹底</li> <li>◆ 食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 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</li> <li>◆ 食肉処理加工施設に対する微生物汚染の防止、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>◆ 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</li> <li>◆ 流通販売施設に対する、保存温度、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>◆ 飲食店等調理施設に対する加熱調理の徹底、食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>◆ 府内流通品の収去検査の実施</li> <li>◆ 生食用食肉等の衛生的な処理に関する指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 流通販売施設に対する保存温度及び生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>◆ 飲食店等調理施設に対する加熱調理の徹底、食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>◆ 府内流通品の収去検査の実施</li> </ul>
<b>乳及び乳製品</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換)</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 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</li> <li>◆ 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</li> <li>◆ 製品の収去検査(成分規格検査)の実施</li> <li>◆ 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 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</li> <li>◆ 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</li> </ul>

		<p>の安全性の確保の徹底に関する指導</p> <p>◆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</p>	
<b>食鳥卵</b>	<p>◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏舎内の衛生管理の指導</li> <li>・採卵後の適正保管の徹底に関する指導</li> </ul>	<p>◆食鳥卵選別包装施設(GPセンター)に対する指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・食鳥卵の衛生的な処理及び取扱い</li> </ul> <p>◆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</p>	<p>◆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</p> <p>◆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>
<b>水産食品 (魚介類、 水産加工品)</b>	<p>◆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</p> <p>◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの指導</li> <li>・収去検査(貝毒検査、動物用医薬品検査、ノロウイルス検査、寄生虫検査、放射性物質検査)の実施</li> </ul>	<p>◆食品等事業者に対する、生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底、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</p> <p>◆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</p> <p>◆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</p> <p>◆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</p> <p>◆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</p>	<p>◆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</p> <p>◆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</p> <p>◆有毒魚介類等の市場からの排除の指導</p> <p>◆輸入品の収去検査(動物用医薬品検査)の実施</p>
<b>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)</b>	<p>◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・収去検査(残留農薬検査)の実施</li> <li>・穀類の収穫時のかび毒対策の指導</li> </ul> <p>◆有毒植物等の採取禁止の徹底に関する指導</p> <p>◆生食用野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚</p>	<p>◆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</p> <p>◆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</p> <p>◆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</p>	<p>◆府内産農産物の収去検査(残留農薬等検査)の実施</p> <p>◆輸入品の収去検査(残留農薬、防カビ剤等検査)の実施</p> <p>◆有毒植物等の市場からの排除に関する指導</p> <p>◆生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底</p>

	染防止の徹底	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	
--	--------	---	--

## 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場合が多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 手洗いと消毒等衛生管理の徹底に関する指導</li> </ul>
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場合が多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> </ul>
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が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"> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> </ul>
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場合が多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> </ul>
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"> <li>・ 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</li> </ul>
ふぐ毒	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 有毒魚介類等の排除の徹底に関する指導</li> <li>・ 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</li> </ul>
植物等による毒	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 有毒植物及び有毒キノコ類の採取禁止の徹底に関する周知徹底、指導</li> </ul>
アニサキス	<p>アニサキス食中毒は、生又は加熱不十分の魚介類（サバ、アジ、イカ等）が主たる原因であることから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ アニサキスによる食中毒の予防方法（速やかな内臓除去、目視確認等）の周知徹底、指導</li> </ul>

## 令和2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	100 (100)	170 (170)	
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、アレルギー除去給食等	製造所、小売店	※1	24 (28)	54 (68)	
	輸入	加工食品等	加工食品	小売店	※1	4 (0)	4 (0)	
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	168 (173)	37,990 (38,890)	
		加工食品等	冷凍食品	小売店				
	輸入	農産物	果実、給食食材	市場、小売店、製造所	※1	32 (27)	7,010 (6,110)	
		加工食品等	冷凍食品	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	37 (37)	109 (109)
			鶏肉	筋肉	食鳥処理場	※2		
		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	16 (16)	28 (28)
			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)	肉類	野生鳥獣肉	製造所、小売店	※1	160 (160)	340 (364)	
			鶏肉	製造所、小売店	※1・※2			
		卵類	鶏卵	GPセンター、養鶏場	※2			
		魚介類	マガキ	漁協	※2			
			ヒラメ	漁協	※1			
		加工食品等	浅漬、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	67 (72)	143 (153)
			乳類	牛乳	製造所	※1		
			アイスクリーム類	製造所	※2			
		加工食品等	魚肉ねり製品	製造所、小売店	※2			
			トルト食品(ハビ-フード等)	小売店				
			冷凍食品	小売店		※1		
	輸入	加工食品等	冷凍食品	小売店	※1	7 (2)	14 (4)	
			豆腐(常温保存可能品)	製造所、小売店				※2
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	38 (44)	38 (44)	
			食肉製品	製造所、小売店				
			ワイン	製造所				
			清涼飲料水	製造所				
			そうざい、漬物	製造所、小売店				
	輸入	加工食品等	食肉製品	小売店	※2	41 (35)	145 (139)	
			ワイン					
			乾燥果実、甘納豆					
	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	20 (20)	40 (40)	
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	26 (26)	26 (26)	
			イワガキ	漁協				
		その他	器具容器包装	紙製容器				小売店
	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)					620 (640)	38,870 (39,824)	
	輸入					130 (110)	7,341 (6,421)	

\* 検査機関欄 ※1:保健環境研究所、※2:中丹西保健所  
\* 検体数、件数欄の( )は31年度計画数

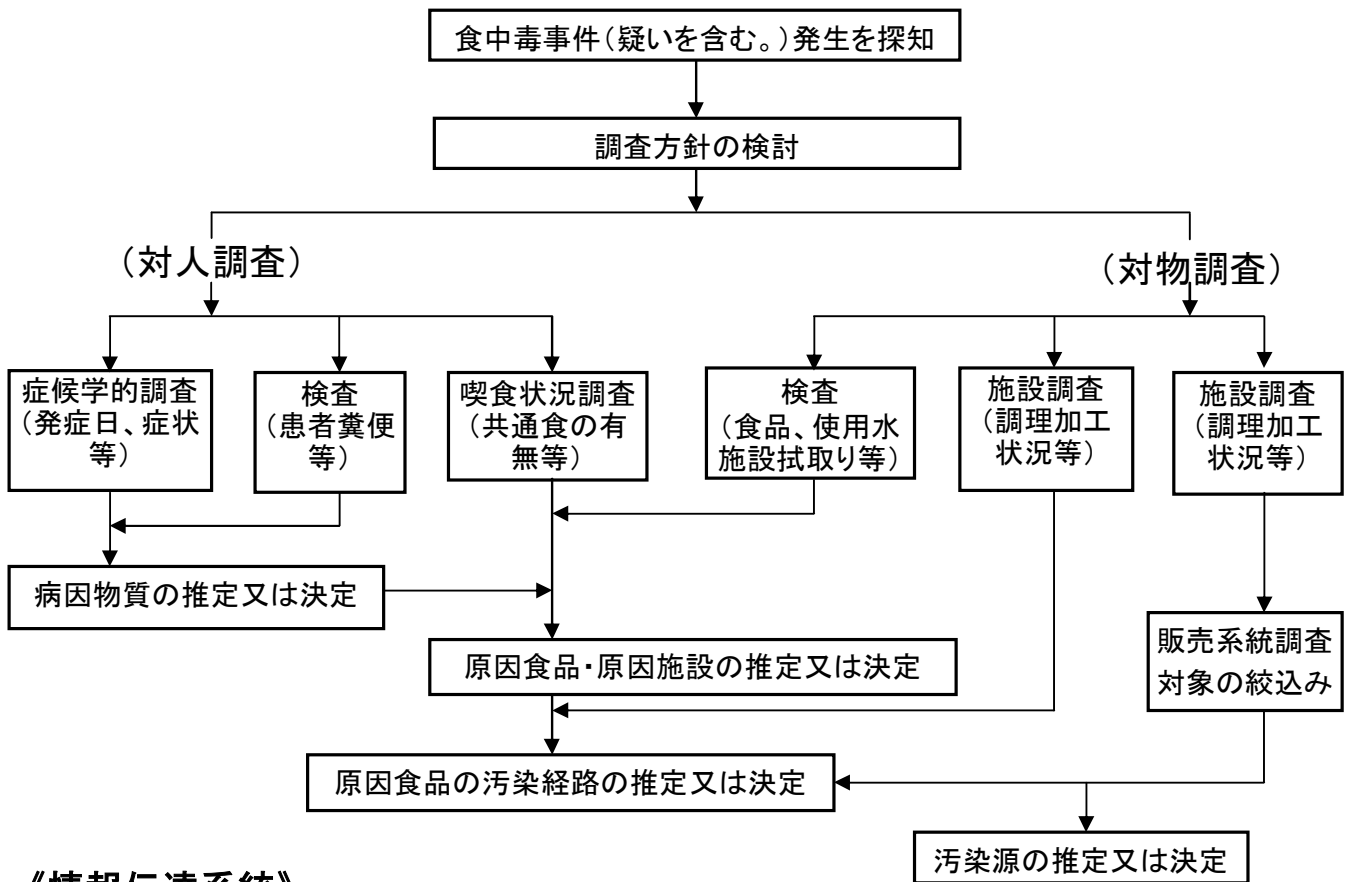




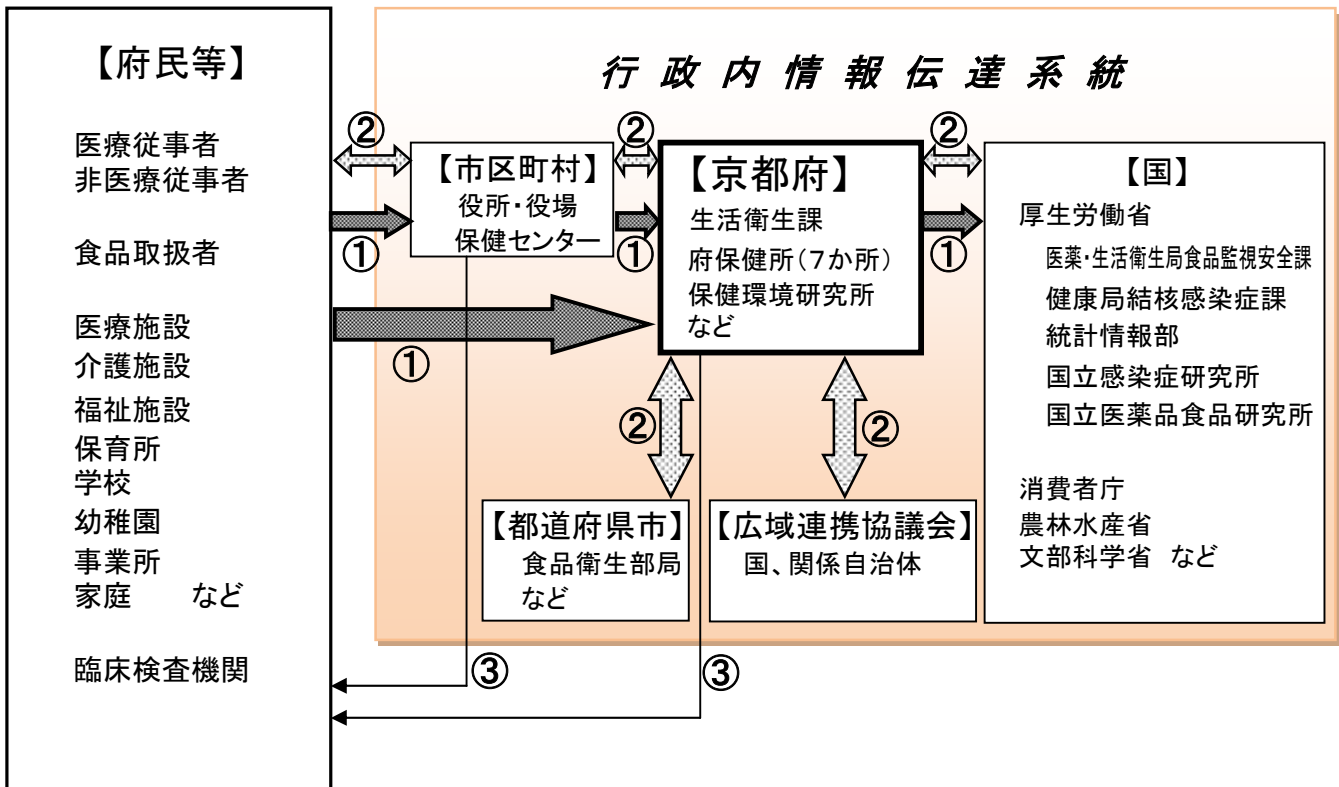
# 食中毒事件対応のフロー

(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 →

## 用語説明

### ◆ アニサキス

寄生虫（線虫）の一種で、その幼虫（アニサキス幼虫）は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含みます。）で食べることで、食中毒を引き起こします。

### ◆ アレルギー物質

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。下記に掲げる特定原材料を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にはアレルギーの表示が義務づけられています。また、特定原材料に準ずるものを原材料とする加工食品にはアレルギーの表示が推奨されています。

特定原材料：食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものとして表示が義務化されたもの。

特定原材料に準ずるもの：食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものとして可能な限り表示することが推奨されたもの。

#### ※食品表示法で表示が義務づけられている食品（特定原材料）【7品目】

小麦、卵、乳、そば、落花生、かに、えび

#### ※表示が推奨されている食品（特定原材料に準ずるもの）【21品目】

アーモンド、あわび、いか、ごま、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

### ◆ 遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術（組換えDNA技術）を応用して作られた食品のこと。厚生労働省は、安全性の審査を義務化し、安全性が確認されたものだけが流通することができます。また、消費者庁は、遺伝子組換え作物やそれを原料とした加工食品について表示制度を定めています。表示が義務づけられている食品は、「大豆」、「とうもろこし」、「ばれいしょ」、「なたね」、「綿実」、「てんさい」、「アルファルファ」、「パパイヤ」の8種類の農作物とその加工食品33品目です。

### ◆ カンピロバクター

家畜や家さんの腸内に広く分布する微好気性の細菌で、鶏、牛、豚をはじめ、犬、猫、小鳥等からも検出されます。生食用又は加熱不十分な食鳥肉の喫食が食中毒の主な原因であり、我が国で発生している細菌性食中毒の中で、発生件数が最も多い。

### ◆ クドア・セプトンクタータ

ヒラメに寄生するクドア属の寄生虫（粘液胞子虫）の一種です。生食用生鮮ヒラメ（ヒラメのお刺身等）に関連する食中毒が多く、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる症状が特徴です。

◆ **くらしの安心・安全推進本部（食の安心・安全部会）**

京都府の全部局が緊密に連携し京都府内の消費生活における被害の発生又は拡大を防止するための取り組みを総合的かつ円滑に推進するために、平成22年1月に設置された組織。

◆ **広域連携協議会**

広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止のため、国や関係自治体が相互に連携・協力を図り、情報共有する場として、平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律で設置を規定。

◆ **残留農薬**

農作物等を栽培する時に使用され、農作物等に残存する農薬のこと。食品中に残留する農薬などが人の健康に害を及ぼすことのないよう、全ての農薬について残留基準が設定されています。

◆ **収去**

食品衛生法又は食品表示法に基づき、食品関係施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査を行うために必要最小量の食品や食品添加物等を無償で提供を受けることをいいます。

◆ **食中毒注意報**

京都府の取組として、7月1日から9月30日の間、気象状況が食中毒の発生しやすい条件に達した時点で、「夏季食中毒注意報」を発令し、各保健所、府教育委員会、食品衛生協会、報道機関等を通じて関係各機関、食品関係事業者及び府民に注意喚起しています。また、感染性胃腸炎の患者数が増加し、食中毒の多発が予想される冬季（11月1日～翌年3月31日）に、「冬季食中毒注意報」を発令し、府民や食品取扱い事業者等に対して、健康管理や食品の取扱い等、食品衛生に関する注意喚起を行っています。

◆ **食品衛生監視員**

食品衛生法又は食品表示法に基づき、食品関係施設に立ち入り、食品や記録等の書類の検査や、食品の安全性を確認するための試験検査に必要な食品等の収去(抜取り)などの食品衛生に関する監視指導を行う職員を指します。食品衛生監視員となるためには、薬剤師、獣医師などの専門的な知識を有する必要があります。

◆ **食品衛生推進員**

食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、食品衛生法第61条の規定に基づき知事が委嘱し、「食品衛生推進員 京の食“安全見はり番”」として、消費者や営業者の相談に応じたり、不良食品、違反食品等が出回っていないか巡回調査するなど、機動的できめ細かな食品衛生活動を行います。

◆ **食品添加物**

食品添加物とは、食品衛生法で「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの」と定義され、保存料、甘味料、着色料や香料等が該当します。また、食品添加物の中には食品の種類ごとに使用基準が設けられており、基準を超える添加物の使用が規制されています。

◆ ノロウイルス

ノロウイルスの食中毒は、主に調理従事者を介して二次汚染された食品により発生し、我が国で発生している食中毒の中で、患者数が最も多いものです。冬季を中心に、年間を通して発生し胃腸炎等の健康被害を起こします。

◆ ポジティブリスト制度

食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、残留等を認めるものについてリスト化するポジティブリスト制度が導入され、平成18年5月29日から施行されました。この制度では残留基準が設定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の流通も原則禁止となります。

◆ HACCP

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な危害要因を分析・特定（危害要因の分析：**Hazard Analysis**）した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程（重要管理点：**Critical Control Point**）を継続的に監視・記録する衛生管理手法。

◆ HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う衛生管理です。大規模な食品等事業者、と畜場、大規模食鳥処理場が対象となります。

◆ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成する手引書を参考とした簡略化されたアプローチによる衛生管理です。飲食店営業者、そうざい製造業者や食品の取り扱いに従事する者の数が50人未満である事業場等が対象となります。

※ 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

## 令和2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
1	<p>重点的 取組</p> <p>HACCPによる衛生管理が、2020年6月から原則すべての食品など事業者に対して義務付けされます。特に中小・零細規模の食品加工・製造等の事業者が、HACCPシステムの対応について確実に進めていけるように、国、関連業界団体とも連携して丁寧な支援事業をすすめてください。</p> <p>また、HACCPシステムについては、消費者の理解が十分に広がっているとは思われません。消費者向けの学習会等の機会を設け、理解がすすむように啓発・広報活動等を強めてほしいと考えます。</p>	<p>引き続き、業種別研修会、個別相談会及びセミナー等を開催するとともに、業界団体が作成している業種別手引書等を活用して、関係団体とも連携を図りつつ、事業者への指導、助言を行うなど、各事業者の到達度に応じた丁寧な支援を実施していきます。</p> <p>また、HACCPの導入について消費者の理解を深めるため、消費者向けセミナーや府ホームページによる情報発信等により周知・啓発を行っていきます。</p>
2	<p>HACCPに沿った衛生管理について、とりわけ小規模事業者等に対する導入支援の困難が予想されます。認可、認定ではなく事業者や業界団体の自主的な取り組みとして行われる以上曖昧さが残り、思うような効果が得られない心配があります。衛生管理の質の向上を図るのであれば、一定のセルフチェック項目を定め、どこまで出来ているかの申告制（強制力を持たせる持たせないは別）にして、どれだけの事業者がどこまで到達しているか？など把握をした上で到達度に応じた支援を実施する事を求めます。</p>	
3	<p>乳幼児から成人まで、特定の食物が原因でアレルギー症状を起こす人が増えていきます。なかには、死に至るほど重篤な症状のかたもおられます。食物アレルギーを抱える人にとって、アレルギー物質の混入や正しく表示されているかどうかについては大きな不安があります。アレルギー表示については食品の安全性確保に関する情報として大変重要な情報であり、表示に係る監視指導を強めてほしいと考えます。</p>	<p>食品表示基準の経過措置期間が終了し、令和2年4月1日からアレルギー表示の新基準が完全施行されることから、引き続き、関係部局と緊密な連携を図りながら、アレルギー表示の適正化に向けた監視指導や普及啓発を実施していきます。</p> <p>また、令和2年度もアレルギー物質に係る収去検査を継続し、流通食品の表示の適正化を図ります。</p>

4		<p>現在飲食店でのアレルギー表示の義務はありませんが、消費者の立場からすると、積極的に表示を行っている飲食店は安心できます。アレルギー表示を行っている飲食店の奨励等行う取り組みがあれば良いと考えます。</p>	<p>飲食店で提供される食品には、アレルギー表示の義務はありませんが、健康被害防止のために、食物アレルギー疾患を有する方に対する情報提供の充実を図ることが望ましいと考えます。</p> <p>健康福祉部では、食の健康づくりの取り組みの一環として、アレルギー表示をしている飲食店を「きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店」として、店舗情報等を登録しています。登録店舗にはステッカーを交付するとともに、府ホームページにおいて公表しています。</p>
5		<p>イノシシやシカといった野生鳥獣による農林水産物等への被害が深刻化していることから、捕獲した野生鳥獣の肉を食用として活用されることが増加しています。野生鳥獣の処理については、牛や豚等の家畜の処理と異なり「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が策定されています。食用として安全に利用することができるように、「ガイドライン」に基づく衛生管理上の監視、指導、点検を強めてほしいと考えます。</p>	<p>農林部局と連携しながら、引き続き関係事業者に対する監視指導に取り組むこととします。</p> <p>また、令和2年度も野生鳥獣肉に係る収去検査を継続して実施します。</p>
6	実施体制	<p>京都府と京都市とが緊密に連携をして共に成果をだされることを期待します。</p>	<p>今後も京都市と情報共有を密に行いながら連携して効果的な監視指導を行うとともに、近隣自治体や関係団体とも連携していきます。</p>
7		<p>広域的な食中毒事案が発生した場合などの広域連携は大変有効だと思います。年に1度、定例でも開催されると聞きましたが、有効性を高めるためには、日常的なコミュニケーションが重要だと思います。災害時の対応窓口なども含め、いざと言う時の対応について日常的に情報交換を行って欲しい。</p>	<p>広域的な食中毒事案の発生時に、迅速かつ適切に対応できるよう、今年度当初に発足した広域連携協議会を中心として国や自治体との連携を図ります。</p>
8	監視指導の実施方法	<p>食中毒予防推進強化月間が7月1日～9月30日とされています。昨今の地球温暖化傾向を踏まえ、6月～10月に期間を延長して</p>	<p>現在実施している食中毒予防推進強化期間の取組は、厚生労働省及び消費者庁が例年8月に実施している夏期一斉取締りに合</p>



	<p>広く府民に注意喚起されるとともに、給食施設・製造施設等への予防啓発や監視・指導を強めてほしいと考えます。</p>	<p>わせて、本府が独自に取組期間を7～9月の3カ月間に延長して実施しているものです。</p> <p>御意見のとおり6月及び10月にも暑い日がありますが、取組を集中して効果的に実施していくため、現状の取組期間を維持していくこととしています。</p> <p>なお、給食施設、製造施設をはじめとする食品関係施設への監視指導は強化期間のみならず、年間通じて実施しております。</p>
9	<p>食中毒事故等の発生の多い時期等の食中毒注意報などを発令するなど、注意喚起及び啓発の強化策として、従来の情報インフラに加え、若い世代へはInstagram、幅広い層には、ラインニュースなどでの情報発信が有効かと考えます。</p>	<p>本府では、食中毒が多発する7～9月及び11月～3月までの期間において、一定の条件を満たした場合に食中毒注意報を発令しています。</p> <p>食中毒注意報の発令は、報道発表、府ホームページへの掲載、防災情報メール、横断幕の掲出等、様々な方法により周知しており、引き続きより効果的な情報発信を検討していきます。</p>
10	<p>カンピロバクターによる食中毒についてとりわけ若年層への啓発を重視し、鶏肉の生食（加熱不足）の危険性の啓発が重要です。飲食店や鶏肉販売時の注意喚起の協力を強めて欲しい。</p>	<p>カンピロバクター食中毒に関する注意喚起については、飲食店や鶏肉の販売業者等への監視指導時に、事業者に対する衛生管理の指導に加え、消費者への注意喚起の重要性も啓発しています。引き続き、カンピロバクター食中毒の予防に向けた取組を推進してまいります。</p>
11	<p>日欧EPAやTPPの発効に伴い、今後さらに輸入食品が増加する傾向にあります。食の安全を確保するための重要な課題として、国に対し輸入食品の安全性確保の取組みについて一層充実、強化することを要望していただくことに加え、京都府内に流通している輸入食品の収去検査も引き続き強めてほしいと考えます。</p> <p>※EPA：貿易の自由化に加え、投資、人の移動、知的財産の保護や競争政策におけるルール作り、様々な分野での協力の要素等</p>	<p>国に対し、引き続き輸入食品に対する検査体制の強化等について要望してまいります。</p> <p>また、御意見を踏まえ、令和2年度の収去計画では、輸入食品の収去検体数を20検体増加し、130検体を収去検査するとともに、検査結果は、府ホームページにおいて定期的に公表していきます。</p>

		<p>を含む、幅広い経済関係の強化を目的とする協定</p> <p>※TPP：オーストラリア、ブルネイ、カナダ、チリ、日本、マレーシア、メキシコ、ニュージーランド、ペルー、シンガポール、米国及びベトナムの合計12か国で高い水準の、野心的で、包括的な、バランスの取れた協定を目指し交渉が進められてきた経済連携協定。2017年に米国が離脱し、米国以外の11か国で協議を行い、2018年12月に発効</p>	
12	<p>情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）</p>	<p>消費者の食の安心・安全の不安を解消する取組みのひとつとして、リスクコミュニケーションの役割が重要です。</p> <p>「生産から消費まで、食品衛生に係る情報の提供や意見交換が行えるよう取り組む」とありますので一層の充実をお願いします。リスクコミュニケーションのテーマとしては、食品添加物、農薬、食中毒、健康食品、遺伝子組み換え食品、輸入食品、食品表示等について要望します。</p>	<p>関係部局と連携を図りながら消費者のニーズを十分に踏まえ、引き続きリスクコミュニケーションを実施していきます。</p>

## 令和2年度食の安心・安全意見交換会の年間計画について（案）

R2年度に特に取り組む項目及び今年度のアンケート結果を基にテーマを策定しました。テーマや開催時期は変更の可能性があります。

	開催時期	テーマ	担当
第1回	6月頃	京都府保健環境研究所（見学）	保環研
第2回	8月頃	健康増進をめざした食環境整備の取組について 令和元年度の報告 令和2年度の計画（目標）	健康対策課 農政課
第3回	10月頃	農業関係施設（見学） ○農林水産技術センター	未定
第4回	12月頃	食育推進計画 水産物の安心・安全について 水産振興策について	農政課 水産課
第5回	2月頃	京都府食品衛生監視指導計画について リスクコミュニケーションについて 家畜伝染病の対応状況について	生活衛生課 農政課 畜産課

## （参考）令和元年度開催結果一覧

	開催時期	テーマ	担当
第1回	7月4日	<b>第5次食の安心・安全行動計画の新規項目について</b> ・食の安心・安全ヤングサポーターの養成について ・食に携わるボランティア向けの食の安心・安全講習会等 研修会について ・野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導について ・GAP実践指導について	} 農政課 生活衛生課 農産課
第2回	9月19日	<b>京都中央卸売市場第二市場の取組について</b> ・京都中央卸売市場第二市場の見学 ・家畜防疫について ・畜産振興について	山城家保 畜産課 京都市
第3回	10月24日	<b>茶業研究所の取組について、宇治茶の振興策について</b> ・茶業研究所の取組について ・茶業研究所見学 ・宇治茶の振興について ・宇治茶づくりについて（農薬）	茶業研究所 農産課
第4回	12月17日	<b>食品表示普及啓発等について</b> <b>第4次京都府食育推進計画の進捗状況について</b> <b>ゲノム編集技術について</b>	農政課 農水省
第5回	2月6日	京都府食品衛生監視指導計画について 食品の収去検査計画について GSFに係る対応状況について	生活衛生課 畜産課

## 令和2年度リスクコミュニケーション計画（案）

### 1 ターゲットとテーマ

主なターゲット		テーマ（候補）
世代別	大学生	カフェイン、健康食品、食品の表示
	子育て世代	食物アレルギー、遺伝子組み換え食品、食品添加物、食品の表示
	シニア世代	健康食品、食中毒

### 2 開催方法

#### （1）府独自での開催2回）

場 所：京都府内

講 師：専門家、府職員等

#### （2）消費者団体、大学等と連携した開催（3回）

場 所：京都市内

講 師：食品安全委員会、消費者庁等からの専門家等

#### （3）各広域振興局での開催（4回）

テーマ：地域の特色を活かしたテーマ

講 師：府職員、地元生産者 等

#### （4）府職員による出前語り等（11回）

- ・依頼に応じて実施（大学への出講等も含む）
- ・府機関が開催する公開講座等

計 20回

(参考)

農政課が主催した主なリスクコミュニケーション  
(平成30年以前は食の安心・安全推進課が開催)

<令和元年度>

- ①「アクリルアミドの低減」 【中丹地域の消費者団体】
- ②「健康食品について」 【一般府民】
- ③「食のリスクとカフェイン」 【大学生】

<平成30年度>

- ①「食品のリスクとカフェイン」 【大学生】
- ②「アクリルアミドの低減」等 【南丹及び丹後地域の消費者団体】
- ③「子どもの食事と食物アレルギー」 【子育て世代の府民】
- ④「放射線・放射性物質」 【生産者団体、市町村職員等】

<平成29年度>

- ①「アクリルアミドの低減」等 【山城地域の消費者団体】
- ②「食中毒予防」 【食品関連事業者】
- ③「枝豆栽培と農薬の安全使用」 【幼児・小学生と保護者】
- ④「子どもの食事と食物アレルギー」 【子育て世代の府民】
- ⑤「食品添加物について」 【消費者団体会員、一般府民】

<平成28年度>

- ①「塩と健康～あなたの塩分摂取は大丈夫？～」 【一般府民】
- ②「食中毒について考えよう」 【小学生と保護者】
- ③「食品添加物って？一緒に考えてみませんか」 【一般府民】
- ④「食品中の放射性物質について」 【一般府民】



食品のリスクとカフェイン(H30)



健康食品について (R1)