

京都府の食の安心・安全に係る
取組について

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一部改正の件

令和 2 年 1 月
健康福祉部

1 改正の趣旨

衛生管理の基準の平準化等を目的として食品衛生法が改正（令和 2 年 6 月 1 日施行）されたことから、条例の名称の一部を変更するとともに、法の基準と重複する「営業に関する衛生措置の基準」を削除するなど、所要の改正を行う。

2 改正案

- (1) 法改正により「公衆衛生上講じるべき措置」の基準が「公衆衛生上必要な措置」に改められたことから、条例の名称を「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」から「食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な措置の基準等に関する条例」に改正
- (2) HACCP に沿った衛生管理の基準が法に規定されるため、重複する条項を削除
- (3) 法では簡略化された衛生管理で良いとされた小規模な営業者等について、自主的な取組を推進するため、従前と同様に HACCP による衛生管理を努力義務として規定

現 行			改正案		
	大規模な営業者	小規模な営業者等		大規模な営業者	小規模な営業者等
法	(規定なし)	(規定なし)	⇒	HACCP 義務	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 義務
条例	HACCP 努力義務	HACCP 努力義務		(規定削除)	HACCP 努力義務

- (4) (1) 及び (2) に伴う京都府事務処理の特例に関する条例の条ずれ対応等

3 パブリックコメント結果

令和元年12月20日～令和 2 年 1 月10日実施

<結果> 4 個人 5 件の意見有

<主な意見>

- ・小規模な営業者にとっては簡略化された HACCP でも負担が大きい
ため、より一層の指導、支援をお願いしたい。
- ・人手が足りない中で、記録を作成する時間的余裕がない。新しい
制度に変えるなら、十分に説明して、理解できてからにしてほしい。

4 施行期日

令和 2 年 6 月 1 日 改正条例等施行（法施行と同時）

米国産ポップコーンの廃棄等命令について

令和元年11月19日
京都府健康福祉部生活衛生課
(生活衛生課 075-414-4755)
京都府山城北保健所
(衛生室 0774-21-2912)

11月19日(火)に厚生労働省から、横浜検疫所が実施したモニタリング検査において、宇治市内の事業者が輸入した「ポップコーン」から食品衛生法で規定する基準値を超える残留農薬が検出された旨の連絡があり、本日、山城北保健所長が輸入者に対する行政処分(食品衛生法に基づく廃棄等命令)を行いましたのでお知らせします。

なお、当該食品については市場に流通しておらず、消費者の健康被害はありません。

記

1 違反品

米国産ポップコーン(爆裂種)

※まだ加工されていない状態のとうもろこし穀粒

2 輸入者

(1) 名称

(2) 所在地 京都府宇治市

3 数量

1,540袋(34,927kg)

4 違反内容

- ・食品衛生法第11条第2項違反(残留農薬の基準値超過)
- ・デルタメトリン及びトラロメトリンを0.15ppm検出(基準値:0.02ppm)

5 山城北保健所の対応

- (1) 食品衛生法第54条第1項の規定により、違反食品の廃棄又は積戻し若しくは食用以外の用途への転用等の食品衛生上の危害を除去するための措置を命令
- (2) 輸入者からの報告書等の徴収、廃棄等状況の確認

【参考】

- ・デルタメトリン及びトラロメトリンは殺虫剤として使用される農薬です。
- ・デルタメトリン及びトラロメトリンの一日許容摂取量:0.0075mg/kg/日
- ・今回の検出値は、体重50kgの人が当該食品を毎日2.5kgを一生涯食べ続けても影響のないとされる量です。



食中毒の発生について

令和元年12月22日
京都府健康福祉部
生活衛生課 Tel:075-414-4755
京都府中丹東保健所
環境衛生室 Tel:0773-75-1156

12月18日(水)、中丹東保健所が食中毒を疑う患者の発生を探知し、直ちに調査した結果、飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、本日、中丹東保健所長が同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

1 探知の概要

12月18日(水)午後6時15分頃、舞鶴市内の病院から中丹東保健所に対し、「飲食店を6名で利用したところ、3名が体調不良になっている。」と連絡があった。

2 調査結果(本日午前11時現在)

- (1) 初発日時 12月17日(火)午後8時頃
- (2) 有症者 ・ 7グループ36名中16名(男性10名:19~59歳、女性6名:18~48歳)
・ 15名が医療機関を受診、入院者は無く、いずれも快方に向かっている。
- (3) 主な症状 下痢、嘔吐、発熱
- (4) 病因物質 ノロウイルスGⅡ
- (5) 原因食事 12月16日(月)及び17日(火)に飲食店が夕食として提供した食事(主なメニュー:刺身、サラダ、鍋、唐揚げ等)

3 原因施設

- (1) 屋号 (飲食店営業)
- (2) 所在地 舞鶴市
- (3) 営業者

4 原因施設の特定期理由

- (1) 有症者の共通食事は、当該飲食店が提供した食事のみである。
- (2) 有症者の発症状況が類似しており、有症者6名及び従事者5名からノロウイルスGⅡが検出された。
- (3) 有症者の症状とノロウイルスによる食中毒症状が類似している。
- (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

5 中丹東保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査(調理従事者の検便、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等)
- (2) 当該施設に対して営業の自粛指導(12月20日(金)から営業自粛中)
- (3) 喫食者の調査(発症状況調査、喫食状況調査、検便等)
- (4) 食品衛生法第55条第1項の規定による営業停止処分
(12月22日(日)から12月23日(月)までの2日間)

食中毒の発生について

令和2年3月10日
京都府健康福祉部
生活衛生課 Tel:075-414-4755
京都府中丹西保健所
環境衛生室 Tel:0773-22-6382

3月7日（土）、中丹西保健所が食中毒を疑う患者の発生を探知し、直ちに調査した結果、飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、本日、中丹西保健所長が同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

1 探知の概要

3月7日（土）午前9時30分頃、下記飲食店を3月2日に利用した者から中丹西保健所に対し、「3月2日の葬式に昼食として仕出し弁当を注文し、その場で喫食したところ、翌日夜を初発として約15名が食中毒症状を呈している。」と連絡があった。

2 調査結果（本日午後4時現在）

(1) グループ1

- ①食事内容 2月27日又は28日に飲食店が昼食として提供した仕出し弁当
(白ご飯、揚げ物、だし巻きたまご、ポテトサラダ等)
- ②初発日時 2月29日午前11時頃
- ③有症者 7名中6名 ※入院者は無く、いずれも快方に向かっている。
- ④主な症状 下痢、発熱、嘔吐
- ⑤病因物質 不明（調査中）

(2) グループ2

- ①食事内容 3月2日に飲食店が昼食として提供した仕出し弁当
(炊き込みご飯、煮物、だし巻きたまご、ポテトサラダ等)
- ②初発日時 3月3日午前5時頃
- ③有症者 18名中17名 ※入院者は無く、いずれも快方に向かっている。
- ④主な症状 下痢、発熱、嘔吐
- ⑤病因物質 不明（調査中）

3 原因施設

- (1) 屋号 (飲食店営業)
- (2) 所在地 福知山市
- (3) 営業者

4 原因施設の特定期由

- (1) 2月27日又は28日並びに3月2日に当該施設が提供した食事を喫食した2グループ23名が同様の下痢症状等を呈していること。
- (2) 有症者の共通食事は、当該飲食店が提供した食事のみであること。
- (3) 有症者が喫食した期間に、感染症を疑う特段のエピソードがないこと。
- (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があったこと。

5 中丹西保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査（調理従事者の検便検査、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等）
- (2) 喫食者の調査（発症状況調査、喫食状況調査、検便等）
- (3) 食品衛生法第55条第1項の規定による営業停止処分
（3月10日から3月11日までの2日間）

※3月7日午後から営業自粛中

【報道機関の皆様へ】

ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、下記注意事項の啓発に御協力をお願いします。

- 1 調理前、食事前、用便後は、石けんを使い十分に手を洗いましょう。
- 2 ノロウイルスは感染力が強く、患者の吐物、下痢便からも感染することがあります。
トイレ清掃や吐物の処理の際は必ずゴム手袋、マスクなどを着用の上、次亜塩素酸を用いて消毒の上、よく換気をしましょう。
- 3 食品は十分加熱（85℃90秒以上）しましょう。
- 4 下痢、嘔吐などの消化器症状がある場合は、調理業務を控えましょう。



府内における豚等へのCSF(豚コレラ)予防的ワクチン初回一斉接種が完了

令和2年1月22日
危機管理部
農林水産部

CSFワクチン初回一斉接種について、府内飼育豚等43戸、7,237頭を対象に、1月15日(水)から1月21日(火)まで7日間、家畜保健衛生所職員等延べ125名が従事し、無事完了しましたので、お知らせします。

記

1 予防的ワクチンの接種

(1) 初回一斉接種期間

- ・令和2年1月15日(水)から21日(火)までの7日間

(2) 初回一斉接種頭数：7,237頭

- ・府内飼育豚等(43戸、7,237頭)への接種に対し、家畜防疫員を中心とした府及び市町職員延べ125名が従事
(府職員：家畜保健衛生所88名、畜産センター20名、広域振興局8名、畜産課2名)
(市町職員；南丹市2名、京丹波町4名、亀岡市1名)

(3) 今後の予定

- ・ワクチン接種の効果を確認するため、接種後4週間以上経過した豚の抗体検査(約200頭)を2月17日(月)以降に実施
- ・引き続き、新たに生まれる子豚(約1,600頭/月)を家畜防疫員が計画的に接種

2 ワクチン接種後の防疫対策

(1) 飼育豚等への防疫対策

- ・発生事例等を全豚等飼養者に情報提供し、予防対策徹底の指導を継続
- ・定期巡回により農場のウイルス侵入防止対策の点検を継続
- ・飼育豚や野生いのししのCSF検査を実施し、ウイルスの浸潤状況の監視を継続

(2) 野生いのししへの対策

- ・経口ワクチンを山林等に带状に散布するワクチンベルト構築のため、「京都府野生いのししCSF経口ワクチン散布等対策協議会」を令和元年12月25日(水)に設立し、令和2年2月からの実施に向け関係機関・団体等と調整中



子豚へのワクチン接種



繁殖豚への接種前健康観察

高橋 畜産課長(075-414-4980)
田村 農村振興課長(075-414-4905)



食の府民大学映像教材「野菜の使い切り」編を公開しました！

～野菜の保存方法及び使い切りクッキング～

令和元年10月30日
 京都府農林水産部農政課
 課長 清水 075-414-4895
 主幹兼係長 渡邊 075-414-5656

京都府では、食に関する正しい知識の提供とその活用を目的に、ホームページ上に「食の府民大学」を開講し、映像教材として5分程度の動画を公開しています。

この度、家庭で食材を美味しく食べきるための工夫について解説した「野菜の保存方法」、「使い切りクッキング」の映像教材を作成し、『食品ロス削減の日※』である10月30日（水）から「京都府食の府民大学」の講座として公開することとしましたので、府民の皆様へご周知いただきますようよろしくお願いいたします。

（府民大学以外にYouTubeでも視聴可能。レシピはクックパッド京都府公式キッチンにも掲載）

※食品ロスとは、食べることのできる食品が、売れ残りや規格外、食べ残しなどの理由から廃棄されてしまうこと。日本の食品ロス発生量（年間約646万トン）のうち、家庭から約289万トン（全体の約45%）が発生していることから、「家庭での実践」を基本に、食品ロスの削減を推進。10月は、広く食品ロス削減に関する理解と関心を深めることを目的とした『食品ロス削減月間』であり、特に30日は『食品ロス削減の日』（食品ロスの削減の推進に関する法律第9条）。

1 講座名

- (1) 野菜の適切な保存方法【基礎編】
- (2) 野菜の適切な保存方法【冷凍編】
- (3) 使い切りクッキング【トマト編】
- (4) 使い切りクッキング【万願寺とうがらし編】
- (5) 使い切りクッキング【にんじん編】
- (6) 使い切りクッキング【ご飯編】
- (7) 使い切りクッキング【小さく余った野菜編】

※各5分程度の動画で解説
 レシピは1品目ごと、3レシピを紹介



旬で美味しい時期に冷蔵庫で眠りがちなトマトのサラダ以外の使い方を提案



家庭で捨てられやすい食品1位のご飯を美味しく食べきる提案



残りやすい野菜を使い切るレシピを提案

2 講師

野菜ソムリエ上級プロ
 調理師・家庭料理研究家
 にしむら あきほ
 西村 秋保氏



3 視聴方法

京都府食の府民大学
<http://www.kyoto-fumindaigaku.jp/> の
 「調理力講座」から視聴してください。



（裏面あり）



令和元年度第3回食の安心・安全意見交換会（報告）

令和元年11月7日

農 政 課

- 1 日時 令和元年10月24日（木）14:00～16:30
- 2 場所 京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所
- 3 出席者 消費者団体6名、京都府関係職員6名
- 4 概要



（1）説明内容、主な質疑応答と意見

茶業研究所の研究、安心・安全な宇治茶づくりのための取組、宇治茶の振興に関する取組等を説明し、宇治茶の製造ラインや審査室など施設を見学、意見交換を行った。

ア 宇治茶振興の取組について（農産課）

問 宇治茶ブランドを生かした消費拡大として、若者や目利き層をターゲットにしているということだったが、具体的にどのような施策なのか。

答 若者に対して、まずはお茶を飲んで貰うため、水出しのお茶を薦めている。

本来は急須で淹れてもらいたいところだが、まずは手軽な水出しでお茶の味を知ってもらい、興味を持っていただいてから深く知ってもらえるような取組を進めている。

また、インバウンドの外国旅行者などには、生産者の方とふれあい、話を聞いて貰う場を設けている。話を聞きながらお茶を飲める機会を設定するなど、産地に来て深く知ってもらえるようなきっかけ作りとして取り組んでいる。

さらに、日本料理店でアルコールの代わりにお茶を頼むことがあると思うが、現状はウーロン茶が多い。緑茶はペットボトル入りの製品がほとんどで、日本料理店で提供するようなものではないので、現在府と業界が協力して瓶入りの宇治茶を試作している。将来的には京都の料理店で提供できるよう、取り組んでいる。

イ 安心・安全な宇治茶づくりについて（茶業研究所）

意 世界的にマイクロプラスチック対策が課題となっている。「よしず」はなかなか大変かと思うが、いずれは宇治茶生産においてもプラスチックを削減する取組もしていただきたい。

答 現在、遮光資材は化学繊維のものが主流だが、もう一度、自然のものを使って遮光できないか模索し、研究を継続している。化学繊維を使わずに今の品質や作業性を備えたものを作るのは難しいが、諦めずに研究を続けていきたい。

（2）アンケート結果

ア アンケート集計（本日の意見交換会はいかがでしたか。）

5点満点で4.0点

イ 参加者の意見、感想

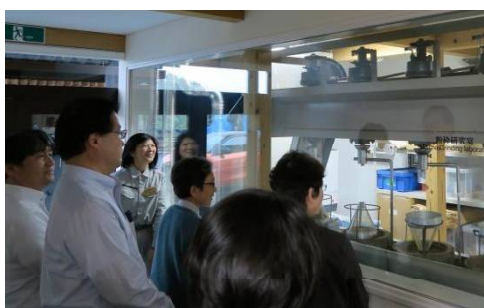
- ・農薬について、理解が深まりました。
- ・茶業研究所には、以前訪れたことがありましたが、今回リニューアルをした施設を見せていただき、京都府の宇治茶に対する姿勢がよくうかがえました。府内産木材の使用など、よく考えられた施設で、地元の生徒たちにも広く体験してほしいです。
- ・とても良い施設なので、広く府民が見学・体験できるようになればいいと思います。

(3) 当日の様子



一昨年度に整備された茶業研究所

清水課長あいさつ



施設内の研究設備、製造ライン、審査室などを見学



取組説明の様子



意見交換の様子

「きょうと食の安心・安全フォーラム」を開催します！

～考える新しい食の安心・安全 伝わる京の食～

令和元年11月27日
京都府農林水産部農政課
(きょうと食の安心・安全フォーラム実行委員会事務局)

京都府では、府内の食品関連事業者と消費者との交流を支援する、「食の信頼づくり」を推進しています。

この度、『きょうと食の安心・安全フォーラム』を開催し、京都府と食品関連事業者等がそれぞれの食の安心・安全の取組を紹介するとともに、参加いただいた方々と交流・意見交換を行いますので、広く事前周知いただくとともに、当日の取材をお願いします。

- 1 日時：令和2年2月10日（月）午後1時30分から3時30分まで
- 2 場所：京都経済センター 6階会議室（6-C）
（京都市下京区四条通室町東入函谷鉾町78）
- 3 内容：（1）京都府における食の安心・安全の取組について
○HACCPの制度化について
○きょうと信頼食品登録制度のフォローアップについて
（2）府内の食品関連事業者等による食の安心・安全の取組事例紹介
○きょうと信頼食品登録制度の取組から新制度への移行
有限会社みずほファーム
キョーワズ珈琲株式会社
○京のブランド製品の京都こだわり生産認証システム等について
公益社団法人京のふるさと産品協会
（3）事業者と消費者の交流・意見交換
- 4 申込：氏名、住所及び電話番号を明記の上、電話、ファックス、郵送又はメールにて申し込み。
＜申込先＞京都府府民総合案内・相談センター
電話：075-411-5000
FAX：075-411-5001
はがき：府民総合案内・相談センターきょうと食の安心・安全フォーラム申し込み係
Eメール：411-5000@pref.kyoto.lg.jp
- 5 締切：令和2年1月24日（金）〈必着〉
- 6 定員：90名（参加費無料・先着順）
- 7 主催：きょうと食の安心・安全フォーラム実行委員会
（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）

お問い合わせ先：京都府農林水産部農政課（担当：渡邊）
電話 075-414-5656



令和元年度第4回食の安心・安全意見交換会（報告）

令和2年1月7日

農政課

- 1 日時 令和元年12月17日（火）10:00～12:00
- 2 場所 京都府職員福利厚生センター第2会議室
- 3 出席者 消費者団体13名、行政関係職員8名
- 4 概要



（1）説明内容、主な質疑応答と意見

京都府の食品表示の普及啓発及び京都府食育推進計画について取組を紹介し、意見交換を行った。また、農林水産省から講師を招き、ゲノム編集技術について講義をいただき、意見交換を行った。

ア 食品表示の普及啓発について（農政課）

問 食品表示パトロール調査報告書に食品表示が適正でない例が数件あるが、適正でない表示というのは具体的にどんな例があるのか。

答 不適正表示のほとんどは、原産地表示の欠落である。その場で改善指導を行い、後日、改善した表示を確認している。

イ 京都府食育推進計画について（農政課）

意 食生活改善推進員は幅広く活動されているが、行政がどういう形で関わっているのか。食生活改善推進員はそれぞれ長い経験やノウハウを持っている方が多くいらっしゃる。若い学生のサポーターも重要だと思うが、地域にあるマンパワーも是非活用してほしい。

答 食生活改善推進員は市町村と京都府が連携して養成、指導、助言等を行っている。京都府では健康対策課が所管している。

アンケート調査等で若い世代の食生活の改善が課題と認識しているため、学生にサポーターになってもらい、啓発をしているところであるが、幅広い世代に対する啓発を心がけたい。

ウ ゲノム編集技術について

問 ゲノム編集技術の例として筋肉量の多い鯛が話にあったが、遺伝子を切るだけで身が多くなるというのはどういう仕組みなのか教えてほしい。何かを注入しているのか心配である。

答 我々の身体には筋肉の増加を抑制するたんぱく質を作る遺伝子がある。この特定の遺伝子の塩基を切断すると、抑制するたんぱく質が作られなくなり、結果的に筋肉量が多くなるという仕組みであり、何か別の物質を注入している訳ではない。

（2）アンケート結果

ア アンケート集計（本日の意見交換会はいかがでしたか。）

5点満点で4.0点

イ 参加者の意見、感想

- ・京都府の施策実施状況について、理解が進んだ。
- ・ゲノム編集技術について、不安が多かったが、話を聞いて少し安心できました。
- ・気になる内容を丁寧に説明くださりありがとうございました。

令和元年度第5回食の安心・安全意見交換会（報告）

令和2年2月21日
農 政 課

食の安心・安全に関する取組に府民の意見を反映させるため、府内の消費者団体を対象に食の安心・安全意見交換会を開催しており、今年度最終回となる第5回目の意見交換会を開催しましたので御報告します。



- 1 日時 令和2年2月6日（木）13:30～15:30
- 2 場所 京都府庁旧本館会議室（2-M）
- 3 出席者 消費者団体12名、京都府関係職員7名
- 4 概要

（1）説明内容、主な質疑応答と意見

京都府食品衛生監視指導計画、食品の収去検査計画について説明し、意見交換を行い、今般の豚熱に係る対応状況について報告した。

ア 京都府食品衛生監視指導計画について（生活衛生課）

意 7月～9月を食中毒予防推進強化期間としているが、昨今は6月や10月でも暑い日がある。6月から10月までを強化月間として拡張してはどうか。

答 食中毒予防推進強化期間は、気温や湿度が高くなり、食中毒が発生しやすい夏場に、重点的に予防を推進しようという趣旨のものである。近年は温暖化の影響で6月や10月も高温多湿になる日が多い。状況の変化も踏まえ、臨機応変に対応していきたい。

イ 食品の収去検査計画について（生活衛生課）

質 令和2年度の微生物検査の計画案について、品目にヒラメの寄生虫が追加された理由は何か。

答 全国的にヒラメの寄生虫による食中毒が発生していること、また、昨年度京都府内でも2件発生していること等発生状況を踏まえ追加した。

また、全国の生産地でヒラメについてモニタリング検査の強化を図るよう、国から自治体に向けて通知があったということも理由の一つである。

ウ CSF（豚熱）に係る対応状況について（畜産課）

質 ワクチンの接種は効果があるのか。

答 既に接種済みの府県では、接種豚にCSFに対する免疫が付与されているかどうかを検査し、効果が確認されている。

（2）アンケート結果

ア アンケート集計（本日の意見交換会はいかがでしたか。）

5点満点で4.13点

イ 参加者の意見、感想

- ・府や国の取組が大変よく分かりました。引き続き監視指導及び検査をお願いします。
- ・豚熱についてなぜワクチンを打つのか、また、ワクチンを打っても安全だということがよく分かりました。ワクチンで豚が病気にかからず、殺処分されなくなることは良いことだと思います。

リスクコミュニケーション「正しく理解しよう！健康食品について」 を開催しました（報告）

令和2年2月
農政課

令和2年1月22日（水）に京都経済センターにおいて、一般府民を対象に健康食品についてのリスクコミュニケーション※を開催したところ、概要は下記のとおりでしたので報告いたします。

※あるリスクについて、消費者、事業者、行政など関係者の中で意見・情報の交換を行うこと。

記

- 1 日 時 令和2年1月22日（水）14時から15時30分まで
- 2 場 所 京都経済センター6階 6-F
- 3 主 催 京都府
- 4 参加者 25名（一般府民）
- 5 内 容
 - (1) 「健康食品」について安全な選択をするために（19のメッセージ）
講師 内閣府食品安全委員会 秋元 京子 氏
 - (2) 意見交換

【参加者からの感想】

- ・簡単な説明でとてもわかりやすかった。
- ・健康食品は決して薬ではないという事が印象に残った。
- ・今後も様々なテーマでの学習会をたくさん開催してほしい。
- ・健康食品を摂ればプラスになるのではなく、マイナスになりうることもあることが理解できた。

