

## 令和3年度第3回京都府食の安心・安全審議会 次第

令和3年11月9日(火)14時～16時  
オンライン開催 (Zoom ミーティング)

### 1 開 会

### 2 協議事項

(1) 第6次京都府食の安心・安全行動計画 (令和4～6年度) 最終案について

資料1 資料2 資料3 資料4

(2) 令和4年度食品等の収去検査計画策定のための意見聴取について

資料5 別添1～4

### 3 報告事項

・令和3年度京都府の食の安心・安全に係る取組について

資料6

### 4 閉 会

# 京都府食の安心・安全審議会委員名簿

任期：2年間（令和2年7月31日～令和4年7月30日）

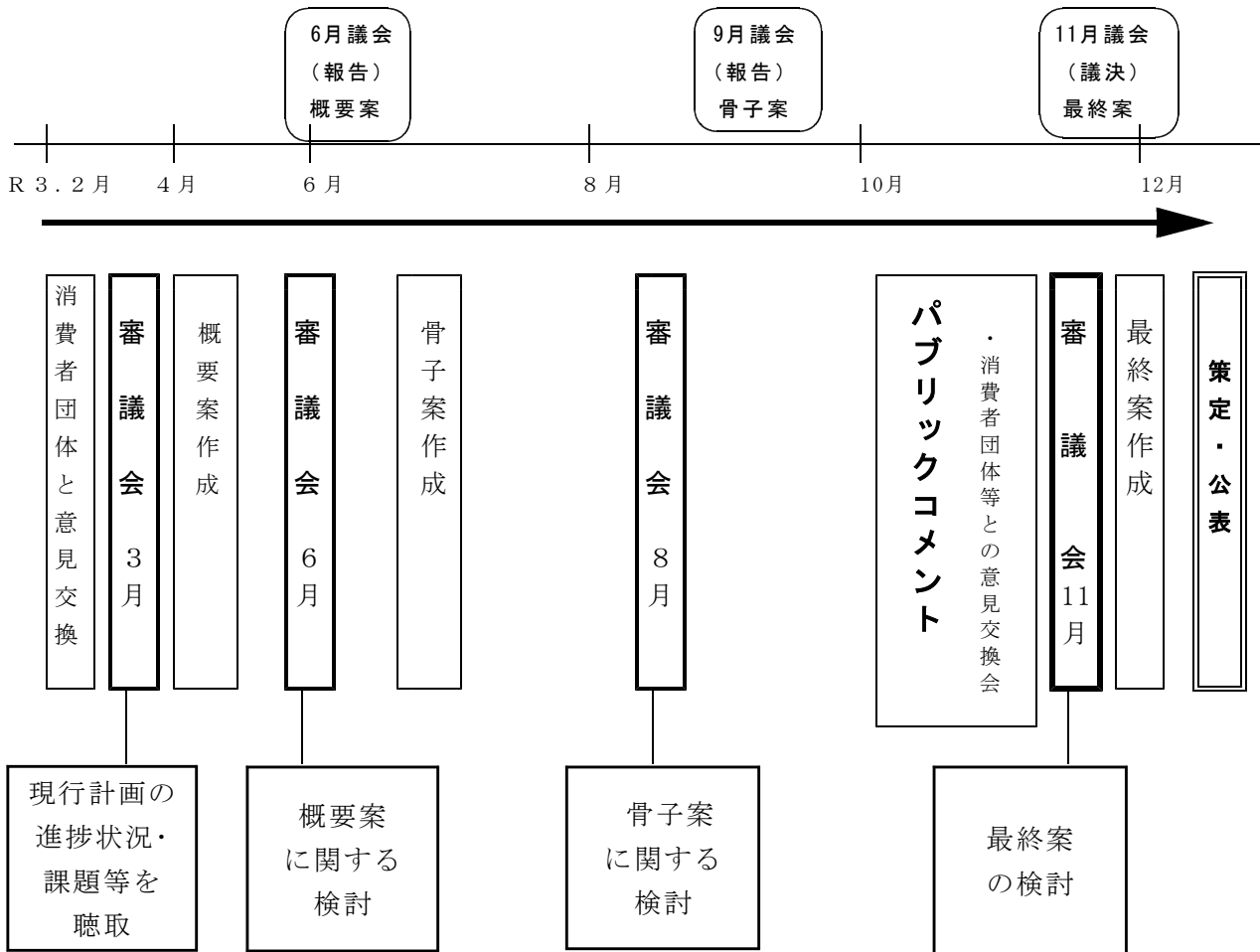
分野等	委員名	所 属
一般公募	山内 淳司	—
	長友 麻希子	同志社女子大学 非常勤講師
消費者	川村 幸子	京都府生活協同組合連合会 理事
	有地 淑羽	(特非)コンシューマーズ京都 副理事長
	中川 恵美子	京都市地域女性連合会 副会長
農林水産	牧 克昌	京都府農業協同組合中央会 代表理事専務
	上林 喜寛	京都府漁業協同組合 代表理事専務
食品製造	山本 隆英	(一社)京都府食品産業協会 会長
卸 売	内田 隆	京都青果合同(株) 代表取締役社長
小 売	東 和次	京都市小売商総連合会 事務局長
	猪尾 充孝	(株)高島屋 京都店販売第4部長
食品衛生	山岡 景一郎	(公財)京都府生活衛生営業指導センター 代表理事
学識経験者	中坊 幸弘	京都府立大学 名誉教授
	東 あかね	京都産業大学 客員教授
	森山 敦子	(株)京都新聞社 丹波総局デスク

## 第 6 次京都府食の安心・安全行動計画（令和 4～6 年度） の策定について（案）

### 1 策定の根拠等

- ・京都府食の安心・安全推進条例第 5 条に基づき策定
- ・当該計画は、「京都府行政に係る基本的な計画の議決等に関する条例」に基づき、議会報告の上、府議会の議決が必要
- ・現在の行動計画（第 5 次・令和元年度～3 年度）は令和 3 年度までの計画のため、次期計画を、令和 3 年度中に策定

### 2 策定スケジュール



（参考）京都府食の安心・安全推進条例～抜粋

（食の安心・安全行動計画）

第 5 条 知事は、食の安心・安全の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための行動計画（以下「食の安心・安全行動計画」という。）を定めるものとする。

2 食の安心・安全行動計画は、食の安心・安全の確保に関する施策の目標及び内容について定めるものとする。

3 知事は、食の安心・安全行動計画を定めるに当たっては、府民及び食品関連事業者の意見を反映させるために必要な措置を講じるとともに、第 25 条第 1 項に規定する京都府食の安心・安全審議会（第 6 項及び次章において「審議会」という。）の意見を聴かなければならない。

協議事項 第6次京都府食の安心・安全行動計画（令和4年～6年度）の骨子案について（資料1～4、参考1、2）

項目	御意見の要旨	府の対応【最終案反映箇所】
1 全般	資料が非常に分かりやすい。意見が十分に反映され、よくできた計画になっている。この内容で進めていただきたい。	-
2 食品表示	令和5年施行の遺伝子組換え食品の表示について、記載してはどうか。分別生産流通管理など事業者への周知が必要	<b>最終案に意見反映</b> 以下のとおり追記しました。 「加えて、同基準の改正(令和元年改正、令和5年4月施行)により、遺伝子組換え食品の任意表示が、「適切に分別生産流通管理」をしている旨、「遺伝子組換えでない」旨の2つに分かれることとされ、これらの新しい表示基準について、府民及び事業者への周知が必要です。」 <b>【第1章-1-(2)】</b>
3	大小様々な事業者に対する食品表示の丁寧な指導をお願いする。	引き続き、巡回指導、講習会、個別相談対応の実施など、複数の方法によるきめ細やかな指導を実施し、食品表示制度の啓発を進めていきます。
4 SDGs	コロナ禍で農業、飲食店は大変なので、持続可能な地球社会を考える時代になっている。 持続可能な対象が農業だけではないと分かるように、持続可能な農林水産業、中でも農業と記載してはどうか。	<b>最終案に意見反映</b> 文言を修正しました。 持続可能な農業が注目されており、有機農業 →持続可能な農林水産業が注目されており、 <u>例えば、有機農業</u> <b>【第1章-1-(4)】</b>
5 正しい情報発信	若い世代が新聞や報道も見ずSNSの情報しか信じないことが問題になっている。テレビ、ラジオの活用と併せて、他の世代にも発信してはどうか。	引き続き、SNSだけでなく、様々な媒体を活用して適切な食情報を発信します。
6 GAP	HACCPだけでなく、GAPについても現場の意見を聞いて対応されたい。	今後の参考にさせていただきます。
7 文言の統一	食品安全委員会、消費者庁、厚生労働省などがパンフレット等を作成されているので、参考にされたい。	今後の参考にさせていただきます。 普及啓発版では、参考資料に用語集を掲載します。

8	⑩テイクアウト	テイクアウトを行う飲食店に対する監視指導はどのような内容か。	<b>最終案に反映</b> 以下のとおり追記しました。 「また、テイクアウトやデリバリーにより食品を提供する事業者に対しては、食品の適切な温度管理、規模に合った食数の提供や早めの喫食の呼びかけ等の指導、啓発を行い、」  引き続き、保健所の食品衛生監視員が食品衛生協会とも連携しながら巡回指導を行い、できる限り早めの喫食、生モノは避ける、規模に合った食数の提供等、テイクアウトやデリバリー施設向けの衛生管理について指導、啓発を実施します。  <b>【第3章-1-(2)】</b>
9	⑯HACCP	食品衛生法の改正により、小規模事業者はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が必要となったが、動画やインターネットに対応できない場合もあるので、動画だけでなくきめ細やかな指導をお願いする。	動画やインターネットの他、保健所の食品衛生監視員と食品衛生協会が連携した巡回指導や講習会の実施など、複数の方法によるきめ細やかな指導を実施し、着実にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着を進めていきます。
10	⑳緊急時の食に関する対応研修会	緊急時の研修は、R2実績7回からR6目標5回に減っているのはなぜか。	緊急時の食に関する研修会は、府内5地域のそれぞれで計画的に着実に実施します。現状は計画よりも多く開催されました。
11	㉑リスクコミュニケーション	栄養関係の教員を対象にした講習会において、化学物質や農薬についてのリスクミを実施しているので参考まで情報提供する。	今後の参考にさせていただきます。
12	㉒食の安心・安全ヤングサポーター	学生等のヤングサポーターは具体的にどのような取組か。学生が個人のアカウントで発信するのは、行政的な内容への意識の高さを知られたくない学生の声もある。京都市の事例では、大学のゼミ毎に食品ロス関係のSNSのイネ数を競う取組もある。	<b>最終案に反映</b> 「SNS等の記事を作成し拡散するなど」を追記しました。 大学と連携し、学生にヤングサポーター制度を説明し、食の安全・食育の取組をSNSで拡散していただきます。 学生が匿名で作成した記事を京都府のSNSで発信するなど、気楽に負担無く参加できるよう工夫しています。  <b>【第3章-3-(1)-*】</b>
13	㉓食の府民大学	食の府民大学のR6目標再生回数3万回の根拠は何か。	<b>最終案に反映</b> 令和3年度の再生数は3万回以上となる見込で、各年1万回上乗せし、3万回→6万回に修正しました。  <b>【第3章-3-(2)-㉓】</b>

令和3年度食の安心・安全審議会「食品衛生評価部会」(書面会議)における意見及び府の対応

資料2-2

議事 第6次京都府食の安心・安全行動計画(令和4~6年度)の骨子案について

項目	御意見の要旨	府の対応
1 全般	今後の新型コロナウイルス感染症の拡大は不透明だが、withコロナの生活様式、新しい生活様式が続くことは確かであり、骨子案には反映されている。	引き続き、新型コロナウイルス感染症の影響による生活様式の変化を踏まえた対応を進めます。
2 加工	全体に「加工」という概念が明記されていない。これは「流通」に含まれるという考えに立っていると思われるが、例えば「流通・加工」という表現にした方が、分かりやすく、また当事者(特に加工のみに関わるステークホルダー)の意識を引きつける効果が期待できる。	今後の参考にさせていただきます。 「生産から流通」の文言に製造、加工が含まれています。  以下を1章-1-(2)に記載しています。 * 食品等事業者:食品や添加物の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等を営む者や、学校、病院等で継続的に不特定・多数の人に食品を供与する者です。 * * 加工食品:「製造又は加工された食品」のことで、調味や加熱等したものが該当し、具体的な食品は食品表示法の食品表示基準に示されています。
3 オンライン	令和2年度はコロナ禍の影響で目標達成に至らない取り組みがあった。そこではオンライン講習会など、ICTを利用することで従来法のデメリットを克服できた部分もあったと考える。今後、感染症の問題が解決したとしても、引き続きオンラインによるメリットを活かした包括的なリスクコミュニケーションの取り組みを進めることを期待する。	引き続き、府民のICT等の対応状況に配慮した上で、オンライン、動画等を活用したリスクコミュニケーション、SNS等様々な媒体を活用した適切な食情報の発信に取り組めます。
4	コロナ禍において、オンラインを活用した交流や情報提供は、府民の、特に若い人において有用であると思う。正確な情報、かつ分かりやすい情報が必要で、動画(短時間で効率よく情報が得られるもの)、SNSを活用した方法に期待する。	
5 アンケート	府民アンケートの結果は限られた人数からの意見にとどまり、回答する人の属性が偏っている(食の安全に興味の高い人達)ことを十分考慮の上、結果の解釈をされることを望む。 特に、骨子案(本文)4ページにある「70%(平成29年度)から88%(令和2年度)に上昇するなど、理解が進みました。」という解釈は、科学的には受け入れられない。最大限譲歩しても、「令和2年度は回答者の88%からは比較的安全性が高いと評価を受けています」という表現に留めるべき。	<b>最終案に意見反映</b>  公表する普及啓発版の行動計画にアンケート集計を掲載し、回答者の属性や母数を明確にします。 文言を修正しました。 <u>理解が進みました。→比較的安全性が高いと評価を受けています。</u>  【第1章-2-(1)-ウ-(イ)】
6 デリバリー	コロナ禍においては、飲食店での会食の機会がテイクアウトだけでなくデリバリーにも移行した。京都府では令和2年6月にデリバリー料理を原因とした医療機関での集団食中毒が発生している。 「デリバリー」という言葉を明確に示して、意識の啓発を行うことが望まれる。京都府の公式文書では「宅配」という言葉を好んで使用されているようだが、多くの自治体や厚生労働省では「デリバリー」を使用しており、また漢字2文字の「宅配」は目に留まりにくい特徴も指摘される。骨子案(本文)には1箇所のみ「宅配」という言葉が使用されているが(10ページ)、同じページの、数値目標⑩においてはその言葉さえ省略されている。必要な箇所への「デリバリー」の表記と、上記の表にも「デリバリー」を追記することが必要。	<b>最終案に意見反映</b>  御意見を踏まえ、「宅配」という表現は「デリバリー」に変更するとともに、必要な箇所に「デリバリー」を追記します。  【第1章-2-(2)-ア-(イ)】 【第2章-施策体系-1-(2)-10】 【第3章-1-(2)】

その他

項目	御意見の要旨	府の対応
7 開催方法	京都府食の安心・安全審議会「食品衛生評価部会」について、今回の会議はメール会議でも構わないが、必要に応じてオンライン(Zoomなど)開催があつて良いと思う。	必要に応じてオンライン開催について検討します。 引き続き、御協力をお願いします。

報告 第6次京都府食の安心・安全行動計画(令和4~6年度)の骨子案について

項目	御意見の要旨	府の対応
1 全般	大変なお仕事をされていることが、良く分かります。	—
2	第1章1(1) 感染症は、・・感染拡大という言葉遣いに違和感を感じる。 「新型コロナウイルス感染症の拡大、世界的な拡大が続いて」等がよいのではないか。	<b>最終案に意見反映</b>  文言を修正しました。 新型コロナウイルス感染症の感染拡大→新型コロナウイルス感染症の拡大 等  【第1章-1-(1)、第1章-2-(2)】
3	第1章1(2) 「事業者は」の述語は「実施する」こと。「事業者によるHACCPに沿った衛生管理の実施が求められるようになり」等がよいのではないか。	<b>最終案に意見反映</b>  文言を修正しました。 事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が求められるようになり →事業者によるHACCPに沿った衛生管理の実施が求められるようになり  【第1章-1-(2)】
4 文言	第1章1(3) 鳥インフル、豚熱、貝毒は、並列する項目かと思いますが、それぞれの間に因果関係があるような文章に聞こえる。 「令和2年度に国内で過去にない規模で発生した高病原性鳥インフルエンザや、豚熱、養殖二枚貝類の貝毒などに対する対策を含め、生産現場の監視するとともに、……」という意味か。平成2年度には、情報提供が必要とも取れる。	<b>最終案に意見反映</b>  文言を修正しました。 令和2年度には、高病原性鳥インフルエンザが、国内で過去にない規模で発生し、豚熱も拡大しており、養殖二枚貝類の貝毒対策 →令和2年度は国内で過去にない規模の高病原性鳥インフルエンザが発生するとともに、豚熱の拡大や養殖二枚貝類の貝毒蓄積なども起こっており、  【第1章-1-(3)】
5	第1章1(3) 「食品の不適切表示、異物混入等による自主回収の事例も見られることから、監視・指導が必要です。」は何に対する監視・指導か。	<b>最終案に意見反映</b>  「食品関連事業者等に対する」を追記しました。  【第1章-1-(3)】

項目	御意見の要旨	府の対応
6	<p>第1章1(3) 「調査において、食物アレルギーのある児童生徒は、小学校6.5%、中学校7.3%の割合であることや、高齢者の食の安全確保や健康寿命延伸に向けて」は小学校の6.5%ではなく、小学生の6.5%ではないか。 「調査によると、食物アレルギーのある児童生徒は、小学生の6.5%、中学生の7.3%とされる。これらの児童生徒や高齢者の食の安全確保、並びに健康寿命延伸に向けて」という意味か。</p>	<p><b>最終案に意見反映</b></p> <p>文言を修正しました。 調査において、<u>食物アレルギーのある児童生徒は、小学校6.5%、中学校7.3%の割合であることや、高齢者の食の安全確保や健康寿命延伸に向けて</u> →調査によると、<u>食物アレルギーのある児童生徒は、小学生の6.5%、中学生の7.3%とされる。これらの児童生徒や、高齢者の食の安全確保、健康寿命延伸に向けて</u></p> <p><b>【第1章-1-(3)】</b></p>
7	<p>文言</p> <p>第1章1(5) 「<u>「新しい生活様式」における外出の自粛</u>」は、「<u>コロナウイルス感染症拡大による外出の自粛</u>」ではないか。</p>	<p><b>最終案に意見反映</b></p> <p>文言を修正しました。 「<u>新しい生活様式</u>」における外出の自粛や在宅時間の拡大もあり、 →<u>コロナウイルス感染症拡大による外出の自粛や在宅時間の拡大もあり、「新しい生活様式」において</u></p> <p><b>【第1章-1-(5)】</b></p>
8	<p>第3章 現状がR2年度の実績で、目標がR6年度となっているが、R4から6年度の各年度の目標ということか。</p>	<p>3年計画の最終年度であるR6年度の目標値を示しています。指標が延べ数の場合は、R6年度目標値に向けて、R4、5年度は段階的に取り組みます、</p>
9	<p>第3章1(1) 「<u>抗菌薬(抗生物質)</u>」について 抗生物質は抗菌剤の中の一群であり、厳密には正確とは言えない。</p>	<p><b>最終案に意見反映</b></p> <p>文言を修正しました。 <u>抗菌薬(抗生物質)</u>→<u>抗菌薬</u></p> <p><b>【第3章-1-(1)】</b></p>
10	<p>健康づくり 応援店</p> <p>第3章2(1)イ きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店は、どのような取組において、府民の健康づくりに役立つのか。 また、飲食店等に対して、具体的にはどのような支援を行っているのか。</p>	<p>食の健康づくり応援店は「野菜たっぷり」、「塩分ひかえめ」、「エネルギー表示」のメニューがそれぞれ3品以上あり、「アレルギー表示」をするなど府民の健康づくりに役立つ取組をする飲食店、弁当・惣菜店で、京都府は、その取組を確認して、登録します。 登録された応援店には、ステッカーを交付し、京都府のホームページでPRし、エネルギー計算のサポートやメニュー開発のアドバイスを行っています。</p>



「第6次京都府食の安心・安全行動計画」骨子(案)に対する意見募集結果

資料2-4

未定稿

1 募集期間 令和3年10月1日(金)から10月29日(金)まで

2 御意見提出件数 15件(57項目)

3 御意見の趣旨及びそれに対する府の考え方

項目	分類	御意見の要旨	府の考え方【最終案反映箇所】	
全般	全般	非常に良く書けている。	—	1
	学校との連携	食の安全に関する学校現場との話し合いの場はあるのか。	京都府食の安心・安全審議会の事務局、本計画の策定について協議する京都府くらしの安心・安全推進本部に教育庁は含まれています。そのほか、食に関する情報交換の場を度々設けています。	2
	SNS みどりの食料システム	SNSを通じた食の安心・安全として、食中毒対策、食品表示、農薬・肥料、農畜水産物の安全等、食に関する正確な情報や「みどりの食料システム戦略」の進行状況の情報開示等を期待したい。	府ホームページやSNS(Twitter、Facebook)等において、食の安心・安全に関する正確な情報や取組の実績を掲載します。	3
策定の趣旨	環境問題	第6次行動計画策定の趣旨 地球温暖化防止対策、海洋プラスチックごみ問題など重要な社会的課題も、食の安心・安全と密接な関係性があることを追記されたい。	地球温暖化防止対策、海洋プラスチックごみ問題などの環境問題は、「京都府環境基本計画」、「地球温暖化対策推進計画」、「京都府プラスチックごみ削減実行計画」等により取り組んでおり、他の計画と相互に連携しながら、役割分担することとします。	4
食を取り巻く現状	新型コロナウイルス対応	第1章 新型コロナウイルス感染症の拡大により、食品事業者や生産者、消費者など全ての人が生活様式の変化への対応を求められる中、食を取り巻く環境において、様々な課題に対応されていることを評価する。	引き続き、新型コロナウイルス感染症の拡大をはじめ、食を取り巻く現状への対応を進めます。	5
	食品ロス	第1章1 食品ロスの問題への言及も必要ではないか。	第2章に他の計画との役割分担を記載しています。	6
	エシカル消費	第1章1(4) エシカル消費など消費者教育について追記されたい。	「なお、第5次行動計画で取り上げた・食品ロス削減の取組・エシカル消費等消費者教育の取組は、それぞれ、・「京都府食品ロス削減推進計画」、「京都府安心・安全な消費生活の実現を目指す行動計画」・に位置づけ、相互に連携しながら、役割分担することとします。」	7
	誰もが安心して食事ができる食環境	第1章1(3) 「誰もが安心して食事ができる食環境への支援が求められている」とあるが、その理由に説得力が欠けていると感じる。	誰もが安心して食事ができる食環境の課題として、食物アレルギーのある児童生徒の現状を例として示しています。	8
	豚熱、口蹄疫	第1章2(2)ア(ア) 畜産農場では鳥インフルエンザ以外にも豚熱、口蹄疫の発生防止も重要であり、鳥インフルエンザのみの記載でよいのか。	家畜伝染病予防法に基づき、畜産農場での口蹄疫、豚熱、鳥インフルエンザなど28種類の家畜伝染病の発生予防に努めています。 特に、令和2年度は、世界的に高病原性鳥インフルエンザが発生し、国内においても過去最大の発生があり、鳥インフルエンザの監視について記載しています。 近年、顕在化する課題として、豚熱は、第1章-1-(3)に記載しています。口蹄疫については、記載はありませんが、引き続き、対応を徹底します。	9
	ジビエ	第1章2(2)ア(イ) ジビエは特殊な流通であって、あえてここに記載する意味はあるのか。	野生鳥獣肉(ジビエ)を含めた食肉処理施設に対する衛生管理の監視、指導を課題としているため、記載しています。	10

項目	分類	御意見の要旨	府の考え方【最終案反映箇所】	
基本的な考え方	選択力向上	第2章 「選択力向上」の文言を「正しい情報の選択力向上」または、「情報リテラシー」とされたい。	今後の参考にさせていただきます。 ここでは、府民の選択力向上を目的に、行政が正確な情報を提供することを示しており、「選択力向上に向けた正確な情報の提供」としています。	11
	監視・検査	第2章1 消費者の願いは、安心・安全な食品を安定して利用し続けられることにある。食中毒や食物アレルギー、食品の規格基準違反、食品表示違反等が発生しないように生産現場や流通段階で生産者、事業者を監視・指導するため、具体的な情報提供や啓発事項を適宜発信するようお願いする。	引き続き、監視・指導にあたり、事業者に必要な情報提供や啓発を行います。第3章-1に事業者等への監視・指導、第3章-2に事業者等への啓発、第3章-3に事業者を含む府民への情報提供の具体的な施策を記載しています。	12
	研修証明	第2章2 柱2を実現するためにICT等を活用した研修機会を多くし、出席した事業者・生産者にはステッカー等の証明を発行する等、工夫することが必要と考える。	今後の参考にさせていただきます。 必要に応じて、研修等の修了者に「きょうと食の安心・安全ヤングサポーター登録証」、「食品表示指導者研修会修了証」等を発行しています。	13
	ICT	第2章2 ICT等のイメージが出てこない。もう少し具体的に記載できないか。食品関連事業者に対するICTを活用した研修会とはどのようなものか。	<b>最終案に意見反映</b> 「オンライン動画など」を追記しました。 その他、ICTの具体的な内容は、第3章-3-(1)に記載しています。	14
		ICTを活用した研修会への参加は、少しハードルが高いように思うが、どのような方が参加しているのか。	<b>【第2章-2】</b> ICT活用が得意でない方、環境がない方にも参加いただけるよう、オンラインと会場の併催などの方法をとっています。ICTを活用した研修では、参加者の年齢層が、若齢層に広がっています。	15
	リスクミ等	第2章3 柱3の目指す姿に賛成する。 リスクコミュニケーションの開催、きょうと食の安心・安全ヤングサポーターの養成を着実にすすめていただきたい。正確な情報への選択力が向上するよう、より一層の学習環境の充実を望む。	引き続き、リスクコミュニケーション等を着実に実施し、府民の学習環境の充実を図ります。第3章-3において、具体的な施策を記載しています。	16
	食品ロス	食品ロス削減など役割分担されても連携して取り組むことを望む。	第2章に記載のとおり、食育や食品ロスの取組は、他の計画と相互に連携しながら、役割分担することとします。 研修等について、今後の参考にさせていただきます。	17
	食育食品ロス	食育において、食品ロス、農作物生産の研修も充実されてはどうか。播種から刈り取りまで研修されているが、生育途中の栽培生産段階(土作り、水やり、農薬・肥料散布、施設作り)も積極的に取り上げられたい。 教育を志望される大学生へ食育の研修機会を設定されたい。また、一般の方々へも食育の普及を強化されたい。		18
柱1	検査情報開示	第3章1 現場への検査や点検を行うと同時に消費者の信頼を確保するために積極的な情報開示をしていただきたい。	食中毒対策、食品表示、農薬・肥料、農畜水産物の監視・指導等は、必要に応じて、府ホームページ「食の安心・安全きょうと」等により、情報提供します。	19
	残留農薬	第3章1 残留農薬は、様々な検査等が書かれているが、その他の作物等の残留農薬に不安が残る。食の安全性確保に向けた行政による監視・検査体制の確保の中に「ポジティブリスト」等について追記が必要。	<b>最終案に意見反映</b> 「ポジティブリスト制度に基づく残留農薬検査」を追記しました。 <b>【第3章-1-(2)】</b>	20

項目	分類	御意見の要旨	府の考え方【最終案反映箇所】		
柱1(1)	目指す姿	第3章1(1)生産現場等の監視・指導 目指す姿 「生産現場等において、…食品表示違反などが発生しないことを目指します。」とあるが、食品表示違反の発生防止に対する対策は、直後の本文中や数値目標欄内のどの箇所に該当するのか。	食品表示の監視・指導の具体的な取組は、1(2)流通段階の監視、指導⑧⑨に記載しています。1(1)生産現場等の監視、指導に、食品表示の具体的な取組の記載はありませんが、流通段階の監視から必要に応じて生産現場等も監視・指導の対象となるため、1(1)の目指す姿に記載しています。	21	
	抗生物質	8頁の生産現場等の監視・指導 抗生物質の不適切な使用について、耐性菌その他の問題があることを知った。 日本では、畜産や養殖での抗生物質の使用は、完全に禁止になっているのか。日本の抗生物質の使用についての指針などがあれば教えてほしい。	家畜や養殖水産動物は、農林水産省が指針として、「動物用抗菌性物質製剤のリスク管理措置策定指針」や「抗菌性飼料添加物のリスク管理措置策定指針」を定め、これに基づきリスク管理を実施しています。 牛、豚、鶏及び水産動物の畜産動物は、動物用抗菌性物質製剤の使用が認められています。一方、水産動物での飼料添加物の使用は認められておらず、抗菌性飼料添加物対象となる家畜等は、牛、豚、鶏及びうずらで、人の健康に悪影響を及ぼすおそれがあると評価された5種類の抗菌性飼料添加物の指定が取り消されています。	22	
	鳥インフルエンザ	鳥インフルエンザや豚熱などのリスク管理の状況はどうか。	鳥インフルについては、流行シーズンの冬季を迎えることから、関係団体との情報交換や農場への注意喚起をするなど対策を始めています。豚熱については、農場の飼養豚にはワクチン接種、野生のいのししに対しては経口ワクチン散布で、発生予防を図っています。	鳥インフルについては、流行シーズンの冬季を迎えることから、関係団体との情報交換や農場への注意喚起をするなど対策を始めています。豚熱については、農場の飼養豚にはワクチン接種、野生のいのししに対しては経口ワクチン散布で、発生予防を図っています。	23
		鳥インフルエンザなどが発生した際の交通規制等の具体的な方針や方法などは定まっているのか。	近隣府県や府内発生時には警戒・対策本部を設置し、全庁体制で対応しています。また、道路におけるまん延防止対策については、発生農場から半径3km円と10km円の境界上の主要道路に畜産関係車両を対象とした消毒ポイントを設置することになっており、その体制も毎年確認しています。	近隣府県や府内発生時には警戒・対策本部を設置し、全庁体制で対応しています。また、道路におけるまん延防止対策については、発生農場から半径3km円と10km円の境界上の主要道路に畜産関係車両を対象とした消毒ポイントを設置することになっており、その体制も毎年確認しています。	24
	農薬 農産物の衛生	農薬や農産物の食品衛生上の取扱い等について、従来からの取組に一定効果があるので、継続して取り組んで欲しい。	農産物の生産現場段階の対応は、農薬使用状況の調査を年間200回程度行い、適正使用の指導に努めています。また、生産者団体においても、自主的な残留農薬分析を行い、食品衛生法上問題となる農産物が市場流通しないよう対策を行っています。 農産物の流通食品としての対応は、これまでから食品衛生法に基づく収去を実施し、残留農薬や放射性物質について検査しています。第6次計画においても、生産段階の取組に加え、流通段階の農産物を含めた収去検査の目標値を年間750検体として、取組を継続します。	農産物の生産現場段階の対応は、農薬使用状況の調査を年間200回程度行い、適正使用の指導に努めています。また、生産者団体においても、自主的な残留農薬分析を行い、食品衛生法上問題となる農産物が市場流通しないよう対策を行っています。 農産物の流通食品としての対応は、これまでから食品衛生法に基づく収去を実施し、残留農薬や放射性物質について検査しています。第6次計画においても、生産段階の取組に加え、流通段階の農産物を含めた収去検査の目標値を年間750検体として、取組を継続します。	25
	農薬	農薬販売業者への立入等で保管や書類不備があると聞く、業者への啓発や指導の強化が必要ではないか。	全ての農薬販売店を対象に定期的に、立入調査して、店頭での陳列状況や表示、在庫管理を確認しており、これら不備のあった店舗については、立入頻度を高めるなど、改善に向けた指導の強化を実施しています。	全ての農薬販売店を対象に定期的に、立入調査して、店頭での陳列状況や表示、在庫管理を確認しており、これら不備のあった店舗については、立入頻度を高めるなど、改善に向けた指導の強化を実施しています。	26
	農産物のHACCP	食品製造者に対するHACCP指導や不当表示など農林サイドとは異なる部門からの指導を強化することで安心・安全に一層近づけるのではないか。	衛生部局においても、保健所の食品衛生監視員が食品等事業者に対してHACCPに関する指導、助言や、アレルギー表示等の監視指導を実施しています。第6次計画においても、関係団体とも連携しながら、食品等事業者への立入検査や講習会等を通じて、引き続き、きめ細やかな指導を実施します。	衛生部局においても、保健所の食品衛生監視員が食品等事業者に対してHACCPに関する指導、助言や、アレルギー表示等の監視指導を実施しています。第6次計画においても、関係団体とも連携しながら、食品等事業者への立入検査や講習会等を通じて、引き続き、きめ細やかな指導を実施します。	27
	農薬販売店	第3章1(1)の数値目標⑥の指標は調査数よりも指導率の方が適切ではないか。	⑥農薬販売店への立入調査は、府内にある全ての農薬販売店を2～4年で巡回することを目標としているため、指標は調査数(回/年)とします。	⑥農薬販売店への立入調査は、府内にある全ての農薬販売店を2～4年で巡回することを目標としているため、指標は調査数(回/年)とします。	28

項目	分類	御意見の要旨	府の考え方【最終案反映箇所】	
柱1(2)	食品表示 テイクアウト	⑧及び⑩の目標値は誤解を招きかねない。 違反や発生件数を0にする意味とは思いますが、監視指導数と捉えられる。	<b>最終案に意見反映</b>  誤解を与えないよう文言を修正します。 ⑧科学的検査による食品表示の監視→科学的検査による食品表示違反の防止 ⑩テイクアウトを行う飲食店に対する監視指導→テイクアウトを行う飲食店における食中毒予防  【第2章－施策の体系－8、10 第3章－1－(2)－⑧、⑩】	29
	テイクアウト、宅配	テイクアウトや宅配等を開始する事業者へのきめ細かい監視指導を望む。	第3章－1－(2)－⑩において、テイクアウト等を開始する事業者に対し、きめ細やかな指導を実施し、衛生管理の啓発を進めていきます。	30
	テイクアウト、自動販売機	テイクアウトを始める事業者が増加しているとのことだが、計画期間の3年間をとおして増加が見込まれるのか。 また、飲食店による自動販売機での販売については、何かしらの対策等を講じているのか。	現在も伸びている分野であり、運搬時の衛生管理や温度管理、調理後の速やかな喫食などを新たにテイクアウトや宅配を始める飲食店等に対して指導しています。 自動販売機は、自販機内調理が行われるものは、食品衛生法に基づく営業許可や届出が必要となっており、保健所において自販機の設置場所が衛生的か、自販機の衛生能力が十分かなどを確認して必要な指導しています。	31
柱2	HACCP 食物アレルギー	柱2の目指す姿に賛成する。 府内には小規模な食品関連事業者が多いという実態を踏まえ、HACCPをはじめとする新制度へのスムーズな適応や食物アレルギーへの対策等ができるように、食品業界団体等と連携し、きめ細かく制度の周知活動を実施することを望む。	引き続き、第3章－2－(1)の取組により、食品関連事業者、学校等と連携し、きめ細やかな指導を実施します。	32
柱2(1)	新型コロナウイルス感染症 防止対策認証制度	新型コロナの認証制度の認証店舗数はどうか。	令和3年10月末現在、8,435店舗です。京都府ホームページに認証店舗一覧を掲載しています。	33
	健康寿命延伸	第3章2(1)イ 少子高齢化で健康寿命延伸は重要だが、子育て世代や高齢者だけでなく、若い世代、働き盛りの世代が「食と健康」について理解することが、予防医学の観点からも重要であり、健康寿命も伸び、京都府内の定住にもつながるのではないかと。	少子高齢化が進む中、若者をはじめ様々な世代が食の情報に触れる機会を増やし、健康寿命延伸、食の安心・安全の意識向上につなげます。	34
	災害時の食の安全	第3章2(1)ウ 災害時の食の安全は、災害の頻発により、多くの人に求められる分野であり、災害時の公衆衛生、精神衛生の観点からも重要である。炊き出しだけでなく、できる範囲で地域の飲食店と連携しながら、不安に駆られている方々の心を癒す食を提供できるような仕組みを作るべきと考える。	今後の参考にさせていただきます。 引き続き、第3章－2－(1)－⑫の取組により、自治体や団体職員向けの緊急時の食に関する対応研修会を開催し、避難所における食中毒の未然防止や食物アレルギー対応に努めます。 また、災害時等の食の確保に係る計画は京都府地域防災計画(一般計画編の「食料及び生活必需品の確保計画」、「食料供給計画」)において公表しています。	35
	自主的な残留農薬分析	⑮自主的な残留農薬分析 他は全て府が行う表現となっているが、書き方に整合を取る必要はないか。例えば、⑮は事業者が行うことだが、「～の推進」というように、府の取組となるような表現となっている。	<b>最終案に意見反映</b>  文言を整理し、「の推進」を追記しました。  【第2章－施策の体系－15 第3章－2－(1)－⑮】	36
	食の健康づくり 応援店	⑰、⑱、⑳、㉑等の目標値が5回に減っているのは振興局数と考えると理解できるが、⑲の登録店舗数が現状維持はなぜか。現状でも府内総店舗数の数%でしかないのに、目標値800という数字は努力不足ではないか。	令和5年度までを計画期間とする「京都府保健医療計画(きょうと健やか21(第3次))」との整合性を図るため、さらには、コロナ禍で店舗数を維持していくことも難しい状況を鑑み、この目標設定としています。今後も継続して取り組みを推進していきます。	37

項目	分類	御意見の要旨	府の考え方【最終案反映箇所】	
柱2(1)	観光客や修学旅行生	京都を訪れる内外の観光客や修学旅行生(本文中に語句あり)への食の安心・安全についての配慮をどこかに記述してはどうか。	修学旅行生等の食の安心・安全の配慮については、食物アレルギーの視点で記載しています。修学旅行生等を含めた食の安心・安全の対応は、引き続き、通常の監視指導の中で取り組みます。	38
	HACCP	HACCP義務化に関する取組状況はどうか。	約2万の全事業者への通知、保健所や関係団体による巡回指導、25回の講習会・セミナー等の様々な方法により普及啓発を図っており、全事業者へのアプローチを実施しました。今後も、フォローアップとして講習会や巡回指導などを継続していきます。	39
	食品表示	第3章2(1)の数値目標⑩の目標値は現状維持でよいのか。	⑩食品関連事業者向け新たな食品表示制度の普及啓発は、府内5地域で事業者向け講習会、資料提供等により、新たな食品表示制度の普及啓発を行うものであり、現状維持としています。	40
	食物アレルギー	アナフィラキシー補助治療剤(エピペン)注射は、緊急時には教員が投与しても良いことになっているが、教員への研修は十分に行われているか。	京都府教育委員会作成の「学校等における食物アレルギー対応の手引」により、アレルギーを持つ児童・生徒一人一人に対応するため、個別の取組プランを作成することとしています。アナフィラキシー補助治療剤(エピペン)注射については、個別の取組プランにも記載される内容であり、緊急時に教員が投与できるよう校内研修や養護教諭の研修等において周知徹底しています。	41
柱2(2)	持続可能な農業	持続可能な農業には、後継者不足対策や省力化・自動化技術の普及の視点も入っているのか。	府全体の取組として推進しています。農林水産業に係るスマート技術の展示イベントでの周知や農林水産業者とのマッチング等のほか、京都府の研究施設においては、スマート技術の研究も行っています。	42
		暑さに強い農作物の品種開発等の研究課題は、健康被害の安全保障がされていないゲノム編集やRNA編集などの遺伝子操作に頼らない農業を目指してほしい。	京都府の農林水産技術の研究機関では、ゲノム編集やRNA編集は行っていません。	43
		栽培履歴の電子化と公開に取り組む団体の内訳を教えてください。	すでに取り組んでいる1団体は、京のブランド産品「万願寺甘とう」の生産者団体です。このような団体を今後も増やしていきます。	44
柱3	食の安心・安全フォーラム等	第3章3 柱3の目指す姿について賛成する。 食の安心・安全フォーラム等、事業者との交流機会の充実、リスクコミュニケーションの開催、食の安心・安全ヤングサポーターの養成、SNS等による情報発信等、食の安心・安全に関する正確な情報の周知・普及の強化を着実に進められたい。	引き続き、第3章-3の取組により、食の安心・安全に関する消費者、事業者、行政の相互理解を促進し、府民・食品関連事業者への確に情報を提供します。	45
柱3(1)	食の安心・安全ヤングサポーター	特に若い世代の情報の選択力の向上はどのように取り組むのか。	ヤングサポーターに関する取組は、行政が発信する正確な情報に触れてもらい、選択力向上の機会を増やす取組になっています。府が開催したリスクコミュニケーションにも参加いただき、消費者庁によるインターネット上の情報の監視等について案内をしています。	46
		ヤングサポーターは農林水産部だけの取組なのか、全庁の取組なのか。また、いつからの取組か。	食の安心・安全ヤングサポーター制度は、令和元年度に開始した農林水産部の取組ですが、学生のみなさんに参加いただく取組は様々な部署で行われています。	47
	食の安心・安全ヤングサポーター	食の安心・安全ヤングサポーターの役割は、SNSでの情報発信とあるが具体的にはどううか。	府が提示するテーマで記事を書きたい学生を募集し、寄せられた記事を府が発信する形としています。そのほか、コロナ禍の影響であまり実施できていませんが、府が開催するイベントのスタッフとしての参加を募集し、運営を体験してもらう取組もあります。	48
食の安心・安全ヤングサポーター	食の安心・安全ヤングサポーターについて、家政系の大学生だけでなく、若者や現役世代への食に関する情報発信が大事。社会人の方が大学生より「食」について考える人数が多いのではないかと。府内の事業者へ有償サポーターとして募集し、社内や仕事関係のコミュニティで伝播することが食の安心・安全の普及につながると思う。	今後の参考にさせていただきます。 大学生を中心とした若者は「食の安心・安全ヤングサポーター」、社会人以降は「くらしの安心推進員(食の安心・安全の協働サポーター)」として、食の安心・安全の知識を広く気軽に情報交換いただくため、ボランティアでの取組としています。	49	

項目	分類	御意見の要旨	府の考え方【最終案反映箇所】	
柱3(2)	食の府民大学	食の府民大学について全く知らなかった。Youtubeによる情報発信のターゲットが分からない(府民、外国人移住者、高齢者、若者、子供、現役世代等)。ターゲットを明確にすることが大事ではないか。 動画配信等の運営管理をする上で、動画のニーズを分析すべき。例えば、配膳作法の動画の再生回数が多ければ、京都府内に限らず宿泊業やサービス業の方が見ていると分析し、類似した視点の動画を制作する方法が取れる。動画を配信して終わりせず、若い世代や食の関心が低い方々に見てもらえるようなコンテンツにしてほしい。	今後の参考にさせていただきます。 動画は除々に多くの方に見ていただけるようになっており、再生回数は、令和2年度は約2万回、令和3年度11月現在は約2万6千回となっている。 食の府民大学をはじめ、SNSの発信等について、食の安心・安全等の啓発対象を明確にし、広報を進めていきます。	50
	食の府民大学	食の府民大学(京都府食の安全・食育YouTube)は、内容は大変分かりやすく作成されているが、動画再生回数が少なく広報の改善が必要。		51
	SNS等	SNS等の情報発信全般について、特に食に関心が低い(信頼感が低い、選択力が低い)方々にこそ情報を浸透させるべき。その過程で、潜在的に関心の高い方々へも浸透するのではないか。		52
危機管理 対応	危機管理	危機管理に関する記述について、「食の安心・安全を脅かす可能性がある事案」という表現は、一般府民には分かりにくいのではないか。	<b>最終案に意見反映</b> 「食中毒、食物アレルギーによる事故、食品表示違反」を追記しました。 <b>【第3章-4】</b>	53
	インターネット取引	インターネット取引に関する「京都府ネット取引等あんしんチーム」について、前向きな記述をしてはどうか。	<b>最終案に意見反映</b> 「インターネット取引に特有な事案等を分析し、対応方法を検討して、未然防止や事業者指導等の施策に反映するとともに、」を追記しました。 <b>【第3章-4】</b>	54
		食の安心・安全に関する危機管理対応は、「京都府ネット取引等あんしんチーム」による相談サポート、被害分析、府全域の相談、情報共有により、食の安心・安全に関する被害が拡大する可能性があれば、関係部局と連携しながら府民への注意喚起をすすめてほしい。	第3章-4のとおり、「京都府ネット取引等あんしんチーム」は、関係課と速やかに被害防止や相談情報を共有し、府民への注意喚起等につなげます。	55
その他	用語	以下、別紙で説明されたい。 「京都府WITHコロナ・POSTコロナ戦略」、HACCP制度、食品関連事業者等に対するICT活用、持続可能な農業、エンカル消費、薬剤耐性菌感染症、科学的検査による食品表示の監視、京都府食の安全・食育YouTube、食の安全マネジメント研修会、6次産業化、団体職員、きょうと健康 おもてなし 食の健康づくり応援店、みどりの食料システム戦略、食の安心・安全フォーラム、食の安心・安全ヤングサポーター、京都府くらしの安心・安全推進本部、京都府ネット取引等あんしんチーム	今後の参考にさせていただきます。 普及啓発版では、参考資料に用語集を掲載します。	56
	農林水産フェスティバル	生産者と消費者が直結する農林水産フェスティバルは、消費者の安心・安全につながっている。市場に出回らない商品もあって、毎年楽しみにされているお客様から、中止は残念との声があり、代わりに宅配で購入いただいている。 今後、このような府内生産者を応援いただく消費者の負担軽減策として、宅配運賃の補助も検討されたい。	農林水産フェスティバルは、毎年多くの方々に参加いただいておりますが、残念ながら、今年度も開催を見送ることとなりました。来年度には開催できることを願っており、ご意見は、今後の参考にさせていただきます。 また、府内の生産者と消費者をオンラインで結ぶことを目的に、府内産農産物の販売を行うショップを紹介する「京の食オンラインマルシェ」を開設していますので、ご紹介しませ	57

令和 3 年 1 1 月 京都府議会定例会議案別冊

# 京都府食の安心・安全行動計画

(案)

京 都 府

## 目 次

第1章 食を取り巻く現状及び課題	1
第2章 第6次行動計画の基本的な考え方	5
第3章 食の安心・安全に向けた取組の展開	7
1 食の安全性確保に向けた行政による監視・検査体制の確保	7
(1) 生産現場等の監視、指導	
(2) 流通段階の監視、指導	
2 食を取り巻く変化に対応する食品関連事業者等の自主的な取組の促進	10
(1) 安心・安全な食品を提供する事業者等の育成	
(2) 持続可能な農業の推進	
3 府民の食に関する信頼感向上と選択力向上に向けた正確な情報の提供	14
(1) 府民と食品関連事業者の交流による相互理解の促進	
(2) 府民の食に関する学習環境の充実	
4 食の安心・安全に関わる危機管理対応	17
第4章 第6次行動計画の行動計画の管理・公表	18



## はじめに

京都府では、府民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下、平成17年12月に京都府食の安心・安全推進条例（平成17年京都府条例第53号。以下「条例」という。）を制定しました。

この条例では、食の安心・安全に関する府及び食品関連事業者の責務や府民の役割を明確にするとともに、条例第5条の規定により食の安心・安全の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための行動計画（以下「行動計画」という。）を定めることとしています。

第5次行動計画においては、食品衛生法等に基づく新たな制度、食物アレルギーを有する子どもの増加など、めまぐるしく変化する情勢に適応し、災害時も含めて安心・安全な食を提供する事業者等を育成するとともに、府民にその事業者の取組情報を的確に提供し、食に関する相互理解を促進する取組を行ってきました。

第6次行動計画（令和4年度～令和6年度）では、食品衛生法や食品表示法等に基づく新たな制度への対応に加え、令和2年1月に国内で初めての感染者が確認されて以来、人々の移動と交流の制約が長期化している新型コロナウイルス感染症の影響による生活様式の変化や価値観の多様化に伴う「食」を取り巻く情勢の変化への対応が求められています。

こうした情勢に対応し、食品による健康被害の未然防止等のため、行政による生産現場等や流通段階での監視、指導、検査等を着実に実施します。

また、食品関連事業者等の自主的な取組を促進するとともに、府民にその事業者の取組情報を的確に提供するなど、食に関する信頼感を向上します。

さらに、食情報が氾濫する中、「府民」が自らの食生活に応じた食の選択力を向上させるために学び、考える機会を増やすなど、食の安心・安全の確保に関する施策に積極的に取り組んでまいります。

## 第1章 食を取り巻く現状及び課題

### 1 食を取り巻く情勢・動向

#### (1) 新型コロナウイルス感染症の拡大

新型コロナウイルス感染症は、世界的な拡大が続いており、令和2年1月に国内で初めての感染者が確認されて以来、人々の移動と交流の制約が長期化しています。

京都府においても、海外からの観光客は急減し、緊急事態宣言のもと、飲食店への休業要請に伴う府内産高級食材の需要が低下するなど、農林水産業を含む食関連産業に大きな影響が生じており、コロナ禍を踏まえた京都府総合計画の取組方針として、「京都府 WITH コロナ・POST コロナ戦略」を令和3年6月にとりまとめました。

また、食を取り巻く様々な場面においても、感染防止のための三密や接触の回避など、消費者、事業者ともに新しい生活様式への対応が求められる中、京都府では感染防止対策を実施している飲食店を認証する「京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度」を令和3年7月に開始しました。

このように、新型コロナウイルス感染症の拡大は、食品の生産から、流通、消費の各段階に大きな影響をもたらしており、適時適切な対応が必要です。

#### (2) 食品衛生法改正によるHACCPの制度化等の新たな法制度への対応

食品衛生法が改正（平成30年改正、令和3年6月完全施行）され、営業許可業種が再編されるとともに、原則として全ての食品等事業者\*によるHACCPに沿った衛生管理の実施が求められるようになり、事業者に速やかに制度を定着させることが必要です。

また、同法及び食品表示法の改正（平成30年改正、令和3年6月施行）により、食品等のリコール情報の届出が義務化され、府民及び事業者への周知と適切な運用が求められています。

さらに、食品表示法に基づく食品表示基準の改正（平成29年改正、令和4年4月完全施行）により、原則として全ての加工食品\*\*に原料原産地表示が義務化され、府民及び事業者への周知が必要です。

加えて、同基準の改正（令和元年改正、令和5年4月施行）により、遺伝子組換え食品の任意表示が、「適切に分別生産流通管理」をしている旨、「遺伝子組換えでない」旨の2つに分かれることとされ、これらの新しい表示基準について、府民及び事業者への周知が必要です。

- \*食品等事業者：食品や添加物の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等を営む者や、学校、病院等で継続的に不特定・多数の人に食品を供与する者です。
- \*\*加工食品：「製造又は加工された食品」のことで、調味や加熱等したものが該当し、具体的な食品は食品表示法の食品表示基準に示されています。

### (3) 安心・安全な食品の提供と安心して食事できる食環境の整備

令和2年度は国内で過去にない規模の高病原性鳥インフルエンザが発生するとともに、豚熱の拡大や養殖二枚貝類の貝毒蓄積なども起こっており、生産現場の監視等とともに、情報不足による風評被害を防止するため、消費者への適切な情報提供が必要です。

また、全国的にアニサキス、カンピロバクター属菌及びノロウイルスによる食中毒が散発する状況が続き、発生数が下げ止まりの状況にあるほか、食品の不適切表示、異物混入等による自主回収の事例も見られることから、食品関連事業者等に対する監視・指導が必要です。

令和元年度の「京都府児童生徒の健康と体力の現状」調査によると、食物アレルギーのある児童生徒は、小学生の6.5%、中学生の7.3%とされる。これらの児童生徒や、高齢者の食の安全確保、健康寿命延伸に向けて、誰もが安心して、食事ができる食環境への支援が求められています。

### (4) 持続可能な社会への関心の高まり

国連でSDGs（持続可能な開発目標）が採択されるなど、持続可能な社会の実現に向けた関心が高まり、様々な取組が広がる中で、食に関係する分野においても、エシカル消費など消費者教育や気候変動、生物多様性に配慮した持続可能な農林水産業が注目されており、例えば、有機農業を含む環境にやさしい農業の推進等の取組が求められています。

### (5) SNS等の普及と正確な情報

ICT技術の進展を背景にコロナウイルス感染症拡大による外出の自粛や在宅時間の拡大もあり、「新しい生活様式」においてSNSやオンライン動画等インターネットを活用した情報の発信・収集が普及・拡大し、それらを活用する府民が増加しています。

このような変化によって、府民には、食に関する様々な情報が手軽に入手、発信できる等のメリットが高まる一方で、信頼性に欠ける情報もあるため、行政が正確な情報を発信することに加えて、府民が情報を適切に選択することの重要性が高まっています。

## 2 第5次行動計画（令和元年度～3年度）の成果と課題

### （1）第5次行動計画の取組

#### ア 施策の柱と目指す姿の設定

第5次行動計画では、柱1「新たな法制度に適応できる食品関連事業者等の育成」と柱2「食の信頼感向上に向けた情報の提供と府民の食の選択力向上」の2つの柱を立て、柱1では、食中毒、食物アレルギーによる事故、食品表示違反が発生しないことを目指して、29項目に、また、柱2では、食の安心・安全について、理解する府民が拡大することを旨として、14項目に取り組んでいます。

#### イ 数値目標の達成状況

これら43の取組ごとに設定した数値目標を、令和元年度には40項目で80%以上達成し、おおむね計画どおりに取り組むことができました。

令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の拡大防止の観点から、三密や接触を避けるため、対面型の研修会を自粛したことから、80%以上達成したのは32の取組にとどまりましたが、オンライン会議の活用や動画のインターネット公開など「新しい生活様式」に対応して取組を実施することができました。

#### ウ 目指す姿の実現状況

##### （ア）食中毒等による健康被害の拡大防止

府内（保健所設置の京都市を除く）では、悪質な食品表示の違反等の発生は無く、食中毒（令和元年度：7件、令和2年度：4件）の発生時には、速やかに原因究明のために必要な調査や事業者への衛生指導を行い、府民の健康被害の拡大を抑えることができました。

##### （イ）食の安心・安全について理解する府民の拡大

食に関するリスクコミュニケーションや消費者と生産者との交流会等において、令和元年度から2年度に約1,500名（うちオンライン等約400名）の府民参加があり、食の府民大学等で公開している学習動画は、約17,000回の視聴があるなど、広く活用されました。

このような取組の結果、令和2年度に実施した府民アンケートでは、府の食の安心・安全について、「安心」・「どちらかといえば安心」と回答した人が88%（平成29年度70%）となるなど、比較的安全性が高いと評価を受けています。

## (2) 今後の課題

食を取り巻く情勢の変化に加え、新型コロナウイルス感染症の拡大によって、食品の生産、流通、消費の各段階に、大きな影響が生じていることを踏まえ、食の安心・安全の取組を進める主体となる行政、事業者、消費者が、「新しい生活様式」に対応しながら、以下の取組を実施する必要があります。

### ア 食の安全性確保に向けた行政による監視・検査の着実な実施

#### (ア) 生産現場等の監視

養鶏農場における高病原性鳥インフルエンザウイルスの発生防止やトリガイ、カキ類等の養殖で、貝毒蓄積を防止するための監視

#### (イ) 流通段階の監視

新型コロナウイルス感染症の影響等により、テイクアウト及びデリバリーを開始する事業者や野生鳥獣肉(ジビエ)など様々な流通食品の衛生管理の不備、不適切表示等食品に由来する事故を未然に防ぐための監視

### イ 食を取り巻く変化に対応する食品関連事業者等の自主的な取組

#### (ア) HACCP制度など新たな法制度に対応するための支援

府内に多い中小規模事業者において、HACCP制度や原料原産地表示を定着するための規模や業種等に応じたきめ細やかな支援

#### (イ) 食物アレルギー等への対応

食品関連事業者や修学旅行生を受け入れる施設等におけるアレルギー表示の徹底、子育てや高齢者サロン等で食事を提供するボランティア向けの食中毒や食物アレルギー対策に関する学習機会の提供

#### (ウ) 持続可能な農業の推進

農業の持続的な発展に向け、農業に由来する環境への負荷を軽減する取組として、特別栽培米など環境にやさしい農業の支援  
府内農業者の経営向上と産地の信頼確保のための京野菜等の栽培履歴記帳の電子化システム導入の支援

### ウ 食の信頼感向上に向けた情報発信と府民、事業者等との相互理解

#### (ア) 府民と食品関連事業者の交流

オンライン会議の活用等により食の安心・安全の取組を分かりやすく情報提供し、府民と食品関連事業者等の交流による相互理解の促進を支援

#### (イ) 府民の食に関する学習環境の充実

食の安心・安全に関する府民のSNS等の活用機会の増加に対応するため、食の府民大学の動画講座の拡大等正確な情報を発信し、府民が情報を適切に選択する環境を支援

## 第2章 第6次行動計画の基本的な考え方

第1章で掲げた食を取り巻く現状や課題に対応し、府民の食の安心・安全をより高い水準で確保するため、令和4年度から3年間を対象期間とした第6次行動計画を定めます。

新型コロナウイルス感染症の影響による生活様式の変化に対応しながら、「食の安全性確保に向けた行政による監視・検査体制の確保」、「食を取り巻く変化に対応する食品関連事業者等の自主的な取組の促進」、「府民の食に関する信頼感向上と選択力向上に向けた正確な情報の提供」の3つの柱を中心に施策を総合的かつ計画的に推進し、これらの取組を通じ、行政、事業者、府民が協働・連携して、食の安心・安全を確保します。

### 1 食の安全性確保に向けた行政による監視・検査体制の確保

「新しい生活様式」における食品の提供主体・形態の多様化に対応するとともに、食品による健康被害の未然防止等のため、行政による生産現場等や流通段階での監視、指導、検査等の実施により、食品の安全性を確保し、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。

### 2 食を取り巻く変化に対応する食品関連事業者等の自主的な取組の促進

食品の生産から流通、販売に至る各段階における安全性確保のため、食品関連事業者等に対して、オンライン動画などICT等を活用した新たな制度に関する研修機会の提供により自主的な取組を促進するとともに、環境に優しい農業など持続可能な農業の推進により、事業者の知識向上、食品による健康被害の防止、安心・安全な食品の安定供給を目指します。

### 3 府民の食に関する信頼感向上と選択力向上に向けた正確な情報の提供

府民の情報収集手段が多様化する中、食への信頼感向上のため、動画やオンライン会議の活用により食の安心・安全の取組を分かりやすく情報提供し、府民と食品関連事業者等の交流により相互理解を促進し、府民の食の安心・安全に関する学習環境の充実を目指します。

なお、第5次行動計画で取り上げた食文化継承、食品ロス削減の取組やSDGsに関連して注目されるエシカル消費等消費者教育の取組は、それぞれ、令和3年3月に策定した「第4次京都府食育推進計画」や令和3年度に策定予定の「京都府食品ロス削減推進計画」、「京都府安心・安全な消費生活の実現を目指す行動計画」に位置づけ、相互に連携しながら、役割分担することとします。

また、農林水産業をはじめ府民の暮らしに不可欠な水に関しては、「京都府環境基本計画」により、安心・安全な暮らしを支える生活環境の保全と向上のため、公共用水域や地下水等の水質汚濁を防止するなど、快適な水環境の維持に取り組んでいます。食品等事業者が製造等に使用する水は、「食品衛生法施行規則」に基づき衛生管理を行っています。

## 施策の体系

「新しい生活様式」への対応	新型コロナウイルス感染症の影響による生活様式の変化に対応しながら、食の安心・安全施策を推進します。
---------------	---

柱	取組（○主な取組）	
1 食の安全 監視性・確保 に体向けた 確行保政	目指す姿	生産現場等において、生産に伴うリスクの低減とともに、食中毒等による健康被害、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。
	(1) 生産現場等の監視、指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 農薬使用者に対する適正使用指導</li> <li>2 全畜産農家に対する動物用医薬品等の適正使用指導</li> <li>○3 養鶏農場における高病原性鳥インフルエンザ侵入監視のためのウイルス学的検査</li> <li>4 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</li> <li>○5 二枚貝類の主要養殖海域における定期的な貝毒発生状況調査</li> <li>6 農薬販売店への立入調査</li> <li>7 飼料等製造業者、販売業者への立入調査</li> </ul>
	目指す姿	流通段階において、食中毒や食物アレルギーによる健康被害、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。
	(2) 流通段階の監視、指導	<ul style="list-style-type: none"> <li>○8 科学的検査による食品表示違反の防止</li> <li>9 食品表示の巡回指導</li> <li>○10 テイクアウト及びデリバリーを行う飲食店における食中毒予防</li> <li>11 食品衛生法に基づく食品等の収去検査</li> <li>12 野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導</li> </ul>
2 食を取り巻く 変化の自主 的対応する 食の促進	目指す姿	安心・安全な食品を提供する事業者等を育成し、事業者の知識向上、食品による健康被害の防止を目指します。
	(1) 安心・安全な食品を提供する事業者等の育成	<ul style="list-style-type: none"> <li>13 農薬講習会の開催</li> <li>14 農薬管理指導士の養成</li> <li>○15 自主的な残留農薬分析の推進</li> <li>○16 HACCPの定着に向けた指導と食品衛生責任者の研修会開催</li> <li>17 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</li> <li>○18 食品関連事業者向け新たな食品表示制度の普及啓発</li> <li>19 きょうと健康おもてなし食の健康づくり応援店</li> <li>20 ボランティア向けの食の安心・安全講習会の開催</li> <li>21 食物アレルギーのある児童・生徒への個別の取組プランの作成率の向上</li> <li>22 緊急時の食に関する対応研修会の開催</li> </ul>
	目指す姿	持続可能な農業に取り組む生産者等を育成し、生産者の知識向上、安心・安全な食品の安定供給を目指します。
	(2) 持続可能な農業の推進	<ul style="list-style-type: none"> <li>○23 特別栽培米など環境にやさしい農業の推進</li> <li>24 気候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</li> <li>○25 京野菜等の栽培履歴の電子化と情報開示のためのシステム導入</li> </ul>
3 正と府民 確選の情 力食の向 報向上 の向上 提にする 供向ける 信た頼感 向上	目指す姿	消費者、事業者、行政の交流を通じて、食の安心・安全に関する相互理解の促進を目指します。
	(1) 府民と食の関連事業者の交流による相互理解の促進	<ul style="list-style-type: none"> <li>○26 食の安心・安全に関するオンライン等を活用したリスクコミュニケーション等の開催</li> <li>○27 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</li> </ul>
	目指す姿	府民・食品関連事業者へ適切に情報提供し、府民の食の安心・安全に関する学習環境の充実を目指します。
	(2) 府民の食に関する学習環境の充実	<ul style="list-style-type: none"> <li>○28 食の府民大学の動画講座の充実・利用拡大</li> <li>29 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</li> <li>○30 SNS等様々な媒体を活用した適切な食情報の発信</li> </ul>

## 第3章 食の安心・安全に向けた取組の展開

### 1 食の安全性確保に向けた行政による監視・検査体制の確保

府民に安心・安全な食品が届くよう、食品の生産から流通、販売に至る各段階における法令遵守状況を府においてしっかり監視、指導します。

#### (1) 生産現場等の監視・指導

##### 目指す姿

生産現場等において、生産に伴うリスクの低減とともに、食中毒等による健康被害、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。

安心・安全な京都府産農林水産物の生産には、適正に製造、販売された飼料や農薬などの資材を、生産者が適切に使用することが大前提です。さらに、世界的に抗菌薬が効かない薬剤耐性菌感染症の拡大が懸念され、国も人体への抗菌薬の使用はもとより、畜水産分野についても、慎重使用を更に進めているところです。また、高病原性鳥インフルエンザなどの家畜伝染病の発生を防止するためには、畜産農家による日頃からの家畜の適切な飼育と疾病の侵入防止対策の実施が何より重要です。

そこで、農作物の生産農家に対し、農薬の使用状況を確認し、適正使用や農薬の適切な保管について指導するとともに、消費者の信頼を確保するため、栽培履歴等の情報開示を推進します。

また、全ての畜産農家に対して、飼料や動物用医薬品の適正使用や飼養管理等について指導するとともに、高病原性鳥インフルエンザや豚熱等、家畜伝染病予防法等に基づく検査や飼養衛生管理基準遵守の点検を行い、家畜伝染病の発生予防に継続して取り組むとともに、適切に情報提供して、風評被害の防止に努めます。

水産養殖業者についても同様に、水産物の安全性確保のために、適切な養殖環境の保持や動物用医薬品の適正使用等について、巡回指導等を実施します。また、毒化した貝類の流通を防止するために、二枚貝類養殖の盛んな海域において、定期的なモニタリングを行うことにより、貝毒の発生状況を監視し、養殖業者や漁業協同組合など関係者への注意喚起及び指導を行います。



さらに、農薬販売店等の事業者に対して、立入調査を実施し、店頭での農薬の陳列状況や表示、在庫管理について確認、指導します。

### 数値目標

番号	取組	指標	現 状 R2年度実績	目標値 R6年度
①	農薬使用者に対する適正使用指導	指導数 (回/年)	268	270
②	全畜産農家に対する動物用医薬品等の適正使用指導	指導率 (%/年)	100	100
③	養鶏農場における高病原性鳥インフルエンザ侵入監視のためのウイルス学的検査	検査率 (%/年)	100	100
④	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	指導率 (%/年)	100	100
⑤	二枚貝類の主要養殖海域における定期的な貝毒発生状況調査	調査数 (回/年)	48	48
⑥	農薬販売店への立入調査	調査数 (回/年)	152	200
⑦	飼料等製造業者、販売業者への立入調査	調査数 (件/年)	13	13

## (2) 流通段階の監視・指導

### 目指す姿

流通段階において、食中毒や食物アレルギーによる健康被害、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。

食品による健康被害を未然に防止するためには、食品衛生法や食品表示法に基づき流通食品の検査、監視を継続して行うことが重要です。

また、誤った食品の表示は、府民に誤認を与える可能性があるだけでなく、特に、アレルギー表示や消費期限、賞味期限表示の欠落や誤表示は、健康被害を招くおそれがあります。

そこで、関係機関と連携し、小売店の店頭において食品の表示状況を確認するパトロールの実施や、流通している食品の科学的分析を行い、産地や品種について、表示内容と一致しているか監視します。

検査や監視の結果、規格基準違反や不適切表示が判明した場合は、関係部局と連携し、原因究明と再発防止のための指導を行います。

また、テイクアウトやデリバリーにより食品を提供する事業者に対しては、食品の適切な温度管理、規模に合った食数の提供や早めの喫食の呼びかけ等の指導、啓発を行い、大量に広域流通させる食品製造施設や大規模小売店等を中心に流通食品の収去検査によりポジティブリスト制度に基づく残留農薬検査や適切な食品表示について確認するためのアレルギー物質検査等を行います。

さらに、より安全な野生鳥獣肉（ジビエ）の利活用と府民のジビエに対する安全の確保のため、国や府が実施しているジビエ認証制度について狩猟者をはじめとする関係者に周知し、食肉処理施設運営者等に対する相談活動を行うとともに、ジビエを扱う食肉処理施設に対し、衛生管理の徹底について監視し、指導します。

#### 数値目標

番号	取組	指標	現 状 R2年度実績	目標値 R6年度
⑧	科学的検査による食品表示 <u>違反の防止</u>	食品表示違反（指示等） （件／年）	0	0
⑨	食品表示の巡回指導	適正表示率 （％）	97	95以上
⑩	<u>テイクアウト及びデリバリー</u> を行う飲食店における食中毒予防	<u>テイクアウト及びデリバリー</u> による食中毒発生件数 （件／年）	2	0
⑪	食品衛生法に基づく食品等の収去検査	検査数 （検体／年）	462	750
⑫	野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導	監視指導率 （％／年）	95	100

## 2 食を取り巻く変化に対応する食品関連事業者等の自主的な取組の促進

府内には小規模な食品関連事業者が多いという実態を踏まえながら、事業者が自主的に新たな法制度等に確実に取り組むことができるよう、「新しい生活様式」への対応として、オンライン配信や「食の府民大学」（京都府食の安全・食育 YouTube）の動画講座等を活用した研修機会の提供により、きめ細かく支援します。

### (1) 安心・安全な食品を提供する事業者等の育成

#### 目指す姿

安心・安全な食品を提供する事業者等を育成し、事業者の知識向上、食品による健康被害の防止を目指します。

#### ア 安心・安全な食品を提供する事業者の育成

歴史と伝統に培われた高い技術により高品質な京都産食品を生み出す事業者全てが、HACCPをはじめとする新制度へのスムーズな適応や、食物アレルギーへの対策等ができるように、食品業界団体等と連携し、きめ細かく制度の周知活動を行います。

さらに、自主的に残留農薬を分析する等、自ら法令遵守に取り組む人材の育成を支援するなど、食品の生産から流通、販売に至る各段階において、信頼され続ける事業者の育成に努めます。

食品の安全性向上等のため、農薬講習会を実施し、農薬の取扱いに精通した「農薬管理指導士」を計画的に養成し、農薬の適正使用を進めます。

HACCP制度化については、食品等事業者の規模や業種等を考慮して、HACCPに基づく衛生管理又はHACCPを簡略化した衛生管理が義務づけられました。保健所による指導・助言など、きめ細かな伴走支援を実施するだけでなく、各事業者の食品衛生責任者に対するHACCP研修会を開催し、HACCPの理解促進と定着を図ります。

さらに、6次産業化や食品加工に取り組む農林漁業者に対してもHACCPの制度化や適切な食品表示に対応し、より一層食の安心・安全の取組を後押しする「食の安全マネジメント研修会」を開催します。

また、食品関連事業者が食品表示に確実に対応できるよう、事業者向けの食品表示講習会、相談対応、啓発資料の配付等を通じて、新たな食品表示制度の普及啓発を行います。

## イ 誰もが安心して食事ができる環境の整備

飲食店における食環境の安心・安全を確保するため、府が定めた基準に基づく感染防止対策が実施されている飲食店を認証する「京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度」を令和3年7月に開始しています。

健康寿命の延伸など府民の健康意識が高まる中、「野菜たっぷり」、「塩分ひかえめ」、「エネルギー表示」、「アレルギー表示」に取り組む飲食店、弁当・惣菜店の登録制度を運用し、府民の健康づくりを応援する食環境を支援します。

登録に向けたエネルギー計算やメニュー開発をサポートし、登録店にステッカーを交付し、京都府のホームページにおいて周知します。

子育てや高齢者のサロン等、地域における居場所づくりの活動の中で、食中毒や食物アレルギーによる事故を防ぐために、サロンの主催者や食事を提供するボランティア等向けの講習会を開催するなど、食に関する正しい知識を習得する機会を増やします。

また、食物アレルギーは、深刻な健康被害につながることもあることから、正しい知識をもって対応することが重要です。

そこで、学校現場においては食物アレルギーを有する児童・生徒一人ひとりに対応することができるよう個別の対策プランを作成し、関係者で共有するとともに、修学旅行生等を受け入れる飲食店等の食物アレルギー表示についても、引き続き啓発していきます。

## ウ 緊急時の食の安心・安全の確保のための対応力の向上

全国的に、地震や豪雨による災害が頻発している中、更に大規模な南海トラフ地震の発生も懸念されているところです。災害発生時は、ライフラインがストップするなど、衛生環境が悪化しやすく、避難所における食料の確保はもとより、食中毒の未然防止や食物アレルギー対応はとて重要です。

そこで、京都府では、緊急時の食の安心・安全への備えとして、適切な対応が迫られる自治体や団体職員向けの研修等を行い、職員の対応力の維持、向上を図ります。

数値目標

番号	取組	指標	現 状 R2年度実績	目標値 R6年度
⑬	農薬講習会の開催	参加人数 (人/年)	261	290
⑭	農薬管理指導士の養成	延登録人数 (人)	871	930
⑮	自主的な残留農薬分析の推進	検査数 (検体/年)	88	124
⑯	H A C C P の定着に向けた指導と 食品衛生責任者の研修会開催	開催数 (回/年)	20	30
⑰	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	開催数 (回/年)	11	5
⑱	食品関連事業者向け新たな食品表示 制度の普及啓発	普及啓発数 (回/年)	5	5
⑲	きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店	延登録店舗数 (店舗)	802	800
⑳	ボランティア向けの食の安心・安全 講習会の開催	開催数 (回/年)	5	5
㉑	食物アレルギーのある児童・生徒への 個別の取組プランの作成率の向上	プラン作 成率(%)	88	100
㉒	緊急時の食に関する対応研修会の 開催	開催数 (回/年)	7	5

(2) 持続可能な農業の推進と食料の安定供給

目指す姿

持続可能な農業に取り組む生産者等を育成し、生産者の知識向上、安心・安全な食品の安定供給を目指します。

京都府では、農業の持続的な発展や自然環境の保全に貢献する、環境にやさしい農業等を推進してきたところですが、国連でSDGs（持続可能な開発目標）が採択され、また、国においては令和3年5月に食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立を、イノベーションにより実現することを目指す「みどりの食料システム戦略」が策定されるなど、改めて、気候変動、生物多様性に配慮した持続可能な農業が注目されています。

農業の持続的な発展に向け、化学合成農薬や化学肥料など農業に由来する環境への負荷を軽減する取組として、有機農業や特別栽培農産物、京都こだわり農法の普及など、高品質で環境にやさしい農業を引き続き推進します。

また、今後も続くと思われる地球温暖化をはじめとした気候変動等にも対応することができるよう、府の試験研究機関において、生産者等の要望に応じて、暑さに強い農作物の品種開発等の研究課題に取り組み、将来にわたり、安心・安全な京都府産農林水産物を安定供給することができるよう努めます。

さらに、京野菜等の栽培履歴記帳の電子化により、消費者に情報を開示することで、ブランド京野菜等の産地の信頼性を確保するとともに、生産者の負担を軽減し、府内の農業経営の競争力と持続可能性を向上します。

#### 数値目標

番号	取組	指標	現 状 R2年度実績	目標値 R6年度
⑳	特別栽培米など環境にやさしい農業の推進	面積 (h a)	2,110	2,306
㉑	気候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	件数 (件/年)	6	6
㉒	京野菜等の栽培履歴の電子化と情報開示のためのシステム導入	延導入団体数 (件)	1	4

### 3 府民の食に関する信頼感向上と選択力向上に向けた正確な情報の提供

府民の食の信頼感向上のために、「新しい生活様式」への対応として、オンライン等を活用したリスクコミュニケーションや「食の府民大学」(京都府食の安全・食育 YouTube) 等、府民が食の安心・安全について学ぶ場を設け、食の安心・安全の取組を分かりやすく情報提供します。

また、府民と食の安心・安全に取り組む食品関連事業者の交流を通じて相互理解を促進します。

さらに、少子高齢化が進む中、若者をはじめ様々な世代が食の情報に触れる機会を増やし、食の安心・安全の意識向上を図ります。

#### (1) 府民と食品関連事業者の交流による相互理解の促進

##### 目指す姿

消費者、事業者、行政の交流を通じて、食の安心・安全に関する相互理解の促進を目指します。

京都府産の農林水産物や加工食品の信頼感を向上させるために、「食の安心・安全フォーラム」をはじめとした安心・安全な農林水産物や加工食品を生産する事業者と交流できる機会を設けます。

また、食の安心・安全に関する最新の知見、科学的根拠や法令に基づく情報、食品関連事業者が取り組むべきこと等、食を取り巻く状況の変化やターゲットに合わせたテーマについて、府民のICT等の対応状況に配慮した上で、オンライン等を活用したリスクコミュニケーションを開催し、府民と事業者の相互理解を促進します。

さらに、将来を担う若者の食に対する意識向上のため、引き続き、家政系の大学生等を中心とした「食の安心・安全ヤングサポーター\*」を養成し、食の安心・安全に関する知識を身に付け、SNS等を活用した情報を発信していただくことで、食の安心・安全に関する正確な情報の周知・普及を強化していきます。

\*食の安心・安全ヤングサポーター：府が主催する講習会等で食の安心・安全に関する知識を身に付けた家政系の大学生等が、SNS等の記事を作成し拡散するなど若者目線で食の安心・安全に関する情報発信を行う取組。

## 数値目標

番号	取組	指標	現 状	目標値
			R 2 年度実績	R 6 年度
②⑥	食の安心・安全に関するオンライン等を活用したリスクコミュニケーション等の開催	参加者数 (人/年)	4 2 9	5 0 0
②⑦	学生等による食の安心・安全ヤングサポーターの養成	延登録者数 (人)	5 6	1 5 0

## (2) 府民の食に関する学習環境の充実

### 目指す姿

府民・食品関連事業者へ適切に情報提供し、府民の食の安心・安全に関する学習環境の充実を目指します。

府民の意識調査によると、食に関する情報を入手する機会は、テレビやラジオ、新聞、雑誌が主流でしたが、近年、新しい生活様式において、情報収集手段が多様化し、外出の自粛や在宅時間の拡大で、インターネットから情報を得る人が急増しています。しかし、SNS等による情報の中には、科学的根拠のない情報やリスクを過大視する情報なども混在していることから、虚偽・誇大な食品表示など必要に応じて、事業者に指導を行います。

このように、食に関する様々な情報が手軽に入手、発信できる等のメリットがある一方、信頼性に欠ける情報も氾濫しているため、正確な情報を発信することに加えて、府民が、自らが求めている正しい情報を適切に選択することの重要性が高まっています。

そこで、食の安心・安全に関する最新の知見、科学的根拠や法令に基づく情報、食品関連事業者が取り組むべきこと等、忙しい方でも、時間や場所にとらわれずに学べるツールとして、「食の府民大学」（京都府食の安全・食育 YouTube）の動画講座を充実させ、食に関する知識や技術を習得する機会を提供します。



また、府ホームページ「食の安心・安全きょうと」やSNS「京都府食の安全・食育情報 Twitter」、「京都府食の安全・食育情報 Facebook」等において、食中毒対策、食品表示、農薬・肥料、農畜水産物の安全等、食に関する正確な情報を提供します。

なお、消費者庁において、年間を通してインターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示の監視を行っています。景品表示法(優良誤認表示)及び健康増進法(食品の虚偽・誇大表示)の観点から表示の適正化について改善要請を行うとともに、SNS等を通じて消費者等への注意喚起が行われています。京都府においても、引き続き、国と連携し、消費者等への注意喚起を行います。

#### 数値目標

番号	取組	指標	現状	目標値
			R2年度実績	R6年度
⑳	食の府民大学の動画講座の充実・利用拡大	総動画再生数(回)	2万	6万
㉑	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	更新数(回/年)	12	12
㉒	SNS等様々な媒体を活用した適切な食情報の発信	発信数(回/年)	24	24

#### 4 食の安心・安全に関わる危機管理対応

京都府で把握した食の安心・安全に関する情報は、関係課と共有し、内容に応じて市町村、関係機関、府民等に周知するとともに、必要に応じて関係省庁、都道府県、市町村と連携して監視、指導等を行い、食に関する府民への影響が最小限となるよう取組を進めます。

また、府内で食中毒、食物アレルギーによる事故、食品表示違反など食の安心・安全を脅かす可能性がある事案が発生した場合には、京都府の関係機関で構成する「京都府くらしの安心・安全推進本部」で速やかに情報共有し、関係部局、警察本部等が連携して初動対応し、健康被害防止、再発防止に努めます。

さらに、近年増加するインターネット取引については、「京都府ネット取引等あんしんチーム」により、インターネット取引に特有な事案等を分析し、対応方法を検討して、未然防止や事業者指導等の施策に反映するとともに、市町村相談のサポート及び地域別の被害分析や府全域のリアルタイムな相談情報共有により、食の安心・安全に関する被害が拡大する可能性があれば、関係課と速やかに被害防止や相談情報を共有し、府民への注意喚起等につなげます。

## 第4章 第6次行動計画の管理・公表

第6次行動計画は、P D C A（計画、実施、評価、見直し）の考え方に基づき、実施状況を把握して、適切な点検と進行管理を行うとともに、京都府食の安心・安全推進条例に基づき、毎年、行動計画に係る施策の実施状況及び結果を取りまとめ、京都府食の安心・安全審議会の評価を得た上で、ホームページ等で公表します。

		主な取組		具体的な取組	指標	参考値 R2実績	数値目標 R6	数値目標の考え方	主な担当課
柱		6次	5次						
1 に食よる 安全 監視性 ・確 保 査 に 体 向 け た 確 行 保 政	目指す姿	生産現場等において、生産に伴うリスクの低減とともに、食中毒等による健康被害、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。							
	(1)生産現場等の監視・指導	①	⑬	農業使用者に対する適正使用指導	指導数(回/年)	268	270	府内5か所で毎年50回以上、全体で270回、現場指導を行います。	農産課
		②	⑳	全畜産農家に対する動物用医薬品等の適正使用指導	指導率(%/年)	100	100	全ての畜産農家に対して豚熱等の家畜伝染病の検査、飼養衛生管理基準遵守の点検、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
		③	新規	養鶏農場における高病原性鳥インフルエンザ侵入監視のためのウイルス学的検査	検査率(%/年)	100	100	高病原性鳥インフルエンザの検査や飼養衛生管理基準遵守の点検を行い、発生予防に取り組みます。	畜産課
		④	㉑	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	指導率(%/年)	100	100	全ての水産養殖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
		⑤	新規	二枚貝類の主要養殖海域における定期的な貝毒発生状況調査	調査数(回/年)	48	48	貝類の主要産地である4海域において、月1回、貝毒の発生状況を調査します。	水産課
		⑥	㉒	農業販売店への立入調査	調査数(回/年)	152	200	府内にある全ての農業販売店を2～4年で巡回することを目標とし、府内5か所で毎年40回、全体で200回、適正な販売について監視・指導します。	農産課
		⑦	㉓	飼料等製造業者、販売業者への立入調査	調査数(件/年)	13	13	8年(法に基づく取引記録の保存年限)で全飼料等業者の調査を実施します。	畜産課
	目指す姿	流通段階において、食中毒や食物アレルギーによる健康被害、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。							
	(2)流通段階の監視・指導	⑧	㉔	科学的検査による食品表示違反の防止	食品表示違反(指示又は命令)件数(件/年)	0	0	食品表示違反0を目指し年4品目、各100検体程度、計画的に流通食品の抜取り検査を実施し、食品表示が適切に行われているかを監視します。	農政課
		⑨	㉕	食品表示の巡回指導	適正表示率(%)	97	95以上	府内5か所で年100店舗程度を巡回し、適正に表示されている食品の割合95%以上を目指し、監視・指導します。	農政課、生活衛生課、健康対策課、消費生活安全センター
		⑩	新規	テイクアウト及びデリバリーを行う飲食店における食中毒予防	テイクアウト及びデリバリーによる食中毒発生件数(件/年)	2	0	テイクアウト及びデリバリーを実施する飲食店への監視・指導を行い、食中毒発生件数0を目指します。	生活衛生課
⑪		㉖	食品衛生法に基づく食品等の収去検査	検査数(検体/年)	462	750	残留農薬、添加物等の項目について計画的にモニタリング検査を行い、安全な食品の提供を確認します。	生活衛生課	
⑫		㉗	野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理施設の監視指導	監視指導率(%/年)	95	100	当該施設(23施設)を年1回以上監視し、衛生管理の向上を指導します。	生活衛生課	
2 開食 連 を 事 取 り 者 等 の 育 成 等 の 変 化 主 に 対 応 す る 食 品 の 促 進	目指す姿	安心・安全な食品を提供する事業者等を育成し、事業者の知識向上、食品による健康被害の防止を目指します。							
	(1)安心・安全な食品を提供する事業者等の育成	⑬	⑥	農業講習会の開催	参加人数(人/年)	261	290	農業を取り扱う府内事業者290名以上に対して講習会を開催し、農業の適正な使用を徹底します。	農産課
		⑭	⑦	農業管理指導士の養成	延登録人数(人)	871	930	農業の取扱いに精通した「農業管理指導士」を年間10名以上育成することで、農業の適正な使用を普及します。	農産課
		⑮	⑧	自主的な残留農薬分析の推進	検査数(検体/年)	88	124	事業者が124検体程度自主的な残留農薬分析を行い、市場流通を未然に防ぐとともに、生産者に対して農業の適正な使用を徹底します。	農産課
		⑯	②	HACCPの定着に向けた指導と食品衛生責任者の研修会開催	開催数(回/年)	20	30	府食品衛生協会と連携し、府内各所で研修会を年30回開催し、HACCPに沿った衛生管理のフォローアップを行います。	生活衛生課
		⑰	⑤	6次産業化に取り組み生産者向け食の安全マネジメント研修会の開催	開催数(回/年)	11	5	府内5か所でHACCP導入・運用の完全義務化に対応するため、直売所に関連する加工業者を対象に、衛生管理研修会を開催します。	流通・ブランド戦略課
		⑱	③④	食品関連事業者向け新たな食品表示制度の普及啓発	普及啓発数(回/年)	5	5	府内5か所で事業者向け講習会、資料提供等により参加者等の理解度90%以上を目指し、新たな食品表示制度を普及啓発します。	農政課、健康対策課、生活衛生課
		⑲	⑰	きょうと健康 おもてなし 食の健康づくり応援店	延登録店舗数(店舗)	802	800	飲食店(32,698店(平成28年衛生行政報告例))の2.5%にあたる登録店舗数の維持を目指します。	健康対策課
		㉑	⑭	ボランティア向けの食の安心・安全講習会の開催	開催数(回/年)	5	5	多様化する食品提供主体を対象に、府内5か所で食中毒や食物アレルギー対策等の講習会を開催します。	生活衛生課、健康対策課、農政課
		㉒	⑮	食物アレルギーのある児童・生徒への個別の取組プランの作成率の向上	プラン作成率(%)	88	100	公立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。	保健体育課
		㉓	⑱	緊急時の食に関する対応研修会の開催	開催数(回/年)	7	5	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か所で開催します。	生活衛生課、健康対策課、農政課
	目指す姿	持続可能な農業に取り組み生産者等を育成し、生産者の知識向上、安心・安全な食品の安定供給を目指します。							
(2)持続可能な農業の推進	㉔	⑩	特別栽培米など環境にやさしい農業の推進	面積(ha)	2,110	2,306	「環境にやさしい農業」①環境保全型農業直接支払、②京のこだわり農法、③特別栽培米、④有機農業の取組面積を毎年35ha拡大します。	農産課	
	㉕	⑬	気候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	件数(件/年)	6	6	温暖化や自然災害などのリスクを回避するため、新品種の育成や新技術の開発などの試験研究課題6件に取り組みます。	流通・ブランド戦略課	
	㉖	新規	京野菜等の栽培履歴の電子化と情報開示のためのシステム導入	延導入団体数(件)	1	4	栽培履歴の記載や履歴検査の効率化を推進するため、毎年1団体のシステム導入を実施します。	流通・ブランド戦略課	
3 た 向 正 上 民 確 と の 選 食 情 報 に 報 力 関 の 向 す 提 上 に 信 向 傾 け 感	目指す姿	消費者、事業者、行政の交流を通じて、食の安心・安全に関する相互理解の促進を目指します。							
	(1)府民と食品関連事業者の交流による相互理解の促進	㉗	㉑③④	食の安心・安全に関するオンライン等を活用したリスクコミュニケーション等の開催	参加者数(人/年)	429	500	府内各地でリスクコミュニケーション等を開催し、計500人以上の参加により、消費者、事業者、行政の相互理解を促進します。	農政課、関係課
		㉘	㉒	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	延登録者数(人)	56	150	大学生等を対象に年10人以上のヤングサポーターを養成し、食の安心・安全に関する知識を普及啓発します。	農政課、消費生活安全センター
	目指す姿	府民・食品関連事業者への確に情報提供し、府民の食の安心・安全に関する学習環境の充実を目指します。							
	(2)府民の食に関する学習環境の充実	㉙	㉓	食の府民大学の動画講座の充実・利用拡大	総動画再生数(回)	20,000	60,000	毎年、新規講座を開講し、総動画再生回数6万回以上を目指し、府民の食に関する学習環境の充実を図ります。	農政課、関係課
		㉚	㉔	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	更新数(回/年)	12	12	毎月、府の施策や行事の最新情報をホームページ「食の安心・安全きょうと」にわかりやすく掲載します。	農政課、生活衛生課、健康対策課、消費生活安全センター
㉛		㉕	SNS等様々な媒体を活用した適切な食情報の発信	発信数(回/年)	24	24	毎月2回、Facebook、Twitter等のSNSを活用し、食の安心・安全に関する情報を発信します。	農政課、関係課	

## 令和3年度食品等の収去検査計画策定のための意見聴取について

生活衛生課

## ○趣旨

本府では、食品衛生法第24条の規定により、毎年度ごとに策定する食品衛生監視指導計画の一環として食品等の収去検査計画を策定しているところです。

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

令和3年度食品衛生監視指導計画における食品等の収去検査計画については、「食の安心・安全審議会」に御意見を伺い、府の関係機関で協議して検査計画素案を作成し、消費者団体との意見交換会を経て、「食の安心・安全審議会」に御報告した上で、年度末に策定することとしておりますので、昨年度に引き続き、年間計画に基づく通常検査について、食品等の種類、検査項目、検査検体数などに関する御意見をお伺いするとともに、別添様式により、11月30日（火）までに、FAX、メール等により、生活衛生課食品衛生係あてご意見をいただきますようお願い申し上げます。

ご意見送付先、連絡先

生活衛生課食品衛生係 細井あて

FAX：075-414-4780 電話：075-414-4759

メール：seikatsu@pref.kyoto.lg.jp

## ○収去検査の目的等

### [検査の目的]

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

### [検査の種類]

通常検査、緊急検査、夏期・年末集中検査

### [検査食品及び項目]

検査食品：農産物、食肉、卵類、乳、魚介類、加工食品など

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

## ○通常検査の収去及び検査機関

### [収去機関]

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

### [検査機関]

保健環境研究所(京都市伏見区)、中丹西保健所

## ○令和3年度食品等の収去検査計画(通常検査)

※新型コロナウイルス感染症の影響により計画を一部変更して実施

[R3当初計画] 750検体(うち流通食品の放射性物質検査100検体)【別添1】

[変更後計画] 621検体(うち流通食品の放射性物質検査76検体)【別添2】

[10月末現在] 282検体実施(進捗率38%)、違反1件【別添3】

うち放射性物質検査 48検体実施(進捗率48%)

[内訳]一般食品(農畜水産物、加工食品等) 27検体

乳児用食品(粉ミルク、ベビーフード等) 11検体

牛乳 6検体

飲料水(ミネラルウォーター等) 4検体

(参考) 令和2年度の通常検査【別添4】

[計画] 750検体 [結果] 462検体、違反0件

食品等の検査計画に対する意見

氏 名

1 令和4年度計画において、重点的に実施すべき事項とその理由

2 新たに検査実施が必要な検体の種類及び検査項目とその理由

3 検査検体数の見直しが必要な検体の種類とその理由

4 その他

ご意見がありましたらご記入をお願いします。



# 令和3年度食品等の収去検査計画

【別添1】

検査項目	R3年度計画										(参考)R2年度計画		実施機関		
	下記参照										検体数 ( )は輸入品を再掲	項目数		検体数 ( )は輸入品を再掲	
	ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ					サ
<b>(1)放射性物質</b>															
放射性セシウム	ア					キ				コ	府内流通食品 (米、白米、牛乳、ジュース、ベビーフード、調製粉乳等)	70	140	70	保健環境研究所理化学課
	ア					キ				コ	水産物	30	30	30	中丹西保健所(食肉検査係)
合計													100	170	100
<b>(2)特定原材料</b>															
アレルギー物質 (乳、卵、小麦、落花生、そば、えび、かに)	イ										めん類、菓子、乳児用食品、アレルギーフリー食品等	40 (8)	83	28 (4)	保健環境研究所理化学課
合計													40 (8)	83	28 (4)
<b>(3)残留農薬</b>															
残留農薬				エ						コ	茶	8	1,840	8	保健環境研究所理化学課
				エ						コ	なす	8	1,840	10	
				エ	オ					コ	枝豆	8 (2)	1,840	9 (2)	
				エ						コ	玄米	8	1,840	8	
				エ						コ	大根の根	8	1,840	10	
				エ	オ					コ	ねぎ	8 (2)	1,840	10 (2)	
				エ						コ	かぶの根	10	2,300	10	
				エ						コ	みず菜	6	1,380	4	
				エ						コ	ほうれんそう	4	920	6	
				エ						コ	しゅんぎく	4	920	0	
				エ						コ	きゃべつ	10	2,300	10	
				エ						コ	きゅうり	8	1,840	8	
				エ						コ	トマト	8	1,840	12	
				エ						コ	白菜	7	1,610	6	
				エ						コ	たまねぎ	6	1,380	6	
				オ						コ	とうもろこし	2	460	2	
				エ						コ	日本なし	2	460	2	
				エ						コ	ばれいしょ	8	1,840	6	
				エ						コ	かぼちゃ	4	920	4	
				エ						コ	さといも	4	920	6	
				エ						コ	こまつな	2	460	4	
				エ						コ	はなな	0	0	2	
				エ						コ	とうがらし	6	1,380	10	
				エ						コ	さつまいも	6	1,380	4	
				エ						コ	えびいも	2	460	2	
				オ						コ	冷凍食品	20 (7)	3,600	20 (7)	
				オ	キ					コ	小麦粉(学校給食)	1 (1)	230	1 (1)	
				オ						コ	輸入果実類	15 (15)	3,450	15 (15)	
				オ						コ	さやいんげん	2 (2)	460	2 (2)	
				オ						コ	パブリカ	3 (3)	690	3 (3)	
合計													188 (32)	42,240	200 (32)
<b>(4)動物用医薬品</b>															
抗生物質 (テトラサイクリン、オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン)				オ						コ	鶏肉(筋肉)	10 (10)	10	10 (10)	保健環境研究所理化学課
				エ						コ	養殖魚	2	6	2	
				オ						コ	エビ	6 (6)	18	6 (6)	
抗菌性物質 (エンロフロキサシン)				エ						コ	牛肉(筋肉)	20	60	10	中丹西保健所(食肉検査係)
				エ						コ	鶏肉(筋肉)	0	0	20	
				エ						コ	鶏卵	5	15	5	
合計													43 (16)	109	53 (16)
<b>(5)微生物学的検査</b>															
サルモネラ属菌等				エ						コ	卵 (on egg & in egg)	5	10	8	中丹西保健所(試験検査係)
				エ						コ	液卵	3	6	0	保健環境研究所細菌・ウイルス課
				エ						コ	マガキ	2	4	2	保健環境研究所細菌・ウイルス課
ノロウイルス				エ	カ					コ	マガキ	8	8	8	中丹西保健所(試験検査係)
クドア				エ						コ	ヒラメ	2	2	2	保健環境研究所細菌・ウイルス課
細菌数等										サ	そうざい、弁当等	61	183	70	保健環境研究所細菌・ウイルス課(41)、中丹西保健所(20)
サルモネラ属菌、大腸菌(E.Coli)等										サ	野生鳥獣肉	10	30	10	保健環境研究所細菌・ウイルス課
カンピロバクター属菌										サ	鶏肉(筋肉)	35	35	50	保健環境研究所細菌・ウイルス課(12)、中丹西保健所(23)
腸内細菌科菌群数、一般細菌数										サ	牛肉(筋肉)	20	40	0	中丹西保健所(食肉検査係)
										サ	鶏肉	20	40	0	中丹西保健所(食肉検査係)
大腸菌、腸炎ビブリオ				ウ						コ	浅漬け	10	20	10	中丹西保健所(試験検査係)
合計													176	378	160
<b>(6)成分規格</b>															
腸内細菌科菌群、細菌数等				ウ						コ	生食用食肉	3	3	3	保健環境研究所細菌・ウイルス課
				オ						コ	冷凍食品	20 (7)	40	20 (7)	
						キ				コ	レトルト食品 (乳児用食品、介護食品等)	30	60	30	中丹西保健所(試験検査係)
										サ	魚肉練り製品	6	6	8	
										サ	豆腐(常温保存可能品)	5	10	5	
細菌数等										サ	アイスクリーム類	3	6	3	中丹西保健所(試験検査係)
無脂乳固形分、細菌数等						キ				コ	牛乳	5	30	5	保健環境研究所理化学課 細菌・ウイルス課
合計													72 (7)	155	74 (7)
<b>(7)食品添加物</b>															
保存料(ソルビン酸及びその塩類)										サ	魚肉練り製品	6	6	8	中丹西保健所(試験検査係)
										サ	食肉製品	5 (2)	5	6 (2)	
										サ	そうざい・漬物	10	10	10	
甘味料(アセルフラムK)										サ	清涼飲料水	4	4	4	
漂白剤(亜硫酸塩)						オ				コ	乾燥果実・甘納豆等	12 (6)	12	12 (8)	
発色剤(亜硝酸根)						オ				コ	食肉製品	5 (2)	5	6 (2)	
酸化防止剤(亜硫酸塩)						オ				コ	ワイン	12 (6)	12	12 (8)	
酸化防止剤(TBHQ)						オ				コ	植物性油脂	8 (8)	8	8 (8)	
防かび剤 (アゾキシストロビン、ピリメタニル、イマザリル、チアベンダゾール、OPP、OPPNa、DP、フルジオキシソニル、プロピコナゾール)						オ				コ	果実類	13 (13)	117	13 (13)	保健環境研究所理化学課
合計													75 (37)	179	79 (41)
<b>(8)組換え遺伝子</b>															
組換え遺伝子						オ				ケ	大豆	10 (10)	30	10 (10)	保健環境研究所理化学課
						オ				ケ	とうもろこし	10 (10)	10	10 (10)	
合計													20 (20)	40	20 (20)
<b>(9)その他</b>															
麻痺性貝毒				エ						コ	マガキ	8	8	8	保健環境研究所理化学課
				エ						コ	イワガキ	6	6	6	
蛍光物質										サ	紙製容器	12	12	12	中丹西保健所(試験検査係)
医薬品成分						オ				ク	健康食品	10 (10)	100	10 (10)	保健環境研究所理化学課
合計													36 (10)	126	36 (10)
総計													750 (130)	43,480	750 (130)

参照

ア:府内に流通する食品の放射性物質検査

イ:府内に流通する食品のアレルギー検査

ウ:生食用食肉、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、自然毒等の検査

オ:府内で流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品等の検査

カ:府内産2枚目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、トウモロコシ等の組換え遺伝子検査

コ:生産段階における野菜、魚介類等の検査

サ:その他、現在の食品に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

# 令和3年度食品等の収去検査計画(R3.11.9現在)

【別添2】

検査項目	R3年度計画										(参考)R3当初計画		実施機関			
	下記参照										検体数 ( )は輸入品を再掲	項目数		検体数 ( )は輸入品を再掲		
	ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ					サ	
<b>(1)放射性物質</b>																
放射性セシウム	ア					キ			コ		府内流通食品 (米、白米、牛乳、ジュース、ベビーフード、調製粉乳等)	54	108	70	保健環境研究所理化学課	
	ア					キ			コ		水産物	22	22	30	中丹西保健所(食肉検査係)	
合計											76	130	100			
<b>(2)特定原材料</b>																
アレルギー物質 (乳、卵、小麦、落花生、そば、えび、かに)	イ										めん類、菓子、乳児用食品、アレルギーフリー食品等	32 (8)	67	40 (8)	保健環境研究所理化学課	
合計											32 (8)	67	40 (8)			
<b>(3)残留農薬</b>																
残留農薬				エ					コ		茶	0	0	8	保健環境研究所理化学課	
				エ					コ		なす	8	1,840	8		
				エ	オ				コ		枝豆	8 (2)	1,840	8 (2)		
				エ					コ		玄米	3	690	8		
				エ					コ		大根の根	8	1,840	8		
				エ	オ				コ		ねぎ	8 (2)	1,840	8 (2)		
				エ					コ		かぶの根	10	2,300	10		
				エ					コ		みず菜	6	1,380	6		
				エ					コ		ほうれんそう	4	920	4		
				エ					コ		しゅんぎく	4	920	4		
				エ					コ		きゃべつ	6	1,380	10		
				エ					コ		きゅうり	6	1,380	8		
				エ					コ		トマト	6	1,380	8		
				エ					コ		白菜	7	1,610	7		
				エ					コ		たまねぎ	6	1,380	6		
				オ					コ		とうもろこし	2	460	2		
				エ					コ		日本なし	0	0	2		
				エ					コ		ばれいしょ	0	0	8		
				エ					コ		かぼちゃ	4	920	4		
				エ					コ		さといも	0	0	4		
				エ					コ		こまつな	2	460	2		
				エ					コ		はなな	0	0	0		
				エ					コ		とうがらし	6	1,380	6		
				エ					コ		さつまいも	0	0	6		
				エ					コ		えびいも	2	460	2		
				オ					コ		冷凍食品	20 (7)	3,600	20 (7)		
				オ	キ				コ		小麦粉(学校給食)	1 (1)	230	1 (1)		
				オ					コ		輸入果実類	0	0	15 (15)		
				オ					コ		さやいんげん	2 (2)	460	2 (2)		
				オ					コ		パプリカ	3 (3)	690	3 (3)		
合計											132	(17)	29,360	188	(32)	
<b>(4)動物用医薬品</b>																
抗生物質 (テトラサイクリン、オキシテトラサイクリン、クロルテラサイクリン)				オ					コ		鶏肉(筋肉)	10 (10)	10	10 (10)	保健環境研究所理化学課	
				エ					コ		養殖魚	2	6	2		
抗菌性物質 (エンロフロキサシン)				オ					コ		エビ	6 (6)	18	6 (6)	中丹西保健所(食肉検査係)	
				エ					コ		牛肉(筋肉)	20	60	20		
				エ					コ		鶏肉(筋肉)	0	0	0		
				エ					コ		鶏卵	5	15	5		
合計											43 (16)	109	43 (16)			
<b>(5)微生物学的検査</b>																
サルモネラ属菌等				エ					コ		卵 (on egg & in egg)	5	10	5	中丹西保健所(試験検査係)	
				エ					コ		液卵	3	6	3	保健環境研究所細菌・ウイルス課	
				エ					コ		マガキ	0	0	2	保健環境研究所細菌・ウイルス課	
ノロウイルス				エ	カ				コ		マガキ	8	8	8	中丹西保健所(試験検査係)	
クドア				エ					コ		ヒラメ	2	2	2	保健環境研究所細菌・ウイルス課	
細菌数等									サ		そうざい、弁当等	61	183	61	保健環境研究所細菌・ウイルス課(41)、中丹西保健所(20)	
サルモネラ属菌、大腸菌(E.Coli)等									サ		野生鳥獣肉	10	30	10	保健環境研究所細菌・ウイルス課	
カンピロバクター属菌									サ		鶏肉(筋肉)	35	35	35	保健環境研究所細菌・ウイルス課(12)、中丹西保健所(23)	
腸内細菌科菌数、一般細菌数									サ		牛肉(筋肉)	20	40	20	中丹西保健所(食肉検査係)	
									サ		鶏肉	20	40	20	中丹西保健所(食肉検査係)	
大腸菌、腸炎ビブリオ				ウ					コ		浅漬け	10	20	10	中丹西保健所(試験検査係)	
合計											174	374	176			
<b>(6)成分規格</b>																
腸内細菌科菌数、細菌数等				ウ					コ		生食用食肉	3	3	3	保健環境研究所細菌・ウイルス課	
				オ					コ		冷凍食品	20 (7)	40	20 (7)		
						キ			コ		レトルト食品 (乳児用食品、介護食品等)	15	30	30	中丹西保健所(試験検査係)	
									サ		魚肉練り製品	6	6	6		
									サ		豆腐(常温保存可能品)	5	10	5		
細菌数等									サ		アイスクリーム類	3	6	3	中丹西保健所(試験検査係)	
無脂乳固形分、細菌数等						キ			コ		牛乳	5	30	5	保健環境研究所理化学課 細菌・ウイルス課	
合計											57 (7)	125	72 (7)			
<b>(7)食品添加物</b>																
保存料(ソルビン酸及びその塩類)				オ					サ		魚肉練り製品	6	6	6	中丹西保健所(試験検査係)	
				オ					サ		食肉製品	5 (2)	5	5 (2)		
				オ					サ		そうざい・漬物	10	10	10		
甘味料(アセルフラムK)				オ					サ		清涼飲料水	4	4	4		
漂白剤(亜硫酸塩)				オ					サ		乾燥果実・甘納豆等	12 (6)	12	12 (6)		
発色剤(亜硝酸根)				オ					サ		食肉製品	5 (2)	5	5 (2)		
酸化防止剤(亜硫酸塩)				オ					サ		ワイン	12 (6)	12	12 (6)		
酸化防止剤(TBHQ)				オ					サ		植物性油脂	8 (8)	8	8 (8)		
防かび剤 (アゾキシストロピン、ピリメタニル、イマザリル、チアベンダゾール、OPP、OPPNa、DP、フルジオキシソニル、プロピコナゾール)				オ					サ		果実類	0	0	117	13 (13)	保健環境研究所理化学課
合計											62 (24)	179	75 (37)			
<b>(8)組換え遺伝子</b>																
組換え遺伝子				オ				ケ			大豆	5 (5)	15	10 (10)	保健環境研究所理化学課	
				オ				ケ			とうもろこし	10 (10)	10	10 (10)		
合計											15 (15)	25	20 (20)			
<b>(9)その他</b>																
麻痺性貝毒				エ					コ		マガキ	8	8	8	保健環境研究所理化学課	
				エ					コ		イワガキ	0	0	6		
蛍光物質									サ		紙製容器	12	12	12	中丹西保健所(試験検査係)	
医薬品成分				オ				ク			健康食品	10 (10)	100	10 (10)	保健環境研究所理化学課	
合計											30 (10)	120	36 (10)			
総計											621 (97)	30,489	750 (130)			

参照

ア:府内に流通する食品の放射性物質検査

イ:府内に流通する食品のアレルギー検査

ウ:生食用食肉、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、自然毒等の検査

オ:府内で流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品等の検査

カ:府内産二枚貝のノロウイルス検査

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

ク:健康食品中の医薬品成分の検査(試買検査)

ケ:大豆、トウモロコシ等の組換え遺伝子検査

コ:生産段階における野菜、魚介類等の検査

サ:その他、現在の食品に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

## アイスマルクからの大腸菌群の検出に伴う回収命令について

令和3年8月20日  
京都府健康福祉部  
(生活衛生課 075-414-4755)  
京都府南丹保健所  
(環境衛生課 0771-62-4754)

アイスマルクの成分規格検査を中丹西保健所で行ったところ、府内産のアイスマルクの検査結果が成分規格に不適合であったため、本日、南丹保健所長が製造者に対し、当該食品の回収を命じたのでお知らせします。

なお、現在のところ、本件に係る健康被害等の情報は寄せられていません。

## 記

## 1 違反食品

商品名 「美山愛す ミルク味 (アイスマルク)」  
内容量 130ml (カップ入り)  
回収対象 令和3年7月26日に製造したもの 909個  
底面ロット表示 (2107 ミルク2)

## 2 製造施設

- (1) 屋号
- (2) 営業者
- (3) 所在地 南丹市

## 3 違反内容

食品衛生法第13条第2項違反 (大腸菌群 陽性)  
※乳等省令によるアイスマルク規格基準：大腸菌群 陰性

## 4 南丹保健所の対応

- (1) 製造者に対して食品衛生法第59条の規定に基づく違反食品の回収命令
- (2) 製造所に立入検査し、原因、製造量、製造工程、流通範囲等を調査

## 【参考】大腸菌群とは

- ・大腸菌群には、家畜や人の腸内に存在する大腸菌を含みます。
- ・ほとんどのものは下痢の原因になることはありませんが、このうちいくつかのものは、人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれています。
- ・大腸菌群は汚染の指標であり、この結果をもって、直ちに健康被害が発生すると思われるものではありませんが、当該食品を食べた場合、腹痛、下痢を起こす可能性があります。



# 令和2年度食品等の収去検査実績

【別添4】

検査項目	変更後計画											(参考)R2当初計画	実施機関		
	下記参照											検体数 ( )は輸入品を再掲		項目数	検体数 ( )は輸入品を再掲
	ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ	サ				
<b>(1)放射性物質</b>															
放射性セシウム	ア					キ			コ	サ	府内流通食品 (米、白菜、牛乳、ジュース、ベビー フード、調製粉乳等)	48	96	70	保健環境研究所理化学課
	ア					キ			コ	サ	水産物	23	23	30	中丹西保健所(食肉検査担当)
合計											71	119	100		
<b>(2)特定原材料</b>															
アレルギー物質 (乳、卵、小麦、落花生、そば、えび、かに)	イ									サ	めん類、菓子、乳児用食品、アレルギーフリー食品等	27 (4)	57	28 (4)	保健環境研究所理化学課
合計											27 (4)	57	28 (4)		
<b>(3)残留農薬</b>															
残留農薬				エ						コ	茶	0	0	8	保健環境研究所理化学課
				エ						コ	なす	0	0	10	
				エ	オ					コ	枝豆	5 (2)	1,150	9 (2)	
				エ						コ	玄米	0	0	8	
				エ						コ	大根の根	6	1,380	10	
				エ	オ					コ	ねぎ	8 0	1,840	10 (2)	
				エ						コ	かぶの根	0	0	10	
				エ						コ	みず菜	3	690	4	
				エ						コ	ほうれんそう	4	920	6	
				エ						コ	キャベツ	6	1,380	10	
				エ						コ	きゅうり	0	0	8	
				エ						コ	トマト	4	920	12	
				エ						コ	白菜	0	0	6	
				エ						コ	たまねぎ	6	1,380	6	
				オ						コ	とうもろこし	0	0	2	
				エ						コ	日本なし	2	460	2	
				エ						コ	ばれいしょ	8	1,840	6	
				エ						コ	かぼちゃ	4 (1)	920	4	
				エ						コ	さといも	5	1,150	6	
				エ						コ	こまつな	4	920	4	
				エ						コ	はなな	2	460	2	
				エ						コ	とうがらし	0	0	10	
				エ						コ	さつまいも	7	1,610	4	
				エ						コ	えびいも	0	0	2	
				オ						サ	冷凍食品	10 (3)	1,800	20 (7)	
				オ	キ					サ	小麦粉(学校給食)	0 0	0	1 (1)	
				オ						サ	輸入果実類	15 (15)	3,450	15 (15)	
				オ						サ	さやいんげん	0 0	0	2 (2)	
				オ						サ	パプリカ	0 0	0	3 (3)	
合計											99 (21)	22,270	200 (32)		
<b>(4)動物用医薬品</b>															
抗生物質 (テトラサイクリン、オキシテトラサイクリン、クロ ルテトラサイクリン)				エ						コ	鶏肉(筋肉)	0 0	5	10 (10)	保健環境研究所理化学課
				エ						コ	養殖魚	2	4	2	
				エ						コ	エビ	6 (6)	18	6 (6)	
抗菌性物質 (エンロフロキサシン)				エ						コ	牛肉(筋肉)	10	30	10	中丹西保健所(食肉検査担当)
				エ						コ	鶏肉(筋肉)	20	60	20	
				エ						コ	鶏卵	5	15	5	
合計											43 (6)	132	53 (16)		
<b>(5)微生物学的検査</b>															
サルモネラ菌属等				エ						コ	卵 (on egg & in egg)	8	16	8	中丹西保健所(試験検査担当)
				エ						コ	液卵	2	4	2	保健環境研究所細菌・ウイルス課
ノロウイルス				エ	カ					コ	マガキ	0	0	8	中丹西保健所(試験検査担当)
クドア				エ						サ	ヒラメ	2	2	2	保健環境研究所細菌・ウイルス課
細菌数等										サ	そうざい、弁当等	70	210	70	保健環境研究所細菌・ウイルス課 (45)、中丹西保健所(25)
サルモネラ菌属、大腸菌(E.Coli)等										サ	野生鳥獣肉	5	15	10	保健環境研究所細菌・ウイルス課
カンピロバクター属菌										サ	鶏肉(筋肉)	21	21	50	保健環境研究所細菌・ウイルス課 (29)、中丹西保健所(21)
大腸菌、腸炎ビブリオ				ウ						サ	浅漬け	10	20	10	中丹西保健所(試験検査担当)
合計											118	288	160		
<b>(6)成分規格</b>															
腸内細菌科菌群、細菌数等				ウ						サ	生食用食肉	3	3	3	保健環境研究所細菌・ウイルス課
				ウ						サ	冷凍食品	10 (3)	20	20 (7)	
										サ	レトルト食品 (乳児用食品、介護食品等)	15	30	30	
										サ	魚肉練り製品	8	8	8	
細菌数等										サ	豆腐(常温保存可能品)	5	10	5	中丹西保健所(試験検査担当)
無脂乳固形分、細菌数等										サ	アイスクリーム類	3	6	3	
										サ	牛乳	0	0	5	保健環境研究所理化学課 細菌・ウイルス課
合計											44 (3)	77	74 (7)		
<b>(7)食品添加物</b>															
保存料(ソルビン酸及びその塩類)										サ	魚肉練り製品	8	8	8	中丹西保健所(試験検査担当)
										サ	食肉製品	6 (2)	6	6 (2)	
										サ	そうざい・漬物	10	10	10	
甘味料(アセスルファムK)										サ	清涼飲料水	4	4	4	
漂白剤(亜硫酸塩)										サ	乾燥果実・甘納豆等	0 0	0	12 (8)	
発色剤(亜硝酸根)										サ	食肉製品	6 (2)	6	6 (2)	
酸化防止剤(亜硫酸塩)										サ	ワイン	0 0	0	12 (8)	
酸化防止剤(TBHQ)										サ	植物性油脂	8 (8)	8	8 (8)	
防腐剤 (アゾキシストロピン、ピリメタニル、イマザリル、 チアベンダゾール、OPP、OPPNa、DP、フルジ ホキニル、プロピルパラヒドリン)										サ	果実類	13 (13)	117	13 (13)	保健環境研究所理化学課
合計											55 (25)	159	79 (41)		
<b>(8)組換え遺伝子</b>															
組換え遺伝子										サ	大豆	5 (5)	15	10 (10)	保健環境研究所理化学課
										サ	トウモロコシ	0 0	0	10 (10)	
合計											5 (5)	15	20 (20)		
<b>(9)その他</b>															
麻痺性貝毒				エ						コ	マガキ	0	0	8	保健環境研究所理化学課
				エ						コ	イワガキ	0	0	6	
蛍光物質										サ	紙製容器	0	0	12	中丹西保健所(試験検査担当)
医薬品成分										サ	健康食品	0 0	0	10 (10)	保健環境研究所理化学課
合計											0 0	0	36 (10)		
総計											462 (64)	23,117	750 (126)		

参照

- ア: 府内に流通する食品の放射性物質検査
- イ: 府内に流通する食品のアレルギー検査
- ウ: 生食用食肉、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、自然毒等の検査
- オ: 府内で流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品等の検査
- カ: 府内産二枚貝のノロウイルス検査
- キ: 学校給食など、特に食品の安全性に注意を要する人に提供される食品における残留農薬等の検査

- ク: 健康食品中の医薬品成分の検査(試買検査)
- ケ: 大豆、トウモロコシ等の組換え遺伝子検査
- コ: 生産段階における野菜、魚介類等の検査
- サ: その他、現在の食品に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



京都の未来を拓く次世代産業人材活躍プロジェクト

【京の食サポート事業】

受講料  
無料

ON LINE開催

期間中 常時 閲覧可

小さな食品製造会社向け

書類のお悩みは  
これで解消！

## HACCP

システムの見直しとブラッシュアップの考え方

～衛生管理計画・重要管理点の設定でお悩みの方～

30分で最適な書類が完成できるセミナーです

- ◆衛生管理計画に選ぶべき9項目とは
- ◆食品別の重要管理点の設定ポイントとは
- ◆HACCPの間違いやすいポイントとは



公開期間

2021年9月1日～2022年1月31日

対象

小さな食品製造会社  
※従業員50人未満のB基準HACCP事業所

講師

シーアンドエス株式会社  
※裏面プロフィール参照

津田 訓範氏

セミナー動画閲覧

閲覧方法

URLやQRコードから直接閲覧可能(事前申込不要)

URL <https://kyoto-jisedaip.jp/support/haccp2021/>  
※ 京都産業21 のホームページ新着情報からもアクセスできます

スマホはこちらら

主催

京都府、(公財)京都産業21  
京都の未来を拓く次世代産業人材活躍プロジェクト推進協議会

本事業は、京都府が厚生労働省の「地域活性化雇用創造プロジェクト」の採択を受けて、京都府・京都市をはじめとする産学公・公労使の「オール京都」体制で実施する「京都の未来を拓く次世代産業人材活躍プロジェクト」の一環として取り組むものです。

# シーアンドエス株式会社 津田 訓範氏

## <略歴>

- ・北里大学水産学部水産食品学科卒
- ・FSSC22000(ISO22000)食品安全マネジメントシステムのコンサルティング、  
危害要因分析・HACCPプラン作成・SSOPなどの構築、監査、教育などに従事
- ・GFTC(カナダ)のHACCPトレーニング200時間以上受講
- ・衛生検査技師(衛生検査技師名簿登録番号43579号昭和61年4月30日厚生省)
- ・InternationalHACCPAllianceインストラクター(1998年)
- ・FSPCA(The Food Safety Preventive Controls Alliance)予防管理適格者  
(PCQI=Preventive Controls Qualified Individual)
- ・JRCA(一般社団法人日本要員認定協会)登録食品安全マネジメントシステム  
(ISO22000:2018)審査員補 (F1214)



津田 訓範講師

セミナー時間

30分

## セミナー contents

- Session1 法律改正の概要 (5分間)
- Session2 HACCPシステム見直しの必要性 (5分間)
- Session3 衛生管理計画の再確認 (10分間)
- Session4 食品別HACCPの考え方を  
取り入れた管理について (10分間)



## セミナー資料入手方法

—そのまま使える「衛生管理計画・重要管理点」記録ひな型進呈—

### <ホームページ画面>



資料は  
**閲覧前**に  
ダウンロード  
ください

ここから  
ダウンロード  
できます!

セミナー資料は  
動画下から  
ダウンロード下さい

## お問合せ先



市場開拓支援部 (担当 飯田)

TEL : 075-315-8590

2 E-MAIL : market@ki21.jp



## 令和3年度第2回食の安心・安全意見交換会の開催結果について

令和3年10月6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2回目となる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3年9月16日（木）10:00～11:30
- 2 場 所 zoom ミーティング
- 3 出席者 消費者団体4団体9名  
京都府（農政課、森林技術センター、海洋センター）5名
- 4 テーマ  
(1) 林産物の安心・安全（キノコ中毒に関する取組など）  
(2) 水産物の安心・安全（水産物の資源管理に関する取組など）

### 5 概 要

#### (1) 主な質疑応答

- Q. シイタケを食べることによるアレルギーとはどのようなものか。
- A. シイタケを生焼けの状態で食べたときに起こりうるアレルギー性の皮膚炎。シイタケに限らず、キノコ類は火を通さないと中毒を起こすものがあるので、しっかり加熱調理して食べるようにしていただきたい。
- Q. ノドグロなど高級魚の資源管理の話聞かせてもらったが、イワシやアジなどの大衆魚の資源管理の取組はどうか。
- A. イワシやアジなど定置網漁業で漁獲される魚種は、国を中心に資源管理が行われており、京都府においても国の方針に基づいて資源管理を推進している。
- Q. 資源管理の取組における連携の状況はどうか。
- A. 漁業者や漁連とは調査研究の成果を説明する機会などで意見交換を実施している。また、海洋資源の調査は、国や近隣府県と連携して実施している。

#### (2) アンケート結果

ア アンケート平均点 4.1点（5点満点）

#### イ 主な意見・感想

- ・ キノコの見分けに関しては古い図鑑や伝聞が当てにならないことを初めて知り、大事な啓発内容だと感じた。
- ・ ズワイガニなどの底引き網漁業の資源管理など様々な取組を知ることができた。
- ・ 京都府の持続可能な漁業の取組が、消費者に分かりやすい店頭などで情報提供されるようにしてほしい。
- ・ 遠く離れているセンターの取組が聞けることは、オンライン開催のメリットだと感じた。

## 令和3年度第3回食の安心・安全意見交換会の開催結果について

令和3年11月1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3回目となる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3年10月14日（木）14:00～15:30
- 2 場 所 zoom ミーティング
- 3 出席者 消費者団体2団体7名  
京都府（農政課、生活衛生課）5名
- 4 テーマ 第6次京都府食の安心・安全行動計画の策定について
- 5 概 要

### (1) 主な質疑応答

- |   |
|---|
| <p>Q. テイクアウトを始める事業者や飲食店による自動販売機での販売については、何かしらの対策等を講じているのか。</p> <p>A. 運搬時の衛生管理、調理後の速やかな喫食などを指導。自動販売機内調理が行われるものについては、保健所において自販機の設置場所が衛生的か、自販機の衛生能力が十分かなどを確認して必要な指導している。</p> <p>Q. 持続可能な農業には、後継者不足対策や省力化・自動化技術の普及の視点も入っているのか。</p> <p>A. 行動計画への記載はないが、京都府全体の取組として推進している。農林水産業に係るスマート技術の展示イベントでの周知や農業者とのマッチング等をしているほか、京都府の研究施設においてはスマート技術の研究も行っている。</p> <p>Q. ICTを活用した研修会には、どのような方が参加しているのか。</p> <p>A. ICTを活用した研修では、これまで高齢層に偏っていた参加者の年齢層が、若年齢層に広がりが見られるようになった。ICTが不得意な方や環境がない方もいるので、オンラインと会場の併催のような方法をとっている。</p> |
|---|

### (2) アンケート結果

ア アンケート平均点 3.8点（5点満点）

#### イ 主な意見・感想

- ・ 行動計画への意見募集（パブリックコメント）を発信するために概要が理解出来てよかった
- ・ 本日も話題になったスマート農業など興味を持った
- ・ 若い世代の食育及び食の安全教育を進められるヤングリーダーの取組は素晴らしいが、実体験なしではうまく進まないなので、今後の展開に期待



# リスクコミュニケーション「食品の表示を学ぼう」を開催しました

令和3年10月  
農 政 課

令和3年9月21日（火）に下記のとおりリスクコミュニケーションを開催しました。

## 記

- 1 日 時 令和3年9月21日（火）14時から15時30分まで
- 2 場 所 京都リサーチパーク イノベーションルーム  
（会場とオンラインのハイブリッド開催）  
京都市下京区中堂寺南町134 KISTIC2階
- 3 主 催 京都府
- 4 参加者 44名（会場参加者8名、オンライン参加者36名）
- 5 内 容

### （1）講義

ア 「食品の表示を学ぼう！」

講師：消費者庁食品表示企画課 松原 晃 氏

イ 「新型コロナウイルス等への予防効果等を標ぼうする不当表示等への対応」

講師：消費者庁表示対策課 ヘルスケア表示対策室 田中 誠 氏

### （2）質疑応答・意見交換

## 6 参加者アンケート結果

### 【食の安心・安全への理解促進度】

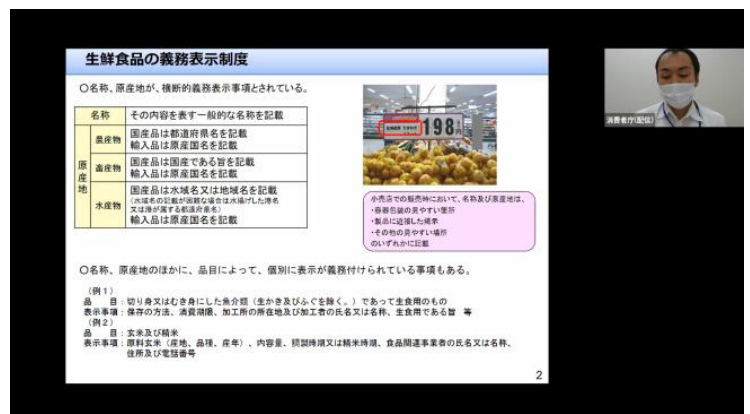
「理解がとても進んだ」「理解が進んだ」と回答した割合 80.6%

### 【参加者の感想】

- ・全体的にスムーズに運営されていて、聴く側にストレスがなかった。90分という設定もちょうどよかった。
- ・質問に対し、たいへん丁寧に回答をいただいた。とても良い勉強になった。
- ・食品表示に関する新たな法改正について良く理解出来た。コロナ関連の不当表示が想像以上に多いことに驚いた。



会場の様子



オンライン配信の様子

# 味の素（株）、イオンリテール（株）、京都市との連携による 京都「朝食ラブ®」レシピブックの作成及びキックオフ店舗企画について（概要報告）

令和3年10月  
農 政 課

第4次京都府食育推進計画の推進に当たり、若い世代における朝食喫食率向上を目指して、きょうとの食育サポート企業である味の素株式会社、京都市と連携し、京都府産食材を使用した「朝食ラブ®レシピブック」を作成しました。また、令和3年10月2日には、イオンスタイル京都桂川にてキックオフ店舗企画を実施しましたので御報告します。

1 日 時 令和3年10月2日（土）午後1時から3時まで

2 場 所 イオンスタイル京都桂川 1階 惣菜側通路

3 主 催 味の素株式会社

4 内 容

若い世代を中心とした朝食摂取の啓発として、京都府産の食材（九条ねぎ、京みず菜、京丹波大黒本しめじ、紫ずきん、牛乳、卵）を使用した「朝食ラブ®レシピブック」の配付、同レシピブックに掲載のメニュー展示、京都府産食材の展示、朝食の動画投影

5 参加者 京都府民

6 報道関係対応

業界紙：(株)日本食糧新聞社、(株)帝国飲食料新聞社、(株)日刊経済通信社、(株)食品新聞社、  
(株)食品産業新聞社 計5社

テレビ：読売テレビ放送(株) 10/25（月）11:25～11:30 MONOモノ倶楽部

テレビ大阪(株) 11/19（金）25:23～25:40 走れ！みつくに社長

関西テレビ(株) 未定

朝日放送テレビ 未定 計4社

7 結 果

来場者は、朝食ラブレシピブックや京都府産食材の展示などを興味深く見学しており、朝食の大切さを啓発し日頃の食生活を振り返る機会を提供するとともに、京都府産食材や京都府食のみらい宣言・実践活動コンクールの周知をすることができた。

8 今後の取組

京都府食のみらい宣言・実践活動コンクールと連動させ、府民相互の波及効果により、朝食ラブ®レシピブックの効果的な活用を図ります。引き続き、地域の各種団体と連携し、若い世代の朝食摂取率向上等に向けた取組を進めます。



テレビ局の撮影



レシピブック及び京都府産食材の展示



レシピブック掲載の食材を販売

## 京都北部で漁師を目指してみませんか ～京都府漁業者育成校「海の民学舎」第8期生を募集します～

令和3年8月31日  
京都府農林水産部水産課  
京都府水産事務所

京都府では、漁業団体や市町と協働で京都府漁業者育成校「海の民学舎」を開講し、府北部地域において漁業を支える人材の育成に取り組んでいます。

この度、令和4年度の学生（第8期生）の募集を行いますので、広く周知いただきますよう、よろしくお祈いします。

### 京都府漁業者育成校 海の民学舎で学ぶことの魅力

- ・ 漁業技術の習得から、漁業への就業・漁村への定住まで、運営団体が総力でバックアップ！
- ・ 研修中の住居は専用宿舎を確保、慣れない土地での生活不安にも手厚いサポート！
- ・ 研修終了後も、組合員資格取得、漁船や漁具の調達（融資、リース制度活用）を強力支援！
- 漁業団体、地元市町と府が運営する海の民学舎で、不安なく就業を目指していただけます！！

- 募集人員 10名（うち府立海洋高校推薦選考は2名以内）
- 募集対象者 概ね40歳未満で、研修後、府内に定住して漁業に従事される方
- 研修期間 2年（令和4年4月～）
- 研修場所  
京都府漁業者育成校「海の民学舎」  
（〒626-0052 京都府宮津市字小田宿野 1029 の3 京都府水産事務所内）
- 研修内容（予定）
  - ・ 漁船操船や漁具作成などの基礎的な実習
  - ・ 定置網、トリガイ養殖など府内の漁業現場での実践的な研修
  - ・ 海産物及びその加工品、海の観光資源を活用したビジネスの基礎知識の習得
- 研修費用 年間授業料 118,800円（返還制度あり）
- 募集スケジュール

区分	出願期間	面接試験日	合格発表
府立海洋高校 推薦試験	令和3年9月1日(水) ～ 21日(火)	令和3年9月28日(火)	令和3年10月6日(水)
一般選考 【第1回】	令和3年9月1日(水) ～10月15日(金)	令和3年10月28日(木)	令和3年11月8日(月)
一般選考 【第2回】※	令和4年1月5日(水) ～ 2月4日(金)	令和4年2月17日(木)	令和4年2月25日(金)
一般選考 【第3回】※	令和4年2月25日(金) ～ 3月8日(火)	令和4年3月14日(月)	令和4年3月18日(金)

※第2回、第3回は定員に満たない場合に募集

### 8 応募方法

京都府漁業者育成校「海の民学舎」HPの「第8期生 募集のお知らせ」から応募書類と応募要項、パンフレットをダウンロードの上、申し込み書類を京都府漁業者育成校「海の民学舎」へ直接持参又は簡易書留郵便で郵送（当日消印有効）

### 研修中の経費支援

一定の要件を満たす方については、年間最大150万円の支援を受けることができます。

### 【問い合わせ先】

京都府水産事務所（海の民学舎運営協議会事務局）  
所長 井谷、課長 梅本 TEL 0772-25-0129





## 安心・安全なコロナ対策に取り組む飲食店応援事業 「安心・安全な京の飲食店応援クーポン」を販売

令和3年9月16日  
「京の食」プレミアムフードコンソーシアム  
京都府農林水産部農産課

「京の食」プレミアムフードコンソーシアム<sup>※注</sup>では、コロナ対策に取り組む安心・安全な府内の飲食店を応援するため、1万円分のお食事券を5千円で購入できる、テイクアウト・デリバリー専用の「安心・安全な京の飲食店応援クーポン」の抽選販売の申込受付を9月22日（水）から開始しますのでお知らせいたします。

### 1 クーポン概要

- 販売金額：1冊10,000円（3,000円×2枚、2,000円×2枚）分のクーポン券を5,000円で販売
- 販売数量：60,000冊
- 販売対象：京都府民限定 1人1冊まで購入可（抽選方式）
- 使用期間：令和3年10月12日（火）から令和4年1月16日（日）まで
- ※なお、今後、府内の緊急事態措置等の解除などの状況を踏まえて、加盟登録店内でのランチ（11：00～15：00）に利用を拡大しますので別途お知らせします。

### 2 クーポン購入申込受付期間

	申込受付期間	当選通知（予定）
第1回	9月22日（水）～9月26日（日）	10月12日（火）
第2回	10月22日（金）～10月26日（火）	11月12日（金）

「安心・安全な京の飲食店応援クーポン」  
専用ホームページQRコード



### 3 申込方法、クーポンの購入方法及び問合せ先

- 申込方法：「安心・安全な京の飲食店応援クーポン」専用ホームページ（<https://kyoto-anshinlunch.com/>）から申し込み
- 購入方法：ファミリーマートで発券
- 問合せ先：安心・安全な京の飲食店応援クーポン事務局（075-276-3854）

### 4 クーポンが利用できる店舗について

下記の条件をすべて満たす飲食店で、登録申請のあった店舗から随時HPに掲載

- ①京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度の認証を受けていること
- ②京都府内に本社（本店）があり、府内で営業している飲食店であること
- ③日本標準産業分類の中分類「76 飲食店」に分類される飲食店であること
- ④風営法における「接待飲食等営業」及び「特定遊興飲食店営業」の許可を得た営業を行っていないこと（クーポン利用時間に接待を伴わない料亭は除く）

※加盟店舗登録については、上記専用ホームページにて募集中。

問合せ先：安心・安全な京の飲食店応援クーポン事務局（075-276-3854）



#### ※注 「京の食」プレミアムフードコンソーシアム

<構成員>

特定非営利活動法人日本料理アカデミー、京都府茶協同組合、京都府酒造組合連合会、京都府漬物協同組合、公益社団法人京のふるさと産品協会、京都府

<問合せ先> 京都府農林水産部農産課

（「京の食」プレミアムフードコンソーシアム事務局）

課長 椋平 主幹兼係長 山川 (TEL:075-414-4953)







## 「京の食」応援プロジェクト 「京の錦秋膳」リニューアル販売開始について



令和3年10月6日  
「京の食」プレミアムフードコンソーシアム  
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府産食材を使用した特別なセットとして好評いただいている「京の涼風膳」について、装いも新たに「京の錦秋膳」として10月21日（木）からリニューアル販売を開始いたします。秋らしいメニューを揃えた、この機会のみ特別な内容となっておりますので、ぜひ御取材いただくとともに、広く御周知いただきますようよろしくお願いいたします。

### 1 概要

- ① **御膳**：府内料理店による、京都府産食材を使用した「御膳」、「ミールキット」、「鍋セット」など（10,000円相当）
- ② **京の酒**：「祝」、「京の輝き」など府内産米を使用した「日本酒」（720ml）
- ③ **宇治茶**：府内産の高級「玉露」又は「抹茶」
- ④ **京漬物**：府内産野菜を使用した漬物のセット（すぐき漬、しば漬など）  
※①の御膳に②、③、④をセットしたお得な商品を10,000円で販売（消費税、送料込み）  
※上記商品内容にさらに「日本酒」（720ml）1本が付き、合計2本お届け  
※②京の酒、③宇治茶、④京漬物の商品アイテムは選択できません

### 2 申込受付期間

令和3年10月21日（木）から（注文総数が予算に達した時点で終了）

### 3 注文方法

特設ページ（<https://premiumfood.stores.jp>）にて注文受付

（10月20日までは「京の涼風膳」を販売）

※「京の錦秋膳」のお届けは毎週金、土、日曜日（前週木曜日に注文〆切）

※販売方法に関する問合せ：株式会社リーフ・パブリケーションズ（075-255-7263）

### 4 参加料理店例

- ・西陣魚新（上京区、京料理）
  - ・京料理木乃婦（下京区、京料理）
  - ・京都吉兆（右京区、京料理）
  - ・Dining HARIMAYA（東山区、京料理）
  - ・壱兵衛（東山区、京料理）
  - ・豆乳とんしゃぶ寅太郎（下京区、豚しゃぶ） ほか
- ※京の涼風膳・錦秋膳参画店舗数 64店舗（9月末時点）



### <京の涼風膳販売状況>

注文総数 12,000件（9月末時点）

#### 「京の食」プレミアムフードコンソーシアム構成員

特定非営利活動法人日本料理アカデミー、京都府茶協同組合、京都府酒造組合連合会、京都府漬物協同組合、公益社団法人京のふるさと産品協会、京都府

<問合せ先> 京都府農林水産部流通・ブランド戦略課  
（「京の食」プレミアムフードコンソーシアム事務局）  
課長 蘆田、主幹兼係長 塩見（TEL:075-414-4941）



## 旬の京野菜提供店（京都エリア）の認定式を開催します



令和3年10月8日  
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課  
(公社)京のふるさと産品協会

公益社団法人京のふるさと産品協会では、京野菜の食文化をPRし、京都府内産野菜の消費拡大を図るため、それらを食材に使用する料理店を「旬の京野菜提供店」として認定し、支援等を行っています。

この度、4年ぶりに新たに府内12店舗を認定し、認定式を開催しますので、取材をお願いします。

### 1 日時

令和3年10月18日（月）  
15時30分～16時00分

### 2 場所

京都府公館 1階 レセプションホール  
(京都市上京区烏丸通一条下ル龍前町590-1)

### 3 内容

認定楯交付、記念写真撮影

※主な出席者（予定）

新規認定店代表者

京都府知事 西脇 隆俊

(公社)京のふるさと産品協会理事長 小田 一彦 おだ かずひこ



### 4 認定店

新規認定店 12店舗（別紙1「新規認定店名簿」のとおり）

※ 新規認定により 京都府内204店舗、首都圏74店舗 合計278店舗

### 5 旬の京野菜提供店（京都エリア）とは

「いつでも、京野菜が食べられるお店」として、(公社)京のふるさと産品協会が認定。

(対象) 京都府内に所在し、料理ジャンルを問わず、京のブランド産品をはじめとする府内産京野菜等（京のふるさと産品協会指定の京野菜を常時3品目以上、年間10品目以上）を使用した料理を常時自店で調理提供する飲食店。（その他詳細な認定要件は別紙2「事業実施要領」のとおり）

### (添付資料)

- ・別紙1 新規認定店一覧
- ・別紙2 「旬の京野菜提供店」（京都エリア）認定事業実施要領

#### 【問い合わせ先】

(全般)

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 蘆田、主幹兼係長 塩見

TEL 075-414-4941

(「旬の京野菜提供店」認定事業に関すること)

(公社)京のふるさと産品協会 ブランド対策部兼ブランド認証部 部長 角田

TEL 075-925-8315



令和3年度「旬の京野菜提供店」(京都エリア)認定事業【新規認定店一覧】

別紙1

【エリアごとの店名五十音順】

整理番号	エリア	店名	業態区分	所在地
1	北区	中国料理 伯楽家常菜	中国料理	京都市北区北野西白梅町85-2
2	東山区	天ぷら圓堂 八坂西邸	日本料理	京都市東山区大和大路通四条下ル小松町149
3		天ぷら圓堂 八坂南邸	日本料理	京都市東山区大和大路通四条下ル小松町566-13
4		八坂圓堂THE CELESTINE KYOTO GION	日本料理	京都市東山区大和大路通四条下ル小松町572
5		翠雲苑	中国料理	京都市東山区祇園町南側570-121
6		京料理 ほうざん	日本料理	京都市東山区三条大橋東入4丁目七軒町4-1 MADOI三条ビル1階
7		京~miyako~	鉄板焼	京都市東山区富永町108-3
8		中京区	京料理 かじ	日本料理
9	欧風カレーハウス ガーネッ シュ		洋食	京都市中京区三条通室町西入ル衣棚町59-2
10	下京区	高瀬川 くりお	日本料理	京都市下京区船頭町237-1
11	右京区	ロカンダ きだや	イタリア料理	京都市右京区龍安寺斎宮町10番地3
12	伏見区	美ね寅	日本料理	京都市伏見区中島烏羽離宮町72
計	12	店		



# 「旬の京野菜提供店」(京都エリア)認定事業実施要領

公益社団法人京のふるさと産品協会

## 1 事業の目的

この事業は、京都府内産京野菜等を食材に使用する料理店を「旬の京野菜提供店」(以下、「認定店」という。))として認定し、広く府民や府を訪れる観光客を対象に京野菜の食文化をPRすることにより、京野菜の恒常的な消費の拡大と定着を通じた生産拡大を図ることを目的とする。

## 2 認定

### (1) 対象

認定店の対象は、京都府内に所在し、料理のジャンルを問わず、京のブランド産品認証品目及び京の伝統野菜から協会が別に定める京都府内産の京野菜等(以下「京野菜」という。))を使用した料理を自店で調理提供する店であって、下記の認定要件に合致するものとする。

＜認定要件＞

- ①京野菜を常時3品目以上、年間で10品目以上使用し、それらを使用する料理を常時3品目以上提供すること。
- ②上記京野菜について、市場、産地直送、又は自家栽培による確実な仕入れルートを有すること。
- ③京野菜のイメージアップを図ることができること。
- ④業種別の生活衛生同業組合等に加入し、食品衛生の向上に努めていること。

### (2) 申請の受付

公益社団法人京のふるさと産品協会(以下、「協会」という。))は、別記様式1により申請を受け付ける。

なお、申請に当たって、京のブランド産品(野菜に限る)の出荷・取扱いをする団体(府段階の組織に限る。))及び卸売事業者、京野菜マイスター、既認定店のいずれかからの推薦書(自薦を除く。)、若しくは協会や京都府内の地域・農業団体等が実施する事業への参加実績を記載した別記様式2を添付するものとする。

### (3) 認定の方法

申請のあった料理店について、専門家及び学識経験者等により認定要件及び事業の目的に沿って総合的に審査し、適当と認められたものに対して認定を決定する。

### (4) 認定の取消

協会は、申請の提出書類に虚偽の内容が記載されていることが判明したとき、又は、認定店が認定要件を欠いたと認められるとき及び社会通念上不適切な行為があったときは、認定を取り消すことができる。

また、認定店から認定辞退の申出があったとき及び閉店の通知があったときは認定を取り消すことができる。認定店からの通知がない場合でも、営業継続が確認できないときは同様の扱いとする。

## 3 認定店の役割と責務

- (1)「旬の京野菜提供店」の看板(以下「認定証」という。))を常時掲示すること。
- (2)認定要件に従い、来客に料理を提供するとともに、協会の事業に協力すること。
- (3)ポスターやリーフレットの掲示、備え付けなどにより、「京野菜」を来客にPRすること。
- (4)認定要件に該当しなくなった場合は直ちに協会に連絡し、認定証を返却すること。

## 4 認定店の特典

- (1)協会は、認定店に「旬の京野菜提供店」の看板を貸与する。
- (2)協会は、認定店に京野菜に関する情報を随時提供する。
- (3)協会は、認定店を消費者に広くPRする。
- (4)協会は、認定店を対象に実施するイベント等を通して支援を行う。

## 5 審査委員会

- (1)協会は、認定の適否を審査するため、審査委員会を置く。
- (2)審査委員会は、審査委員10名以内で構成する。
- (3)審査委員は、協会理事長が委嘱する。
- (4)審査委員の任期は、3年とする。
- (5)審査委員会は、協会からの諮問により、認定の適否について審査する。

この要領に定めるほか、事業の実施に必要な事項は、協会理事長が別に定める。

附則 この要領は、平成24年8月24日から施行する。

附則 この要領は、平成26年2月14日から施行する。

附則 この要領は、平成26年5月15日から施行する。

## 「旬の京野菜提供店」(京都エリア)審査委員会審査委員名簿

任期:令和4年まで

氏名	所属・役職
かどかみ たけし 門上 武司	「あまから手帖」編集顧問
くりす まさひろ 栗栖 正博	京野菜マイスター(料理) (株)たん熊北店代表取締役
とまつり たつろう 戸祭 達郎	前成美大学学長
なかがわ やすひろ 中川 泰宏	京のふるさと産品協会副理事長 京都府農業協同組合中央会会長
なかた まさひろ 仲田 雅博	ブランド認証審査会委員 大和学園ホスピタリティ産業振興センター長
まつもと ゆうじ 松本 雄治	京野菜マイスター(流通・販売) ブランド認証審査会委員 京都青果合同(株)上席執行役員
むらた よしひろ 村田 吉弘	京野菜マイスター(料理) (株)菊乃井代表取締役
もりた あきら 森田 朗	(公財)京都府生活衛生営業指導センター専務理事
やすはら けんじ 安原 健史	京都府農林水産部長
おだ かずひこ 小田 一彦	京のふるさと産品協会理事長

50音順

## 「『京都プレミアム中食』開発支援事業補助金」の公募開始について

令和3年10月11日  
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都の伝統ある食材や調理加工技術、しつらえを施した、京の食文化を体現する最高品質の加工品の開発や販路開拓に係る取組を支援する「『京都プレミアム中食』開発支援補助金」の公募を開始しますので、広く周知いただきますようお願いいたします。

### 1 事業概要

#### ○事業内容

商品の特徴づける主たる原材料に府内産品等（府内産農林水産物及びこれを主原料にした加工品）を使用し、京都のすぐれた加工技術やしつらえ等を施した「京の食文化」を体現する加工品（以下「京都プレミアム中食」という。）の開発及び販路開拓に係る取組への支援

#### ○補助対象者

- （1）京都府内の事業者であって、農業、畜産業、林業、漁業、食料品製造業、飲料製造業、飲食サービス業等を営む者
- （2）（1）が主体となって組織するグループ

#### ○補助区分

- （1）京都プレミアム中食の開発及び開発商品の販路開拓に係る新たな取組  
補助率：1／2以内、補助上限：4,000千円（採択予定件数：15件）
- （2）輸出を目的とした、京都プレミアム中食の開発（既存商品の改良を含む）やEC等販路拡大に係る新たな取組  
補助率：2／3以内、補助上限：5,000千円（採択予定件数：2件）

### 2 応募期間

令和3年10月11日（月）から11月24日（水）

### 3 申請書等

募集案内、提出書類の様式等については、以下のURL（京都府農林水産部流通・ブランド戦略課HP内）にアップしますので、ダウンロードしてご利用ください。

URL：<https://www.pref.kyoto.jp/brand/news/kyonakashokuhojyokin.html>

### 4 提出方法

- 提出方法：提出書類を京都府農林水産部流通ブランド戦略課あてメール又は郵送にて提出  
<住所>〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町  
<メール>ryutsu-brand@pref.kyoto.lg.jp
- 提出期限：令和3年11月24日（水）17時必着

### 5 事業の流れ

- 申請受付期間内に提出された申請書を選考・交付決定し、文書により各申請者に通知
- 通知後、事業者は事業に着手  
※本補助金では、交付決定前であっても、令和3年10月11日（月）以降であれば、交付申請及び事前着手届を提出し、事業に着手することができます。ただし、不採択等となった場合、補助金は交付されませんので、ご注意ください。

お問い合わせ

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 蘆田、主幹兼係長 塩見  
TEL：075-414-4941



## 「黒大豆エダマメ」の収穫体験について

～きょうとフードセンターで繋がった子ども達に収穫体験をしてもらいます～

令和3年10月18日  
京都府農林水産技術センター農林センター  
農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府農林水産技術センター農林センターの研究により生産された野菜等は、「きょうとフードセンター（京都式フードバンク事業）」（※1）の情報提供やマッチングにより、子ども食堂や児童福祉施設等に提供されています。

この度、「青葉学園」（※2）の子どもたちに黒大豆エダマメの収穫を体験してもらうこととなりましたので、当日の取材についてお願いします。

### 1 日時

令和3年10月24日（日） 14:30～16:30

### 2 場所

京都府農林水産技術センター農林センター（亀岡市余部町和久成9）

### 3 内容

- (1) ガイダンス
  - 農林センターって何をしているところ？
  - 「黒大豆エダマメ」が出来るまで
- (2) 収穫体験
  - 「黒大豆エダマメ」



### 4 対象者

フードバンク事業を通じて繋がりのできた「青葉学園」の子どもたち

### 5 その他

フードセンターへの野菜等の提供のきっかけと今回のイベントの実施までの経過

当センターは、夏季に収穫される野菜等の研究が多く、調査が終わったものは、一部、生産物として職員に販売していました。

今年の8月からは、京都府健康福祉部の事業である「きょうとフードセンター（京都式フードバンク事業）」にも提供することとなり、現在までにナス等の野菜を提供し、施設等で料理され、子どもたちからもおいしいと好評を得ているとのこと。

また、お礼状をいただく中で、子どもたちにこちらにお越しいただき、どんなところで育てているか、是非見てもらいたいという気持ちと、これをきっかけに農業に興味を持ってもらえたら、という気持ちが膨らみ、実施に至りました。



※1：京都府（健康福祉部）の委託により京都府社会福祉協議会が運営する事業で、子ども食堂やこどもの居場所の実施団体へ安定的に食材を提供するために平成30年3月に開設されたセンター

※2：児童福祉法に基づく「児童養護施設」

<お問い合わせ>

京都府農林水産技術センター農林センター 所長 古谷  
総務室長 田辺 電話：0771-22-0424



～明日の宇治茶を担う若手茶業経営者の学びを応援！！～  
令和3年度「宇治茶アカデミー」の受講生を募集します



お茶の京都

令和3年10月20日  
京都府農林水産技術センター  
農林センター茶業研究所  
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所では、若手の茶生産者・流通業者等の経営力や発信力の向上、交流・連携の場づくりのため、「宇治茶アカデミー」を開催しています。8年目となる今年度は、コロナ禍での「時代の変化を意識して経営力を養う」をテーマに、全5回の講座をオンラインにより開講しますので、事前の周知についてよろしくお願ひします。

【概要】

- 1 日程 令和3年11月25日(木) 13:30～16:30(第1回) から  
令和4年3月4日(金) まで(全5回)  
※日程・カリキュラム等詳細は、別添チラシ参照
- 2 場所 Zoomによるオンラインセミナー
- 3 内容 講演、講演内容を受けての意見交換 など
- 4 対象者 京都府内の意欲ある茶生産者、流通業者及び茶加工商品の製造・販売者など
- 5 募集人数 50名程度
- 6 応募方法 茶業研究所ホームページ「宇治茶アカデミー」に掲載している受講申込書に必要事項を記入の上、FAX(0774-22-5877)、メール(ncg-chaken@pref.kyoto.lg.jp) いずれかで茶業研究所あて申込み
- 7 応募締切 令和3年11月15日(月)
- 8 受講料 無料
- 9 主催 京都府
- 10 共催 公益社団法人京都府茶業会議所

申込・お問い合わせ先

京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所(課長補佐 松田)  
TEL: 0774-22-5577 FAX: 0774-22-5877  
電子メール: ncg-chaken@pref.kyoto.lg.jp





## 多業種連携で新たなビジネスを創出！

### ～「京都食ビジネスプラットフォーム」キックオフイベントの開催について～

令和3年10月20日  
京都府農林水産部流通・ブランド戦略課

京都府では、「産・学・公」が連携し、食に関わる多様な業種の事業者をつなぐことで、付加価値の高い新商品・新サービスの創出を推進するため、「京都食ビジネスプラットフォーム」を設置いたします。本プラットフォームの立ち上げにあたり、キックオフイベントを開催いたしますので、広く周知いただきますとともに当日の御取材をよろしくお願ひします。

- 1 日 時 令和3年11月2日（火）14時30分～17時00分
- 2 場 所 ホテルルビノ京都堀川 平安の間（京都市上京区東堀川通下長者町下ル3-7）  
※オンラインでも配信いたします。配信 URL はお申し込みいただいた方にメールにてお知らせします。
- 3 内 容 1部 ①挨拶（ビデオメッセージ：京都府知事西脇隆俊）  
②京都食ビジネスプラットフォーム等の趣旨説明  
2部 ③基調講演「殺菌技術について」  
講師：<sup>ひろたてつま</sup>広田鉄磨氏（一般社団法人食品品質プロフェッショナルズ代表理事）  
④温度管理に関する技術提供企業のプレゼンテーション  
角井食品株式会社（高圧殺菌技術）  
日産スチール工業株式会社（鮮度保持フィルム）  
サラヤ株式会社（急速冷凍技術と包装技術）  
佐川急便株式会社 GOAL（氷感技術）  
⑤ワークショップ  
関心のあるプレゼンのテーマごとに分かれ実施
- 4 申込方法 参加申込書及び自己紹介シート（2部に参加される方のみ）に記入の上メール又はファックスにて申込。※参加申込される方は、プラットフォーム会員に登録させていただきますので、ご承知おきください。  
<ダウンロード><http://www.syoku-kyoto.com/>  
<申込先>京都食ビジネスプラットフォーム事務局（（一社）京都府食品産業協会内）  
メール：syokusankyoku@chuokai-kyoto.or.jp  
ファックス：075-708-3725  
<締 切>令和3年10月27日（水）<必着>
- 5 定 員 オンライン100名、会場50名程度（参加費無料）
- 6 主 催 京都食ビジネスプラットフォーム事務局（京都府、（一社）京都府食品産業協会）
- 7 取材について 当日は、記者席を設けます。また、オンラインでの視聴を希望される方は URL をお送りしますので、事前にお問い合わせください。

#### 【参考】京都食ビジネスプラットフォーム

食に関わる事業者が、新型コロナウイルス感染症等の影響による消費行動の変化を捉え、付加価値の高い商品やサービスの創出を推進することを目的として設置。研修会やワークショップ等の商品開発支援等に係る情報提供、会員の連携機会の創出等を実施。

#### お問い合わせ

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 課長 蘆田、主幹兼係長 塩見  
電話：075-414-4941





海の京都

# いよいよズワイガニ漁が解禁！

～解禁日乗船取材案内と資源調査結果報告～

令和3年10月21日  
京都府農林水産部水産課  
京都府水産事務所  
京都府農林水産技術センター海洋センター

「海の京都」の冬の味覚『ズワイガニ』漁が、11月6日（土曜日）に解禁を迎えます。

京都府漁協所属の底びき網漁船11隻が、府沖合漁場を目指して前夜に港を出発し、日付が変わると一斉に操業をはじめますので、取材いただきますようお願いいたします。

また、京都府では、全国有数の先進的な資源管理を支えるため、毎年、海洋調査船「平安丸」により解禁前の資源状況を把握しており、今年度の調査結果についても併せてお知らせします。

## ① 解禁日乗船取材のご案内

出港：令和3年11月5日（金曜日）午後8時

入港：令和3年11月6日（土曜日）午前6時

場所：宮津市字小田宿野 京都府水産事務所岸壁（スケジュール等詳細は別紙1、2のとおり）

○漁業巡視艇「らくよう」に乗船し、操業の様子を取材いただけます。

取材を希望される場合、11月4日（木曜日）午後5時までに水産事務所へご連絡ください。  
なお、新型コロナウイルス対策のため、乗船いただける方は先着2名までとします。

※11月6日（土曜日）午後1時から舞鶴・宮津・間人・網野の市場で初セリが行われます。

詳細は、京都府漁協販売課(TEL 0773-75-1111)へお問い合わせください。

## ② 漁期前資源調査の結果

海洋調査船「平安丸」で漁期前に実施したズワイガニの資源調査（別紙3）の結果、令和3年は雌雄ともに昨年より少なく、過去5年間の平均値と比較すると雄ガニ70%、雌ガニ91%でした。

ズワイガニの採捕状況（10かご当たりの尾数）

	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年	過去5年平均
雄ガニ (甲幅9cm以上)	12.7尾	34.9尾	23.3尾	15.0尾	17.8尾	14.4尾	20.7尾
雌ガニ (こっぺ)	55.6尾	89.5尾	42.5尾	42.4尾	64.9尾	53.7尾	59.0尾

なお、今後の資源状況は日本海広域で緩やかに回復すると予測されています。（水産研究・教育機構調べ）



京都府広報監 まゆまる

お問い合わせ先

①乗船取材について

京都府水産事務所 漁政課漁業漁船担当 主幹 <sup>みやじま</sup>宮嶋 (TEL 0772-22-4438)

②資源調査について

京都府農林水産技術センター海洋センター 研究部 主任研究員 <sup>くまき</sup>熊木 (TEL 0772-25-3076)