

京都府の食の安心・安全に係る
取組について

令和5年度リスクコミュニケーション開催計画（案）

1 目的

府民が食に関する情報を入手する機会は、テレビ、新聞、雑誌が主流であったが、近年はインターネットから情報を得る人が増えている。一方、SNSの情報は、様々な情報が混在しており、府民が求めている情報を取捨選択することが難しくなっている。

そこで、府民が自らのライフスタイルに応じた適切な情報選択に役立てられるよう、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等を発信し、食の正しい情報について学び、考える機会を設けるため実施する。

2 目標

参加延べ人数	500人（食の安心・安全行動計画）
・農政課主催	100人（30～40人×3回）
・きょうと食の安心・安全フォーラム	100人
・各振興局開催 意見交換会等	100人
・その他の地域機関等が開催した施設公開等	200人

3 農政課が主催するリスクコミュニケーションの令和5年度開催計画 オンライン等を活用し、開催予定

テーマ	開催時期	場所	対象	開催	講師
食中毒予防	8月上旬	京都市内	一般府民 (夏休み 親子向)	農政課	食品安全委員会
食品表示	10月下旬	オンライン併用	一般府民	農政課	食品安全委員会 消費者庁
カフェイン	11月～2月	京都市内	大学又は 教育関係	食品安全委員会と 共催	食品安全委員会

【参考】令和4年度の農政課主催リスクコミュニケーション開催実績

テーマ	開催時期	場所	対象	開催	講師
ゲノム編集技術	9月20日	経済センター ／WEB	一般府民	農政課	農林水産省 厚生労働省
カフェイン	10月7日	京都学・歴彩館	大学生	食品安全委員会と 共催	食品安全委員会
食品添加物	10月26日	経済センター ／WEB	一般府民	農政課	食品安全委員会

令和5年度食の安心・安全意見交換会の年間計画（案）

食の安心・安全に関する様々なテーマについて、府内消費者団体と意見交換会を開催して、京都府の食に関する施策、取組に意見を反映しています。

令和5年度に取り組む施策や4年度のアンケート結果を踏まえて、令和5年度年間計画のテーマや場所を検討しています。

令和5年度開催計画

	開催時期	テーマ	担当
第1回	6月頃	・農産物の安心・安全について	農産課 (生物資源研究センター)
第2回	8月頃	・畜産物の安心・安全について	畜産課 (GPセンター)
第3回	10月頃	・水産物の安心・安全について	水産課 (海洋センター)
第4回	2月頃	・令和6年度京都府食品衛生監視指導計画について	生活衛生課

(参考) 令和4年度開催実績

	開催日	テーマ	担当
第1回	7月21日	・農産物の安心・安全について	農産課 (農林センター)
第2回	10月6日	・畜産物の安心・安全について	畜産課 (畜産センター)
第3回	12月13日	・京都府みどりの食料システム基本計画 (仮称)の策定について	農産課
第4回	2月17日	・令和5年度京都府食品衛生監視指導計画について	生活衛生課

食中毒の発生について ～食品衛生法に基づく営業停止処分を実施～

■山城北保健所において腸管出血性大腸菌O157患者の発生を探知し、調査の結果、宇治市内の食料品店が調理加工した惣菜を原因とする食中毒と断定しました。
■本日、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

- (1) 9月1日(木)午後、山城北保健所に対し、管内の医療機関から「腸管出血性大腸菌感染症発生届」の提出があった。
- (2) 同日、患者に対し疫学調査を行ったところ、8月22日(月)に下記原因施設で購入したローストビーフを喫食していたことが判明した。
- (3) 9月2日(金)、他の自治体が探知した腸管出血性大腸菌感染症の患者が同一施設で購入したレアステーキを喫食していることが判明した。

2 調査結果(6日 正午現在)

- (1) 有症者 4グループ5名 (女性5名 14才～85才)
うち5名が医療機関を受診(1名入院(退院済み)、1名治療中)
治療中の1名を除き全員既に回復
- (2) 主な症状 下痢(血便)、腹痛
- (3) 病因物質 腸管出血性大腸菌O157
- (4) 原因食事 8月22日(月)及び26日(金)に当該施設が販売したローストビーフ
8月23日(火)及び25日(木)に当該施設が販売したレアステーキ^(※)
(※商品名「レアステーキ」:形態は、加熱による変色がない部位の細切り。社会通念上「ユッケ」と呼称されるもの。)

3 原因施設

- (1) 屋号
- (2) 所在地 宇治市
- (3) 営業者
- (4) 許可業種 飲食店営業、食肉販売業、菓子製造業

4 原因施設の特定期由

- (1) 有症者の共通の食事は、当該施設で購入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5名及び無症者1名の検便から腸管出血性大腸菌O157が検出された。(医療機関、保健環境研究所等で検査実施)
- (3) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

5 山城北保健所の対応

- (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) 喫食者の調査(発症状況調査、喫食状況調査)
- (3) 食品衛生法の規定による営業停止処分
(9月6日(火)から9月10日(土)までの5日間)

※なお、営業者は、9月2日(金)からローストビーフ及びレアステーキの販売を自粛

【次頁あり】

【報道機関の皆様へ】

腸管出血性大腸菌O157は、牛などの家畜の腸管内に生息している場合があります、食肉の生食あるいは加熱不十分で提供された食品などが、食中毒の原因となることが多くあります。

熱に弱く、75℃、1分間以上の加熱で死滅しますが、感染力が強く、50個程度の菌量で食中毒を起こすことがあります。

つきましては、腸管出血性大腸菌O157による食中毒の防止のため、以下の呼びかけの御協力をお願いします。

- トイレの後、調理の前、調理中、食事の前は、石けんでよく手を洗いましょう。
- 腸管出血性大腸菌に対して感受性の高い幼児や高齢者は、食肉の生食など感染源となる可能性が高い食材は避けましょう。
- 焼肉などの場合は、生肉用の取り箸と食べるための箸を使い分けて、肉の中心部まで十分に加熱してから食べましょう。
- 生野菜はよく洗ってから食べましょう。
- 生肉を扱ったまな板、包丁などは菌が付いている可能性があり、きちんと洗浄・消毒しないと他の食品を汚染してしまうことがあります。これらの生肉を扱った調理器具等は必ず洗剤でよく洗ってから、熱湯や塩素系の漂白剤などで消毒しましょう。

【本報道発表に関するお問合せ】

健康福祉部 生活衛生課 課長 丸毛 075-414-4755
山城北保健所 衛生課 課長 岡本 0774-21-2912



腸管出血性大腸菌による食中毒患者の死亡について

■令和4年9月6日（火）付けで食品衛生法に基づく営業停止処分を行った食中毒事案において、山城北保健所管内の患者（90歳代女性）が、本日、入院先の医療機関でお亡くなりになりましたのでお知らせします。

1 死亡患者の状況

・山城北保健所管内在住 90歳代 女性

【経過】 8月27日（土） 食料店にてレアステーキを購入、自宅で喫食
 9月2日（金） 発症（腹痛、下痢） （3日（土）血便）
 9月9日（金） 腸管出血性大腸菌O157と診断される
 本日（9月15日）午前 入院先の医療機関にて死亡

2 食中毒の原因施設

(1) 屋 号

(2) 所在地 宇治市

(3) 営 業 者

(4) 許可業種 飲食店営業、食肉販売業、菓子製造業

(5) 原因食事（行政処分時）

当該施設が8月22日（月）～26日（金）に販売したレアステーキ^(※)、ローストビーフ

（※商品名「レアステーキ」：形態は、加熱による変色がない部位の細切り。社会通念上「ユッケ」と呼称されるもの。）

(6) 食品衛生法に基づく営業停止処分

（9月6日（火）から9月10日（土）までの5日間）

※なお、営業者は、9月2日（金）からローストビーフ及びレアステーキの販売を自粛。また、9月11日（日）、12日（月）は営業自粛

3 これまでの調査結果（15日 正午現在）

(1) 他の有症者 22名（男性5名：21～87歳 女性17名：9～85歳）

うち19名が医療機関を受診

また、有症者11名と無症者1名から腸管出血性大腸菌O157を検出

その他2名について疫学調査中

(2) 主な症状 下痢（血便）、腹痛

(3) その他 その後の調査により、21日（日）販売のレアステーキ喫食者からも有症者（O157検出）を確認

【次頁あり】

【報道機関の皆様へ】

腸管出血性大腸菌O157は、牛などの家畜の腸管内に生息している場合があります、食肉の生食あるいは加熱不十分で提供された食品などが、食中毒の原因となることが多くあります。

熱に弱く、75℃、1分間以上の加熱で死滅しますが、感染力が強く、50個程度の菌量で食中毒を起こすことがあります。

つきましては、腸管出血性大腸菌O157による食中毒の防止のため、以下の呼びかけの御協力をお願いします。

- トイレの後、調理の前、調理中、食事の前は、石けんでよく手を洗いましょう。
- 腸管出血性大腸菌に対して感受性の高い幼児や高齢者は、食肉の生食など感染源となる可能性が高い食材は避けましょう。
- 焼肉などの場合は、生肉用の取り箸と食べるための箸を使い分けて、肉の中心部まで十分に加熱してから食べましょう。
- 生野菜はよく洗ってから食べましょう。
- 生肉を扱ったまな板、包丁などは菌が付いている可能性があり、きちんと洗浄・消毒しないと他の食品を汚染してしまうことがあります。これらの生肉を扱った調理器具等は必ず洗剤でよく洗ってから、熱湯や塩素系の漂白剤などで消毒しましょう。

【本報道発表に関するお問合せ】

健康福祉部 生活衛生課 課長 丸毛 075-414-4755
山城北保健所 衛生課 課長 岡本 0774-21-2912

中国産生鮮くわいから基準値を超過する農薬を検出 ～食品衛生法に基づく廃棄等命令を本日、実施しました～

- 大阪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中国産生鮮くわい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、本日、同施設に対する廃棄等命令を行いましたのでお知らせします。
- なお、当該流通状況については、現在調査中です。現時点で、消費者の健康被害の探知はありません。

1 違反品

生鮮くわい

2 輸入者

(1) 名称

(2) 所在地 宇治市

3 数量

1, 300箱 (6, 500kg)

4 違反内容

- ・食品衛生法第13条第3項違反（残留農薬の基準値超過）
- ・パクロブトラゾールを0.02ppm検出（基準値：0.01ppm）

5 山城北保健所の対応

- (1) 食品衛生法第59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】

- パクロブトラゾールは植物成長調整剤として使用される農薬です。
- パクロブトラゾールの一日許容摂取量:0.02mg/kg/日
- 今回の検出値は、体重50kgの人が当該食品を毎日50kgを一生涯食べ続けても影響のないとされる量です。

【本報道発表に関するお問合せ】

健康福祉部 生活衛生課 課長 丸毛 075-414-4755
山城北保健所 技術次長 杉原 0774-21-2912



食中毒の発生について ～食品衛生法に基づく営業停止処分を実施～

- 南丹保健所において食中毒を疑う患者の発生を探知し、調査の結果、亀岡市内の弁当製造施設が製造した食事を原因とする食中毒と断定しました。
- 本日、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

- (1) 1月18日(水)午前、南丹保健所に対し、管内の事業所から「1月16日(月)に昼食の弁当を食べた複数の社員が食中毒様症状を呈している。」と通報があった。
- (2) 同日午後、南丹保健所管内の通所介護施設から同様の通報があった。

2 調査結果(21日 午前10時現在)

- (1) 有症者 7グループ142名(男性75名、女性67名:0才～95才)
うち10名が医療機関を受診、入院者なし。いずれも快方に向かっている。
- (2) 主な症状 下痢、嘔吐、発熱
- (3) 病因物質 ノロウイルスGⅡ
- (4) 原因食事 1月16日(月)に当該施設が製造した食事

3 原因施設

- (1) 屋号
- (2) 所在地 亀岡市
- (3) 営業者
- (4) 許可業種 飲食店営業、そうざい製造業

4 原因施設の特定期間

- (1) 有症者の共通食は、当該施設が製造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10名及び従事者4名からノロウイルスGⅡが検出された。(保健環境研究所等で検査を実施)
- (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 南丹保健所の対応

- (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) 喫食者の調査(発症状況調査、喫食状況調査)
- (3) 食品衛生法の規定による営業停止処分
(1月21日(土)から1月24日(火)までの4日間)
※なお、営業者は、1月20日(金)から営業を自粛

【次頁あり】

【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。

【本報道発表に関するお問合せ】

健康福祉部 生活衛生課 課長 丸毛 075-414-4755
南丹保健所 環境衛生課 課長 太田 0771-62-4754



食中毒の発生について ～食品衛生法に基づく営業停止処分を実施～

- 山城北保健所において食中毒を疑う患者の発生を探知し、調査の結果、宇治市内の仕出し施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。
- 本日、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

- (1) 2月19日（日）午前、山城北保健所に対し、管内の医療機関から「腹痛、下痢、吐き気等の食中毒様症状を呈した患者家族3名を診察した。17日（金）の夜に葬儀場で提供された食事が共通食である。」と通報があった。
- (2) 通報を受けて山城北保健所が施設調査を行ったところ、17日（金）に調理提供した別の利用客も同様の症状を呈していることが判明した。

2 調査結果（22日 正午現在）

- (1) 有症者 3グループ49名（男性22名、女性27名：2才～85才）
うち12名が医療機関を受診、入院者なし。いずれも快方に向かっている。
- (2) 主な症状 下痢、嘔吐、発熱
- (3) 病因物質 ノロウイルスGⅡ
- (4) 原因食事 2月17日（金）、18日（土）に当該施設が提供した食事

3 原因施設

- (1) 屋 号
- (2) 所在地 宇治市
- (3) 営業者
- (4) 許可業種 飲食店営業

4 原因施設の特定期理

- (1) 有症者の共通食は、当該施設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9名及び原因施設の調理従事者1名の便からノロウイルスGⅡが検出された。（保健環境研究所等で検査を実施）
- (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 山城北保健所の対応

- (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) 喫食者の調査（発症状況調査、喫食状況調査）
- (3) 食品衛生法の規定による営業停止処分
（2月22日（水）から2月23日（木・祝）までの2日間）
※なお、営業者は、2月20日（月）から営業を自粛

【 次頁あり 】

【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。

【本報道発表に関するお問合せ】

健康福祉部 生活衛生課	課長	丸毛	075-414-4755
山城北保健所 衛生課	課長	岡本	0774-21-2912



滋賀県での鳥インフルエンザ発生に伴う搬出制限区域を設定 ～京都市左京区への消毒ポイント設置等を実施～

- 1月19日（木）、滋賀県1例目となる高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜（家きん国内61例目）が確認されました。
- 搬出制限区域（発生農場を中心とした半径3～10kmの区域）に京都府が含まれるため、京都市左京区に消毒ポイントを設置し、区域外への感染拡大防止対策を実施します。

1 発生概要

(1) 発生農場

滋賀県大津市 採卵鶏（約0.4万羽）

(2) 経過

1月18日（水）死亡羽数増加の通報、簡易検査陽性

1月19日（木）遺伝子検査（PCR検査）の結果、疑似患畜を確認。殺処分等の防疫措置を開始

2 京都府の対応

(1) 家きん飼養農場への対応

ア 搬出制限区域の設定

- ・ 発生農場を中心として半径3～10kmに搬出制限区域^{*}を設定

※搬出制限区域内に家きん飼養者8戸

- ・ 区域の外側への感染拡大を防止するため、京都市左京区に消毒ポイントを設置

※設置場所は京都府ホームページ「滋賀県での鳥インフルエンザ発生に伴う対応」に掲載

(URL)<https://www.pref.kyoto.jp/chikusan/news/press/2023/1/r4sigabirdflu.html>

イ 異常の有無の確認及び注意喚起

- ・ 1月19日（木）、100羽以上家きん飼養農場（63農場）に電話連絡し、異常がないことを確認するとともに、予防対策の徹底を指導
- ・ 同日、全家きん飼養者（412戸）に家畜保健衛生所から家畜衛生情報を発出し、防鳥ネットや飲水消毒の点検、鶏舎入退時の消毒など、本病の侵入防止対策の徹底を指導

(2) 野鳥への対応

ア 監視重点箇所

- ・ 発生農場から半径10km圏内の湖沼等における野鳥等監視の強化

イ ため池の野鳥飛来防止対策

- ・ 11月24日（木）までに農場周辺600m以内のため池65箇所全てで落水等対策済

3 取材について

高病原性鳥インフルエンザのまん延防止のため、家きん飼養農場での取材は厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部畜産課	課長	櫻田	TEL 075-414-4980
農村振興課	課長	青山	TEL 075-414-4905



高病原性鳥インフルエンザ発生を予防 ～府内の全家きん飼養農場で一斉消毒を実施～

- 京都府では、全国的な高病原性鳥インフルエンザの発生を踏まえ、府内での発生予防に万全を期すため、家畜伝染病予防法第30条に基づく消毒命令による一斉消毒を実施しますので、お知らせします。
- 本日から、消毒に要する消石灰を順次配付し、府内の全家きん飼養農場において消毒を実施します。

1 時 期

【消石灰の配付】 令和5年1月20日（金）以降順次配付

【消毒の実施】 準備が整った農場において順次消毒を実施し、2月19日（日）までに完了

2 対 象

府内の全家きん飼養農場 63戸

3 消毒方法

- ①京都府から、消毒に要する消石灰 約6,500袋（1袋あたり20kg）を各家きん飼養農場に配付
- ②各農場において、鶏舎及び農場周辺への消石灰散布による消毒を実施

4 根拠法令

家畜伝染病予防法第30条に基づく消毒命令

＜家畜伝染病予防法 第30条＞

都道府県知事は、家畜伝染病のまん延を防止するため必要があるときは、区域を限り、家畜の所有者に対し、農林水産省令の定めるところにより、消毒方法、清潔方法又はねずみ、昆虫等の駆除方法を実施すべき旨を命ずることができる。

5 取材について

高病原性鳥インフルエンザのまん延防止のため、家きん飼養農場での取材は厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

なお、消石灰散布に係る写真を、本日15時を目処に提供させていただきます。

（悪天候等による散布日時の変更に伴い、提供日時が変わる場合がありますので、ご了承ください。）



参考：消石灰を散布した農場の様子

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部畜産課 課長 櫻田 TEL 075-414-4980
主幹兼係長 吉良 TEL 075-414-4985



滋賀県で2例目の鳥インフルエンザ発生に伴い、 京都府内に移動制限及び搬出制限区域を設定

- 1月26日（木）、滋賀県2例目となる高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認されました。これを受け、京都府では、発生農場を中心とした半径3kmを移動制限区域に、半径3～10kmを搬出制限区域に設定しましたのでお知らせします。
- なお、京都府区域内に含まれる農家、消毒ポイントによる感染拡大防止対策に変更はありません。

1 発生概要

(1) 発生農場

滋賀県大津市 エミュー6羽（関連農場 採卵鶏 約40羽）

(2) 経過

1月25日（水）農場から通報、簡易検査陽性

1月26日（木）遺伝子検査（PCR検査）の結果、疑似患畜を確認。殺処分等の防疫措置を開始

2 京都府の対応

(1) 家きん飼養農場への対応

ア 移動制限区域及び搬出制限区域の設定

・発生農場を中心として半径3kmに移動制限区域※を設定

・発生農場を中心として半径3km～10kmに搬出制限区域※を設定

※移動制限区域内に家きん農家なし、搬出制限区域内に家きん飼養者8戸
（1月19日に設定した搬出制限区域内の家きん飼養者と同一）

・京都市左京区に設置した消毒ポイントを継続（新たなポイントの設置なし）

※設置場所は京都府HP「滋賀県で2例目の鳥インフルエンザ発生に伴い、京都府内に移動制限及び搬出制限区域を設定」に掲載

（URL）<https://www.pref.kyoto.jp/chikusan/news/press/2023/1/r4sigabirdflu2.html>

イ 異常の有無の確認及び注意喚起

・1月26日（木）、100羽以上家きん飼養農場（63農場）に電話連絡し、異常がないことを確認するとともに、予防対策の徹底を指導

・同日、全家きん飼養者（412戸）に家畜保健衛生所から家畜衛生情報を発出し、防鳥ネットや飲水消毒の点検、鶏舎入退時の消毒など、本病の侵入防止対策の徹底を指導

(2) 野鳥への対応

ア 野鳥監視重点区域

・発生農場を中心に半径10kmに指定される区域での野鳥等監視の強化

イ ため池の野鳥飛来防止対策

・11月24日（木）までに農場周辺600m以内のため池65箇所全てで落水等対策済

3 取材について

高病原性鳥インフルエンザのまん延防止のため、家きん飼養農場での取材は厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部	畜産課	課長	櫻田	TEL 075-414-4980
	農村振興課	課長	青山	TEL 075-414-4905



滋賀県での鳥インフルエンザ発生に伴う搬出制限区域を解除 ～京都市左京区の消毒ポイントの運営も終了～

- 滋賀県での高病原性鳥インフルエンザの発生に伴い、京都市左京区内に搬出制限区域（発生農場を中心とした半径3～10kmの区域）を設定していましたが、新たな発生等が確認されなかったことから、2月6日0時に同区域を解除しましたのでお知らせします。
- あわせて、京都市左京区に設置した消毒ポイントの運営を終了しました。

1 発生の経過と今後の予定

1月19日(木) 12時	大津市の農場で疑似患畜を確認、防疫措置開始
	制限区域設定及び京都市左京区に消毒ポイントを設置
	15時 野鳥監視重点区域設定
1月21日(土) 11時45分	発生農場における防疫措置完了
1月26日(木) 10時	大津市の農場で疑似患畜を確認（2例目）、防疫措置開始
	制限区域及び野鳥監視重点区域設定
	16時 発生農場における防疫措置完了
1月30日(月) 18時	大津市の野鳥1羽でA型鳥インフルエンザ陽性を確認
	野鳥監視重点区域設定
2月1日(水) 14時	同野鳥で高病原性鳥インフルエンザ陽性を確認
2月6日(月) 0時	搬出制限区域（1・2例目の半径3～10km圏内）を解除
2月17日(金) 0時	移動制限区域（1・2例目の半径3km圏内）を解除予定
2月24日(金) 0時	野鳥監視重点区域（1・2例目の半径10km圏内）が解除予定

※各区域の解除について

発生農場における防疫措置完了後、新たな発生等がなければ、
搬出制限区域…発生の10日後に都道府県が農林水産省と協議の上解除
移動制限区域…発生の21日後に都道府県が農林水産省と協議の上解除
野鳥監視重点区域…発生の28日後に環境省が解除

2 京都府の対応状況

(1) 家きん飼養農場への対応

- ・搬出制限区域内の家きん飼養者8戸の状況を毎日確認。現時点で異常なし。
- ・消毒ポイントにおける畜産関係車両の消毒実施台数：延べ11台

(2) 野鳥への対応

- ・野鳥の監視強化を実施。現時点で野鳥の大量死等の異常なし。

3 取材について

引き続き、高病原性鳥インフルエンザのまん延防止のため、家きん飼養農場での取材は厳に慎むよう御協力をお願いいたします。

【本報道発表に関するお問合せ】

農林水産部畜産課	課長	櫻田	TEL 075-414-4980
農村振興課	課長	青山	TEL 075-414-4905





鶏肉・鶏卵は安全です

鳥インフルエンザが発生した場合でも
感染が確認された鶏のお肉や卵が
市場に出回ることはありません。

家畜伝染病予防法により、発生農場の鶏や卵は出荷されません。

鶏肉は、食鳥検査法に基づき、疾病や異常がないか検査が行われ、
合格したものだけが市場に流通しています。

鶏卵は、食品衛生法に基づき策定された衛生管理計画に従い、洗卵などの衛生管理が行われています。



鶏肉・鶏卵を食べる
ことにより感染する
ことはありません。

内閣府食品安全委員会では、万が一鶏肉・鶏卵に鳥インフルエンザウイルスが存在したとしても、熱や酸に弱いことから、十分な加熱調理や胃酸などの消化液により死滅すると考えています。

リスクコミュニケーション

「“ゲノム編集技術”を利用した食品ってどんなもの？」を開催しました

令和4年10月
農政課

令和4年9月20日（火）に一般府民を対象にリスクコミュニケーションを開催しました。

- 1 日時 令和4年9月20日（火）14時から16時まで
- 2 場所 京都経済センター3-F会議室（下京区四条通室町東入函谷鉾町78）
Zoom ウェビナーによる同時配信を実施
- 3 主催 京都府
- 4 参加者 74名（会場参加者12名、オンライン参加者62名）
- 5 内容

（1）講演

ア 「ゲノム編集技術を利用した品種改良と得られた農林水産物の
取扱いについて（生物多様性の確保の観点を中心に）」

講師：農林水産省消費・安全局農産安全管理課 課長補佐 中村 功 氏

イ 「ゲノム編集技術応用食品の食品衛生上の取扱いについて」

講師：厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課新開発食品保健対策室 主査 浅生 政徳 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】

「とても理解が進んだ」「理解が進んだ」と回答した割合 82.4%

【参加者の感想】

- ・会場と Web の同時開催で参加しやすい形式でした。内容はやや難しかったように思いますが、とても勉強になりました。
- ・ゲノム編集についての知識については理解が深まりましたが、それが実生活でどのように影響するのかわかりません。現在の運用では表示義務もないようなのですが、各省庁の垣根を飛び越えて（消費者庁と連携して）消費者が選べる表示は必須と考えます。
- ・ゲノム編集技術という言葉で聞くと難しく感じるので、分かりやすい言葉で発信されるとよかったです。ゲノム編集技術応用食品について少し理解が進みました。



会場の様子

リスクコミュニケーション「身近な食品のリスク」 ～今日から知って、考えて、行動しよう～を開催しました（報告）

令和4年10月
農 政 課

令和4年10月7日（金）に京都府立大学食保健学科の学生を対象にカフェインについてのリスクコミュニケーションを開催しました。

- 1 日 時 令和4年10月7日（金）13時15分から16時まで
- 2 主 催 京都府、内閣府食品安全委員会
- 3 連 携 京都府立大学松井元子教授（きょうと食育ネットワーク代表）、吉本優子准教授
- 4 参加者 24名（管理栄養士等を目指す学生）
- 5 内 容

(1) 話題提供

「食品安全の基本とカフェインの安全性について」

講師：内閣府食品安全委員会事務局 リスクコミュニケーション官 藤田佳代 氏

(2) グループワーク

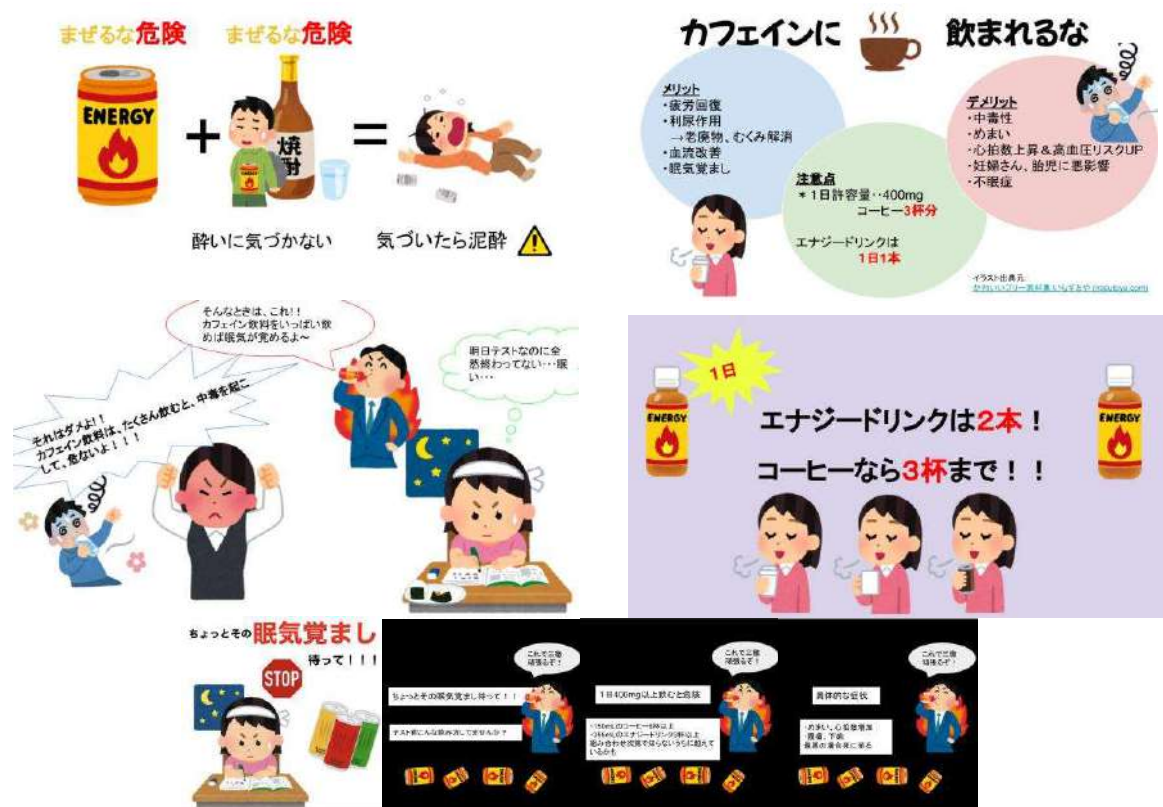
テーマ：「カフェインを摂る際に知っておきたいこと」について、
同世代の若者に効果的に情報発信するには？

内 容：発信方法と内容を考え、発信するコンテンツを作成し、発表

【グループワークで学生が考えた発信方法】

YouTube 広告、Instagram 広告、instagram 投稿、大学生協のカフェイン飲料コーナーに掲示

【グループワークで学生が作成した発信コンテンツ】



6 参加者アンケート結果（回答率 100%）

【参加者の満足度】 「十分満足」、「ほぼ満足」 100%

【食の安心・安全への理解促進度】 「とても理解が進んだ」、「理解が進んだ」 100%

【参加者の感想】

- カフェイン飲料があまり身体に良くないということはなんとなくは知っていたけれど、どのように良くないのか、なぜ良くないのかということを知ることができました。正しい情報を理解して、食と関わっていきたいと思いました。
- 受け手の立場に立った食の情報の発信方法について考えることができました。
- リスクコミュニケーションという難しいイメージだったけれど、グループワークで話し合いながら楽しく進められました。

7 当日の様子



話題提供の様子



きょうと食の安心・安全ヤングサポーターの養成講座を併催



グループワークの様子



発表の様子

リスクコミュニケーション

「『食品添加物』ってなんだろう？」を開催しました

令和4年11月
農政課

令和4年10月26日（水）に一般府民を対象にリスクコミュニケーションを開催しました。

- 1 日時 令和4年10月26日（水）14時から15時30分まで
- 2 場所 京都経済センター3-F会議室（下京区四条通室町東入函谷鉾町78）
Zoom ウェビナーによる同時配信を実施
- 3 主催 京都府
- 4 参加者 32名（会場参加者4名、オンライン参加者28名）
- 5 内容

(1) 講義 「食品添加物の安全性の評価について」

講師 内閣府食品安全委員会 委員 川西 徹 氏

(2) 質疑応答

6 参加者アンケート結果

【食の安心・安全への理解促進度】

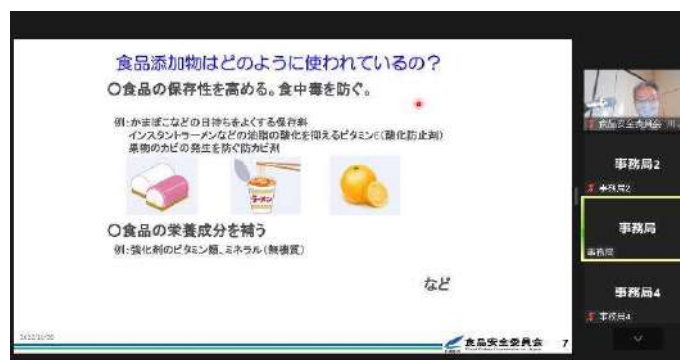
「とても理解が進んだ」「理解が進んだ」と回答した割合 87.6%

【参加者の感想】

- ・食品添加物について漠然とした不安がありましたが、今日のお話をお聞きして見方が変わりました。ありがとうございました。
- ・難しいお話でしたが、質疑応答での気さくな質問、気さくな返答で、理解ができました。お話を聞いて、できるだけ手料理を作って食べるようにするなど、自分なりに可能な範囲で避けて通れるようにしていれば、大丈夫なんじゃないかなあと感じました。色々研究して、安全性など審議いただいていることを、ありがたく思いました。
- ・少し難しい言葉もありましたが、一定理解が進みました。



会場の様子



オンライン配信の様子

令和4年度きょうと食の安心・安全フォーラムの開催結果について

令和5年2月15日
農政課

2月7日（火）に、きょうと食の安心・安全フォーラムを3年ぶりに対面開催し、開催の様子をZoomウェビナーで同時配信しました。当日は京都府、食品関連事業者が食の安心・安全に向けた取組を報告するとともに、参加者と意見交換しました。

記

- 1 日 時 令和5年2月7日（火）14:00～15:30
- 2 会 場 京都経済センター 6-C 会議室
※ Zoom ウェビナーによる同時配信を実施
- 3 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、特定非営利活動法人コンシューマーズ京都、一般社団法人京都鶏卵・鶏肉安全推進協議会、京都府）
- 4 参加者 消費者、事業者等 96 名
- 5 参加事業者 株式会社たにくち（菓子製造、販売）、有限会社三和鶏園（鶏卵生産、販売）
※（有）三和鶏園は当日欠席、（社）京都鶏卵・鶏肉安全推進協議会が代わりに同社の取組を報告
- 6 概 要

（1）アンケート集計結果（回答率 59%）

- ・本フォーラムに参加して「大変満足」・「満足」と回答した参加者の割合：80%
- ・京都府や事業者の取組について「とても理解が進んだ」・「理解が進んだ」参加者の割合：96%

（2）参加者の主な感想

- ・事業者の方の、消費者によりよい商品を届けたいという気持ちが伝わってきた。今は物価高騰や鳥インフルエンザなど、厳しい状況だが、他の事業者や関係団体・個人との情報共有の場は、いろんなヒントや励みを得る機会にもなり意義があると思う。
- ・食の安全のために関係者が努力されているのがよく分かった。
- ・それぞれの企業が物価高の中でも食の安心・安全を理念において、努力されているお話を聞き、消費者もその一部を知る事で、値上げについて理解したり、頑張る企業の商品を利用したりできると思いました。



会場及び配信の様子

令和4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4年10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2回目となる意見交換会を開催しました。

- 1 日 時 令和4年10月6日（木）13:30～15:30
- 2 場 所 京都府農林水産技術センター畜産センター
- 3 出席者 消費者団体4団体9名
京都府（農政課、畜産課、農林水産技術センター畜産センター
中丹広域振興局農商工連携・推進課）9名
- 4 テーマ
 - ・ 京都府の畜産物の安心・安全に関する取組について
 - ・ 京都府農林水産技術センター畜産センターの概要と取組
 - ・ 畜舎周囲消毒のための液状剤自動散布装置の開発

5 概 要

(1) 主な質疑応答

- Q. 畜産センターにはどのような役割があるのか。
- A. 畜産農家の経営の効率化のための試験研究、乳用牛、肉用子牛と肉用鶏の種鶏を供給する機能もある。農家指導、畜産農家の技術指導等を行うほか、令和2年度から、将来の畜産人材の育成の場として、研修生を受け入れている。
- Q. 農家への指導するにあたり、具体的にどのように農家の方々と交流しているのか。
- A. 近年はコロナで開催できていないが、交流の場としては、畜種ごとに、府域での組合や農協の部会があるので、その総会等が開催された際に、講演して意見交換を行っている。また、畜産センターが主催の研修会も毎年、開催している。
- Q. 生産コストが上がっているが、価格に反映できているのか。また、京都府の補助等はあるのか。
- A. 光熱費の他に畜産では飼料代が高騰しているが、価格には反映できていない。国の基金事業等で一部補填もされているが、上昇したコストの全てを補うことができないので、畜産農家は苦慮している。
- 京都府では、自らが生産する餌を増やすための機械の導入経費の支援や農家の経営力を高めるための新たな取組に対する支援等を実施している。

(2) アンケート結果

ア アンケート平均点 4. 3点（5点満点）

イ 主な意見・感想

- ・ 京都府の畜産に関する取組や課題、具体的な工夫を知ることができた。
- ・ 食の安全のために努力していることを、もっと広く府民（消費者）に広報してほしい。
- ・ 生産現場で詳しく説明を聞きながら理解がととても進んだ。家畜伝染病等の発生予防について、日々、努力していることが良く分かった。

令和4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5年1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3回目となる意見交換会を開催しました。

1 日時 令和4年12月13日（火）10:00～11:30

2 場所 Zoom ミーティング

3 出席者 消費者団体2団体6名

京都府（農政課、農産課、畜産課）4名

4 テーマ

- ・ 高病原性鳥インフルエンザの発生と府民等への正しい知識の普及・啓発について
- ・ 京都府みどりの食料システム基本計画（仮称）の策定について

5 概要

（1）主な質疑応答

Q. 今年は高病原性鳥インフルエンザが多発している中で、府民から食の安全に関する不安の問い合わせは入っているのか。

A. 不安の声が出ないように、正確な情報をお伝えしており、直接、不安の声を聞いてはない。

Q. 農林水産業全体で環境への負荷低減の活動を進める上で、農産、畜産、水産又は林産の業態によって、課題に違いがあると思う。どのように対応されるのか教えてほしい。

A. 御意見のとおり、業態毎に課題が違うので、畜産課や水産課、林業振興課等との連絡会議で計画内容や課題を確認しながら進めている。また、計画は5年毎に見直し、課題を含めて更新することになっている。

Q. 給食で地元の有機野菜を使う等、有機野菜の消費を促進する仕組みを考えてもらいたい。

A. 京都府内でも、みどり関連交付金を活用して有機農業の生産物の消費を促進している自治体がある。このような事例の情報共有で、他の自治体でもみどりの食料システム基本計画に基づく取組が進んでいくと考えている。

（2）アンケート結果

ア アンケート平均点 4.5点（5点満点）

イ 主な意見・感想

- ・ 2つのテーマについて更に認識を深めることができた。
- ・ 京都府の食の安全の取組が深まったのは、平成16年の府内での高病原性鳥インフルエンザ発生がきっかけだったと思い返した。当時に比べ仕組みも整い、消費者の買い控えが起こらない状況になった。
- ・ 京都府みどりの食料システム基本計画（仮称）について、本計画が消費者のためになることを、分かりやすく説明していただきたい。

「今日からはじめる！災害時の食の備えセミナー」を開催しました

令和4年11月
農 政 課

令和4年11月11日（金）、一般府民を対象に「災害時の食の備えセミナー」をオンライン開催しました。

記

- 1 日 時 令和4年11月11日（金）14時から15時30分まで
- 2 配 信 Zoom ウェビナーによる配信
- 3 主 催 京都府
- 4 参加者 60名
- 5 内 容

(1) 講義 「災害時の食中毒を予防しよう～食中毒予防の基礎知識～」

講師 山城北保健所衛生課 課長 岡本 裕行

「災害時のための食料備蓄」

講師 農林水産省大臣官房政策室食料安全保障室 企画官 光廣政男 氏

(2) 質疑応答

6 参加者アンケート結果

【セミナーの満足度】

「大変満足」「満足」と回答した割合 97%

【参加者の感想】

- ・調理後早めに食べるなどの理由について、食中毒菌の増殖曲線で説明がわかりやすかったです。加熱したら大丈夫だと思っていましたが、熱に強い菌もあることがわかりました。家庭でも気をつけて予防していきたいです。
- ・食品備蓄については、自然災害だけでなくコロナ等で急に外出できなくなった時にも役立つ情報だと思いました。それぞれ考える良い機会になりました。ありがとうございました。
- ・分かりやすい説明でとても良かったかと思います。災害は忘れた頃にやってくる、常に頭に入れて日々の食生活に余裕を持って取り組みたいと思います。
ありがとうございました😊



配信画面



オンライン配信の様子

「令和4年度事業者向け食品表示講習会」を開催しました

令和4年12月
農政課

令和4年11月28日（月）に府内の食品関連事業者等を対象に事業者向け食品表示講習会を開催しました。

記

- 1 日 時 令和4年11月28日（月）14時から16時まで
- 2 配信・会場 東京都の消費者庁と京都府庁からの講義をライブ配信
オンライン視聴に加え、5か所の広域振興局庁舎に視聴会場を設定
（向日市、京田辺市、亀岡市、綾部市、京丹後市）
- 3 主 催 京都府（農政課、各広域振興局農林商工部農商工連携・推進課）
（講義、運営は消費生活安全センター、各保健所等と協力・連携）
- 4 参加者 114名（オンライン参加者72名、会場参加者42名）
- 5 内 容
 - (1) 講 義
 - ①「加工食品の表示事項（総論）」
講師 消費者庁食品表示企画課 課長補佐 松尾 敏行 氏
 - ②「食品添加物の不使用表示に関するガイドラインについて」
講師 消費者庁食品表示企画課 課長補佐 宇野 真麻 氏
 - ③「不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）の概要について」
講師 京都府消費生活安全センター 専門幹 濱田 佳史
 - (2) 質疑応答
 - (3) 食品トレーサビリティについて（情報提供）
- 6 参加者アンケート結果（回答率66.7%）

【講義の内容について】

「とてもよく理解ができた」「まあまあ理解ができた」と回答した割合：84.2%

【参加者の感想】

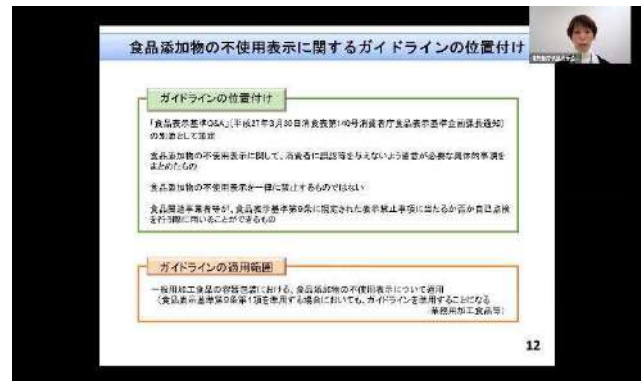
 - ・食品表示についての規定が細かく作られていること等がわかり、参加させて頂き良かったと思いました。
 - ・今回の研修を通して、再確認する事項が多く、今後の店舗運営に生かしていきたいと考えます。また、店舗内の商品についても、今一度確認し、これまで通り問題なく表示等が行われているか点検をするキッカケとしたいです。
 - ・不当景品類及び不当表示防止法については、具体例が知れてとても分かりやすかった。
 - ・食品トレーサビリティについては、今回簡単に書かれており取り入れやすいと思いました。
 - ・食品に対しては大変厳しい所ではありますが、消費者の皆さんが安心して利用いただけるように取り組んでいきたいと思えます。
 - ・オンラインでの説明会は初めてで大変疲れました。

（裏面あり）

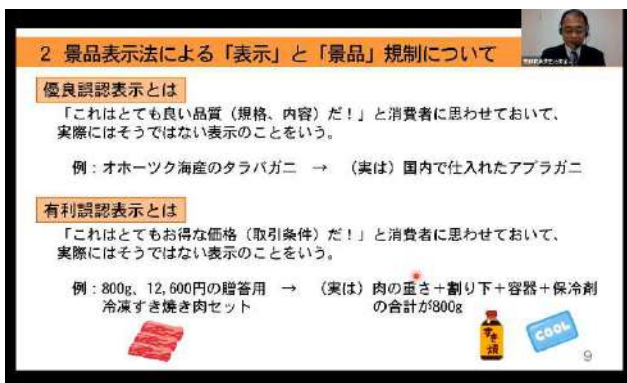
7 運営状況

○オンライン配信での参加状況

東京都千代田区の消費者庁舎で講義をライブ配信



京都府庁の事務局で、講義、質疑応答等をライブ配信



○視聴会場での参加状況

5か所の広域振興局庁舎に視聴会場を設定し、自力でのオンライン視聴が難しい参加者の参加機会を拡大



食中毒の発生について ～食品衛生法に基づく営業停止処分を実施～

- 丹後保健所において食中毒を疑う患者の発生を探知し、調査の結果、京丹後市内の飲食店が提供した弁当を原因とする食中毒と断定しました。
■本日、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4日（土）午前、丹後保健所に対し、以下の飲食店を利用した者から「3月1日（水）に同じ弁当を喫食した者から食中毒様症状を有する者が多数発生した。」と連絡があった。

2 調査結果（5日午後5時現在）

- (1) 初発日時 3月2日（木）7時頃
(2) 有症者 1グループ 23名中12名（男性8名、女性4名 25歳～59歳）
うち4名が医療機関を受診し、入院者はなく、おおむね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 3月1日（水）に当該施設が提供した弁当
（主なメニュー：メンチカツ、カキフライ、サラダ、パスタ、卵焼き、ごはん）

3 原因施設

- (1) 屋号
(2) 所在地 京丹後市
(3) 営業者
(4) 許可業種 飲食店営業

4 原因施設の特定理由

- (1) 有症者の共通食は、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3名及び原因施設の調理従事者1名の便からノロウイルスGⅡが検出された。（中丹西保健所で検査を実施）
(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 丹後保健所の対応

- (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) 喫食者の調査（発症状況調査、喫食状況調査、検便等）
(3) 食品衛生法の規定による営業停止処分
（3月5日（日）から3月6日（月）までの2日間）
※ なお、営業者は、3月4日（土）から営業を自粛

【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。

【本報道発表に関するお問合せ】

健康福祉部 生活衛生課 課長	丸毛	075-414-4755
丹後保健所 環境衛生課 課長	片山	0772-62-1361

