

京都府の食の安心・安全に係る
取組について

令和6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6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
食品表示	7～10月	WEB (Zoom) / 会場	一般府民	農政課	消費者庁
災害時の食	9～10月	WEB (Zoom)	一般府民	農政課	農林水産省 厚生労働省
カフェイン	10～12月	京都学・歴彩館	大学生	農政課 食品安全委員会	食品安全委員会

【参考】令和5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
食中毒予防	8月8日	京都府保健環境研究所	小学生の親子	生活衛生課 農政課	府保健環境研究所職員
災害時の食	10月13日	WEB (Zoom)	一般府民	農政課	近畿農政局 大阪ガスネットワーク（株）
カフェイン	12月1日	京都学・歴彩館	大学生	農政課 食品安全委員会	食品安全委員会

令和6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6年度に取り組む施策や5年度のアンケート結果を踏まえて、令和6年度年間計画のテーマや場所を検討しています。

令和6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 (農業改良普及センター)
第2回	8月頃	・食品衛生の取組について	生活衛生課 (保健環境研究所)
第3回	10月頃	・第7次京都府食の安心・安全行動計画の策定について	農政課
第4回	2月頃	・令和7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5年度開催実績

	開催日	テーマ	担当
第1回	6月22日	・京都府の農業における技術開発の取組について	生物資源研究センター
第2回	9月11日	・鶏卵の安心・安全に関する取組について	中丹家畜保健衛生所
第3回	11月27日	・第6次京都府食の安心・安全行動計画の取組状況について	農政課
第4回	2月22日	・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

京の食の安全・安心を守ります

～食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」委嘱식을7月25日に開催～

- 京都府では、食品衛生向上のため、食品施設の巡回点検や消費者との意見交換等の活動を行っていただく食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」を委嘱しています。
- 現在の推進員が任期満了となるため、新たな推進員の委嘱식을7月25日に京都府公館において開催しますので、取材をお願いします。

1 日 時

令和5年7月25日（火） 13時15分～13時45分

2 場 所

京都府公館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

- (1) 委嘱通知書及び食品衛生推進員証交付
- (2) 京都府副知事挨拶 ふるかわ ひろのり 古川 博規
- (3) 推進員代表者挨拶 たかはし たつお 高橋 辰夫

4 委嘱人数

152名（任期4年）

5 授与者

京都府副知事 古川 博規

<参考：令和5年度の活動計画>

営業者等の自主衛生管理推進のための活動

- ・ 食品店舗の巡回
（迅速衛生(ATP)検査機器等による衛生指導、表示の点検、HACCP普及啓発等）
- ・ 食品関係営業者からの相談対応

消費者のための活動

- ・ 消費者との意見交換
- ・ 地域集会等における食品衛生に係る講師派遣
（家庭における食中毒予防、食品表示の知識普及等）

京都府との協働

- ・ 食中毒注意報発令時における店舗等への伝達・啓発
- ・ 夏季・年末一斉食品点検（適正表示・施設設備の管理運営）に参加

（次頁あり）

<参考：令和4年度の主な活動実績>

- 1 食品営業施設の衛生管理活動（約 5,000 件）
 - ・ 表示の不備等の改善指導
 - ・ 調理機器等微生物検査による洗浄、消毒方法の改善指導 等
- 2 営業者から相談対応（約 400 件）
- 3 消費者との交流、住民活動への協力（約 200 件）
 - ・ 地域集会における食中毒予防講習会及び意見交換の実施 等
- 4 京都府との共同事業、その他活動（約 700 件）
 - ・ 食中毒注意報発令時における連絡業務
 - ・ 食中毒予防を呼びかけるパレードの実施 等

食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」とは…

- ・ 平成 15 年度より設置、任期は 4 年間*
- ・ (公社) 京都府食品衛生協会より推薦され、京都府が委嘱
- ・ 府内食品営業者（約 18,000 施設）や一般府民を対象に活動
- ・ 主な業務
 - ① 食品営業施設の自主管理推進
 - ② 営業者の相談対応
 - ③ 消費者や営業者への食に関する情報提供
 - ④ 消費者からの苦情・相談対応

*平成 25 年度委嘱者までは任期は 2 年間

【本報道発表に関するお問合せ】

文化生活部生活衛生課 課長 小林 TEL 075-414-4755
課長補佐兼係長 足立 TEL 075-414-4773



食品衛生法に基づく回収命令を実施 ～府内産アイスマルクから大腸菌群等を検出～

- 宮津市内で製造されたアイスマルクが、食品衛生法に基づく成分規格に不適合であったため、本日、丹後保健所長が製造者に対し回収命令を行いましたのでお知らせします。
- 当該製品の流通状況については、現在調査中です。
- 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。

1 違反品

商品名 「抹茶」(アイスマルク)
内容量 100 ml (樹脂製カップ入り)
回収対象 令和5年8月7日に製造した225個



2 製造施設

- (1) 屋号 株式会社
- (2) 営業者 株式会社
- (3) 所在地 宮津市

3 違反内容

食品衛生法第13条第2項違反(細菌数の超過及び大腸菌群の検出)

- ※ 乳等省令によるアイスマルク規格基準
 - ・ 細菌数：製品1gあたりのコロニー数が50,000以下
 - ・ 大腸菌群：陰性

4 丹後保健所の対応

- (1) 食品衛生法の規定に基づく違反食品の回収命令
- (2) 製造施設の立入検査等を行い原因、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。
- ・ 大腸菌群数は汚染の指標として示される数値であり、この値をもって、直ちに健康被害が発生すると考えら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。

【本報道発表に関するお問合せ】

文化生活部 生活衛生課 課長 小林 TEL 075-414-4755
丹後保健所 環境衛生課 技術次長 片山 TEL 0772-62-1361

令和6年1月19日
京都府漁業協同組合

各 位

舞鶴湾産マガキの自主回収及び出荷自主規制について(お知らせ)

京都府産二枚貝の生産・出荷にあたっては、安全・安心を確保するため、京都府と本組合が貝毒の検査・モニタリングを実施し、安全性を確認したうえで出荷・販売を行っているところです。

今般、本組合が実施した公定法による貝毒検査において、舞鶴湾産マガキで規制値を超える数値が検出されました。

つきましては、自主回収及び安全が確認できるまでの間、出荷停止を下記のとおり実施することとしましたので、お客様及び関係者の皆様には多大なご迷惑とお手数をお掛けしますが、回収にご協力くださいますようお願いいたします。

なお、舞鶴湾産マガキの出荷については、安全性を確認したうえで再開することとします。

また、現在、舞鶴湾以外の海域のマガキについては貝毒が検出されておりませんので、従来どおり十分な検査体制のもと、安全性を確認してまいります。

記

1. 定期検査の結果

(1) 検 体 本組合が1月15日に採取した天然マガキ

(2) 検査結果

	検出値	規制値
麻痺性貝毒	4.3 MU/g	4.0 MU/g

※MU=マウスユニット

2. 自主回収対象種

舞鶴湾産マガキ (1月15日から1月18日の間の出荷分)

3. お問い合わせ先

(1) 回収について

各購入先または仕入先

(2) その他について

京都府漁業協同組合

総務部総務課 電話番号：0773-77-2200

販売部販売課 電話番号：0773-75-1111

食のリスクコミュニケーション ～知って 実践して 防ごう！～

「食中毒予防 夏休み親子教室」を開催しました（報告）

令和5年8月
農 政 課

令和5年8月8日（火）に府内在住の小学生の親子を対象に、食中毒予防をテーマとした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5年8月8日（火）14時から16時まで
- 2 場 所 京都府保健環境研究所 1階 研修・実習室
- 3 主 催 京都府
- 4 参加者 4組10名
- 5 内 容

（1）講義・実験

- ・「家庭での食中毒予防について」

講師：文化生活部生活衛生課 主査 平松 綾香

- ・「できていますか？正しい手洗いについて」

～数字でみる手洗いの大切さ、清潔な手に！簡単です！～

講師：健康福祉部保健環境研究所企画連携課 副主査 浅井 紀夫

（2）クイズ・質疑応答

（3）京都府の食に関するお知らせ

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 100%

【参加者の感想】

（こども）

- ・意外と手が汚くておどろいた。もっときれいに手を洗おうと思いました。
- ・クイズの内容がおもしろかった。

（大人）

- ・食中毒や手の洗い方について理解が進んだ。今日学んだことを実践していきたい。
- ・子どもが興味を持って楽しく学習できる内容だったので、参加して良かったと思います。



手洗い実験の様子



クイズの様子

「災害時の食の備えセミナー」を開催しました

令和5年10月
農 政 課

令和5年10月13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5年10月13日（金）13時30分から15時まで
- 2 配 信 Zoom ウェビナーによる配信
- 3 主 催 京都府
- 4 参加者 84名
- 5 内 容

- (1) 講義
- ・「災害時のための食料備蓄について」
講師：農林水産省近畿農政局企画調整室 室長補佐 田村 大 氏
 - ・「災害時の食の工夫について」
講師：大阪ガスネットワーク株式会社 京滋事業部
総務チームコミュニティグループ 防災士 井上 佳子 氏

(2) 質疑応答

6 参加者アンケート結果

【セミナーの理解促進度】

「とても理解が進んだ」「理解が進んだ」と回答した割合 92%

【参加者の感想】

- ・わかりやすく、すぐに自分の生活に取り入れることができる内容でした。わかっているつもりでも、なかなか十分な準備ができていなかったもので、まずは水から購入します。あとは、缶詰やレトルト食品をそろえていきたいです。
- ・災害時の食品の具体的な使い方、例えば腐りやすいものをはじめに食べ始めるなど、よく分かりました。家庭の水の備蓄について、具体的なペットボトルの本数を聞いて驚きました。大切なことだと思いました。
- ・食料備蓄についてのイメージが湧きやすくなりました。さまざまな災害時の調理方法を紹介していただき、大変参考になりました。一度、試してみたいと思います。
- ・写真や動画等があり、とてもわかりやすく参考になりました。備蓄できていないものも再確認できたので、これから揃えていきたいと思います。周りの人たちにも得た知識をシェアしていきます。



配信画面



オンライン配信の様子

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5年12月
農政課

令和5年12月1日（金）に京都府立大学生命環境学部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。

記

- 1 日時 令和5年12月1日（金）10時30分から14時20分まで
- 2 主催 京都府、内閣府食品安全委員会
- 3 連携 京都府立大学吉本優子准教授（きょうと食育ネットワーク代表）、村元由佳利講師
- 4 参加者 26名（食保健学科2年生）
- 5 内容

（1）話題提供

「食品安全の基本とカフェインについて」

講師：内閣府食品安全委員会事務局 情報・勧告広報課 高岸克行 氏

（2）京都府からのお知らせ

「京都府の食に関する取組について」※きょうと食の安心・安全ヤングサポーター養成講座

（2）グループワーク

テーマ：「カフェインを摂るとき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

X（旧 Twitter）投稿、instagram 投稿、ポスター掲示

◆グループワークで学生が作成した発信コンテンツ

カフェインは諸刃の剣

めまい、吐き気、不眠、疲労感
不安、心拍数増加、興奮

400mg

頭がスッキリ、がん予防
眠気覚まし、気分転換
脂肪燃焼、リフレッシュ

50mg

量を自分でコントロールしましょう！

カフェインに頼りすぎない！

試験前、ダイエット、運転中、スイーツのおともなど...

過剰摂取による **中毒**

めまい、下痢、吐き気、手の震え

飲むなら...

×3杯 ×1~2缶

1日の許容量:400mg までに！！

カフェインマスター

めまい・吐き気・心停止

呼吸器疾患・心臓病リスクダウン

おめめぼっち

1日の許容量→400mg

1時間以内に320mg（体重50kg）摂取で急性中毒

健康的な生活に3杯のコーヒーを

カフェインの摂りすぎはかえって危険に

摂りすぎちゃうとどうなる・・・？

- めまい
- 下痢
- 吐き気

カフェイン：90mg/杯
目安摂取量：400mg

適量で死亡リスク低下！

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」	96.2%

【参加者の感想】

- カフェインは悪いイメージがありましたが、必ずしも身体に悪いわけではないことが分かり、摂取量に気を付けながら向き合っていきたいと思いました。
- 新しい発見があったり、グループワークが盛り上がったりなど、充実した時間を過ごせました。
- 学んだ知識をグループワークでまとめ、分かりやすく伝えるために工夫し、意見を出し合うことにより、内容がしっかり頭に入りました。また、自分とは異なる考え方にも触れることができ良かったです。

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

令和5年度第1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7月7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1回目となる意見交換会を開催しました。

- 1 日 時 令和5年6月22日（木）14:00～16:00
- 2 開催方法 京都府農林水産技術センター生物資源研究センター
- 3 出席者 消費者団体4団体8名
京都府（農政課、農林水産技術センター生物資源研究センター）4名
- 4 テーマ 京都府の農業における技術開発の取組について

5 概 要

(1) 主な説明事項

生物資源研究センターの研究成果について

- ・ 品種開発 黒大豆えだまめ「紫ずきん」シリーズについて
- ・ 防除技術の開発 植物ワクチンの開発について

(2) 主な質疑応答

- Q. 京夏ずきん※を開発した意味は。
- A. 黒大豆のえだまめ「紫ずきん」が好評で、消費者から真夏（8月）にも「紫ずきん」を食べたいという意見があったので、ビジネスチャンスがあると考え開発した。
- Q. 植物ワクチンを接種するのに、獣医師のような資格等は必要なのか。
- A. 資格は必要ない。動物のワクチンのように注射を使って接種するわけではなく、植物ワクチン製剤に同封されている黒い粉を混ぜ、綿棒を使って葉に擦り込んで接種する。

※ 京夏ずきん：真夏に市場流通する黒大豆の枝豆、現在品種登録出願中

(3) アンケート結果

ア アンケート平均点 4.6点（5点満点）

イ 主な意見・感想

市場に流通するまで約10年もかかる「交配」による品種改良に、熱意を持って取り組んでいる様子が伝わってきました。



生物資源研究センターの業務説明



施設・圃場の見学

令和5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5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。

- 1 日 時 令和5年9月11日（月）10:15～14:40
- 2 開催場所 京都府中丹家畜保健衛生所及び有限会社三和鶏園三和農場
- 3 出席者 消費者団体3団体10名
養鶏場3名
関係機関（京都鶏卵・鶏肉安全推進協議会）2名
京都府（農政課、中丹家畜保健衛生所）5名
- 4 テーマ 鶏卵の安心・安全に関する取組について
- 5 概要

（1）主な内容

- ・ 中丹家畜保健衛生所の業務説明及び施設見学
- ・ 養鶏場における農場 HACCP の取組
- ・ 養鶏場や GP センター等の施設見学

（2）主な意見や質疑応答

- Q. 昨シーズン京都府で高病原性鳥インフルエンザが発生しなかったのは、養鶏農家や家畜保健衛生所の努力の成果だと感じた。
- Q. 農場 HACCP の取組みの中で大切にしていることがあるか。
- A. 農場 HACCP の取組みを現場の従業員へ落とし込むことが難しい。現場で働いている従業員が同じ意識で取り組むことを大切に考えているので、定期的に行う勉強会は、全員の従業員が必ず参加することとしている。

（3）アンケート結果

ア アンケート平均点 4.7点（5点満点）

イ 主な意見・感想

平成16年に京都府で発生した鳥インフルエンザの教訓を活かし、細心の注意とたゆまない努力を日々されておられる事が、大変よくわかりました。



中丹家畜保健衛生所の業務説明



鶏舎の見学

令和5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6年1月26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 開催期間 令和5年11月27日(月)～令和5年12月15日(金)
- 2 開催方法 書面開催
- 3 参加者 消費者団体4団体7名
- 4 テーマ 京都府食の安心・安全行動計画について
- 5 概要

(1) 主な内容

第6次京都府食の安心・安全行動計画の取組状況について

(2) 主な意見や回答

- Q. 府広報モニターへのアンケートでは、府の取り組みに対し満足している様子が窺えると感じました。
- A. アンケートでは、京都府の食の安心・安全について「安心」「どちらかといえば安心」に感じていると回答した人が約9割でした。また、アンケートにより得られた、府民の食の安心・安全への関心や傾向を、今後の府の取組の参考にするとともに、幅広く発信します。
- Q. 生食用食肉を販売している小売店では、衛生管理が大切だと思います。生食用食肉を販売しているお店への定期的な調査をお願いします。
- A. 昨年、腸管出血性大腸菌を原因とした食中毒事案が発生した際には、食肉販売店を対象とした緊急立入調査を集中的に実施しました。
今後も食中毒のリスクが高い生食用食肉を取り扱う府内17店舗については、保健所職員による通常監視に加え、食中毒の発生が多い時期に一斉監視を重点的にを行い、検査も活用した効果的な指導を継続します。
- Q. 野菜たっぷりメニューやアレルギー表示などに取り組む「きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店」が増えるといいと思いました。
- A. 関係者と連携しながら店舗での表示や周知等を行い、府民自らが健康を考えたお店選びに生かしていただくとともに、飲食店における健康意識の向上を図り、健康的な食環境整備をすすめたいと考えます。
- Q. 特別栽培米など「環境にやさしい農業」により生産された米を買ってくれる人は確保できているのでしょうか。
- A. 特別栽培米などは、販売先が確保できている例がほとんどです。価格で折り合いがつけば、生産量が増加し、販売先も拡大していくものと考えます。

令和5年度事業者向け食品表示講習会の開催結果について

令和5年12月
農政課

食品表示法に基づく表示制度の周知及び啓発の一環として、府内の食品関連事業者等を対象とした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5年11月30日（木）14時から15時30分まで
- 2 配信・会場 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、舞鶴市、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）
（運営は各保健所等と協力・連携）
- 4 参 加 者 105名（オンライン参加者64名、会場参加者41名）
- 5 内 容
 - (1) 講 義 「加工食品の一括表示の作成方法と表示ミスの防止について」
講師 株式会社角野品質管理研究所 代表取締役 角野 久史 氏
 - (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71.4%）

【講義の内容について】

「とてもよく理解できた」「まあまあ理解できた」と回答した割合：86.7%

【参加者の感想】

- ・自身の知識不足をおぎなうことが出来、とても良かった。特に製品仕様書の様式は、大変参考になった。
- ・わかりやすい説明で資料もあり、後で見返すことができるのでよかったです。

加工食品原料原産地表示

◆義務表示の対象

義務表示の対象となる加工食品及び原材料は、全ての加工食品について、**重量割合上位1位の原材料の原産地を義務表示の対象とする。**

名称	菓子
原材料名	落花生(国産)、米粉、でん粉 ……

角野氏の講義のオンライン配信画面



府内5会場で計41名が視聴