

平成29年度

京都府食品衛生監視指導計画（案）

（平成29年4月1日～平成30年3月31日）

目次

◆項目	◆ページ
1 趣旨	1
2 基本的方向	1
3 平成29年度重点的取組	1
4 実施体制	2
5 監視指導の実施方法	5
6 事件・事故発生時の対応	8
7 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進	9
8 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）	10
9 人材の養成及び資質の向上	10
（別添1） 平成29年度年間標準監視指導回数	11
（別添2） 食品群ごとの監視指導一覧	12
（別添3） 食中毒予防重点監視指導事項	14
（別添4） 平成29年度食品等検査計画	15
（別添5） 違反食品等の発見に係る調査報告のフロー	16
（別添6） 食中毒事件対応のフロー	17

平成29年度京都府食品衛生監視指導計画

1 趣旨

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法第24条の規定により、国（厚生労働省）が定めた「食品衛生監視指導指針」に基づき、毎年度策定しているものです。また、本計画は、京都府が年間に実施する監視指導の内容を定めるものであると同時に、「京都府食の安心・安全行動計画」の食品衛生に係る施策目標を着実に達成するためのものです。

食品の生産、製造、流通等の状況、法律違反状況等、府内における食品衛生の現況を分析評価し、府民の皆さんの健康保護を図るための基本的な方向及び具体的な実施方法を定め、重点的かつ効果的で、きめ細かな監視指導を実施するため、「平成29年度京都府食品衛生監視指導計画」を次のとおり策定します。

2 基本的方向

平成28年度の監視指導結果の内容を検証し、平成29年度においても食の安心・安全を確保するため、食品関連業者の監視指導を強化し、収去検査を実施するとともに、併せて食品関連業者の自主的な衛生管理の取組を推進することを基本にします。

京都府内の食品の安全・安心をいっそう推進するため、「食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例」の規定に基づき、食品等の製造時における衛生管理を危害分析・重要管理点方式（HACCPシステム）により行うため、この取組を普及推進します。

信頼を損なうような食品の表示・品質などの偽装事件の発生に対して、信頼される食品や適正な表示を確保するための取組を推進するため、庁内関係部局と連携した「食品表示パトロールチーム」による監視体制を継続実施します。

営業許可申請時における監視指導を徹底するとともに、各保健所等が連携し「食品衛生監視機動班」による専門的な監視指導や、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」などと連携し、事業者にHACCPシステムによる衛生管理方式の導入を促し、衛生管理や法令遵守の自主衛生管理を推進します。

3 平成29年度重点的取組

平成28年度の食品の検査結果を踏まえ、引き続き食品中のアレルギー物質検査を実施し流通食品の表示の適正化を図り、また、安全確保・不安解消のため放射性物質検査を行います。さらに、食品への異物混入や、ノロウイルス、カンピロバクターによる食中毒が全国的に多発していることを受け、監視指導を強化し、再発や未然防止のための効果的な注意喚起及び啓発等に取り組みます。

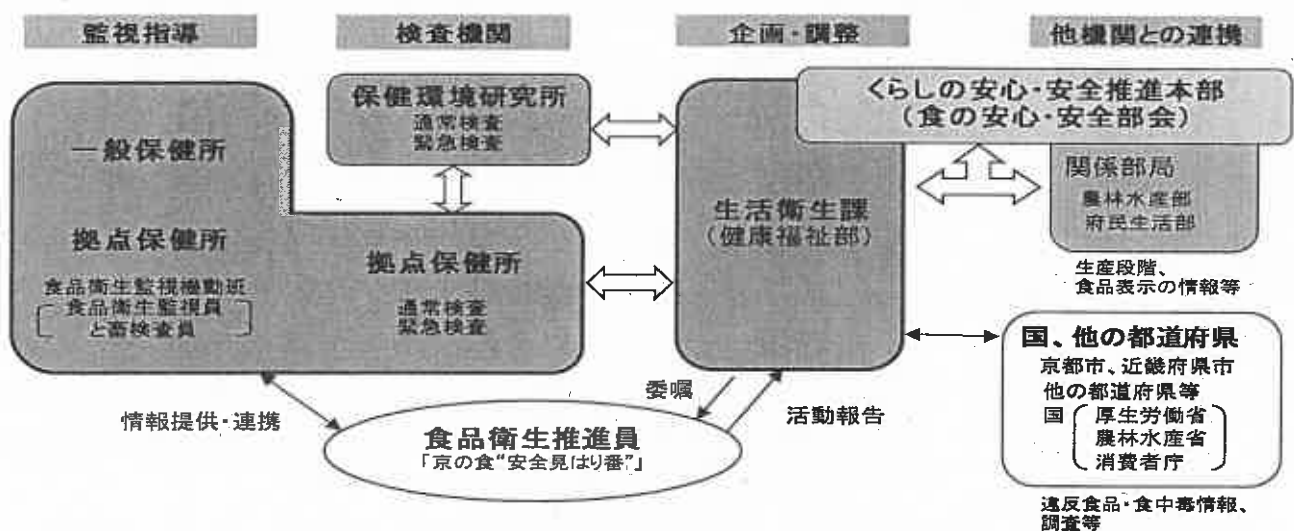
◆ 食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながるなど、効果的・効率的な食品衛生管理が可能となる手法として国際基準となっているHACCPシステムの普

及推進を図り、京都府内の食品の安全・安心をいっそう推進します。

- ◆ 府内産農産物、輸入食品など府内に流通する食品の計画的かつ効率的な収去検査を実施し、監視体制を強化します。また、その結果を定期的にホームページ等により情報提供します。
引き続き、アレルギー表示の適正化を図るため、食品中のアレルギー物質検査を実施するとともに、安全確保や不安解消のため、食品中の放射性物質検査を実施します。
- ◆ 食中毒事故等の発生が多い時期等については、食中毒注意報を発令するなど、効果的な注意喚起及び啓発を強化します。
また、災害等緊急時においては、府関係機関及び市町村等関係機関との連携を迅速に行い、食中毒の未然防止の注意喚起及び啓発を行います。
- ◆ 食品事故発生を未然防止するため生食用食肉取扱施設について、規格基準の遵守の徹底など監視指導を継続実施します。
特に、生食用又は加熱不十分な食鳥肉等については、例年カンピロバクターによる食中毒が発生していることから、生食の危険性について、関係事業者に対しては指導・啓発を、消費者に対しては注意喚起を徹底します。
また、近年、食材としてその利用が広がりつつある野生鳥獣肉について、安全な提供に向け、収去検査において微生物検査を行います。
- ◆ 廃棄食品の不正流通事案を受け、自主回収時における廃棄確認など食品等事業者による食品の適正な取扱いに係る監視指導を強化します。

4 実施体制

1 監視・指導の実施体制に関する基本的事項



- (1) 保健所や保健環境研究所における監視指導や試験検査体制の充実を図ります。
- (2) 庁内関係部局及び国や他の自治体などと連携し、広域化する食品の流通対策や緊急時対

応の専門性の向上を図るとともに、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」とも連携し、地域に根ざした監視指導を行います。

2 実施体制は、次のとおりです。

(1) 監視・指導の実施機関とその主な役割

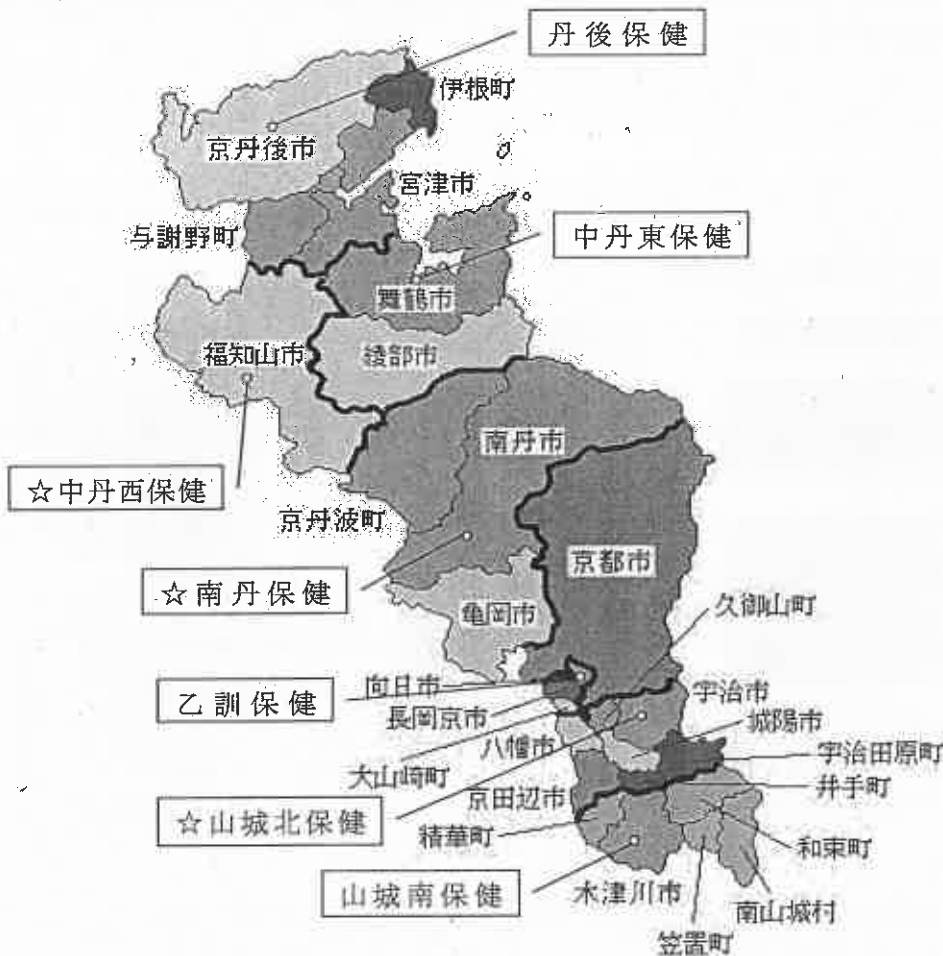
ア 健康福祉部生活衛生課

- ・京都府食品衛生監視指導計画及び京都府で実施する施策の策定並びにその公表
- ・府民の皆さんへの食品衛生に関する情報提供
- ・違反食品の発見、食中毒発生時などに、国、他の自治体及び庁内関係部局と連携

イ 府内各保健所（乙訓、山城北、山城南、南丹、中丹西、中丹東、丹後）

- ・食品衛生法に基づく営業許可施設や集団給食施設などの監視・指導
- ・違反食品、苦情食品に係る調査
- ・食中毒（疑いを含む）に係る調査
- ・衛生講習会、食品衛生に関する情報提供
- ・HACCPシステムによる衛生管理など、事業者の自主衛生管理を推進するための指導・助言
- ・と畜場及び食鳥処理場の監視・指導

特に、大規模化・高度化する広域流通食品製造・加工施設やそれに伴う食中毒・食品事件などに対応するため、拠点保健所を中心に各保健所などが連携して「食品衛生監視機動班」を編成し、専門的な監視指導を行います。



注：☆印が拠点保健

(2) 国及び他の都道府県などとの連携の確保

- ア 広域事案が発生した場合の違反食品の発見・通報、食中毒調査などにおいて、厚生労働省、消費者庁及び他の自治体などと緊密に連携し、食品による危害発生の予防や拡大防止に努めます。
- イ 広域流通食品、輸入食品などの情報の相互提供など、迅速に対応できるよう連携を図ります。
- ウ 総合衛生管理製造過程承認施設の監視・指導について、国（近畿厚生局）と連携して取り組みます。
- エ 自治体間、関係機関とのネットワーク組織を通して、情報交換及び連携した取組を推進します。

【自治体間連携組織】

全国食品安全自治ネットワーク、全国食品衛生監視員協議会
近畿地域食の安全・安心行政推進連絡会議

(3) 庁内関係部局との連携の確保

「くらしの安心・安全推進本部（食の安心・安全部会）」を中心に、次の事項について連携し、総合的な食品安全行政に取り組みます。

- ア 生産段階の食品安全確保対策について、農林水産部などと違反情報の相互提供、BSE、鳥インフルエンザ対策など、緊密な連絡・連携を図ります。
- イ 食品表示に係る監視・指導について、「食品表示パトロールチーム」による食品表示法、景品表示法など各法令に関する違反情報の共有、合同監視など、緊密な連絡・連携を図ります。
- ウ 上記の事項のほか、食品による危害防止のため、緊急時にも臨機応変かつ迅速な対応を図ります。

(4) 試験検査機関の実施体制

- ア 保健環境研究所などにおいて、ポジティブリスト制度に基づく残留農薬検査等、計画的かつ効率的な収去検査（通常検査）を実施するとともに、緊急の検査にも速やかに対応します。
- イ 拠点保健所（山城北、南丹、中丹西）において、食中毒原因菌等の緊急検査を行い、迅速な原因究明に努めます。
- ウ 「京都府食品検査等業務管理要領」に基づき、保健環境研究所に設けた信頼性確保部門と生活衛生課と連携し、保健環境研究所及び拠点保健所の検査内容に関する内部点検を定期的に行い、保健環境研究所及び拠点保健所が実施する検査等の信頼性を確保します。
- エ 試験検査の信頼性を確保するため、全国的に実施されている外部による精度管理を受けます。

5 監視指導の実施方法

- 1 食品営業施設に対する監視指導については、業種ごとに具体的な取組事項を定め、生産・製造から販売まで、安全な食品が供給されるよう工程ごとに行うとともに、標準的な監視指導回数を定め、効果的な監視指導を行います。

主な業種	具体的な取組事項
大規模食品製造業	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生監視機動班による総合衛生管理製造過程承認施設等、大規模食品製造施設に対する監視指導 <p>簡易検査キットを用いた検査をはじめとする食品等の検査を行うとともに、施設における衛生管理に関する書類についてもチェックし、検査データに基づく指導に加え、改善状況についても確認</p>
広域流通食品業者 学校、社会福祉、 病院給食施設	<ul style="list-style-type: none"> 給食施設、広域流通食品製造業者に係る監視指導 <p>簡易検査キットを用いた検査実施や衛生管理に関する書類についてのチェック、簡易検査キットのデータに基づく指導に加え、改善状況について確認</p>
食品事業者全般	<ul style="list-style-type: none"> 営業許可申請時に係る立入指導 新規申請及び更新申請時に施設に立ち入りし、衛生管理や施設基準等を個別に指導 食品表示・品質などの偽装に係る監視指導 <p>廃棄食品の不正流通事案を受け、自主回収時における廃棄確認など食品等事業者による食品の適正な取扱いに係る監視指導を実施</p> <p>苦情相談などから探知した表示・品質などの偽装については、関係部局と連携して立入調査を実施し、納品伝票や在庫、期限表示の設定方法等について検査</p>

(別添1) 平成29年度年間標準監視指導回数 参照

(共通的な取組事項)

- (1) 夏期、年末におけるスーパー等量販店及び仕出し等の監視指導
- (2) アレルギー、遺伝子組換え表示に係る監視指導
- (3) 製造・加工ライン、記録のチェックなど、HACCP手法を取り入れた指導を実施
- (4) 生産・製造・加工・調理・販売段階における衛生管理の徹底を指導
- (5) 施設の衛生管理・施設基準の徹底を指導
- (6) 食品衛生管理者や食品衛生責任者の設置等、衛生管理体制の徹底を指導
- (7) 苦情、相談に係る立入指導
- (8) 「京の食“安全見はり番”」などと連携した立入指導
- (9) 食品群の区分ごとに食品の生産・製造から消費までの各段階に応じた指導を実施
 - ア 農畜水産物
 - ・ と畜場・食鳥処理施設の構造設備・衛生管理基準を指導
 - イ 加工食品など
 - ・ 使用する添加物や異物混入の防止対策の徹底を指導
 - ・ 低温保管などの温度管理の徹底を指導
 - ・ 製造加工者による異物混入防止対策の徹底を指導

(別添2) 食品群ごとの監視指導一覧 参照

2 食中毒事故等の発生が多い時期等には、予防啓発や一斉取締を行います。

- (1) 食中毒予防推進強化期間(7月1日～9月30日)
 - ア 食中毒予防の注意喚起を強化するため、食中毒予防の3原則「清潔・迅速・温度管理」など周知徹底し、広く府民に注意を呼びかけます。
 - イ 給食施設や仕出し・弁当、旅館や製造施設などに予防啓発や一斉巡回による監視・指導を徹底し、さらに検査を活用した多面的な指導を強化します。
- (2) 冬期食品衛生推進期間(12月1日～12月28日)
 - ア 多種多様の食品が短期間に大量に出回るため、特に、製造施設へ立入指導を重点的に行い、衛生的な取扱いや、適正な表示が徹底されるよう指導を強化します。
 - イ ノロウイルスなどを原因とする食中毒予防の啓発を行います。
- (3) 食中毒注意報の発令
食品による危害の発生を未然に防止することを目的に、夏季(7月～9月)及び冬季(11月～3月)に食中毒注意報を発令し、食中毒予防の注意喚起を強化します。
- (4) その他
 - ア 特定の違反事例の頻発時における監視指導を強化します。
 - イ 特に、災害等緊急時においては、事故が発生しやすいため、府関係機関をはじめ市町村等関係機関とともに迅速な対応を行うため、連携を強化します。

(別添3) 食中毒予防重点監視指導事項 参照

3 食品等の検査については、食中毒菌、残留農薬、添加物など安全確認検査の年間の実施計画（通常検査）を定めます。

- (1) 府内で生産・製造又は販売される食品等に関し、残留農薬、食品添加物等について食品衛生法等に基づく検査を行い、違反食品・不良食品の流通防止、排除を行うことにより、食品などの安心・安全確保を図ります。
- (2) 府内流通量や過去の違反実績等を踏まえ、農産物、肉類、卵類、乳類、魚介類、加工食品について食品群等ごとに、検査項目（微生物、残留農薬、食品添加物など）ごとの年間検査予定数などの収去検査計画を「京都府食の安心・安全審議会」において専門家の意見を聴取しながら、実施計画を定めます。
- (3) 最近の食品にまつわる不安や事故を考慮し、平成29年度は、次の食品などに重点をおいて、検査を実施します。なお、検査結果については、定期的にホームページなどにより公表します。
 - ア 府内に流通している食品中の放射性物質検査
 - イ 府内に流通している食品中のアレルギー物質検査
 - ウ 生食用食肉、浅漬の細菌検査
 - エ 府内産農産物の残留農薬、畜水産物の動物用医薬品、自然毒などの検査
 - オ 府内に流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品などの検査
 - カ 府内産二枚貝のノロウイルス検査
 - キ 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、トウモロコシ等の遺伝子組換え食品検査
 - コ 生産段階における野菜、魚介類等の検査
 - サ 府内に流通している野生鳥獣肉の細菌などの検査
 - シ その他、食品にまつわる不安や事故等社会的問題に的確に対応するため、適宜ニーズに応じた項目に重点を置いた検査
- (4) と畜検査については、食用に供される全ての牛に対すると畜時の生体検査、解体前検査、解体後検査と、24か月齢以上の牛で神経症状や全身症状を呈する牛を対象としたBSE検査実施及び特定危険部位除去を徹底します。

（別添4）平成29年度食品等検査計画 参照

4 食品表示の偽装など、消費者の信頼を裏切るような事件に対して、適正な表示を確保するための取組を行います。

	取組事項	期待される効果
集団指導	<p>(1) 食品表示法、景品表示法に基づく適正表示の知識習得 → 各法令に基づく表示の主旨、内容等について、具体的に説明し、適正表示の知識を習得させる。</p> <p>(2) 法令遵守に関する意識向上 → 法令や社会ルールを守ることは当然であるが、生命や健康に直接影響を及ぼす食品を取り扱っているという重要性を再認識させる。</p> <p>(3) 消費者ニーズの認識 → 消費者の信頼を得ることは、食品関係事業者の重要な課題であることから、現在の衛生管理等の状況をチェックさせ、衛生管理、コンプライアンスの向上を図る取組を推進させる。</p>	<p>適正表示の理解</p> <p>不適正表示の防止</p> <p>事業者相互啓発</p>
個別指導	<pre> graph LR A[情報探知] --> B[実地検査] C[通報、苦情、相談等からの情報 通常立入調査時における発見] -.-> B B --> D[改善指導] D --> E[食品表示法に基づく行政処分・公表] D --> F[改善報告書の徴収] E --> F F --> G[適正な食品表示] </pre>	<p>適正な食品表示</p>

6 事件・事故発生時の対応

1 違反発見時には、迅速に調査し、原因を究明します。

- (1) 施設基準、製造基準違反を発見した場合は、速やかに改善指導を行います。
- (2) 検査の結果、違反を発見した場合は、国、関係自治体等や農林水産部局などと連携し、廃棄、回収などの必要な措置を速やかに行い、必要に応じ行政処分などを行います。
- (3) 重大な違反事例や行政処分事例は、事業者名、対象食品名、措置内容などについて、随時公表します。

(別添5) 違反食品等の発見に係る調査報告のフロー図 参照

2 食中毒など健康危害が発生したときは、原因を究明し、再発防止対策を講じます。

- (1) 「京都府食中毒対策要綱」などにに基づき、事故が発生した時には、迅速かつ的確に対応します。
- (2) 被害拡大防止のため、国、他の自治体等の関係機関への情報提供など、密接に連携して、迅速な原因究明調査を行い、消費者等に必要な情報提供を行います。

(別添6) 食中毒事件発生時の対応フロー図 参照

3 自主回収報告を指導します。

- (1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合に備え、回収に係る責任体制、具体的な回収方法、保健所への報告等の手順を定めることを指導します。
- (2) 必要に応じて、自主回収情報を公表し、迅速な回収を促進します。また、アレルギー表示等健康危害発生のおそれがある場合、消費者庁等への連絡を行います。
- (3) 回収後の食品等の取扱いについて確認を行い、不正に流通・使用されることのないよう監視指導を徹底します。

7 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

食品等事業者による自主的な衛生管理が基本であるため重点的に推進します。

- (1) 「食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例」による衛生管理基準の導入を促進します。
 - ア 「食品関係事業者自主衛生管理手引書作成マニュアル」や「食品製造におけるHACCP入門マニュアル」により指導
 - イ 食品衛生推進員を対象に講習会を開催し、条例の趣旨、衛生管理手法を周知
- (2) 食品衛生管理者、食品衛生責任者などの責務の自覚を高め、施設の衛生管理の徹底を指導します。
- (3) 事業者による自主的な衛生管理を推進します。
 - ア HACCPシステムによる衛生管理の普及推進
 - イ 食品製造業においては、衛生管理マニュアルを導入し、自主点検の実施を指導
 - ウ 記録の作成・保存を推進し、衛生管理の向上を推進
 - エ 原材料、製品の自主検査等による安全性確認
 - オ 食品衛生講習会において、違反・苦情、食品の衛生的な取扱い、食中毒防止などを指導
 - カ 健康被害やその発生につながる恐れがある苦情について、事業者からの速やかな報告や情報提供の推進を指導
- (4) 食品衛生法に基づき委嘱した食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」、食品衛生指導員による事業所の自主衛生管理を推進します。その具体的な活動は、次のとおりです。
 - ア 食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」活動

【主な活動】

 - ・ 食品に係る事件発生など緊急時における調査・情報収集の活動
 - ・ 平常時の巡回活動における簡易検査キットによる検査、食品表示の点検
 - ・ 食中毒予防推進強化期間や冬期食品衛生推進強化期間における巡回指導

- ・ 食品関係業者からの各種手続き、衛生管理などに対する助言
- ・ 消費者からの食品に関する相談窓口
- ・ 衛生講習会などにおける講師活動

イ 食品衛生指導員活動

【主な活動】

- ・ 班を編成して、店舗を巡回し、フードスタンプ等の使用により衛生管理を注意喚起
食品調理従事者一斉検便の実施

8 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

生産から消費まで、食品衛生に係る情報の提供や意見の交換が行えるよう取り組みます。

- (1) ホームページ「食の安心・安全きょうと」により、食の安心・安全の正しい情報、自主回収情報、府が実施した収去検査の結果など、健康被害防止のための情報提供を行います。
- (2) 消費者、生産者、食品等事業者、行政機関などとの意見交換会（リスクコミュニケーション）を実施します。また、近畿厚生局や近畿農政局など国の機関とも連携して、意見交換会の開催を充実します。
- (3) 監視指導計画の策定に当たっては、案の段階で、概要をできるだけわかりやすく公表し、意見交換会やホームページなどを通じ意見を募集し、その意見をもとに再度検討するなど、情報・意見の交換を図ります。また、監視・指導の実施状況については、年度ごとの実施状況の概要を、翌年度の6月末までに、ホームページなどにより公表します。

9 人材の養成及び資質の向上

多様化・広域化する食品に対応する食品衛生監視員等の資質の向上を図るとともに、自主衛生管理の促進のため、事業者の養成を行います。

- (1) 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員の養成・資質の向上
国が実施する研修会などに積極的に職員を派遣します。また、次のとおり監視、検査技術研修や法令内容などに係る研修を行います。
 - ・ 食品衛生監視員新任研修
 - ・ HACCP及び対米、対EU輸出水産食品に係る助言を行う食品衛生監視員養成研修
 - ・ 近畿・全国食品衛生監視員研修
 - ・ 食品検査新任研修、食品検査担当者研修、公定法等特別検査研修など
- (2) 食品衛生推進員などの養成・資質の向上
関係団体とも連携し、研修会などを開催します。

平成29年度年間標準監視指導回数

(別添1)

監視指導回数	業種等区分
<p>年3回以上 (Aランク)</p>	<p>◇大規模広域流通食品製造(加工)施設*(資本・出資金3億円超又は従業員300人超) ◇総合衛生管理製造課程承認施設 ◇大規模流通(保管)施設*(資本・出資金3億円超又は従業員300人超) ◇大規模流通(卸、輸入)施設*(資本・出資金1億円超又は従業員100人超) ◇大規模小売店(大型スーパー)* (資本・出資金5千万円超又は従業員50人超) ◇飲食店営業(1回300食以上又は1日750食以上の仕出し・弁当、ホテル・旅館等) ◇集団給食施設 (1回300食以上又は1日750食以上の学校給食センター、大量調理の病院・社会福祉施設) ◇乳処理業 ◇乳製品製造業 ◇集乳業 ◇乳酸菌飲料製造業 ◇食肉製品製造業</p>
<p>年2回以上 (Bランク)</p>	<p>◇飲食店営業(上記以外の仕出し・弁当、ホテル・旅館) ◇集団給食施設(上記以外の学校、病院、社会福祉施設) ◇菓子製造業(主として短時間消費が見込まれるものを製造する施設を除く) ◇アイスクリーム類製造業(主として短時間消費が見込まれるものを製造する施設を除く) ◇特別牛乳さく取処理業 ◇添加物製造業 ◇魚介類せり売り営業 ◇食肉処理業 ◇食用油脂製造業</p>
<p>年1回以上 (Cランク)</p>	<p>◇そうざい製造業 ◇食品の冷凍・冷蔵業 ◇あん類製造業 ◇醤油製造業 ◇酒類製造業 ◇納豆製造業 ◇清涼飲料水製造業 ◇魚肉ねり製品製造業 ◇かん詰・びん詰食品製造業 ◇みそ製造業 ◇ソース類製造業 ◇豆腐製造業 ◇めん類製造業 ◇認定小規模食鳥処理施設</p>
<p>2年に1回 (Dランク)</p>	<p>◇飲食店営業(一般食堂、民宿等) ◇集団給食施設(事業所) ◇食肉販売業(包装食肉のみの販売、自動車を除く) ◇魚介類販売業(包装魚介類のみの販売、自動車を除く)</p>
<p>その他</p>	<p>◇給食施設など大量調理施設の責任者・従事者に対する講習会等集団衛生指導、インターネット監視(健康食品)等効果的な指導を行います。 ◇京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例に規定するふぐ処理施設の指導を行います。 ◇生食用食肉取扱い施設の指導を行います。 ◇浅漬製造施設の指導を行います。 ◇関係部局と連携し、食鳥卵選別包装施設等の指導を行います。 ◇食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」と連携した巡回指導を行います。</p>

* 食品衛生法第3条第2項の規定の対象となる施設

食品群ごとの監視指導一覧

(別添2)

	採取、とさつ及び解体、食鳥処理等(採取等後の保管を含む)	製造及び加工(とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く)	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉	<ul style="list-style-type: none"> ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換) ・健康な獣畜又は家きんと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進 ・獣畜及び家きんの病歴を踏まえた畜検査の実施 ・畜場及び食鳥処理場における収去検査(動物用医薬品等検査、食中毒菌検査)の実施 ◆枝肉、中抜とたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 ◆適切など畜検査及び食鳥検査の実施 ◆生食用食肉等の衛生的な処理に関する指導 ◆認定小規模食鳥処理施設における、とたい等の衛生的な処理に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆食肉製品の製造加工施設に対する製造加工に係る記録の作成及び保存の推進 ◆食肉処理加工施設に対する微生物汚染の防止、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆食品等事業者による動物用医薬品の残留に関する自主検査の推進を指導 ◆流通販売施設に対する、保存温度、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する加熱調理の徹底、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆府内流通品の収去検査の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ◆流通販売施設に対する保存温度及び生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する加熱調理の徹底、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆府内流通品の収去検査の実施
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換) ・健康畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保(微生物汚染防止等)の徹底に関する指導 ・搾乳後の温度管理(腐敗及び微生物増殖防止)の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆製造又は加工過程における微生物汚染の防止に関する指導 ◆製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進に関する指導 ◆製品の収去検査(成分規格検査)の実施 ◆食品等事業者による原材料受け入れ時の残留抗生物質及び抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底に関する指導 ◆食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆流通販売施設に対する保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導

<p>食鳥卵</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換) ・鶏舎内の衛生管理の指導 ・採卵後の適正保管の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆食鳥卵選別包装施設(GPセンター)に対する指導 ・原料卵の抗生物質等の残留及びサルモネラ汚染に関する管理状況の確認 ・食鳥卵の衛生的な処理及び取扱い ◆製品の収去検査(動物用医薬品等検査、サルモネラ検査)の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ◆流通販売施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導
<p>水産食品 (魚介類、 水産加工品)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆養殖業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の徹底に関する指導 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換) ・漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの指導 ・収去検査(貝毒検査、動物用医薬品検査、ノロウイルス検査)の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ◆食品等事業者に対する、生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底に関する指導 ◆ふぐ処理施設に対するふぐの衛生的な処理の徹底に関する指導 ◆水産加工品の収去検査(成分規格及び食品添加物検査)の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ◆販売施設及び調理施設に対する生食用鮮魚介類等の保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆ふぐ処理施設及び未処理ふぐ販売施設に対するふぐの適正な処理及び販売に関する指導 ◆有毒魚介類等の市場からの排除の指導 ◆輸入品の収去検査(動物用医薬品検査)の実施
<p>野菜、果実、 穀類、豆類、 種実類、茶等 及びこれらの 加工品 (有毒植物 及びキノコ 類を含む)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換) ・収去検査(残留農薬検査)の実施 ・穀類の収穫時のかび毒対策の指導 ◆有毒植物等の採取禁止の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆食品製造加工施設等に対する生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底に関する指導 ◆遺伝子組換え表示対象原料を使用する食品製造加工施設等に対する分別生産流通管理証明書の確認指導及び自主検査の推進を指導 ◆原材料の収去検査(組換え遺伝子)の実施 ◆食品等事業者による原材料受け入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆府内産農産物の収去検査(残留農薬等検査)の実施 ◆輸入品の収去検査(残留農薬、防カビ剤等検査)の実施 ◆有毒植物等の市場からの排除に関する指導

食中毒予防重点監視指導事項

(別添3)

ノロウイルス等	<p>ノロウイルス等による食中毒は、従事者による二次汚染が関与していることが多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設での従事者の健康状態の確認及びその記録の作成、保存の徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設での衛生的な取扱い及び加熱を要する食品についての加熱調理及び記録の作成、保管の徹底に関する指導 ・ 手洗いと消毒等衛生管理の徹底に関する指導
カンピロバクター	<p>カンピロバクターによる食中毒は、食鳥肉等が関与していることが多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食鳥処理施設での食鳥と体等の衛生的な処理の徹底に関する指導及び細菌検査に基づく衛生管理状況の検証 ・ 認定小規模食鳥処理施設での処理可能羽数の上限遵守の徹底及び食鳥と体等の衛生的な処理に関する指導 ・ 食鳥肉処理加工施設及び流通販売施設での温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設での温度管理及び加熱調理など衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 若齢者、高齢者の他抵抗力の弱い者への生肉の喫食に対する注意喚起
腸管出血性大腸菌	<p>O157等腸管出血性大腸菌は、健康な家畜の腸管内容物に由来する場合は考えられることから次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食肉センターでの枝肉等の衛生的な処理の徹底に関する指導及び細菌検査に基づく衛生管理状況の検証 ・ 食肉処理加工施設及び流通販売施設での温度管理及び微生物汚染の防止等衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設で温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 食肉を提供する飲食店での加熱調理の徹底及び喫食者への加熱方法等の情報提供の徹底に関する指導 ・ 生食用食肉を提供する飲食店等における生食用食肉の規格基準の遵守に関する指導 ・ 浅漬製造業者、生食用カット野菜等の製造業者に対する漬物の衛生規範に基づく衛生的な取扱いに関する指導 ・ 食品製造加工施設、飲食店等調理施設での生食用野菜・果実等の衛生的な取扱いの徹底に関する指導
サルモネラ	<p>サルモネラ属菌による食中毒は、鶏卵が関与していることが多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食鳥卵選別包装施設での鶏卵の衛生的な処理及び取扱い、原料卵の安全確保を含めた製造加工関係記録の作成、保存の徹底に関する指導及び確認 ・ 流通販売施設での温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店、菓子製造施設等の調理製造施設での温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導
腸炎ビブリオ	<p>腸炎ビブリオ食中毒は、魚介類が主たる原因食品であることから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 魚介類加工施設、流通販売施設及び飲食店等調理施設での魚介類の温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導
ふぐ毒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 有毒魚介類等の排除の徹底に関する指導 ・ ふぐ処理施設及びふぐ販売施設でのふぐの適正な処理及び販売の徹底に関する指導
キノコ類による毒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 有毒キノコ類の採取禁止の徹底に関する周知徹底、指導

平成29年度食品等検査計画

(別添4)

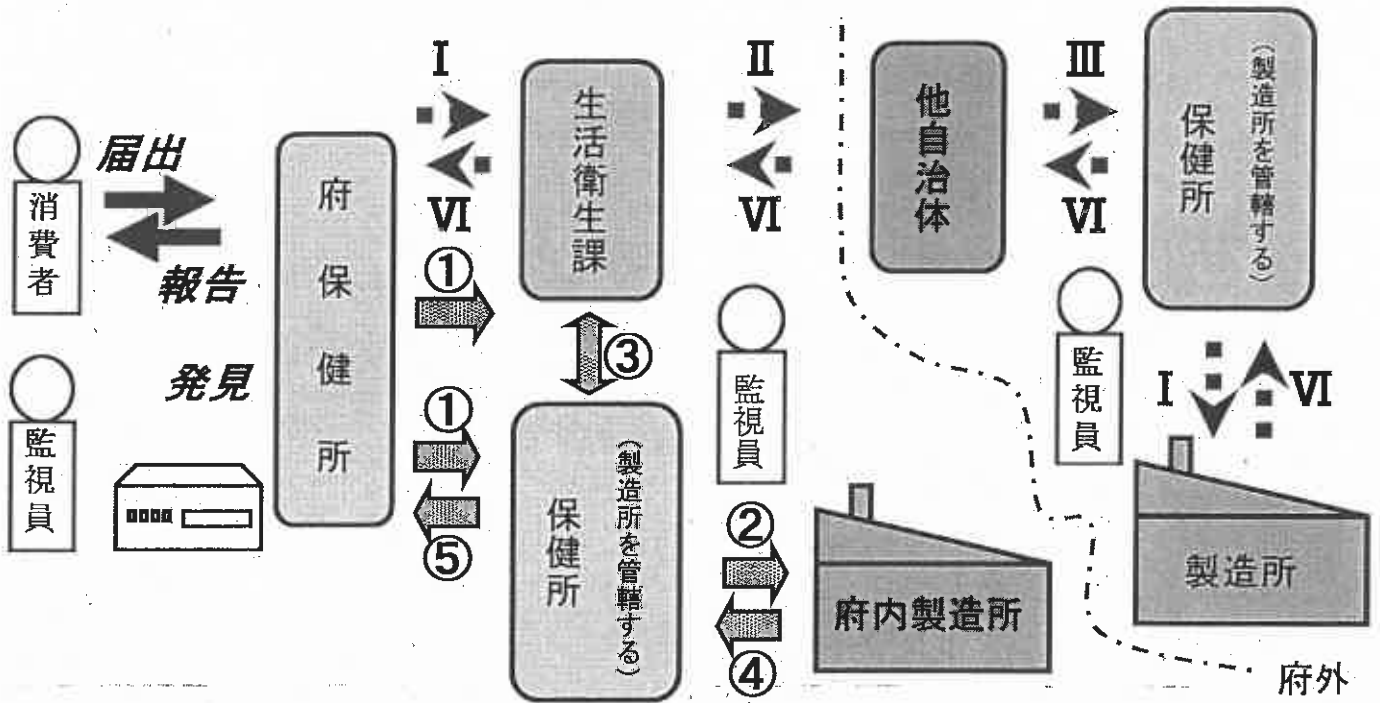
検査項目	産地別	食品等の種別	検査対象食品	収去場所	検査機関	検体数	項目数	
放射性物質	国産 (流通品)	農畜水産物、加工食品等	穀物、野菜、果実、 水産物、乳製品、 加工食品等	市場、小売店、漁協、 製造所	※1・※2	200 (200)	370 (370)	
アレルギー物質	国産 (府内産、流通品)	加工食品等	めん類、菓子、 ベビーフード等	製造所、小売店	※1	28 (28)	68 (68)	
残留農薬	国産 (府内産、流通品)	農産物	穀物、野菜	市場、JA、小売店	※1	146 (146)	33,080 (33,080)	
		加工食品等	加工食品	小売店				
	輸入	農産物	果実、給食食材	市場、小売店、製造所	※1	34 (34)	7,320 (7,320)	
		加工食品等	加工食品	小売店				
動物用医薬品 (抗生物質等)	国産 (府内産)	肉類	牛肉	筋肉	食肉センター	※2	43 (48)	126 (141)
			鶏肉	筋肉	食鳥処理場	※2		
		卵類	鶏卵	GPセンター、養鶏場	※2			
		魚介類	養殖魚	漁協	※1			
	輸入	肉類	鶏肉	筋肉	小売店	※1	10 (10)	20 (20)
			魚介類	エビ	小売店			
微生物学的検査 (細菌検査等)	国産 (府内産)	肉類	野生鳥獣肉	製造所、小売店	※1	103 (98)	285 (260)	
		卵類	鶏卵	GPセンター、養鶏場	※2			
		魚介類	マガキ	漁協				
		卵類	液卵	製造所				
		加工食品等	浅漬、弁当、そうざい等	製造所、小売店、 学校給食	※1・※2			
成分規格 (細菌数等)	国産 (府内産、流通品)	肉類	牛肉	生食用食肉	製造所、小売店	※1	51 (51)	121 (121)
			乳類	牛乳	製造所	※1・※2		
		加工食品等	魚肉ねり製品	製造所、小売店	※1・※2			
			イト食品(ベビーフード) 冷凍食品	小売店 小売店				
	輸入	加工食品等	冷凍食品	小売店	※1	10 (10)	20 (20)	
			農産物	果実	小売店	※1		
食品添加物 (保存料等)	国産 (府内産、流通品)	加工食品等	魚肉ねり製品	製造所、小売店	※2	50 (50)	52 (52)	
			食肉製品	製造所、小売店				
			ワイン	製造所				
			煮干し	製造所、小売店				
			清涼飲料水	製造所				
			そうざい、漬物 乾燥果実、甘納豆	製造所、小売店 製造所、小売店				
	輸入	加工食品等	加工食品	小売店	※2	26 (26)	86 (86)	
			農産物	果実	小売店	※1		
組換え遺伝子	輸入	新開発食品	大豆、トウモロコシ	製造所、小売店	※1	15 (15)	35 (35)	
その他 (麻痺性貝毒等)	国産 (府内産、流通品)	魚介類	マガキ	漁協	※1	24 (24)	24 (24)	
			イワガキ	漁協				
			アサリ	漁協				
	その他	器具容器 包装	紙製容器使用食品	小売店	※2			
輸入	その他	健康食品	小売店	※1	10 (10)	100 (100)		
合計	国産 (府内産、流通品)					645 (645)	34,126 (34,116)	
	輸入					105 (105)	7,581 (7,581)	

* 検査機関欄 ※1:保健環境研究所、※2:拠点保健所

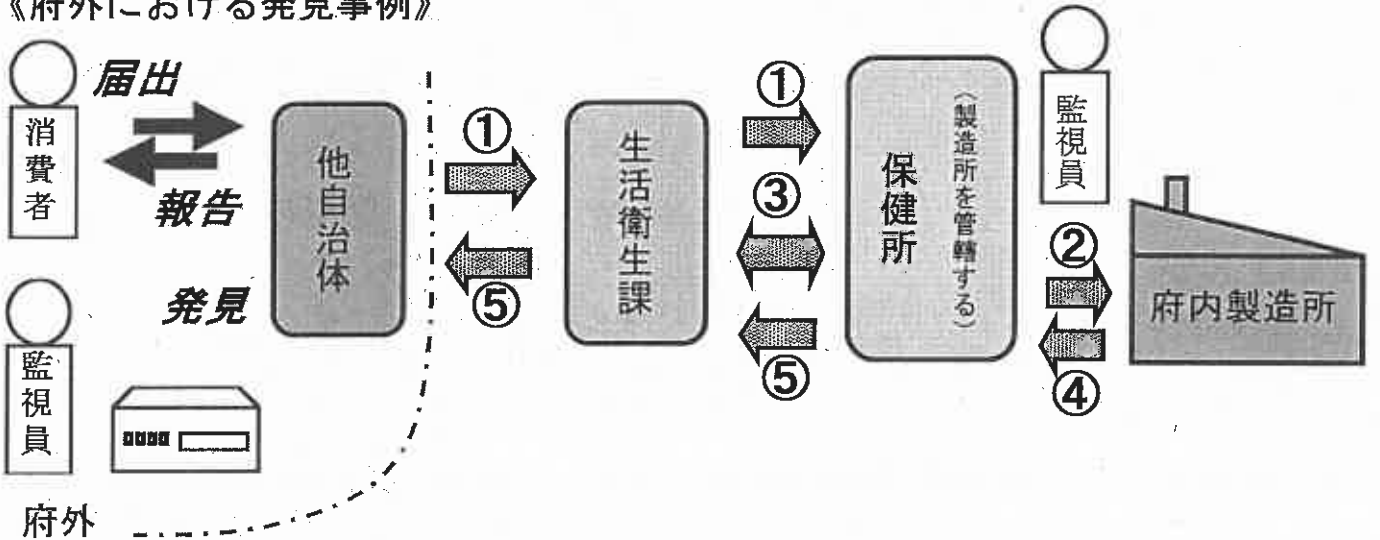
違反食品等の発見に係る調査報告のフロー

(別添5)

《府内における発見事例》



《府外における発見事例》



◆府外に製造所がある場合

- I 発見報告(違反の状況の詳細、健康被害の有無、販売状況の調査 等)、調査依頼等
- II 保健所の報告内容の取りまとめ、関連調査の依頼等
- III 製造所を管轄する保健所への調査依頼等
- IV 食品衛生監視員による製造所の立入調査(製造ライン・関係書類・措置状況の確認、発生原因の検証等)
- V 措置状況の報告、報告書・顛末書の提出等
- VI 調査結果の取りまとめ・報告等

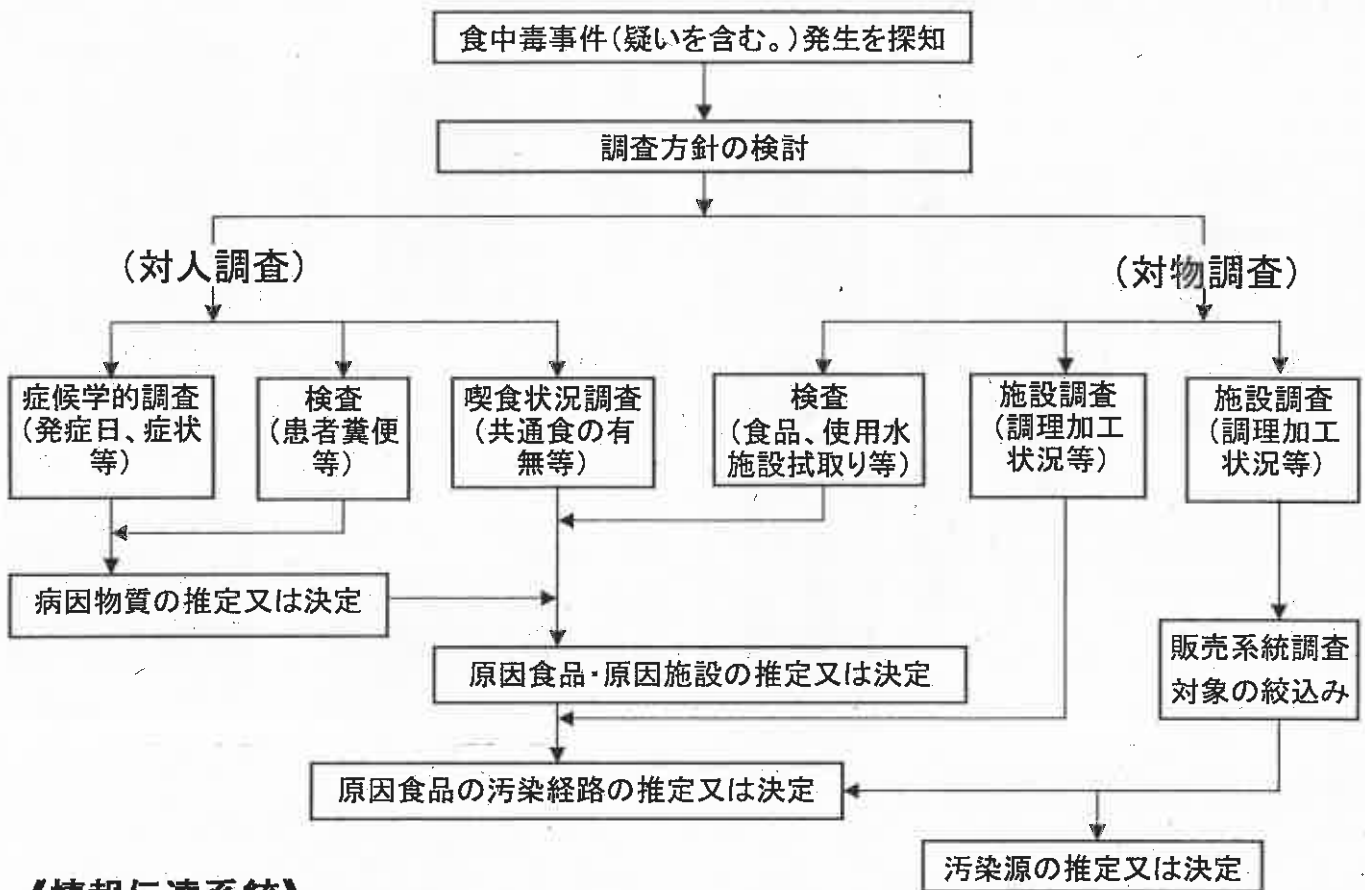
◆府内に製造所がある場合

- ① 発見報告(違反の状況の詳細、健康被害の有無、販売状況の調査 等)、調査依頼等
- ② 食品衛生監視員(必要に応じて食品衛生監視機動班)による製造施設の立入調査(製造ライン・関係書類・措置状況等の確認、発生原因の検証 等)
- 再発防止策の措置に関する指示・指導必要な書類提出の指示(必要な場合)製品の回収指示又は回収命令等
- ③ 連絡・調整等
- ④ 措置状況の報告、報告書・顛末書の提出等
- ⑤ 調査結果の取りまとめ・報告等

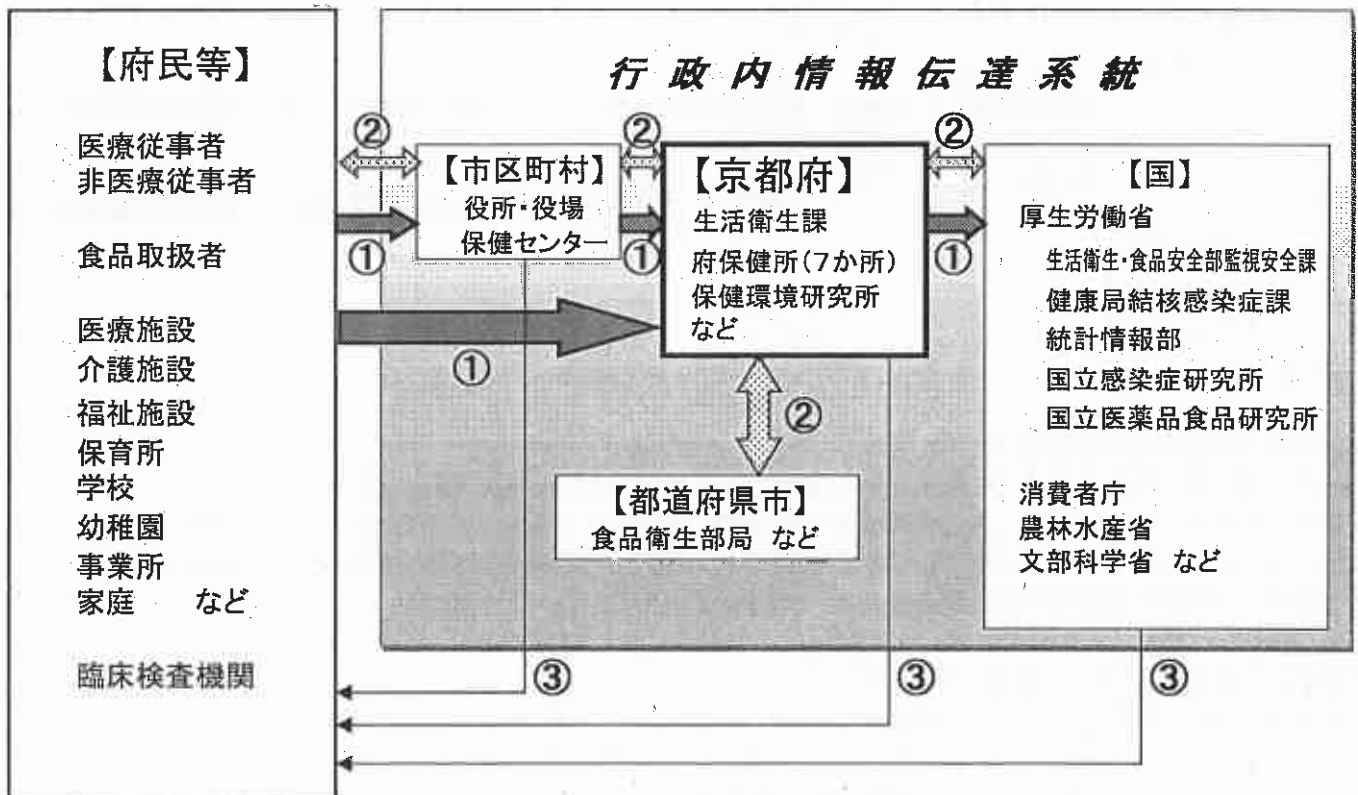
食中毒事件対応のフロー

(別添6)

《食中毒調査の流れ》



《情報伝達系統》



※ 情報の流れ

①府民等からの情報提供・報告 → ②情報交換や情報確認 ↔ ③府民等への情報提供 →

※ 本実施計画に関するお問合せ先

京都府健康福祉部
生活衛生課 食品衛生担当

電話 : 075-414-4759

ファクシミリ : 075-414-4780

電子メール : seikatsu@pref.kyoto.lg.jp

○平成29年度京都府食品衛生監視指導計画（案）に対する意見と府の考え方

項目	意見	府の考え方
平成29年度重点的取組	<p>京都府内の食品加工・製造事業者の多くが中小・零細規模であることが実状であり、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ」で整理された今後の課題も踏まえ、事業者に対する丁寧な支援事業等が必要。HACCPシステムを普及推進する上では、「きよと信頼食品登録制度」を踏まえた取組が必要である。</p> <p>また、HACCPシステムについて理解が広がっていない中で、事業者・消費者・専門家等による意見交換会等を開催し、理解促進や啓発・広報などの機会も必要である。</p>	<p>HACCP導入の基本は自主衛生管理であることから、既存の制度も活用し、中小規模の事業者に対して、丁寧かつ具体的にHACCPの普及啓発を進めることとします。</p> <p>また、事業者に対する取組だけでなく、HACCP導入について消費者の理解を深めていくよう周知・啓発に取り組むこととします。</p>
	<p>国のHACCP義務化の動きも踏まえ、HACCP方式の導入に向けた準備を進めていくことは必要。しかし、中小零細事業者も含め全ての事業者に義務付けるのは容易なことではない。</p> <p>今回の計画では、全般的に事業者による自主的管理を中心に据えているが、事業者が必要とする具体的な援助なしにはHACCP方式の導入は先に進まないと思う。従って、今年度対象とする事業者の規模や対象業種を絞り込み、導入事業者数を数年単位の見通しを持って、計画的に進めていくことが必要。</p> <p>HACCP方式そのものについての理解や認識が、事業者の中でも、消費者・市民の中でも十分とは言えない。従って、事業者の取組みを促すためにも、消費者・市民の中でのHACCP方式への理解や認識を広げ、HACCP方式導入が事業者の評価につながるようにしていくことが必要。</p>	
	<p>廃棄食品の再利用事件については、当該業者に対する監視指導が不十分であり、行政の対応として問題があると思われる。このような事件が再発しないように、自主回収品の取扱いについて事業者に対する監視指導を強化して欲しい。</p>	
実施体制	<p>HACCP、GAPなど食品・農作物の安全確保のための国際基準への整備や準備期間が設けられた。新しい表示制度のスタートなど2020年の東京オリンピック・パラリンピックを見据えた食の安全確保、仕組み作りが急速に進んでいる。</p> <p>他方、食の安心・安全に係る様々な問題が毎年のように発生しており、消費者の食に関する不安、不信は依然高いものがある。府民の健康を守るための食品安全行政は一層重要になっており、予防対策を含めた京都府の食の安心・安全の確保に関する施策及び取組を弱めることなく一層充実強化するよう要望する。</p> <p>先日週刊誌に「府内事業者が中国産米を国産と偽って流通させた。」との記事があった。消費者にとって大変気がかりな報道である。真偽の程はまだ明らかになっていないが、本計画の「違反発見時には速やかな対応」という点では、まさに試される事案だと認識する。</p> <p>関連部署との連携をはじめ、しっかりと総括し今後活かしていきたい。</p>	<p>引き続き、関係部局との情報交換を密に行い、総合的な食の安心・安全施策の推進に連携して取り組むこととします。</p>

項 目	意 見	府 の 考 え 方
情報及び意見の交換・リスクコミュニケーション	<p>食品衛生・食の安全確保を進めて行くためには、事業者・消費者との連携は欠かせない。その1つとして事業者・消費者・行政等の関係者に専門家も加わり情報を共有し、相互理解と信頼を深めるためにリスクコミュニケーションの推進は大変重要である。</p> <p>「食品表示制度」、「食品中の放射性物質の検査」、「BSE検査」など、食の安心・安全の確保に関わって従来の制度・仕組みの見直しが進められている中、引き続き消費者団体等との連携した取組を強めていただくよう要望する。</p> <p>有効性表示の拡大により、食に関する様々な情報が溢れている。その中には「危険を煽ったり」「効能を強調しすぎるもの」も多々見受けられる。</p> <p>また、食品の放射能汚染や遺伝子組み換え原料を使用した食品に対する消費者の不安は根強いものがある。このような中で食の安全安心に関する情報を関係者が共有し、相互理解を深めるリスクコミュニケーションはますます重要になっている。</p>	<p>様々なご意見を取り入れながら、ニーズにあつたリスクコミュニケーションの開催方法について検討していくこととします。</p>
食品等の検査計画	<p>健康牛のBSE検査の廃止が検討されているが、科学的な知見に基づく検討の結果として理解することができる。廃止に伴って、これまでのBSE対策として実施してきた飼料規制や特定危険部位除去等の対策が後退することがないように要望する。今後も引き続き調査・研究や情報収集を進めることは必要と考える。</p> <p>食品に含まれる放射性物質に対する不安はこれまでの迅速な検査結果の公表やリスクコミュニケーションなどの結果、一定落ち着いてきているが、今なお不安を感じている消費者がいる。安全確保と不安解消のため放射性物質の検査の継続と迅速な公表を引き続き要望する。</p> <p>また、国では食品中の放射性物質等の検査について見直しが検討されており、見直しに当たっては消費者に対する身近で丁寧なリスクコミュニケーションの実施を要望する。</p> <p>食物アレルギーを抱える人にとってはアレルギー物質の混入や適正表示については大きな不安がある。検査対象品目の拡大や輸入食品増加に伴う輸入食品の検査についても実施してほしい。</p> <p>検査について、より効果的・経済的・正確な業務体制について検討されたい。</p>	<p>引き続きと畜検査を徹底します。</p> <p>府内に流通する食品の流通量や過去の違反実態等を考慮しながら、昨年度の検査計画を踏襲のうえ見直しています。</p> <p>引き続き、これらの検査は継続・拡充して実施することとし、定期的に検査結果を公表してまいります。</p> <p>効果的な検査のあり方について、引き続き検討します。</p>

京都府食の安心・安全審議会「食品衛生評価部会」(報告)

1 日 時 平成 29 年 1 月 11 日 (水) 午後 14 時 30 分から 16 時

2 場 所 京都府庁旧館 2-K 会議室

3 内 容 (結 果)

(1) 説明

京都府における食品衛生に対する取組について

①平成 28 年度京都府食品衛生監視指導計画中間報告 (入江副課長)

本年度 9 月末までに実施された施策の状況について説明。

②平成 27 年度、平成 28 年度の京都府における食中毒の発生状況 (入江副課長)

資料に基づき、平成 27 年度及び平成 28 年度の食中毒発生状況について説明。

(2) 協議

食品衛生の推進に係る今後の検討課題について

①牛海綿状脳症 (BSE) 対策の見直しについて (水谷副主査)

BSE 対策の今までの経過、現在の状況及び今後の予定について説明。

(委員からの意見)

- ・現在の規制状況、発生状況であれば、国や他自治体の動向を見たながら、廃止にむけた検討も妥当。
- ・今後、検査を廃止した場合、万が一、異常牛など BSE を疑われる牛に対する検査技術の承継面について、考慮が必要である。

②夏季食中毒注意報の発令基準について (入江副課長)

夏季食中毒注意報の発令基準の見直し案について説明。

(委員からの意見)

- ・食中毒注意報の発令により注意喚起を行う時に、手洗い等具体的な予防対策も周知されたい。
- ・冬季食中毒注意報は一度発令すると発令したままになるが、啓発目的のために、発令回数について検討してみてもどうか。

(3) その他

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめについて

HACCP による衛生管理の義務化について情報提供

BSE検査の見直し（廃止）について

平成29年3月24日

健康福祉部生活衛生課

平成28年11月15日（火）に厚生労働省が開催した「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会伝達性海綿状脳症対策部会」において、平成29年4月1日から原則BSE検査の廃止へと国の対策が見直される方針が示され、平成29年2月13日付けで「厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令」（平成29年厚生労働省令第7号）が公布されたことを受け、京都府においても平成29年4月1日から健康牛におけるBSE検査を廃止します。

なお、この見直しは全国一斉で行われます。

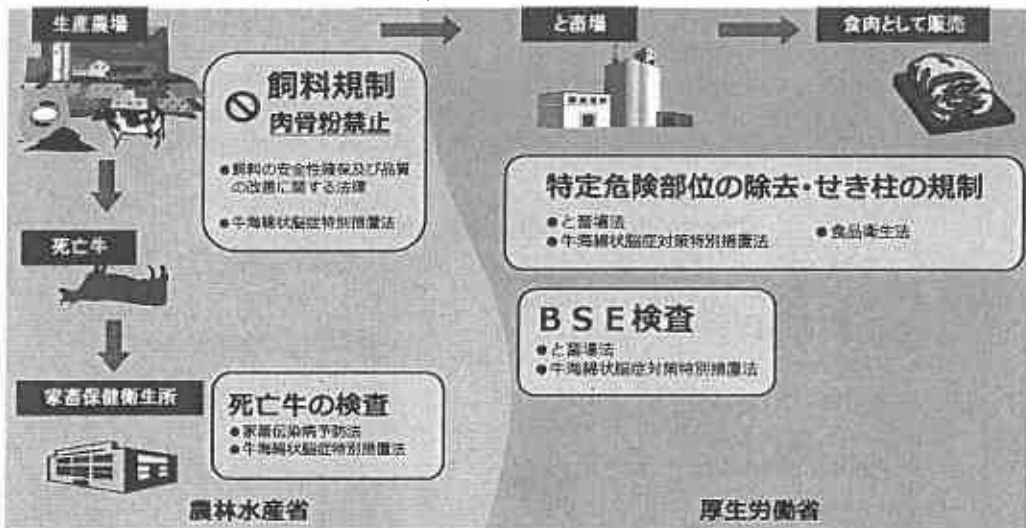
▶と畜場における検査内容

		検査対象	3月末まで	4月1日～
BSE対策 特別措置法	BSE検査	・48ヶ月齢超の牛	実施	廃止
		・24ヶ月齢超の牛のうち、運動障害等の神経症状を呈する牛	実施	実施
	危険部位の 除去確認	・全月齢（扁桃及び回腸遠位部） ・30ヶ月齢超（頭部の一部、脊髄及び脊柱）	実施	実施
と畜場法	生体検査 解体前検査 解体後検査	・全月齢	実施	実施

※国内では、平成20年1月に最後(36頭目)のBSE検査陽性牛を確認後、発生はありません。

■ 国産牛のBSE対策の概要

● 飼料規制などの生産段階からと畜、販売の各段階における規制により、食肉の安全性を確保



<トレーサビリティ（農林水産省所管トレーサビリティ法）^(注)>

(注) 個体識別番号により、その牛が、いつどこで生まれ、飼育され、と畜されたかなどが確認できる。

1

■ BSE対策：食品安全委員会への評価依頼、国内措置の見直し

● 現在の国内規制の根拠の一つである
平成25年5月の食品安全委員会の食品影響評価

- 2009～2015年にBSE摘発頭数はほぼ0となり、以降、日本において飼料等を介してBSEが発生する可能性は極めて低くなる。
- 当面の間、検証を継続することとし、将来的には、より長期にわたる発生状況に関するデータ及びBSEに関する新たな科学的知見の蓄積を踏まえて、検査対象月齢のさらなる引き上げ等を検討するのが適当であると判断した。

検査対象月齢の変更を実施した2013年7月から2015年11月末までに食用としてと畜された48か月齢超の牛481,207頭について、BSE検査の結果は全て陰性であり、BSE感染牛は発見されておらず、現在のリスクに応じてリスク管理措置を見直す必要があることから、国内対策の変更について、平成27年12月18日、厚生労働省が食品安全委員会に諮問。

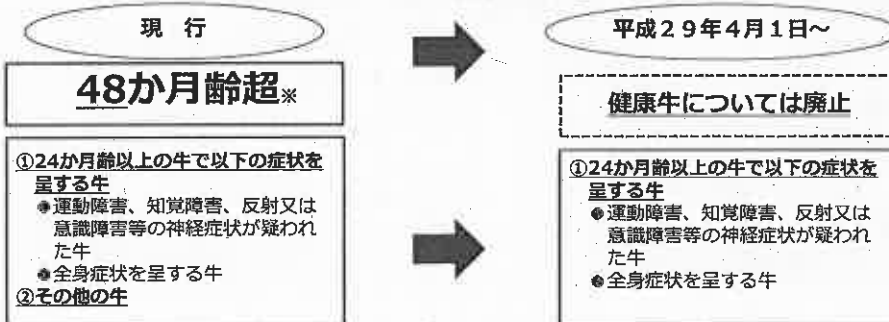
2

食品安全委員会の食品健康影響評価のまとめ(平成28年8月30日)

○ 食用にと畜される48か月齢超の健康牛のBSE検査について現行基準を継続した場合と廃止した場合のリスクの差は非常に小さく、人への健康影響は無視できる。

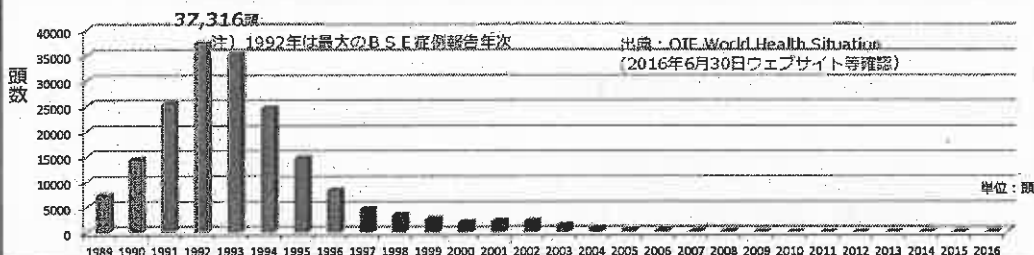
・なお、引き続き、全てのと畜される牛に対すると畜前の生体検査が適切に行われなければならない。生体検査において、運動障害、知覚障害、反射又は意識障害等の神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈する24ヶ月齢超の牛を対象とするBSE検査が行われる必要がある。

～BSEスクリーニング検査対象月齢～



3

■ BSE発生件数の推移 (参考)



国	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	累計
世界全体(英国除く)	37,316	2,215	2,179	1,89	877	54	329	179	125	79	45	29	21	7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	150,520
イギリス	36	1,010	1,032	772	529	327	199	106	83	56	33	21	16	4	10	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5,980
フランス	(0)	(274)	(239)	(137)	(54)	(31)	(8)	(9)	(8)	(10)	(5)	(3)	(1)	(2)	(1)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	1,027
ドイツ	(0)	(20)	(24)	(19)	(6)	(3)	(2)	(2)	(1)	(0)	(2)	(1)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	88
イタリア	(18)	(246)	(333)	(183)	(126)	(68)	(41)	(25)	(23)	(9)	(2)	(3)	(3)	(1)	(0)	(1)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	1,656
オランダ	(0)	(0)	(4)	(5)	(11)	(19)	(10)	(9)	(5)	(4)	(2)	(1)	(3)	(1)	(0)	(-)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	74
スペイン	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	11
ポルトガル	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	11
スウェーデン	(1)	(6)	(3)	(2)	(1)	(1)	(0)	(0)	(0)	(1)	(0)	(0)	(0)	(1)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	16
オーストラリア	(0)	(48)	(38)	(29)	(7)	(8)	(7)	(2)	(1)	(2)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	144
スイス	(15)	(42)	(24)	(21)	(3)	(3)	(5)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	467
ベルギー	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	(0)	2
韓国	37,280	1,202	1,144	611	343	225	114	67	37	12	11	7	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	184,621
アメリカ	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
カナダ	0	0	0	0	1	1	5	3	4	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21
中国	0	3	2	4	5	7	10	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ブラジル	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(注1) うち1頭はアメリカで確認されたもの。(注3) 輸入牛において確認されたもの。(注4) うち2頭は輸入牛による発生
 (注2) カナダの累計数は、輸入牛による発生1頭、米国での最初の確認事例(2003年12月)1頭を含む。

4

京都府GAP指導者養成研修会を開催

(明日の京都中期計画) 府民安心の再構築 暮らしの安心
(京カプラン) 安心・安全づくり

写真公開
可・要相談・不可

要旨

京都府では、農業者や産地へのGAP導入・実践の取組を進めるため、GAP指導者の養成に取り組んでいます。この度、9月13日(火)～14日(水)の2日間にわたり、丹後茶振興協議会主催で京都府GAP指導者研修会を京丹後市内の茶生産者の協力を得て開催しました。

今回の研修会では、GAPが単なるチェックシートの記入が目的ではなく、持続可能な農業を実現するために適正な農業活動を行う必要があること、また、どの程度GAPが実践できているのか「農場評価」する際のポイントを体験を交えて学びました。参加者からは、GAPの重要性が理解できたとの声とともに、「農場評価」には経験が重要との意見が聞かれました。

今後は、参加者が実際に「農場評価」を実践し、今回学んだことを着実に身につけてもらう研修会を開催することとしています。

【概要】

- 1 日程 平成28年9月13日(火)～14日(水)
- 2 場所 京都府峰山総合庁舎保健所講堂、京丹後製茶(株)工場および農場
- 3 主催 丹後茶振興協議会(構成：京都府、JA京都中央会ほか)
- 4 参加者 各普及センター普及指導員、JA京都中央会、TAC他 計11名
- 5 内容 指導者育成研修(講師：(株)AGIC 田上隆多氏)
- 6 参加者の声

- ・今後の普及活動に新しい視点を取り入れることができた。
- ・GAPを実践することで付加価値をつけるというよりは、取引のための最低ラインとなる(今後なり得る)ものであることを認識した。
- ・BAP(適正でない農業活動)をどのようにGAPにしていくか、具体例を交えた研修で非常に勉強になった。また、一度では身につかず、継続的な研修が必要だと感じた。
- ・GAPの視点で農場評価を行うためには明確な判断基準を持ち、農業者が納得できるような根拠を示すことが大切であると分かった。



<机上実習状況>



<現地実習状況>

京都府GAP指導者実践研修会を開催

(明日の京都中期計画) 府民安心の再構築 暮らしの安心
(京カプラン) 安心・安全づくり

写真公開
可・要相談・不可

要 旨

1月16日(月)～18日(水)の3日間にわたって京都府GAP指導者実践研修会を実施し、普及センター職員ほか13名が参加しました。今年度からは、府の施設だけでなく、実際に茶の生産を行う「宇治川碾茶組合」、丹後農業実践型学舎で学ぶ学生の協力を得て研修を実施しました。

この研修会は、9月に開催したGAP指導者基礎研修会の受講者(GAP指導者)を対象に農場評価の実地トレーニングを実施するもので、受講者が農場関係者へヒアリングを行い、自分の目と耳で事実確認して農業評価書を完成させる演習を行いました。

受講者は先の基礎研修で得た知識を再確認すると共に、農家へのヒアリングや現地調査のポイント等、農家にGAPの指導を行う際に必要な実践的なノウハウを身につけました。

【概 要】

- 1 日時・場所 1月16日(月) 京都府農林水産技術センター(水稲)
1月17日(火) 宇治川碾茶組合(茶工場)
1月18日(水) 丹後農業実践型学舎学生農場(露地野菜)

2 主 催 京都府

3 参加者 各普及センター普及指導員ほか 計13名

4 内 容 指導者実践研修(講師：(株)AGIC 田上隆多氏)

5 参加者の声

- ・チェック項目の内容が十分に理解できておらず、適正な評価ができなかった。
- ・5W1Hを意識しつつ、項目の内容をかみ砕いて質問することが農家との受け答えには必要であると感じた。
- ・技術を身につけるには場数を踏まなければならないと思った。
- ・実際にGAPの認証を取得する際のプロセス等を学ぶことができればより良い研修になると思う。



<学舎生ほ場でのヒアリング演習>



<茶工場でのヒアリング演習>

山城地域で事業者向け食品表示講習会を実施（報告）

平成29年2月3日

食の安心・安全推進課

山城管内の食品関連事業者等を対象に「食品表示講習会」を実施し、主に販売されている食品の表示事項について、食品表示法に基づく講習を行い、理解を深めていただきました。

食品表示法の施行を受け、食品関連事業者の意識が高まっており、これに的確に応え、消費者の信頼を得るためにも、今後もきめ細かに講習会を計画的に開催し、普及啓発に取り組みます。

記

■ **日時・場所**：平成29年1月24日（火）14時00分～16時00分
京田辺市立中央公民館

■ **参加者**：山城局管内の食品関連事業者等 計107名

■ **内 容**：

食品表示について
質疑応答

講師：食の安心・安全推進課及び山城南保健所
参加者からの質問に講師から丁寧に回答

【アンケート集計結果】

- ・説明内容がわかりやすかった
5点満点で、3.5点

【参加者のアンケートから】

- ・日頃分からなかったことが聞けたので、よい機会となった。
今後もまた参加したい。
- ・新しく知ったこと、改めて知ったことがあり、非常に勉強になった。
- ・初心者向けと中級・上級者向けに分けて講習会を開催してほしい。もう少し応用や実践を取り入れた内容にしてほしい。
- ・制度が変わったときにはその都度講習会を開催してほしい。



【講習の様子】

丹後地域で事業者向け食品表示講習会を実施（報告）

平成29年2月3日

食の安心・安全推進課

丹後管内の食品関連事業者等を対象に「食品表示講習会」を実施し、主に販売されている食品の表示事項について、食品表示法に基づく講習を行い、理解を深めていただきました。

食品表示法の施行を受け、食品関連事業者の意識が高まっており、これに的確に応え、消費者の信頼を得るためにも、今後もきめ細かに講習会を計画的に開催し、普及啓発に取り組みます。

記

- **日時・場所**：平成29年1月27日（金）13時30分～16時00分
与謝野町商工会館 本所
- **参加者**：丹後局管内の食品関連事業者等 計53名
- **内 容**：
食品表示について 講師：食の安心・安全推進課及び丹後保健所
質疑応答 参加者からの質問に講師から丁寧に回答

【アンケート集計結果】

- ・説明内容がわかりやすかった。
5点満点で、3、7点

【参加者のアンケートから】

- ・食品表示は難しいが、丁寧な説明だったので理解できた。
- ・学んだことを基に実際に食品表示を作成してみて、疑問が出てきたら相談したい。
- ・間違い事例など、実際の食品表示のサンプルがあればより分かりやすいと思った。



【講習の様子】

乙訓地域で事業者向け食品表示講習会を実施（報告）

平成29年3月6日

食の安心・安全推進課

乙訓管内の食品関連事業者等を対象に「食品表示講習会」を実施し、主に販売されている食品の表示事項について、食品表示法に基づく講習を行い、理解を深めていただきました。

食品表示法の施行を受け、食品関連事業者の意識が高まっており、これに的確に応え、消費者の信頼を得るためにも、今後もきめ細かに講習会を計画的に開催し、普及啓発に取り組みます。

記

■ **日時・場所**：平成29年3月1日（水）13時30分～16時00分

乙訓保健所 講堂

■ **参加者**：乙訓管内の食品関連事業者等 計59名

■ **内 容**：

食品表示について 講師：食の安心・安全推進課及び乙訓保健所

【アンケート集計結果】

説明内容がわかりやすかった

5点満点で、3.8点

【参加者のアンケートから】

- ・講習を受けて、今後の改善点が多く見えてきた。
- ・食品表示に関する制度の改正があれば、その都度講習会を開いてほしい。
- ・食品表示法の完全施行までにまだ3年あるが、正しく表示できるように勉強したい。
- ・完全施行までに、もう一度まとめとしての講習会を開催してほしい。



【講習の様子】

平成28年度きょうと食品表示パトロールにおける 「鶏肉」買上調査分析結果について

平成29年3月3日
食の安心・安全推進課

府内で流通している「鶏肉」について、食品表示法で定める原産地表示（国産か外国産）の信ぴょう性を確認するため、府内で買い上げた8点を科学的検査した結果、全て「国産表示は妥当と判断」されたので報告します。

記

1 検査目的

府内で流通している「鶏肉」の原産地（国産か外国産）が適正に表示されているかを分析し、真正性を確認することによって、食の安心・安全を確保する。

2 検査対象

国産鶏肉 8点

- ・府内事業者が表示責任者として販売しているもので、かつ
- ・原産地が国産であるもの

- ・本庁管内 2点
- ・山城局管内 2点
- ・南丹局管内 1点
- ・中丹局管内 2点
- ・丹後局管内 1点

※平成29年2月に各局食品表示パトロールチームが買い上げ

3 検査機関及び検査方法

(検査機関) 株式会社 同位体研究所

(検査方法) 炭素、窒素、酸素、水素安定同位体比分析による産地判別

府内産農林水産物の放射性物質検査結果（1月検査分）について

平成29年2月14日
食の安心・安全推進課

1月に行った府内産農林水産物等（4品目4検体）の放射性物質検査の結果は、全て不検出でしたので報告いたします。

記

1 スクリーニング検査結果

	検査品目（検体数）	採取ほ場等	放射性セシウム
農 産 物	黒大豆(1)	亀岡市	不検出
	キャベツ(1)		
	ダイコン(1)		
	九条ネギ(1)		

○検査機関 府農林水産技術センター（検出限界16～21ベクレル/kg）

〈参考〉 ○平成28年度1月末までの検査結果
全て不検出 164検体（農：127 水：29 畜：8 林：0）

きょうと食の安心・安全フォーラムを開催

平成29年2月9日
食の安心・安全推進課

食の安心・安全推進条例に掲げる、府、食品事業者及び府民が食の安心・安全について相対に理解することを目的に「きょうと食の安心・安全フォーラム」を開催しましたので報告します。

きょうと信頼食品登録事業者及び京のブランド産品生産者等が製造する食品の安心・安全への取組を報告するとともに、その食品を使用した調理実演、試食をしながらの意見交換で参加者の理解は深まりました。

記

- 日 時：平成29年2月2日（木）13：30～16：00
 - 会 場：京の食文化ミュージアム あじわい館
 - 主 催：きょうと食の安心・安全フォーラム実行委員会※
 - 参加者：府民・関係者等85名
 - 発表者：ゆば長 株式会社（湯葉）
株式会社 茨木屋（しんじょう）
J・A 京都中央（花菜）
有限会社 みずほファーム（鶏卵）
 - 調理実演者：ジョイフル文蛾
- | | | | | |
|---------|----------|--------|---------|---------|
| 長井 康裕 氏 | 池内 豊太郎 氏 | 齋藤 篤 氏 | 桑山 直希 氏 | 平田 宗子 氏 |
|---------|----------|--------|---------|---------|

【アンケート集計結果】

- ・きょうと食の安心・安全フォーラムについて
5点満点で、平均4.6点

【参加者のアンケートから】

- ・ブランド産品等のシールや食の安心・安全をあまり意識していなかったの、これからは気をつけて見てみようと思いました。
- ・事業者の話と調理と一連の流れを見させていただいたのでとても良かったです。
- ・質問時間が少ししかなかったのが残念でした。
- ・ライブキッチンよかったです。



※きょうと食の安心・安全フォーラム実行委員会
(京都府農業協同組合中央会、一般社団法人京都府食品産業協会、
京都府生活協同組合連合会、NPO 法人コンシューマーズ京都、
京都鶏卵・鶏肉安全推進協議会、京都府)

平成28年度 第3回食の安心・安全意見交換会（報告）

- 1 日時 平成29年2月7日（火）午後2時00分から4時00分まで
- 2 場所 京都府庁旧本館会議室2-I
- 3 出席者 消費者団体10名、京都府8名
- 4 概要



（1）説明内容

- ・京都府食品衛生監視指導計画の平成28年度経過報告及び平成29年度計画（案）について（生活衛生課）
- ・牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しについて（生活衛生課）

（2）主な質問・意見

問：HACCPや自主衛生管理の推進を具体的にどうするのか。

答：HACCP導入実証事業の取り組みで、事業者の支援を行っている。

自主衛生管理については、京都府食品衛生協会と協力し、手洗いははじめ食中毒予防啓発に取り組んでいるほか、食品衛生監視員も事業者の自主衛生管理の推進に努めている。

問：HACCP義務化は全事業者が対象となるのか。

答：国の検討会の最終取りまとめでは、対象者によりA基準とB基準の2種類が示されている。平成30年度までにHACCPについて意識を持ってもらえるよう取組をしていく。

問：BSE検査廃止に反対ではないが、何となく不安を感じている消費者もいるので、食品安全委員会の答申など情報提供に努めてほしい。

答：BSEの原因は肉骨粉であり、その規制で発生は減少した。
府としては国の評価をもって検査を見直す予定である。



（3）アンケート結果

1 アンケート集計

本日の意見交換会はどうでしたか。

5点満点で、平均4点

2 参加者のアンケートから

- ・HACCPの取り組みが今後どう進められるのか注目したい。
- ・BSEについて、消費者団体にいる者は経過など知る機会がありますが、一般府民にどのようにして理解してもらえるか難しいと思いました。

「食品中の放射性物質について」を開催しました

平成29年3月1日
食の安心・安全推進課

平成29年2月21日（火）、リスクコミュニケーション「食品中の放射性物質について」を開催しましたので御報告いたします。

今回は、京都医療科学大学教授 大野和子氏を講師に、「放射線・放射性物質の基礎知識と食品への影響について」の話題提供等の後、参加者によるグループワークで、理解できたことや、まだ疑問に思うこと等意見交換を行い、それに講師が説明を加えるように進めました。

記

- 「放射線・放射性物質の基礎知識と食品への影響について」
講師：京都医療科学大学教授 大野和子 氏
- 「京都府における食品の放射性物質検査と検査結果について」 京都府
- 4グループに分かれ意見交換
- 日時：平成29年2月21日（火）13時30分～15時45分
- 場所：京都府公館・レセプションホール
- 参加者：19人

【アンケート集計結果】

- ・説明内容がわかりやすかった
5点満点で、平均3.5点
- ・食品中の放射性物質に対する理解が深まった
5点満点で、平均3.3点

【参加者のアンケートから】

- ・わかりやすくポイントをしばってお話ただけてよかったです。
- ・放射性物質は放射線を出してしまうと放射性物質ではなくなる、時間とともに減っていくことがわかりました。
- ・親が放射線を浴びても胎児に遺伝しないことがわかりました。
- ・府内農林水産物は検査の結果安全であることがわかりました。
- ・知識と不安の間にある距離感を感じた。
- ・若い世代の参加が増えたらいいと思います。

講演の様子



意見交換の様子



「きょうと食いく先生養成講座」の開催について（報告）

平成29年2月
食の安心・安全推進課

2月6日(月)、きょうと食いく先生やきょうと食いく先生を目指す生産者等を対象に「きょうと食いく先生養成講座」をガレリアかめおかで開催しました。

武庫川女子大学文学部教育学科 講師 藤本勇二氏から、学校で食育授業をする際に、子どもたちに気づきを与える授業のポイントや授業で食と農を結びつける重要性について講演いただきました。

また、きょうと食いく先生の野木 武氏と打田学市氏から、農林水産分野・食品加工分野それぞれの立場から、食育活動をしていく上で大事にしていることや思いを学びました。

その後、南丹保健所から、調理実習授業での食中毒予防の方法や、適切な手洗い方法について学びました。

参加者からは、「子どもたちに興味をもってもらうヒントがよくわかった。」「きょうと食いく先生の試行錯誤や苦労話などが聞けて、大変参考になりました。」などの意見がありました。

記

■ 参加者

食いく先生を目指す農林水産業者・食品加工者・料理人及び食いく先生等 80名

■ 講演「子どもたちに伝わる食育の授業とは」

武庫川女子大学文学部教育学科 講師 藤本 勇二 氏

○子どもへ教える上でのポイント

- ・子どもたちが話に興味を持ってもらえるような導入部分を入れる。
- ・理解しやすいように、子どもたちの生活に近いことを話す。
- ・授業は、子どもたちに気づきを与える手順にすることが大切。



○食育授業の意義

- ・食いく先生が授業をすることで食と農がつながる。
- ・食育とは見えないものを見えることにするもの。

■ 講演「学校等での食育活動についての工夫・思い」

きょうと食いく先生認定者2名が自らの食育活動にかける思いを講演。

○栽培体験指導で心がけていること・食育活動にかける思い

講師：きょうと食いく先生（農林水産分野）野木 武 氏

- ・子どもたちには現場主義で、田植えや稲刈り体験をさせている。
- ・地域と連携し、地域の食の文化を大切に意識し、そのために日頃から学校とのコミュニケーションは大切にしている。



○食品加工体験指導で心がけていること・食育活動にかける思い

講師：きょうと食いく先生（食品加工分野）打田 学市 氏

- ・漬物の実物・写真・イラストを見せたり、クイズ形式を交えたりして興味を引く。
- ・子どもたちを楽しませるとともに、自分も楽しめるような授業を心がけている。



■ 講演「学校現場における食品衛生管理に係る注意点について」

「学校現場における食品衛生管理に係る注意点について」と題し、調理実習授業での食中毒予防の方法や、適切な手洗い方法について学びました。

また、実際に手洗い実験を参加者にも体験していただきました。

参加者からは、「手洗いの重要性を再確認できた。」「手洗いはしっかりしていたつもりだったが、爪のあたりに汚れが残っていて、気をつけないといけないと感じた。」などの感想がありました。



参加者も手洗い実験。汚れに見立てた染色液を手に塗った後、石けんで手洗い。ブラッグライトを当てると、汚れが残っている部分が確認できました。

「京野菜ランドマネジメント人材育成研修会」の開催について（報告）

平成29年2月
食の安心・安全推進課

平成28年10月26日（水）、11月22日（火）、平成29年1月31日（火）に京野菜ランドをはじめとした府内直売所等を対象に研修会を開催しました。

今回は「お客様の心をつかむ！集客イベントのノウハウについて」をテーマに、元（株）近鉄百貨店の澁谷吉治氏から「人気の高い販売イベント」「イベントの宣伝方法及びイベント参加者を常連客にしていくために」、JAおうみ富士農業協同組合の川端均氏から、「おうみんちでの食農体験イベント」について講演いただきました。

参加者からは、「効果的な販売イベントの告知手段、方法について学べた。」「消費者の方がまた来たくくなるような仕組み作りをがんばっていきたいと思います。」などの意見がありました。

記

■ 開催日時

平成28年10月26日（水）13:30～15:30

11月22日（火）13:30～15:30

平成29年 1月31日（火）13:30～15:30

■ 開催場所

南丹市国際交流会館（南丹市園部町小桜町 62-1）

■ 参加者

府内直売所開設者・関係者のべ26名

■ 会場の様子



元（株）近鉄百貨店 澁谷吉治氏



JAおうみ富士 川端均氏



講演後の意見交換

「食育KIDS応援事業」を活用した本格的な調理実習が開催されます ～京都府は幼稚園や保育所での調理実習活動を応援しています～

平成29年2月8日

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

京都府では食育活動の一環として、未来を担う子どもたちが調理実習活動を通して、食べ物を大切に作る心や味覚の発達など、心身ともに豊かな人間性を育む取組を応援しています。

その一環として、平成28年度から幼稚園・保育所等が行う調理実習等に係る指導者の派遣や必要な調理器具の貸出に対して支援を行う「食育KIDS応援事業」や「子ども用調理器具無料貸出事業」を実施しています。

この度、本事業を活用した、幼稚園児が取り組む調理実習が2月14日(火)に行われますので、御取材いただきますようお願いいたします。

なお、本事業で使用する子ども用調理器具は、京セラ株式会社から寄贈いただいています。

- 1 実施幼稚園：京田辺市立松井ヶ丘幼稚園（京田辺市大住上西野20-5）
- 2 日 時：平成29年2月14日（火） 10:00～13:00
- 3 場 所：京田辺市立松井ヶ丘小学校家庭科室（京田辺市大住上西野18-2）
- 4 内 容：ひなまつり料理の調理実習「今日は楽しいひな祭り」
◇講師：キッズキッチン協会認定インストラクター 4名
◇調理メニュー：ひなまつり押し寿司、水菜のごま和え、花麩のおすまし
※園児が材料を包丁で切る、だしをとる等を行う本格的な調理実習です。
- 5 参加者：園児（5才児）とその保護者等 約40名

○参考

【食育KIDS応援事業】

- 1 募集期間：平成29年2月20日（月）まで
- 2 事業実施主体：府内の公立・私立の幼稚園・保育所など
- 3 補助対象経費

平成29年2月28日までに園児等に対して行う調理体験活動に係る経費（対象経費）講師の報償費及び旅費、調理器具のレンタル経費、調理実習の会場費・保険代

※以下の幼稚園・保育所で事業実施済（計5件）

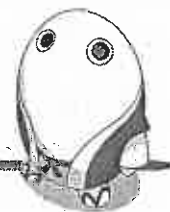
こぐま白雲北保育園（京都市）110名参加、こぐま保育園（京都市）113名参加、
愛友保育園（京都市）112名参加、陸美幼稚園（京都市）20名参加、
須知幼稚園（京丹波町）24名参加

【子ども用調理器具無料貸出事業】

京セラ株式会社から京都府に寄贈いただいた調理器具を無料で常時貸出。調理器具の送料も京都府が負担。

- 1 貸出器具：子ども用包丁、まな板（すべりどめシート付）、ピーラー、スライサー、フライパン、卵焼き器、型抜き、キッチンはさみ、おろし器
- 2 貸出方法：京都府食育協議会（事務局：京都府農林水産部食の安心・安全推進課）に調理器具借用願・利用誓約書を提出

問合せ先：京都府食の安心・安全推進課 副課長 荒木 （電話：075-414-5656）



「第1回京都府食のみらい宣言・実践活動表彰」 入賞宣言の決定及び表彰式の開催について

平成29年3月
食の安心・安全推進課

府民の主体的な食育活動の取組を促進するため、府民が自らの食に関しての目標を宣言し、その結果（実践）及びその様子がわかる写真を募集する「京都府食のみらい宣言・実践活動表彰」を今年度から実施しております。この度、174宣言の応募の中から、下記のとおり入賞宣言を決定しましたので、報告します。

なお、表彰式は来る3月20日（月・祝）開催の「府民みんなの食育大会」において実施します。

記

- 1 入賞者 各後援団体選出の賞 9点、食のみらいピカピカ賞 9点
いいね！Saita 賞 1点（計19点） ※入賞宣言一覧は別紙のとおり
（「きょうと食育プラットフォーム」Facebook ページに投稿された宣言に対する「いいね！」獲得数が最も多かったものを表彰。）

2 表彰式

「府民みんなの食育大会」において実施

- ◇ 日時：平成29年3月20日（月・祝） 14時00分～14時30分
- ◇ 場所：京の食文化ミュージアムあじわい館 研修室
（京都市下京区中堂寺南町130番地 京都青果センタービル3階）
- ◇ 表彰対象者：各受賞者
- ◇ 贈呈者：京都府農林水産部長ほか各賞授与団体代表
- ◇ その他：会場において、入賞宣言の展示

3 表彰事業概要

(1) 趣旨

府民が主体的に食育活動に取り組んでいけるように、自らの食に関しての目標を宣言し、その結果（実践）及びその様子がわかる写真を募集することで、自発的な取組みを促し、その取組みを府民同士が共鳴することにより食育の輪を広げていくことを目的とする。

(2) 募集期間

- ①自らの「食」に関する目標（食のみらい宣言）：
平成28年7月8日（金）～9月15日（木）
- ②食のみらい宣言の結果（実践）及びその様子がわかる写真：
平成28年7月8日（金）～平成29年1月15日（日）

(3) 応募数

174点（個人 157点、団体 17点）

(4) 宣言選考

選考委員会を設置し審査（平成29年2月13日（月）、14日（火）開催）
選考委員 委員長：今里滋同志社大学教授（きょうと食育ネットワーク代表）
委員：各賞授与機関関係者

(5) 主催

京都府、京都府食育協議会、きょうと食育ネットワーク

(6) 後援

京都市、京都府教育委員会、京都市教育委員会、京都府市長会、京都府町村会、
（公社）京都府栄養士会、京都府農業協同組合中央会、（株）京都新聞

(7) 応募資格

京都府内に居住または通勤・通学している方（個人、団体・グループどちらの応募でも可）

(8) 作品内容

①自らの「食」に関する目標（食のみらい宣言）

- ・食のみらい宣言は50字以内で記載

②その結果（実践）及びその様子がわかる写真

- ・実践結果についてのコメントは100字以内で記載
- ・写真は、5枚以内とし、合計で5MB以内とする

(9) 副賞及び参加賞

各賞には副賞（サポート企業協賛）、応募者全員に「食」に関するグッズを贈呈

入賞者一覧

各後援団体選出の賞 9点、食のみらいピカピカ賞 9点

いいね! Saita 賞 1点 (計19点)

	氏名・団体名	学校名	学年
未来 食のみらい京都府知事賞 味噌	睦美幼稚園 5才児一同	学校法人睦美学園 睦美幼稚園	
健康長寿のまち・京都 京都市長賞	藤居 梨乃花	京都光華中学校	中2
食育パワーアップ京都府教育長賞	武内 かな	府立園部高等学校	高1
食のみらい京都市教育長賞	京都市立 右陰小学校		
食のみらい京都市市長会会長賞	田原 麻衣		
食のみらい京都府町村会会長賞	嶋田 善文		
食のみらい京都府栄養士会会長賞	奥 芽依	京都市立加茂川中学校	中2
食のみらい京都府農業協同組合中央会会長賞	樋口農園 代表 樋口昌孝		
シャキシャキもやしで一工夫 京都新聞賞	山田 小奈実	府立園部高等学校	高1
食のみらいピカピカ賞	阿部 拓真	京都市立加茂川中学校	中2
	須貝 健史	京都市立加茂川中学校	中2
	大嶋 泰誠	京都市立加茂川中学校	中2
	長浜 航大	京都市立加茂川中学校	中2
	村上 駿太	府立園部高等学校附属中学校	中2
	北尾 優衣	京都光華中学校	中2
	平松 真	京都光華中学校	中2
	山田 千遥	京都光華中学校	中2
	八幡市 食生活 改善推進員 協議会		
いいね! Saita 賞	社会福祉法人 丹後大宮福祉会 おおみや苑		

※いいね! Saita 賞:

「きょうと食育プラットフォーム」Facebook ページに投稿された宣言に対する「いいね!」獲得数が最も多かったものを表彰。

食のみらい京都府知事賞

73	むつみ ようちえん 5さいじいちどう 睦美幼稚園 5才児一同（構成メンバー38人）
食のみらい宣言	アジの三枚おろしに挑戦します。幼稚園でお料理をして 先生・お父さん・お母さんをびっくりさせます。
目標達成に向けて行った実践結果についてコメント	鱈の三枚おろしをしました。 固いウロコを取って3枚にした後、小骨を骨抜きで取りムニエルを作りました。美味しくってご飯お代わりしました。 お母さんから作ってと言われ、嬉しかったです。 今度 ムニエルを家で作ります。
学校名・学年 年齢	



健康長寿のまち・京都 京都市長賞

145	ふじい りりか 藤居 梨々花
食のみらい宣言	毎日家族全員揃ってご飯を食べ、コミュニケーションを取ること、食事の挨拶を言えるようにすること。
目標達成に向けて行った実践結果についてコメント	普段はあまり、ちゃんと家族全員でご飯を食べるのはできないので、今回のような機会があってよかったと思います。コミュニケーションを食事で行うのは難しいと分かったのでこれから頑張っていきたいです。
学校名・学年 年齢	京都光華中学校 2年



食育パワーアップ京都府教育長賞

154	<small>たけうち</small> 武内 かな
食のみらい宣言	卵アレルギーの人でも食べられるパースデーケーキをつくりま す！
目標達成に 向けて行った 実践結果について コメント	おいしくつくることができました。卵アレルギーの友達にもたべ てもらいよるこんでもらうことができました。
学校名・学年 年齢	京都府立園部高等学校 1年



食のみらい京都市教育長賞

1	<small>きょうとしりつとういんしょうがっこう</small> 京都市立宕陰小学校 (構成メンバー8人)
食のみらい宣言	ふるさとを知り、大切に思いながら、この地の農産物を私たちも栽培し、恵みに感謝して美味しく頂きます。
目標達成に向けて行った実践結果についてコメント	府農林水産部と地元農家を招き、棚田学習をしました。棚田で米作り（播種～脱穀）をし、試食しました。野菜を栽培し、調理実習をしました。地域住民を招き、収穫祭（大根炊き、餅つき、子ども神輿）をしました。
学校名・学年 年齢	



食のみらい京都市市長会会長賞

108	たはら まい 田原 麻衣
食のみらい宣言	京都で育った食材を家族みんなで感謝して和い輪いほっこり食べながら心も体も健康に食事で笑顔の種をまこう
目標達成に向けて行った実践結果についてコメント	私たちが愛着と誇りに思う故郷『京都』の地産地消を目標に、『食育』について家族で取り組んだ結果、地元食材の『食選力と調理力』の充実が家族団欒の豊かな『食』と『健康』に繋がることに気付くことができました。
学校名・学年 年齢	32歳



食のみらい京都府町村会長賞

69	しまだ よしふみ 嶋田 善文
食のみらい宣言	「きょうと食いく先生」として、府内保育園や小学校においてお魚出前授業を行い、魚食普及に取り組みます。
目標達成に向けて行った実践結果についてコメント	京都府内の幼稚園・小学校において、京都府の漁業のあらまじや、何故地産地消が大切なことなのか、魚を食べることについて、授業を行いました。 子どもたちが、一生懸命話を聞いてくれ、京都府の漁業について少し身近なことに感じてもらえるようになりました。
学校名・学年 年齢	63歳



食のみらい京都府栄養士会会長賞

23	おく めい 奥 芽依
食のみらい宣言	夜ごはんを5日間継続してつくる。
目標達成に向けて行った実践結果についてコメント	5日間続けるのは大変だったが、しっかり作ることができた。その日に作って、作り置きを別の味付けで楽しむという発想はおもしろいと思った。この5日間で、包丁の使い方や、料理に関することが、身に付いたので、良い結果となった。
学校名・学年 年齢	京都市立加茂川中学校 2年



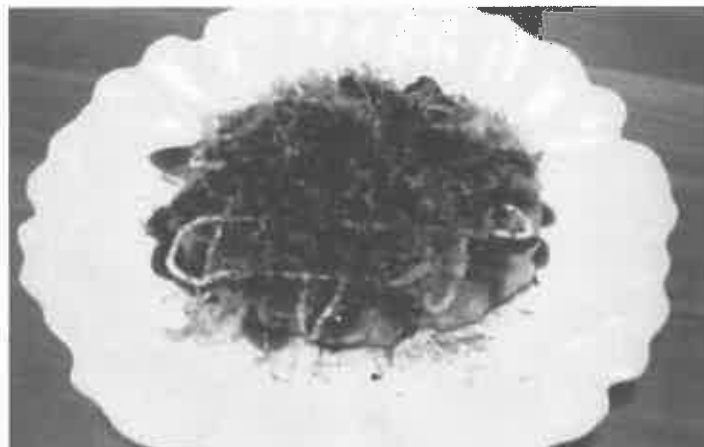
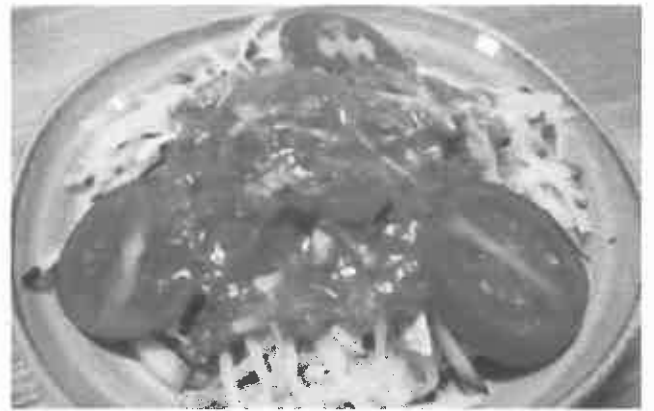
食のみらい京都府農業協同組合中央会会長賞

173	<small>ひぐちのうえん だいひょう ひぐち まきたか</small> 樋口農園 代表 樋口 昌孝 (構成メンバー92人)
食のみらい宣言	野菜栽培体験を通じて、みんなで野菜嫌いをなくそう！！
目標達成に向けて行った実践結果についてコメント	親子で京野菜を学ぼうという食育イベントを実施し、自分達で野菜収穫をし、地元野菜を使った料理をつくった。また、おいしい野菜の見分け方、おいしい野菜を使った料理を学ぶことで、嫌いな野菜もおいしいと食べ、みんな完食した。
学校名・学年 年齢	



シャキシャキもやしで一工夫 京都新聞賞

174	やまだ こなみ 山田 小奈実
食のみらい宣言	野菜の価格の高騰が続く中、比較的安くておいしいもやしを使った料理を作って家計を助けていきます。
目標達成に向けて行った実践結果についてコメント	他の野菜を安く栄養も含むもやしに置き換えるなどの工夫をして、お好み焼き、餃子、きんぴらごぼう、棒棒鶏、マヨカレーあえの5品のもやし料理を作りました。食べごたえもあり、コストの大幅な削減になりました。
学校名・学年 年齢	京都府立園部高等学校 1年



いいね！ Saita 賞

75	しゃかいふくしほうじんたん ごおみやふくしかい えん 社会福祉法人丹後大宮福祉会 おおみや苑 (構成メンバー88人)
食のみらい宣言	ご利用者から受け継ぎたい！丹後めし！！
目標達成に向けて行った実践結果についてコメント	今年度からご利用者と一緒に『皮むきの会』をしています。季節の野菜を囲みながら、年功者ならではの思い出話や知恵を学ぶ機会を作り日々活かしています。今後も丹後めし・丹後の知恵を学び受け継いでいきたいです。
学校名・学年 年齢	

今年度から始まったご利用者との交流の場。慣れた手つきで野菜の皮をむいてくださいます。

黒手をむきながら「昔よくすいずも(すいずも)ご思したなあ。お湯は股手だけで湯治中あんて味噌けするんだで。」

ご利用者と一緒に下ごしらえした食材で平窟を作りました。

ユニットでご利用者と一緒におやつ作りをしています。

「昔はポリケン粉を水で溶いて、おやつにのりやをきようしたわ。えんどう豆入れたらしてな。」

お三月にむけて立派な行燈が出来ました。白いの花をかかって飾っています。

丹後といえば丹後寿司です。

**「お節を炒るとお節も温まる。みわつとできて星もようけになる。」
「寒菜ちくわを入れるとうまいで。」と香菜屋の丹後のばら寿司の作り方や工夫、入れる食材を覚えていただきました。お節には新わかめでわかめ寿司をする時期もあることを初めて知りました。**

「お節は昔がたわもほどつけないあかん。」と五穀雑穀を餅うま味を覚えていただきました。「あとで炒ったり揚げたりして食べるのが何よりの楽しみだ。」