

乙訓地域で事業者向け食品表示講習会を実施（報告）

平成30年3月7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、食品表示法に基づく食品の表示事項について、保健所と合同で講習を行うとともに、地理的表示（GI）保護制度も併せて説明し、複雑化する食品表示について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、適正表示により、消費者の信頼を得るためにも、今後も講習会を計画的に開催し、きめ細かく普及啓発に取り組めます。

記

- **日時・場所**：平成30年2月28日（水）13時30分～16時00分
長岡京市立産業文化会館
- **参加者**：乙訓管内の食品関連事業者等 計33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

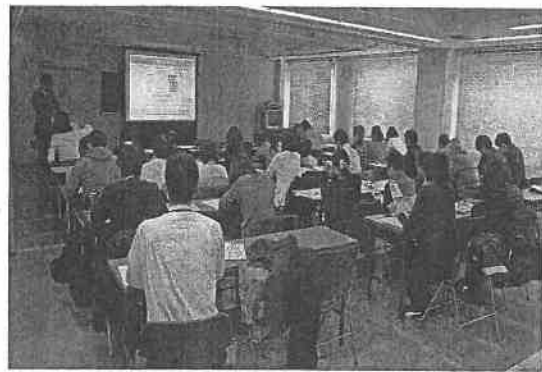
【アンケート集計結果】

説明内容がわかりやすかった

5点満点で、3.2

【参加者のアンケートから】

- ・知らない事が多くあったので、知識を得る事ができた。
- ・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。
- ・理解が難しいところもありましたが、積極的に学んでいきたいです。



【講習の様子】

<参考>各広域振興局の開催状況

- ・中丹広域振興局：平成29年11月15日 市民交流ふくちやまプラザ 43名
- ・山城広域振興局：平成29年11月21日 宇治市中央公民館 57名
- ・南丹広域振興局：平成29年11月30日 園部総合庁舎 62名
- ・丹後広域振興局：平成30年1月26日 峰山総合福祉センター 102名

きょうと食の安心・安全フォーラムを開催

平成30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・安全について相互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が深まりました。

記

■日時：平成30年1月30日（火）13：15～16：00

■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70名

■発表者：有限会社 グリーンファームソーゴ（鶏卵） 阿部 勝之 氏
株式会社 スプレッド（リーフレタス） 小澤 康弘 氏
株式会社 松北園茶店（茶） 杉本 剛 氏
JA京都やましろ（花菜） 辻尾 仁思 氏（JA）
澤田 康夫 氏（生産者）
平田 宗子 氏

■調理実演者：ジョイフル文蛾

【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 4.4点

【参加者のアンケートから】

- ・きょうと信頼食品登録制度は消費者にとって、とても心強いし買おうと思う。安心・安全の取組を知り、職場にも広めたい。
- ・それぞれの業種で衛生に大変な努力をしていることがわかり、安心した。
- ・鳥インフルエンザが流行している中、安全に処理をしていただけてありがたいと思います。レタスが水耕栽培であるのは知らなかった。
- ・簡単だけどアイデアのあるレシピの紹介がよかった。あまり近所のスーパーで見かけない商品が多かったが探してみようと思う。

きょうと信頼食品登録事業者の取組紹介



京のブランド生産者の取組紹介



意見交換



調理実演



ささ身の花菜ロール



※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）

「食品添加物って？一緒に考えてみませんか」 を開催しました

平成30年3月6日
食の安心・安全推進課

平成30年3月2日（金）に、消費者等を対象としたリスクコミュニケーション「食品添加物って？一緒に考えてみませんか」を開催しましたので報告します。

今回は、リスクコミュニケーター 高畑 菜穂子（たかはた なお）氏を講師にお迎えし、食品添加物の基礎知識や食品添加物の安全確保のルール及び暮らしの中でどう付き合うか等、消費者の目線に立った御講演をいただきました。

記

■日 時：平成30年3月2日（金）14時00分～16時00分

■場 所：キャンパスプラザ京都 2階 ホール

■内 容：

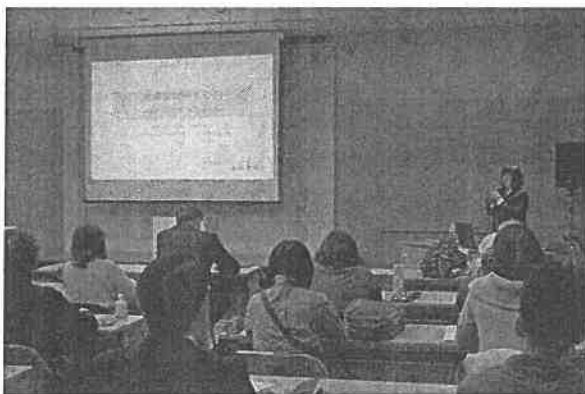
講 演 「食品添加物って？一緒に考えてみませんか」

リスクコミュニケーター

高畑 菜穂子 氏

■参加者：30名

【講演の様子】



【アンケート集計結果】

- ・本日の講師の説明や内容はいかがでしたか。
5点満点で、平均3.5点
- ・本日の講演を聞いて、食品添加物に対する理解が深まりましたか。
5点満点で、平均4.2点

【参加者のアンケートから（抜粋）】

- ・食品添加物のメリット・デメリットを認識しながら、うまくコントロールできるよう食品添加物とは付き合っていきたいと思いました。
- ・人や体の具合により考えないといけないという『理解と尊重』、『選択』という付き合い方は共感しました。
- ・食品添加物の安全性について複雑な基準があるのにびっくりしました。家族のために食品、料理について勉強しなければと思いました。
- ・日常の食生活の中で過度に神経質になるわけにもいかず、個人の判断に任されているところに不安があります。もう少し具体的な内容だったら、より理解しやすかったのではと思いました。

平成29年度 第3回食の安心・安全意見交換会（報告）

1 日 時 平成30年2月2日（金）10時00分から12時00分まで

2 場 所 京都府庁秘書課会議室

3 出席者 消費者団体16名、京都府7名



4 概 要

(1)説明内容

京都府食品衛生監視指導計画について

- ・平成29年度京都府食品衛生監視指導計画について (生活衛生課)
- ・平成30年度京都府食品衛生監視指導計画（案）について (生活衛生課)
- ・食品衛生法の改正について (生活衛生課)

(2)主な質問応答・意見

問：農産物で基準値以上の残留農薬が検出された場合、どのように指導しているか。

答：府内産の農産物である場合は、JAや農林部局等を通じて生産者へ指導等を行うが、府外産の流通品などでは生産者が特定できないので、生産者への指導はしていない。また、農林水産部では普及センターによる定期的な農薬使用状況の調査、「農薬管理指導士」の認定など、農薬の保管から使用まで適正に管理するよう指導している。

問：遺伝子組み換え食品には、大豆とトウモロコシなどがあるが、検体はどのようなものを収去しているのか。

答：豆腐に使用される大豆等、食用のものを収去している。

問：HACCPは全事業者に義務化されるのにもかかわらず、許可基準にならないのは矛盾している。どの事業者にも漏れないように府独自で積極的に施策を考えて欲しい。例えば、許可申請時等で計画書を提出させる等、要望する。

答：国の義務化の方法が不明であるため、それらを確認しながら検討したい。

問：現食品衛生法第13条の総合衛生管理製造過程の承認制度が廃止されることは重要である。HACCP制度化と信頼食品登録制度についてはどうするのか。

答：ダブルスタンダードにならないように検討していきたい。

(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、4.2点

2 参加者のアンケートから

- ・農林部や観光など、今日の意見にもあったような関係する他部門の方たちと共に話し合ってみたいです。
- ・国の政策に対し、現場からの意見をとりまとめ提言するとか、国の制度変化をふまえて、府の政策に落とし込むなど主体的な取組を期待します。
- ・「食」の行政について知らないことばかり。もっと関心を持ちたいと思いました。

「第2回京都府食のみらい宣言・実践活動表彰」表彰式を開催しました

平成29年11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する目標を宣言し、その結果（実践）及びその様子がわかる写真を募集する「第2回京都府食のみらい宣言・実践活動表彰」を実施しております。この度、171宣言の応募の中から、下記のとおり入賞宣言を決定し、農林水産フェスティバルにおいて表彰をしましたので報告します。

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 10点
いいね！Saita 賞 1点（計20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

「農林水産フェスティバル」において実施

- ◇ 日時：平成29年11月25日（土） 13時20分～13時40分
- ◇ 場所：京都府総合見本市会館（京都パルスプラザ）
（京都市伏見区竹田鳥羽殿町5）
- ◇ 表彰対象者：食のみらいピカピカ賞を除いた各受賞者
- ◇ 贈呈者：京都府農林水産部副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、自らの食に関する目標を宣言し、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、自発的な取り組みを促し、その取り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29年6月12日（月）～9月15日（金）

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29年6月12日（月）～10月9日（月）

(3) 応募数

171点（個人 164点、団体 7点）

(4) 宣言選考

選考委員会を設置し審査（平成29年10月31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、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

各賞受賞者に副賞（サポート企業協賛）を贈呈

第2回「京都府食のみらい宣言・実践活動表彰」入賞者一覧

各授与機関選出の賞 9点 食のみらいピカピカ賞 10点 いいね! Saita 賞 1点 計 20点

	氏名・団体名	学校名	学年
食のみらい ^{未来} 京都府知事賞 味 蓄	しげまつ みさと 重松 美里	京都市立嵯峨中学校	中3
食のみらい ^{未来} 京都市長賞 味 蓄	しんばやしほいくえん ねんちようぐみ 新林保育園 年長組	新林保育園	年長
食のみらい ^{未来} 京都府教育委員会教育長賞 味 蓄	みくちやまこうとうがっこう 福知山高等学校 3年生一同	府立福知山高等学校	高3
食のみらい ^{未来} 京都市教育長賞 味 蓄	かみさか ことり 上坂 琴里	京都市立嵯峨中学校	中3
食のみらい ^{未来} 京都市市長会会長賞 味 蓄	やすだ みく 安田 未来	京都市立加茂川中学校	中3
食のみらい ^{未来} 京都府町村会長賞 味 蓄	みずほしょうがっこう 瑞穂小学校 6年	京丹波町立瑞穂小学校	小6
食のみらい ^{未来} 京都府栄養士会会長賞 味 蓄	きたがわ アンナ 北川 アンナ璃咲	京都光華中学校	中2
食のみらい ^{未来} 京都府農業協同組合中央会会長賞	しぶや ゆうき 渋谷 祐貴	府立園部高等学校附属中学校	中2
食のみらい ^{未来} 京都新聞賞 味 蓄	くろかわ あや 黒川 彩	京都市立加茂川中学校	中2
食のみらい ^{未来} ピカピカ賞 味 蓄	ささき まなか 佐々木 真花	府立園部高等学校附属中学校	中2
	しおみ さほ 塩見 咲帆	府立園部高等学校附属中学校	中2
	ひろの よしと 廣野 義人	府立園部高等学校附属中学校	中2
	らくほくこうとうがっこう りょうりふ 洛北高等学校 料理部	府立洛北高等学校	高1 高2
	みずほしょうがっこう ねん 瑞穂小学校 3年	京丹波町立瑞穂小学校	小3
	なかむら もな 中村 百那	府立福知山高等学校附属中学校	中1
	きむら ゆうか 木村 優花	京都市立加茂川中学校	中2
	ささき ようへい 佐々木 陽平	京都市立加茂川中学校	中2
	そわ ひなた 曾和 ひなた	京都市立加茂川中学校	中2
	じょうようちゅうがっこう 城陽中学校	城陽市立城陽中学校	
こまつ ほのか 小松 穂乃佳	中1		
たくみ みらい 内匠 美麗	中2		
さいとう ゆうき 齋藤 裕規	中3		
なかがわ しょうた 中川 翔太			
いいね! Saita 賞	きたがわ アンナ 北川 アンナ璃咲	京都光華中学校	中2

※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

「きょうと食いく先生養成講座」の開催について（報告）

平成30年2月
食の安心・安全推進課

2月13日(火)、きょうと食いく先生や同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。

社会福祉法人長岡福祉会友岡保育園園長太田伸彦氏から、小学校低学年、幼児を対象に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永井吉幸氏と松尾美知枝氏から、農林水産分野・料理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。

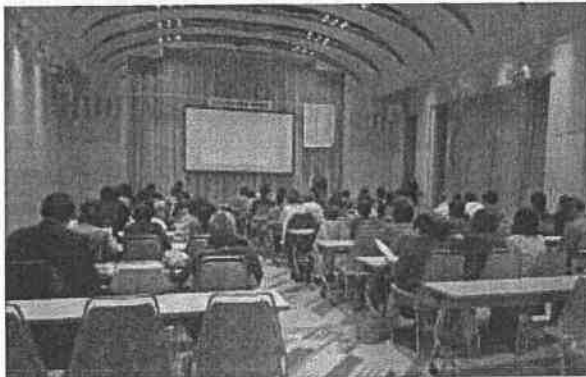
その後、南丹保健所から、調理実習授業での食中毒予防の方法や、適切な手洗い方法について学びました。

参加者からは、「太田園長の話は現場からの声として大変参考になった。体験の多い授業はとても良いと思った。」「きょうと食いく先生の工夫や体験談などが聞けて、大変参考になった。」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 60名



■ 講演「小学校低学年、幼児への食育授業において食いく先生に期待すること」 講師：社会福祉法人 長岡福祉会 友岡保育園 園長 太田 伸彦 氏

○子どもへ教える上でのポイント

- ・本物に触れる体験を通して子ども達に興味を持たせる。
- ・最初から理解させようとするのではなく、まずやってみる。
その上で、わからないところは周囲と相談し、試行錯誤するよう促す。
- ・説明は少なめにする。
- ・できた時には褒めてあげる。



■ 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。

○講師：きょうと食いく先生（農林水産分野）永井 吉幸 氏

- ・実物や絵を使ってわかりやすく伝えることを意識している。
- ・クイズで集中させ、あきさせない。
- ・授業内容は年齢ごとに変えている。
- ・農業の楽しさ、やりがい、苦勞を伝え、農業を好きになってもらいたい。



○講師：きょうと食いく先生（料理分野）松尾 美知枝 氏

- ・料理を通して、子ども達の忍耐力、社会性、自尊心等、目に見えない内面的な力を育みたい。
- ・子どもを主役に、五感を生かせる本物の体験をさせる。
- ・学校との打ち合わせの際は、内容、時間、場所、人数、持ち物、アレルギー等について話し合う。
- ・安全に調理するために、デモンストレーションの場所、机の高さ、器具の使い方も意識している。
- ・食育が子ども達から親にも伝わればと考えている。



■ 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」

講師：南丹保健所 環境衛生室 川戸 副室長

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、「子ども達に一度手洗い実習をさせたいと思った。」「実演を交えてわかりやすくとても良かった。」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。ブラックライトを当てると、汚れが残っている部分が確認できました。

「たんとおあがり 京都府産」施設認定章交付式（報告）

平成30年1月
食の安心・安全推進課

新たに5つの「たんとおあがり 京都府産」施設を認定し、下記のとおり認定章交付式を実施しましたので報告します。

各施設からは、「京都府産の米を厨房で毎日精米し、使っている」「京都府産の野菜の中でも、地元野菜にこだわっている」などの取組報告がありました。

認定施設は152施設（病院14、福祉施設114、社員食堂を有する企業19、大学食堂5）となりました。

記

1 日時 平成30年1月25日（木）14:00～15:00

2 場所 京都府庁 1号館3階 秘書課会議室

3 内容

【府内産農産物に係る情報提供】

『京野菜の魅力について』

講師：田中 大三 氏（元京都府専門技術員）

- ・聖護院かぶ、金時にんじんやえびいも等の京野菜の実物を見せながら、京野菜の歴史や文化、栽培方法等について説明。

【認定施設の取組報告】

○洛和ホームライフみささぎ

お米は年間を通して、京丹後市産を使用している。その他葉物等、主に地元産を使用しておりシンプルな調理法で野菜の新鮮さ、本来の味を活かすようにしている。

また、賀茂なす等旬の野菜を取り入れ、食事から季節を感じられるようにしている。

○特別養護老人ホーム 京都ミモザの郷

地元の旬の野菜を使用するようにしている。八百屋さんにも出来るだけ京都府産の野菜を納品していただくよう依頼している。施設利用者からも、「野菜、お米が美味しい」との御意見をいただいている。

○特別養護老人ホーム 亀岡園

施設がある亀岡市河原林町で育てられたお米を使用している。野菜も玉ねぎ、さつまいもは、施設にある畑で利用者の方と栽培・収穫し、献立に取り入れている。新鮮な野菜を使用しているので、施設利用者からも「野菜の味が濃い」との御意見をいただいている。



4 出席者

施設名	所在地	種別	所属・役職等	出席者名
洛和ホームライフみささぎ	京都市	福祉	施設長	林 弘和
特別養護老人ホーム京都ミモザの郷	京都市	福祉	施設長代行	吉田 三穂
特別養護老人ホーム京都ミモザの郷	京都市	福祉	管理栄養士	隼瀬 裕子
特別養護老人ホーム 亀岡園	亀岡市	福祉	栄養課	吉岡 由美子

ムスリム対応視察研修会を開催しました

平成30年3月9日
食の安心・安全推進課

平成30年3月1日（木）に府内飲食業及び旅館ホテル事業者を対象に、ムスリム対応視察研修会を開催しましたので報告します。

今回は、既にムスリム対応に取り組まれている事業者の施設の見学、ムスリム対応についての意見交換会を行いました。参加者は厨房での対応等について熱心に受講していました。

記

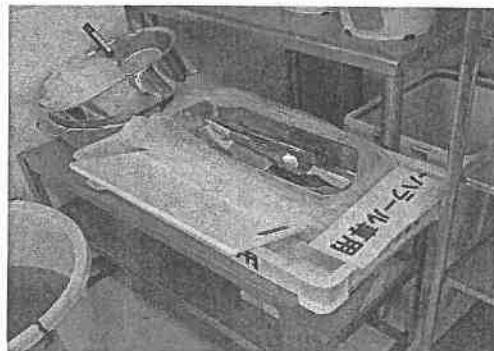
- 1 日 時 平成30年3月1日（水）午後1時00分～午後3時00分
- 2 場 所 里湯昔話 雄山荘（滋賀県大津市雄琴1丁目9番28号）
- 3 主 催 京都府及びホテル・飲食店関係団体
- 4 出席者 9名
- 5 内 容 ①施設見学
②ムスリムフレンドリーメニューを試食しながらの意見交換会
- 6 講 師 里湯昔話雄山荘 総料理長 森 順一 氏

【施設見学】（説明：森 氏）

- ・1つの厨房でハラール対応をしている。同じ場所で豚を扱わない。
- ・ハラールで使用する調理器具及び道具類については、シールや色で区別している。
- ・当旅館では、ハラール専用食器庫を用意している。食器庫の用意が難しいようならショーケース等で管理をしてもよいと思われる。
- ・ハラール飲料専用の冷蔵庫を用意している。
- ・ムスリム対応をするスタッフは名札を付けている。



【厨房についての説明】



【調理器具】

【意見交換会】

◆森氏からムスリム対応について説明

○雄山荘の食事について「ムスリムフレンドリーメニュー」として京都ハラール評議会から認証を受けている。

○ムスリムフレンドリーとしてできる事から対応していくのが大事である。

○雄山荘で実施しているムスリムフレンドリーは以下のとおり。

- ・ムスリムの食事に豚肉・アルコールを使用しない。
- ・ハラールミートを使用。
- ・調理器具等について、ムスリム用は専用のものを用意。
- ・お祈りの場所を用意し、コンパス及びマットを準備。

◆意見交換

Q現在、ムスリムはどのくらい来ているのか。

Aインバウンドの3%~5%くらいである。

Qハラール肉の値段は高いのか。

A一般的な肉より少し高いくらいである。

Qムスリムは何を見て来ているのか。

A雄山荘のHPを見て、個人で選んで来ている。



【意見交換】



【ムスリムフレンドリーメニュー】



【マットとコンパス】

原子力災害時の府内産農林水産物検査について

－ 大飯原発再稼働に伴う京都府緊急時モニタリング実施要領の改正 －

平成30年1月
食の安心・安全推進課

1 概要

京都府は、高浜原発の再稼働を受け、発災時の放射線量モニタリング方法について「緊急時モニタリング実施要領」を策定（平成28年7月）し、府内の飲食物（農林水産物を含む）の出荷制限、摂取制限のためのセシウム等放射性物質核種濃度測定の一部を農林水産部が担当

今般、大飯原発再稼働に伴い、南丹市及び京都市の一部をモニタリングエリアに追加することになったため、同実施要領の緊急時の採材場所等の見直しを行いました。

2 見直し案の概要

農畜水産物	高浜原発	大飯原発
採材地点	京丹後市、宮津市、舞鶴市、綾部市、 <u>福知山市</u> 、南丹市、伊根町、 <u>与謝野町</u> 、京丹波町（9市町）	舞鶴市、綾部市、南丹市、 <u>京都市</u> 、京丹波町（5市町） 追加地点（南丹市美山町（白石、佐々里）、京都市左京区（久多、広河原）、京都市右京区（京北上弓削町上川行政区））
採材品目	米、黒大豆、小豆、茶、紫ずきん、京みず菜、九条ねぎ、 <u>花菜</u> 、ほうれんそう、 <u>キャベツ</u> 、 <u>ハクサイ</u> 、ナス、 <u>トマト</u> 、 <u>トウガラシ</u> 、 <u>キュウリ</u> 、 <u>ダイコン</u> 、 <u>エビイモ</u> 、 <u>ナシ</u> 、 <u>くり</u> 、しいたけ（20品目）	米、黒大豆、小豆、茶、紫ずきん、京みず菜、九条ねぎ、ほうれんそう、ナス、 <u>トウガラシ</u> 、 <u>キュウリ</u> 、 <u>コカブ</u> 、 <u>エビイモ</u> 、 <u>くり</u> 、しいたけ（15品目） 追加品目（コカブ）

※採取品目及び収穫時期は、農産課、林務課に照会し決定

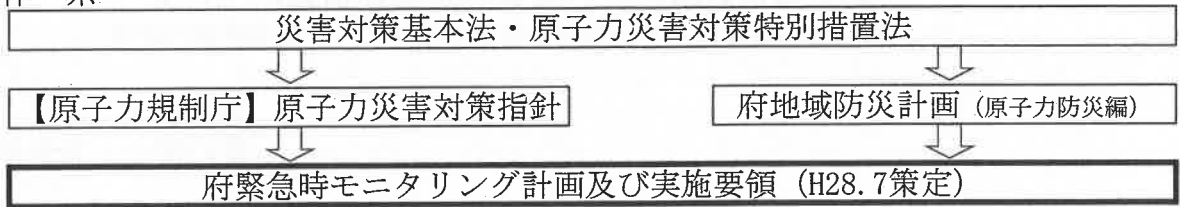
(参考)

●緊急時モニタリングでの農林水産部関係の用務（変更なし）

用務分担	担当部署	用務概要等
部内調整・窓口	食の安心・安全推進課	・環境管理課から情報収集と部内共有 ・モニタリング本部（保環研）の企画調整グループに1名配置
検体採材	南丹以北の 広域振興局農林関係職員 （南丹以北で5班）	・農林1名と保健所2名が3名1組で採材 （農林水産物、環境試料）
分析	農林センター環境部	・他に保環研、中丹西保健所、民間分析機関で分析実施予定

*京都市エリアの班編制：府環境部1、市環境部1、市農林1

● 体系



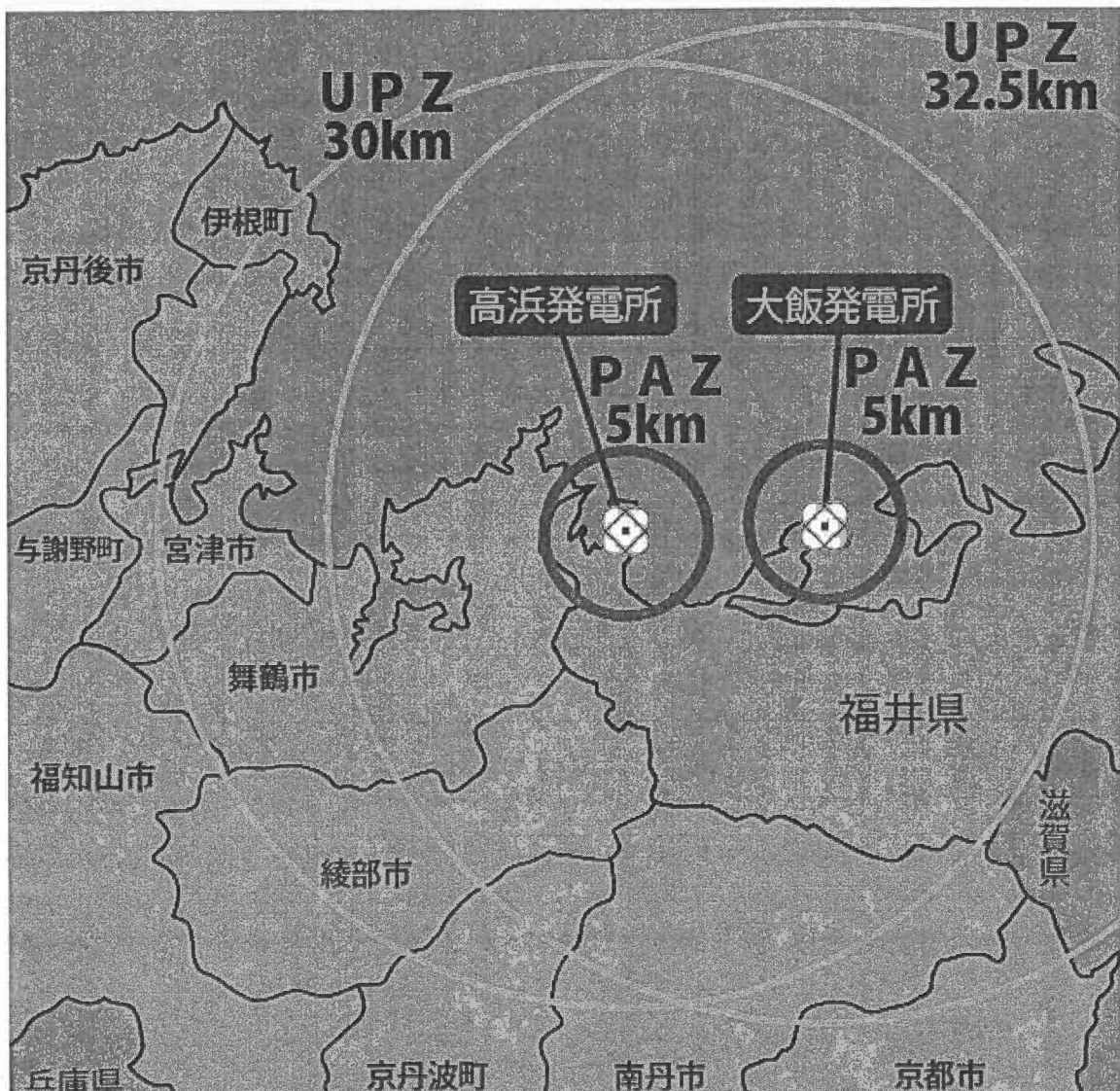
● 緊急時モニタリングの概要

- (1) 原子力発電所から発災の通報を受け、府は「府モニタリング本部」を設置（保環研）。
- (2) 現地モニタリング拠点（中丹東保健所、南丹保健所）を設置し、モニタリングカーによる環境放射線モニタリングを開始。
- (3) 空間放射線量率が0.5マイクロシーベルト/hを超えた場合、1週間以内に飲食物（農林水産物）検査を行い、基準を超えるものを出荷・摂取制限。

● 平常時における食品中の放射性物質検査の検査体制

区分 所管	府内産農林水産物 農林水産部	流通食品 健康福祉部	府営水道 環境部（公営企画課）
検査機器及び設置場所	簡易検査機器 農技センター 精密検査機器（依頼） 保健環境研究所	簡易検査機器 中丹西保健所 精密検査機器 保健環境研究所	簡易検査機器 府営水道事務所 水質管理センター
⑳ 検査点数	180	200	36（3地区×12）
実施年	H23～	H23～	H23～

◆実施根拠 「農畜産物等の放射性物質検査について」（厚生労働省通知）
食品衛生法、京都府食の安心・安全推進条例



H29シーズン 高病原性鳥インフルエンザの発生状況と対応（3月12日現在）

農林水産部畜産課

■ 発生状況

1 国内（別紙参照）

○ 家きん

- ・ 1農場（1月11日、香川県の肉養鶏農場で発生（9万羽））

○ 死亡野鳥

- ・ 32羽（11月5日以降、島根県（7羽）、東京都（1羽）及び兵庫県（24羽）で確認）

2 韓国

○ 家きん

- ・ 18農場（11月17日以降、あひる及び鶏飼養農場で発生（434万羽））

【参考（H28シーズン発生状況）】

	発生時期	発生県数	発生数
国内家きん	H28.11月～H29.3月	9	12農場(166.7万羽)
国内野鳥等	H28.11月～H29.3月	22	218検体
韓国家きん	H28.11月～H29.6月	-	419農場(3,787万羽)

■ 対応

○ 府内家きん飼養農家（521戸、216万羽）

- ・ 衛生情報による情報提供と注意喚起：5回
- ・ 一斉巡回：8月～11月に全家きん飼養農家の予防対策を確認
- ・ 強化巡回：11月以降、100羽以上飼養農場（75戸）を毎月巡回

○ 野鳥

- ・ 府内死亡野鳥検査（5羽陰性）
- ・ 鳥類が集団飛来する河川や池等を巡回し異常の有無を確認

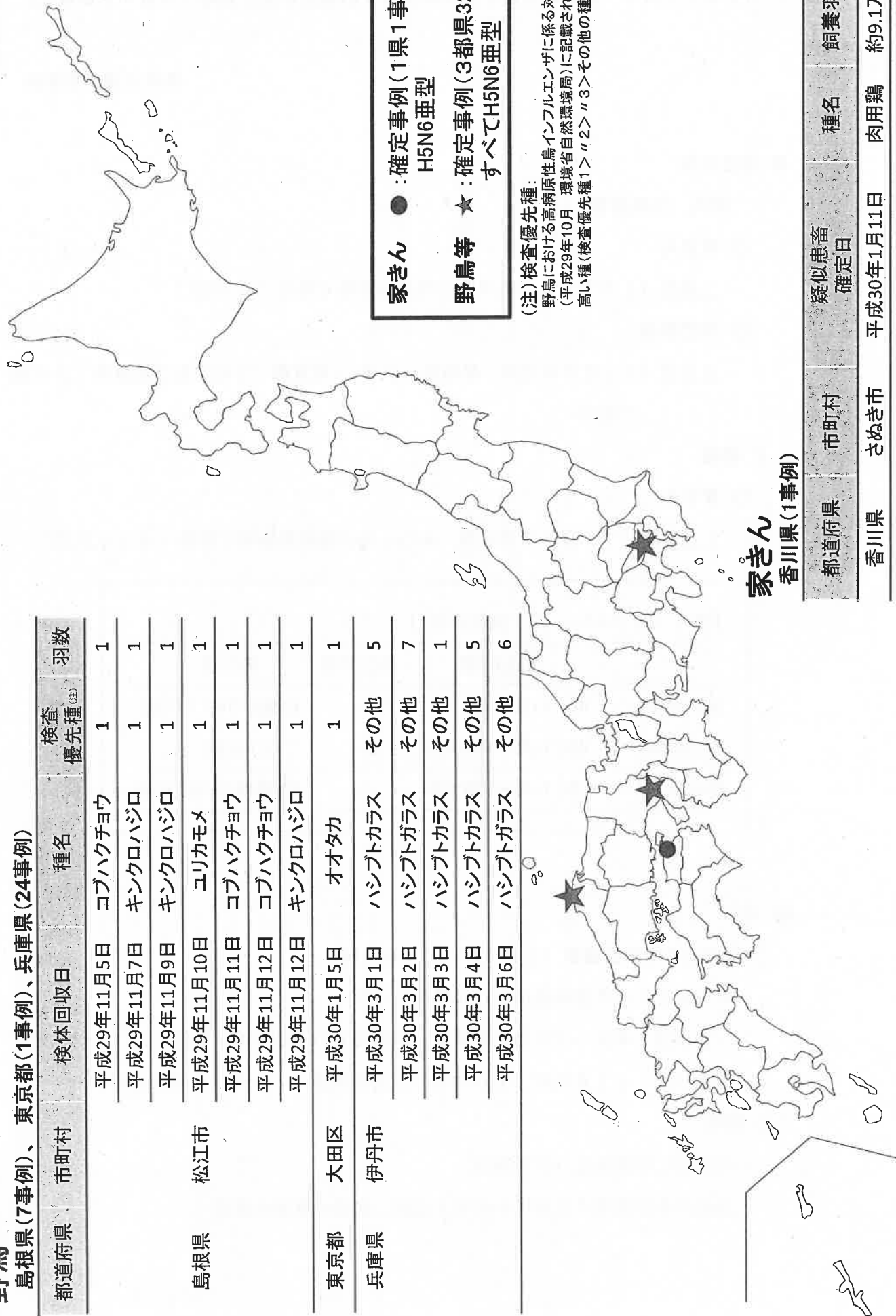
国内における高病原性鳥インフルエンザの発生状況(平成29年11月以降)

野鳥

(平成30年3月12日時点)

島根県(7事例)、東京都(1事例)、兵庫県(24事例)

都道府県	市町村	検体回収日	種名	検査優先種 ^(注)	羽数
島根県	松江市	平成29年11月5日	コブハクチョウ	1	1
		平成29年11月7日	キンクロハジロ	1	1
		平成29年11月9日	キンクロハジロ	1	1
	松江市	平成29年11月10日	ユリカモメ	1	1
		平成29年11月11日	コブハクチョウ	1	1
		平成29年11月12日	コブハクチョウ	1	1
		平成29年11月12日	キンクロハジロ	1	1
東京都	大田区	平成30年1月5日	オオタカ	1	1
兵庫県	伊丹市	平成30年3月1日	ハシブトガラス	その他	5
		平成30年3月2日	ハシブトガラス	その他	7
	伊丹市	平成30年3月3日	ハシブトガラス	その他	1
		平成30年3月4日	ハシブトガラス	その他	5
		平成30年3月6日	ハシブトガラス	その他	6



家きん ● : 確定事例(1県1事例)
H5N6亜型

野鳥等 ★ : 確定事例(3都県32事例)
すべてH5N6亜型

(注) 検査優先種:

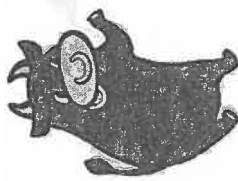
野鳥における高病原性鳥インフルエンザに係る対応技術マニュアル
(平成29年10月 環境省自然環境局)に記載された感染リスクの
高い種(検査優先種1>2>3>その他の種)

家きん 香川県(1事例)

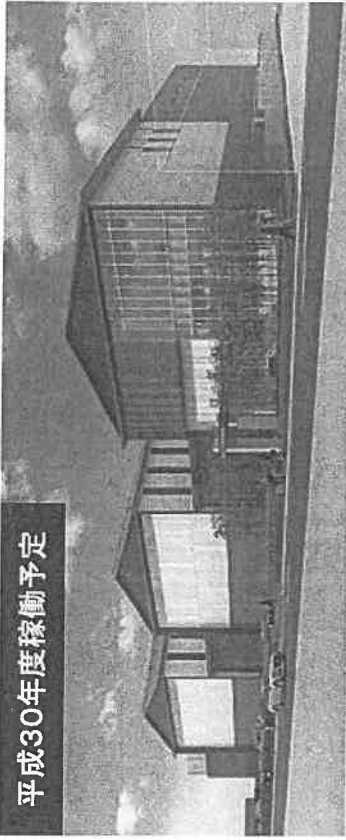
都道府県	市町村	疑似患畜 確定日	種名	飼養羽数
香川県	さぬき市	平成30年1月11日	肉用鶏	約9.1万羽

京都市中央食肉市場再整備事業について

京都市中央食肉市場を最新の設備を備えた市場に建て替えることで、これまで以上に**安全・安心で高品質な「京都肉」**を消費者の皆さんにお届けすることに加え、**輸出認定**を取得し、世界に「京都肉」を広めていきます。



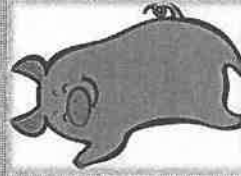
平成30年度稼働予定



【総事業費】 約100億円

【新施設の基本コンセプト】

- ①安全で安心な食肉を提供する施設
⇒ コールドチェーンシステム、HACCPの導入
- ②京都ブランドを世界に発信する施設
⇒ アメリカ、EUなどへの輸出認定取得
- ③環境に配慮した施設
⇒ 太陽光発電など再生エネルギーの利用、住環境への配慮
- ④市民などに関わられた施設
⇒ 見学者通路やセミナー室等の設置



【スケジュール】

- 平成26年度 実施設計
- 平成27年度 9月～ 一部付帯施設の建設
2月～ 既存管理事務所棟撤去
- 平成28年度 5月～ 市場本棟建設
- 平成29年度 1月頃～ 試運転
- 平成30年度 市場本棟稼働・既存施設撤去・外構整備等

ノロウイルスに注意しましょう！！

～今年度初めて冬季食中毒注意報を発令しました～

平成30年1月4日
〔京都府健康福祉部
生活衛生課 075-414-4755〕

ノロウイルス等による感染性胃腸炎は例年冬季に多発しています。ノロウイルス等による食中毒を予防するため、冬季食中毒注意報を発令することとしています。

この度、発令基準を満たしたため、下記のとおり冬季食中毒注意報第1号を発令しましたので、お知らせします。

記

1 注意報の概要

○発令日

平成30年1月4日（木）

○発令期間

本日から3月末までの間において、基準値を下回るまで継続

○発令対象地域

府内全域

【発令基準】・・・①又は②に該当する場合 ※今回は②に該当

①府北部地域又は府南部地域のどちらかの地域において、感染性胃腸炎の定点当たりの患者報告数*が10人を超えたとき

・府北部地域：中丹西・中丹東・丹後保健所管内

・府南部地域：京都市内・乙訓・山城北・山城南・南丹保健所管内

②府内全域において、同一週に食中毒事件が2件以上発生した場合等、必要と認められたとき

※食中毒事例

(1) 12月26日、ノロウイルスによる食中毒：飲食店（京都市左京区）

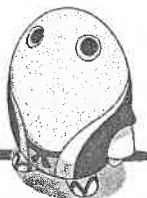
(2) 12月30日、ノロウイルスによる食中毒：飲食店（京丹後市）

2 関係機関への周知徹底

○報道機関、府ホームページや防災情報メール配信システムを通じて府民にお知らせします。

○府保健所等から、各市町村、商工会、給食施設（保育園、病院、福祉施設等）、主要スーパー、食品関係組合等に個別に連絡し、注意喚起します。

（ノロウイルス等食中毒予防のための注意事項等については裏面へ）



3 ノロウイルス等による食中毒を予防するためには

- 調理作業前の手洗いを徹底すること。
- 調理従事者の健康状態を毎日確認すること。
- 食品は十分加熱（中心部が85℃～90℃で90秒以上）すること。
- まな板や包丁等の調理器具は、適正な濃度の次亜塩素酸ナトリウムや熱湯で消毒する等、調理時の衛生管理を徹底すること。
- 調理に従事される方は、普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意すること。

4 ノロウイルスへの感染予防、感染拡大を防止するためには

- 手洗い、うがいの励行、十分な睡眠と栄養をとるようにして、体調を良好に保つようにすること。
- 家族等の健康状態を毎日確認すること。
- トイレ清掃や汚物処理の際は、使い捨て手袋・マスク等を使用し、適切な濃度の次亜塩素酸ナトリウムで消毒を行うこと。
- 嘔吐、下痢等感染が疑われる場合は、速やかに受診すること。

5 参考

「冬季食中毒注意報の発令について」

<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/seikatsu/chuuihou/29toukityuuihou.html>

「京都府感染症情報センター」

<http://www.pref.kyoto.jp/idsc/>

「ノロウイルスに関するQ&A（厚生労働省）」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

食品製造事業者等を対象にコンプライアンス研修会を実施(報告)

平成30年3月
食の安心・安全推進課

去る2月23日、府内食品製造事業者等の代表者及び現場責任者等を対象に、京都府の「きょうと食品表示違反「0」推進事業」として、専門家を講師に迎え、食品表示に係るコンプライアンス研修会を実施しましたので報告します。

食品表示の適正表示について押さえておくべきポイントや過去の誤った表示事例をあげたわかりやすい講義を、参加者は熱心に受講されていました。

記

- 1 日時 平成30年2月23日(金) 午後2時00分～3時30分
- 2 場所 京都府中小企業会館 801会議室(A)
- 3 主催 京都府
- 4 出席者 26名(食品製造事業者等の代表者及び現場責任者等)
- 5 内容 テーマ「食品表示の適正表示及びHACCPの制度化について」
- 6 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

【参加者からの感想】

- ・とてもわかりやすく説明していただき参考になりました。また参加します。
- ・詳しい資料もいただき勉強になりました。
- ・HACCPに関する研修をして下さい。



(熱心に受講する参加者)



(講師：角野 久史 氏)

茶業研究所完成記念式典・公開シンポジウムの開催結果について



お茶の京都

平成30年1月17日(水)

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課
農林水産技術センター農林センター茶業研究所

1月17日(水)、茶業研究所完成記念式典を開催しましたところ、約180名と多数の御来賓を迎え、盛大なものとなりました。式典に先だって行われた内覧会では、府内産木材による内外装やオープンな空間と最新の研究設備・機器が注目されました。

また、午後からは、会場を宇治茶会館に移し、完成記念公開シンポジウムを開催し、約170名の参加を得て、企業・大学、茶の生産、消費の各分野で活躍する方々から、改めて、宇治茶は伝統の継承と革新が必要との意見が交わされ、連携研究への足掛かりとなりました。

I 完成記念式典

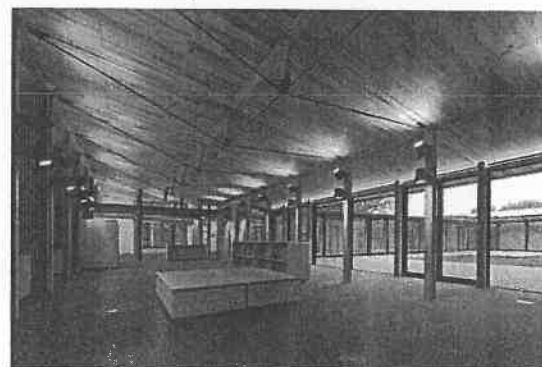
- 1 日時：1月17日(水) 11時30分～正午
- 2 内容：式辞(山田知事)、
来賓祝辞(村田府議会議長、宇治市長)
寄附目録贈呈、感謝状贈呈、ほか
- 3 出席者：約180名
京都府知事、国会議員* (7名(うち代理3名))
府議会議員(32名)、地元宇治市、
各市町村(44名)、企業・大学(10名)他
*安藤裕氏、山井和則氏、倉林明子氏、森夏枝氏



新本館外観

II 完成記念シンポジウム

- 1 日時：1月17日(水) 13時30分～15時30分
- 2 内容：宇治茶イノベーション創出プラットフォーム設立
基調講演「未来を見据えたグローバル
ブランディング戦略」
講演者 株式会社ロマンライフ
代表取締役社長 河内 誠 氏
パネルディスカッション
「宇治茶の需要創出につながるイノベーション」
- 3 出席者：約170名
企業・大学(53名(うち茶分野以外20名))、
茶生産(21名)、国・自治体(37名)、
茶業団体(20名)、その他 一般府民(39名)



新本館内装(交流室兼資料室)

流通・ブランド戦略課長	安原 (075-414-4940)
流通・ブランド戦略課担当課長	上原 (075-414-4956)

茶業研究所完成記念式典・公開シンポジウム写真集

茶業研究所完成記念



山田知事式辞



御来賓の皆様



感謝状贈呈



テープカット



施設内覧（交流室・資料室）



シンポジウム（基調講演）



パネルディスカッション



満席の170名が参加