

令和3年6月25日

**新型コロナウイルスに対する予防効果を標ぼうする健康食品の表示に関する改善要請及び一般消費者等への注意喚起について**

消費者庁は、今般の新型コロナウイルス感染症の拡大に乘じ、インターネット広告において、新型コロナウイルスに対する予防効果を標ぼうする健康食品に対し、緊急的措置として、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（別紙1）を行うとともに、SNS等を通じて一般消費者等への注意喚起（別紙2及び別紙3）を行いました。

新型コロナウイルスについては、その性状特性が必ずしも明らかではなく、かつ、民間施設における試験等の実施も困難な状況にあります。また、一部の大学等の研究機関において、食品成分により新型コロナウイルスの不活化を実証したとする研究結果が報告されておりますが、いずれも試験管内での実験結果であり、当該食品成分を含む特定の健康食品を摂取することによる新型コロナウイルス感染や重症化の予防効果が実証されているものではありません。

このような現状において、新型コロナウイルスに対する予防効果を標ぼうする健康食品については、現段階においては客観性及び合理性を欠くものと考えられ、一般消費者の商品選択に著しく誤認を与えるものとして、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）の規定に違反するおそれが高いものと考えられます。

そこで、消費者庁では、今般の緊急事態宣言が発出された令和3年4月以降、インターネット広告において、新型コロナウイルスに対する予防効果を標ぼうする健康食品の表示について、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）の観点から緊急監視を実施しているところです。

現在までのところ、インターネット広告において健康食品の販売をしている43事業者による49商品について、一般消費者が当該商品の効果について著しく優良等であるものと誤認し、新型コロナウイルスの感染予防について誤った対応をしてしまうことを防止する観点から、当該表示を行っている事業者等に対し、改善要請を行いました。

また、改善要請の対象となった事業者がオンライン・ショッピングモールに出店している場合には、当該ショッピングモール運営事業者に対しても情報提供を行いました。

消費者庁では、引き続き、不当表示に対する継続的な監視を実施し、法に基づく適切な措置を講じてまいります。

**【本件に対する問合せ先】**

消費者庁 表示対策課

電話：03-3507-8800（代表）

ホームページ：<https://www.caa.go.jp/>

<別紙 1 >

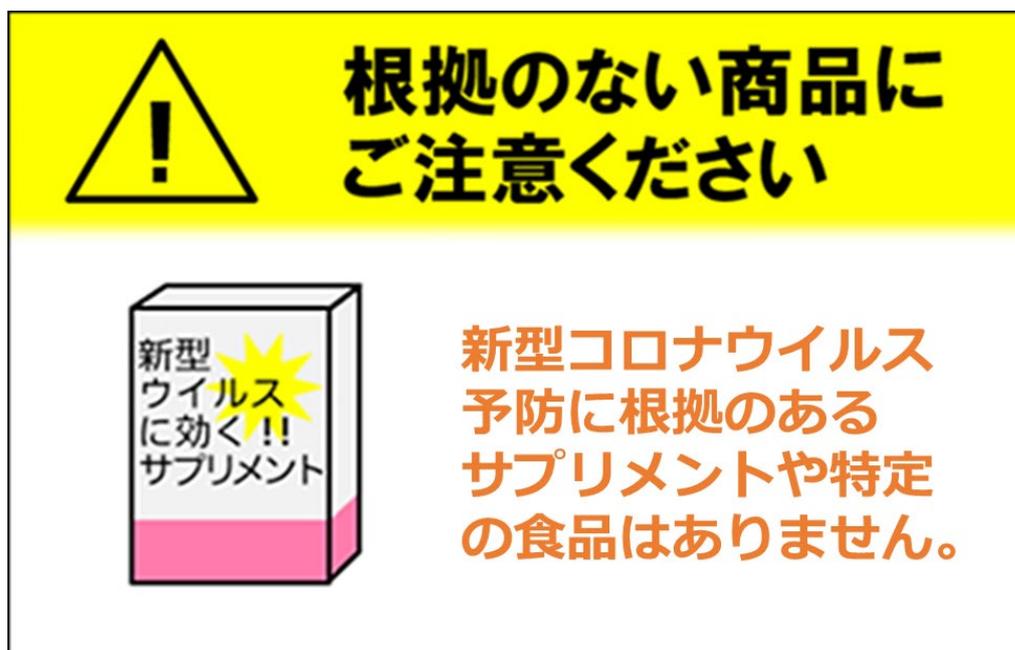
商品区分	表示されていた効果等
<p style="text-align: center;"> <b>いわゆる健康食品</b>  <b>(カプセル、錠剤、粉末等)</b>  <b>【43 事業者 49 商品】</b> </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ コロナウイルス感染症患者の死因となる重篤な急性呼吸器症候群、肺炎を治すための既存の有効な方法として、ビタミンCの使用は臨床的にも実証</li> <li>・ 1日3gのビタミンCが新型コロナ予防に効果的</li> <li>・ ビタミンDでコロナ予防、〇〇サプリがお勧め！</li> <li>・ 柿渋含有飴において 新型コロナウイルスの不活化を実証</li> <li>・ 「柿渋でコロナ無害化」〇〇大学が発表</li> <li>・ 柿タンニン×茶カテキンの抗ウイルス力に着目！実験で柿タンニンと茶カテキンが、それぞれ新型コロナウイルスを不活性化する効果を確認</li> <li>・ コロナ対策に！チャーガ茶、世界的な研究施設が「新型コロナウイルスに効く」と認めたキノコ</li> <li>・ コロナに負けるな！チャーガ茶で免疫力UP</li> <li>・ 新型コロナウイルスを予防する効果的な対策は、チャーガ茶を飲むだけ</li> <li>・ チャーガ茶、コロナに負けない抗酸化作用で免疫アップ、アガリクスの23倍の抗酸化作用</li> <li>・ 新型コロナウイルスの増殖を抑制する5-A-L-A（5-アミノレブリン酸）</li> <li>・ 〇〇大学が5-A-L-A（5-アミノレブリン酸）による新型コロナウイルス感染症原因ウイルスの増殖を阻害するとの研究結果を発表</li> <li>・ 〇〇大学から、最新の新型コロナの現状を踏まえた科学的根拠のあるラクトフェリン摂取の推奨がなされています</li> <li>・ 新型コロナウイルス、インフルエンザウイルス対策に「月桃抽出液」をお勧めです！</li> </ul>

<別紙2>

消費者庁ツイッター、フェイスブック

「消費者庁 新型コロナ関連消費者向け情報」公式LINE

○「新型コロナウイルス予防に効果あり」等の広告表示に注意！！



消費者庁は、新型コロナウイルスの予防効果を標ぼうする健康食品の不当表示に対する監視指導を実施しています。新型コロナウイルス予防に根拠のあるサプリメントや特定の食品はありませんので御注意ください。

ツイッター [https://twitter.com/caa\\_shohishacho](https://twitter.com/caa_shohishacho)

フェイスブック <https://www.facebook.com/caa.shohishacho>

「消費者庁 新型コロナ関連消費者向け情報」公式LINE LINE ID : @line\_caa

<参考情報>

○健康食品の安全性・有効性情報

感染予防によいと話題になっている食品・素材について

<https://hfnet.nibiohn.go.jp/notes/detail.php?no=2142>

新型コロナ関連 消費者の方々へのメッセージ

● **新型コロナウイルス予防に根拠のあるサプリメントや特定の食品はありません。**



一部の大学等の研究機関において、食品成分により新型コロナウイルスの不活化を実証したとする研究結果が報告されておりますが、いずれも試験管内での実験結果であり、当該食品成分を摂取することによる新型コロナウイルス感染及び重症化の予防効果が実証されているものではありません。そのような広告等にはご注意ください。

国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所  
**「健康食品」の安全性・有効性情報**  
Information system on safety and effectiveness for health foods  
 新型コロナウイルス感染予防によいと話題になっている食品・素材について



**健康維持の基本**は、「栄養バランスのとれた食事、適度な運動、十分な休養」です。**食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを心がけましょう。**

# 食中毒注意報（令和3年度第6号）を発令しました

令和3年8月19日  
京都府健康福祉部  
生活衛生課（TEL:075-414-4755）

京都府では、毎年食中毒が発生しやすい時期に食中毒注意報を発令しております。  
本日、京都府北部地域において発令基準を満たしたため、下記のとおり食中毒注意報（令和3年度第6号）を発令しましたので、お知らせします。

## 1 発令日時

8月19日（木） 午前10時

## 2 発令期間

8月23日（月） 午前10時まで（96時間：4日間）

## 3 発令対象地域

京都府北部地域

（福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町）

## 4 注意報の周知徹底

- ① 報道発表、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。
- ② 府保健所から、各市町村教育委員会、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。
- ③ 府保健所で「食中毒注意報発令中」の看板を掲示します。

## 5 発令基準

食中毒が発生しやすい高温・多湿時に、食中毒予防の注意喚起を効果的に行うため、次のいずれかの条件を満たしたときに発令（※ 今回は発令基準②に該当）

- ① 気温30℃以上が10時間以上継続することが予想され、かつ当日の最低気温と最高気温の差が10℃以上となることが予想される時
- ② 前日の平均湿度が90%以上であり、かつ当日最高気温が30℃以上になることが予想される時
- ③ その他必要と認められたとき

## 6 発令状況

- 今年度6回目（初回は7月19日）  
昨年度は10回発令（南部のみ5回、北部のみ4回、全地域1回）  
昨年度初回は8月4日

※食中毒予防のための注意事項等については裏面へ



～ 京都府報道発表資料 ～

食中毒予防の3原則を守ろう！

食中毒菌を

- ①つけない（清潔・洗浄・手洗い）
- ②増やさない（低温管理・乾燥）
- ③やっつける（消毒・加熱）

〈食中毒予防のための注意事項〉

ア 調理した食品は、できるだけ早く食べ、室温で放置しない。

※特にテイクアウトや宅配による食品はできるだけ早く食べる。

イ 牛レバー等加熱して調理する食品は十分に火をとおす。

ウ 冷蔵庫は過信せず、庫内温度に注意し、早めに食べる。

エ まな板、包丁、フキンを消毒する。

オ ネズミ、ハエ、ゴキブリを駆除する。

カ 体調の悪い人、手に傷のある人は調理業務に従事しない。

キ 用便後、調理前には、よく手を洗い消毒する。

ク 飲食店で調理した弁当などをテイクアウトや宅配で提供する場合、特に以下の事項に注意する。

- ①施設の規模や人員に応じた、無理のない提供食数とする。
- ②調理した食品は、常温放置せず、適切に温度管理を行う。
- ③販売時に、消費者に対してすぐに食べるよう伝える。





## 令和3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3年8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、今年度初回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7月20日（火）14:00～15:00
- 2 場 所 農林水産部会議室・zoom ミーティング（ハイブリッド開催）
- 3 出席者 消費者団体3団体9名、京都府（農政課、畜産課）3名
- 4 テーマ 畜産物の安心・安全
- 5 概 要

### （1）主な質疑応答

- |  |
|--|
| Q. こだわり畜産物生産農場で生産された畜産物は、消費者が商品を見て分かるようになっているか。  |
| A. 直売所のある農場では、包装にシールを貼って販売したり、出荷用の段ボールにマークを印刷するなどの工夫をしている。   |
| Q. 野生いのししに散布する豚熱経口ワクチンの効果はどのように検証しているか。  |
| A. 散布後に残りを回収して、どのくらいいのししが食べたか、ということは調査しており、30～50%程度が食べられている。また、ワクチンを食べたであろういのししの抗体検査も実施して、ワクチンの効果も検証している。                        |
| Q. 農場 HACCP、JGAP とはどのようなものか。   |
| A. 農場 HACCP は、例えば食中毒の原因となるような危害要因を分析・設定し、生産段階から管理していく手法。JGAP は、加えて、アニマルウェルフェアなど家畜にとって良い環境づくりをしている、従業員にとっても良い環境である、といった基準からなっている。 |

### （2）アンケート結果

ア アンケート平均点 3.6点（5点満点）

#### イ 主な意見・感想

- ・ 家畜保健衛生所の存在を初めて知り、家畜の病気を予防することで食の安全安心に繋がられていることがわかりました。
- ・ 新型コロナのワクチンの効果が話題になっているので、野生いのししのワクチンにも興味を持ちました。
- ・ 京のこだわり畜産物生産農場が、こだわりの基準の元に生産されていると聞き、とても良い取組なので消費者に分かりやすくアピールしていただき、販売促進につなげていただきたいと思います。

# 飲食店の感染防止対策認証制度がスタートします ～京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度について～

令和3年7月19日  
京都府新型コロナウイルス  
感染症対策本部  
危機管理監付  
企画参事 塩見 075-414-5594

京都府では、飲食店における感染防止対策を更に進め、府民及び事業者の皆さまにとってより安心・安全な環境を整備するため、京都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」を開始しますので、広く御周知いただきますようお願いいたします。

## 1 概要

- 新型コロナウイルス感染防止対策に係る業種別ガイドラインや国が示す基準案等を踏まえて作成した38項目の基準を満たした飲食店を京都府が認証
- 認証店舗には専用ステッカーを交付し、京都府ホームページで公表
- 7月21日（水）から8月31日（火）まで京都府ホームページ等で申請受付
- 本日7月19日（月）から、専用コールセンターを開設

## 2 対象店舗

京都府内の飲食店（宅配、テイクアウト、フードコートは除く）

## 3 認証基準

業種別ガイドラインや国が示す基準案等を踏まえて作成した38項目

### 【主な項目】

- ・アクリル板等の設置（座席の間隔の確保）
- ・手指消毒の徹底
- ・食事中以外のマスク着用
- ・換気の徹底
- ・大声での会話の自粛 等



認証ステッカー

## 4 申請方法

### (1) 申請期間

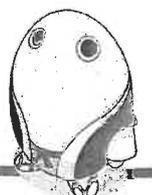
令和3年7月21日（水）から8月31日（火）まで

※9月1日以降の申請方法等については、ホームページ等で改めてお知らせします。

### (2) 京都府ホームページ「京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度について」から申請 ([https://www.pref.kyoto.jp/kikikanri/corona\\_3rdnsho.html](https://www.pref.kyoto.jp/kikikanri/corona_3rdnsho.html))

※郵送での手続きを希望される場合は、京都府の府民総合案内・相談センターのほか、広域振興局総合庁舎及び府内市役所・町村役場等にて申請資料を配布（8月31日（火）必着）

裏面あり



## 5 認証までの流れ

- ① 各店舗で、認証基準に基づき感染防止対策を実施し、京都府に申請
- ② 申請のあった店舗を調査員が訪問し、対策の実施状況を調査
- ③ 実施が確認できた店舗について京都府が認証し、認証ステッカーを発行
- ④ 認証した店舗については、京都府のホームページで公表

## 6 問合せ先（コールセンター）

京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度事務局

電話番号 075-284-0182

開設時間 日曜日及び祝日を除く、月～土 9:30～17:30

※ただし、7月22日（木・祝）及び23日（金・祝）は開設します。

# 京都府新型コロナウイルス 感染防止対策認証制度



飲食店を営業する皆さまと、利用する皆さま  
双方にとって安心・安全な環境づくりのため  
感染防止対策に取り組んでいる飲食店を  
京都府が認証する制度です



ステッカー  
掲示イメージ▶

◀認証ステッカー

このステッカーの掲示のあるお店は、京都府が策定した  
38項目にわたる感染防止対策を講じている飲食店であることを、  
お店を一つひとつ訪問調査した上で、京都府が認証しています。  
以下のホームページで認証店を掲載しますので、  
お店選びやお店のPRなどにご利用ください。



# 府内飲食店事業者のみなさまへ 感染防止対策認証店になりませんか？

京都府が策定した38項目にわたる感染対策を講じている飲食店を「京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証店」として認証します。

## 対象施設

京都府内で食品衛生法上の飲食店・喫茶店の営業許可を受けた施設で、飲食のための客席を有する施設

※右記の施設を除く

- その場所で飲食をさせること以外を主たる目的とした施設  
例) 宅配専門店/テイクアウト専門店(フードコート含む) など
- 学校・病院など、特定の方を対象として飲食させることを主たる目的とした施設  
例) 学校給食/社員食堂 など
- 宿泊者に対して飲食をさせることを主たる目的とした宿泊施設  
例) ホテルの食事会場 など

## 手続きの流れ

- ①実践 : ホームページから認証基準・点検マニュアルを確認し、店舗の感染防止対策を実践する
  - ②申請 : ホームページの申請フォームから、お店の情報と訪問調査の希望日を入力する
  - ③調査 : 訪問調査を受ける
- 認証!** 基準を満たしていれば、認証ステッカーが交付され、ホームページに店舗情報が掲載される



## 認証されると

認証ステッカーが交付され、京都府のホームページに店舗情報が掲載されます。

お店のホームページや広告物にも

「京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証店」の

名称を使用することができますので、ぜひお店のPRにご利用ください。

## 申請期間・方法

申請  
期間

**令和3年7月21日(水)～令和3年8月31日(火)**

[電子申請] [https://www.pref.kyoto.jp/kikikanri/corona\\_3rdninsho.html](https://www.pref.kyoto.jp/kikikanri/corona_3rdninsho.html)  
(下記二次元コードからアクセスできます▼)

[郵送申請] 上記ホームページ又は京都府庁、広域振興局総合庁舎及び府内市役所・町村役場等に配架してある申請書をご利用ください。

京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度事務局

TEL. 075-284-0182 [9:30~17:30:日祝除く]  
[https://www.pref.kyoto.jp/kikikanri/corona\\_3rdninsho.html](https://www.pref.kyoto.jp/kikikanri/corona_3rdninsho.html)



京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度 認証基準

1. 来店者の感染症予防	
(1) 入店・注文・支払い時	
1	入口にマスクを着用して入店するよう表示する。また、発熱（37.5度以上か平熱より1度以上）あるいは平熱でも風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢、味覚・嗅覚障害等の症状がある者は入店しないよう表示する。
2	入口に消毒設備を設置し、入店時に必ず、従業員が来店者に呼びかけ、手指消毒を実施する。
3	順番待ち等により列が発生する場合は、1m以上来店者同士の対人距離を確保するための誘導・表示などを行う。
4	レジ等での対面接客時に、アクリル板、透明ビニールカーテン、パーティションなどで遮蔽するほか、コイントレイを介した受け渡し、またはキャッシュレス決済を導入する。なお、現金等の受け渡し後には手指消毒を行う。
(2) 食事・店内利用時	
5	飲食時以外はマスク着用を周知するとともに、こまめな手洗い・手指消毒を掲示物等で周知する。
6	咳エチケットを徹底するよう注意喚起を行う。
7	テーブル間の配置については、以下のいずれかを満たす。 ①テーブルの間は、相互に対人距離が1m以上確保できるよう配置する。 ②テーブルの間を、アクリル板（高さは床から1.4m程度・着座時目を覆う程度以上のものを目安）、透明ビニールカーテン、パーティション等で遮蔽する。
8	同一テーブルでの席の配置については、以下のいずれかを満たす。 ①真正面での着座配置をしない。また、座席の間隔を1m以上確保する。 ②テーブル上にアクリル板等（高さは床から1.4m程度・着座時目を覆う程度以上のものを目安）を設置して遮蔽する。
9	カウンターテーブルでの席の配置については、以下のいずれかを満たす。 ①座席の間隔を1m以上確保する。 ②カウンターテーブル上にアクリル板等（高さは床から1.4m程度・着座時目を覆う程度以上のものを目安）を設置して遮蔽する。
10	滞在時間の制限（2時間程度）及び同一グループの同一テーブルへの入店案内の制限（原則4人以内）を行い、同時に多数の人が集まらないようにする。
11	料理は大皿での提供は避け、個々に提供する。鍋料理や盛り合わせ料理などを提供する場合は、従業員が取り分けるなど工夫する。
12	ビュッフェやサラダバー及びドリンクバーでは、以下のいずれかを満たす。 ①利用者が一回の料理取り分けごとに新たな小皿を使用するとともに、飛沫がかからないようにカバーを設置するなど食品・ドリンクを保護し、取り分け時はマスク、使い捨て手袋等の着用及び取り分け用のトングや箸を共有としないことを徹底する。 ②料理を小皿に盛って提供するか、スタッフが料理を取り分ける。
13	卓上には原則として調味料・冷水ポット等を置かないようにする。撤去が難しい場合は、客が入れ替わるタイミングで、消毒や交換を行う。
14	お酌や回し飲み、スプーンや箸などの食器の共有や使い回しは避けるよう掲示物等により注意喚起を行う。
15	店内BGMの音量を低減させ、大声での会話を避けるよう掲示物等により注意喚起を行う。
16	トイレの蓋を閉めて汚物を流すように表示する。
17	トイレ使用後は、手洗いや手指消毒を実施するよう表示する。
18	喫煙スペースがある場合は、3つの密を避けるよう、一度に利用する人数を制限し、人と人との距離を保つこと、会話をしないことを掲示物等により注意喚起を行う。
2. 従業員の感染症予防	
19	常にマスクを着用し、咳エチケットを徹底する。また、大声での会話を避ける。
20	出勤前に検温・体調確認を行い、発熱や風邪の症状等体調に異常がみられる場合は、店舗責任者にその旨を報告し、勤務の可否等の判断を仰ぐ。店舗責任者は、従業員が発熱（37.5度以上か平熱より1度以上）あるいは平熱でも風邪症状（せきやのどの痛みなど）、嘔吐・下痢、味覚・嗅覚障害等の症状がある場合は、店舗で勤務しないように指示する。
21	感染した、もしくは感染疑いのある者、濃厚接触者として判断された者の就業は保健所の助言・指示等に従う。
22	定期的に、かつ、就業開始時や他者の接触が多い場所・物品を触れた後、清掃後、トイレ使用後に、手指消毒や手洗いを実施する。

23	利用者からの注文の受付や料理提供にあたっては、利用者の正面に立たないように注意し、対人距離を確保する。
24	休憩スペースや更衣室では、マスクを着用し、一度に休憩する人数を減らし、対面での食事や会話を避ける。また、定期的に換気・清掃する。
25	従業員のユニフォームは当該日業務終了後など定期的に洗濯する。
<b>3. 施設・設備の衛生管理の徹底</b>	
26	【建築物衛生法の対象施設】 法に基づく空気環境の調整に関する基準を満たしているか確認し、満たしていない場合は、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。
27	【建築物衛生法の対象外施設】 以下のいずれかを満たす。 ①窓の開放による換気の場合は、1時間当たりの換気回数を2回以上確保するため、30分に1回、5分程度、2方向の窓を全開（窓が一つしかない場合は、ドアを開け、サーキュレーターを用いる）するなどして十分な換気を行う。また、換気のため窓やドアを開放している旨利用者に周知し、協力を要請する。 ②換気設備による換気の場合は、必要換気量（一人あたり毎時30m <sup>3</sup> ）を確保すること。必要換気量が足りない場合は、入店者数を調整して一人あたりの必要換気量を確保するとともに、換気設備の清掃、整備等の維持管理を適切に行う。 ③CO2センサーを用いて店内を測定し、二酸化炭素濃度が一定水準（目安1,000ppm）を超えないように換気や収容人数を調整する。
28	湿度40%以上を目安として、適度に加湿する。
29	トイレの共用のタオルは使用を中止し、ペーパータオルを設置するか、または個人のタオル等の使用を促す。 ハンドドライヤーを使用する場合は、本基準の26又は27に基づき、十分な換気を行う。
30	他人と共用する物品や複数の人の手が触れる場所を消毒用エタノールや次亜塩素酸ナトリウム、市販の界面活性剤含有の洗浄剤を用いて、利用者の入替時など定期的に清拭消毒する。
31	ゴミを回収する者はマスクや手袋を着用し、作業後、必ず手を洗う。
32	食品残さ、鼻水、唾液などが付着した可能性のあるゴミ、おしぼり等は、ビニール袋に密閉して処理する。
<b>4. チェックリストの作成・公表</b>	
33	各施設・事業者は、施設内のリスク評価をしたうえで、具体的な方法や手順、清掃・消毒の頻度、人と人との間隔の明け方などを定めたチェックリストを作成するとともに、当該チェックリストによる毎日の確認について公表する。
<b>5. 感染者発生に備えた対処方針</b>	
34	施設の従業員の感染が判明した場合、保健所の指示・調査等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設からの感染拡大防止策を講じるとともに、必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。
35	保健所が行う積極的疫学調査の結果、感染者が当該施設を利用していたことが判明した場合、保健所の助言・指示等に誠実かつ積極的に対応・協力して、当該施設を媒介とした感染拡大を防止する対策を講じるとともに、必要に応じ感染の可能性のある営業日など感染拡大防止のための情報を公表する。
36	従業員に対し、感染疑いがある場合は検査結果が判明するまで出勤を控えること、日々の行動を記録し、保健所が行う積極的疫学調査時等に協力できるようにしておくことなど、感染拡大を防止する上で適切な行動を徹底するための研修機会を提供する。
37	感染リスクの早期把握のため、国、京都府又は京都市が提供する濃厚接触通知アプリ等の利用をルール化ないし奨励する。
38	感染防止対策に必要な物資（消毒剤、不織布マスク、手袋、ペーパータオル、及びそれらの使い捨て用品を廃棄する容器等）の一覧表（リスト）を作成し、十分な量を準備しておくか、または緊急時にすぐに入手できるように予め手配をしておく。平時から使用した分をその都度補充し、常に一定の必要量を備蓄しておくよう努める（ローリングストック）。

## 京料理店オーナーによる独自認証基準に係る共同会見について

令和3年7月20日

京都府農林水産部農政課

新しい生活様式における飲食店の安心・安全を確保し、健康を守りながら経済活動を活性化するために16の京料理店オーナーによる認証制度準備委員会が設立され、独自の認証基準「Chef's Criteria of New Normal（飲食店の最高安全基準）」が作成\*されました。

このことについて、以下のとおり共同で会見を行いますので、当日の取材をお願いします。

※ 令和2年度「コロナ社会対応ビジネスモデル創造事業（事業可能性調査）」（京都府補助事業）を活用

1 日 時	令和3年7月27日（火） 午前10時～10時30分		
2 場 所	京都府庁1号館3階 秘書課会議室		
3 出席者	「安心の食プロジェクト」認証制度準備委員会		
	顧問（株） <small>きくのい</small> 菊の井	代表取締役	<small>むらた よしひろ</small> 村田 吉弘 氏
	代表（株） <small>あらしやまべんけい</small> 嵐山辨慶	代表取締役	<small>いそはし てるひこ</small> 磯橋 輝彦 氏
	委員（株） <small>きのぶ</small> 木乃婦	代表取締役	<small>たかはし たくじ</small> 高橋 拓児 氏
	事務局（株） <small>まつおおんせんきょうりょうりとりよね</small> 松尾温泉 京料理鳥米	代表取締役	<small>たなか よしのり</small> 田中 良典 氏
			ほか
	京都府知事		西脇 隆俊
	京都府副知事		山下 晃正
	京都府農林水産部長		安原 健史

### 【参考】令和2年度「コロナ社会対応ビジネスモデル創造事業」の概要

WITH コロナ社会から POST コロナ社会を見据えた新しいビジネスモデルの実証実験を通じて、その成果や知見を「新型コロナウイルス感染症対策危機克服会議」における検討の参考とするため、事業化可能性調査や具体的な実践に取り組む者に対して、その経費の一部を支援するもの

#### ○事業を活用した取組の概要

- ・代表者名：株式会社 嵐山辨慶（代表者 磯橋輝彦代表取締役）
- ・取組テーマ：京都の食文化を明日へ【安心の食プロジェクト】
- ・成果概要：① 準備委員会の設立・飲食店の安全基準の作成  
② 大学・研究機関、専門家等による安全基準の妥当性・検証方法確認  
③ 店舗内の空間衛生基準を確立し、「安心の見える化」

<問い合わせ先>

京都府農林水産部農政課食の安全・食育係  
課長 荻 / 参事 渡邊 (TEL:075-414-5656)



# 群馬県の養豚場における豚熱の発生（国内71例目）及び 京都府の対応について

令和3年8月10日  
危機管理部  
農林水産部

8月7日（土）に群馬県の養豚農場で国内71例目（群馬県3例目）となる豚熱の発生が確認されましたので、本府の対応状況と併せて下記のとおり御報告します。

## 記

### 1 群馬県の豚熱発生（国内71例目）の概要

#### （1）農場概要

群馬県桐生市 養豚農場（約5,000頭）

#### （2）経過

- ・8月6日（金）農場から発熱とチアノーゼ（皮膚の青紫色変化）を呈する豚群がいる旨の通報を受け、病性鑑定を実施。県の検査により豚熱陽性。
- ・8月7日（土）国の確定検査により患畜確定。殺処分等防疫措置開始（ワクチン接種地域のため移動等制限なし）。

### 2 京都府の対応

#### （1）農場への侵入防止対策

- ・8月8日（日）、主要養豚農家（6戸7農場10,547頭）に対し、異常がないことを確認済
- ・同日、全豚等飼養者（43戸）に対し家畜衛生情報を発出し、異常家畜の早期発見・早期通報、農場内の消毒の徹底、野生動物侵入防止柵の点検など飼養衛生管理の徹底を再度指示

#### （2）ワクチンによる予防対策

- ・飼養豚対策：毎月生まれる子豚約1,500頭に予防的ワクチンを継続接種
- ・野生いのしし対策：令和3年度前期経口ワクチン散布として、主要養豚農家がある南丹地域を中心（京都市、亀岡市、南丹市、京丹波町）に2回散布。
  - 1回目：5月23日～24日散布（350箇所、7,000個）
  - 2回目：6月20日～21日散布（350箇所、7,000個）

櫻田 畜産課長(4980)  
田村 農村振興課長(4905)

<参考>

1 国内豚等飼育施設での発生状況

(R3. 8. 10時点)

	府県名(確認日)	発生農場(戸)	関連農場等(戸)	殺処分頭数(頭)
1	岐阜県(H30. 9. 9~R1. 9. 22)	22	4	69, 887
2	愛知県(H31. 2. 6~R1. 12. 17)	18	29	65, 296
3	長野県(R1. 9. 14~9. 17)	2	3	2, 943
	関連農場 滋賀県(H31. 2. 6)	-	1	699
	関連農場 大阪府(H31. 2. 6)	-	1	737
4	三重県(R1. 7. 24~R3. 4. 14)	3	-	21, 215
5	福井県(R1. 7. 29~8. 12)	2	-	997
6	埼玉県(R1. 9. 13~11. 9)	5	1	7, 607
7	山梨県(R1. 9. 13~R3. 8. 6)	3	1	5, 113
8	沖縄県(R2. 1. 8~3. 12)	7	3	12, 381
<b>9</b>	<b>群馬県(R2. 9. 26~R3. 8. 7)</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>20, 390</b>
10	山形県(R2. 12. 25)	1	-	1, 327
11	和歌山県 (R3. 1. 26)	1	-	290
12	奈良県 (R3. 3. 31)	1	1	1, 131
13	栃木県(R3. 4. 17)	2	1	37, 000
14	神奈川県(R3. 7. 8)	1	2	4, 328
	<b>計</b>	<b>71</b>	<b>48</b>	<b>251, 341</b>

2 府内市町村別野生いのしし陽性確認頭数(検査総数:402)

(R3. 8. 10時点)

市町村名	陽性確認頭数(頭)	初確認年月日	直近確認年月日
南山城村	7	R2. 10. 1	R3. 2. 25
笠置町	4	R3. 2. 25	R3. 4. 30
木津川市	3	R2. 11. 19	R2. 12. 17
和束町	1	R2. 7. 16	
精華町	5	R3. 3. 8	R3. 5. 27
京田辺市	1	R3. 7. 21	
井手町	1	R2. 9. 17	
宇治田原町	2	R2. 4. 27	R2. 5. 14
宇治市	4	R2. 10. 19	R3. 3. 4
大山崎町	2	R3. 3. 18	R3. 7. 8
長岡京市	3	R3. 3. 9	R3. 4. 15
京都市	4	R2. 11. 12	R3. 2. 4
亀岡市	5	R3. 4. 15	R3. 7. 29
南丹市	7	R3. 3. 24	R3. 8. 5
京丹波町	18	R3. 3. 8	R3. 8. 5
綾部市	4	R3. 1. 22	R3. 2. 22
福知山市	1	R3. 4. 30	
舞鶴市	3	R3. 4. 5	R3. 5. 20
<b>合計</b>	<b>75</b>		

# きょうと食育ネットワーク情報交換会について（概要報告）

令和3年7月  
農政課  
(きょうと食育ネットワーク事務局)

きょうと食育ネットワークの統一テーマである「朝ごはんを食べよう!」について、本ネットワーク団体をはじめ府内食育関係者の参加のもと、オンラインにて情報交換会を開催したところ、多くの参加者を得て取り組むことができましたので報告します。

1 日時 令和3年7月9日（金）午前10時30分から11時30分まで

2 場所 オンライン（zoom ミーティング）

3 主催 京都府、きょうと食育ネットワーク

4 内容

(1) 「第4次京都府食育推進計画の策定について」

農政課 副主査 熊谷 聡子

(2) 「朝食をとってもらうためのひと工夫 ～かんたん朝食から始めよう～」

同志社女子大学生生活科学部食物栄養科学科 教授 小切間 美保 氏

(3) 「企業、大学、行政が連携した京都「朝食ラブ®」企画について」

味の素株式会社大阪支社（きょうとの食育サポート企業）北村 朱里愛 氏

(4) 意見交換

5 参加者

110名（食育ネットワーク会員、きょうとの食育サポート企業、食いく先生、ヤングサポーター、関係団体、企業、行政等、食育関係者）

6 参加者アンケート（抜粋）

約9割の参加者が「とても参考になった・参考になった」「今後に生かしたい」と回答

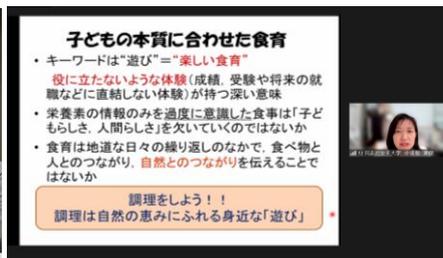
- ・朝食喫食率向上に向けた様々な取組の情報が得られ、参考になりました。
- ・企業、大学、行政との連携は、素晴らしい企画だと思いました。
- ・改めて食育活動の推進にドライブをかけようと思いました。当社の活動に朝食メニューのご提案なども取り入れていきたいと思えます。
- ・第4次食育推進基本計画を参考に食育を実践していきたいと思えます。
- ・市町村食育推進計画策定時等に、取組や目標等の参考にしたいと思えます。

7 今後について

令和3年4月から開始する第4次京都府食育推進計画では、食育ネットワークを中心に各団体が協働して取り組むこととしており、引き続き連携して食育の取組を推進します。

8 その他

当日の様子は、YouTube で限定公開予定



# 「食」についての目標を宣言しよう！ 「第5回京都府食のみらい宣言・実践活動コンクール」を実施します！

令和3年7月21日  
京都府農林水産部農政課

京都府では、府民の皆様が自らの食に関する目標を宣言し、自発的に取り組むことで、府民の皆様相互の波及効果により、食育の輪が広がることを目的として、「自分自身の食に関する目標（食のみらい宣言）」と「その目標達成に向けた実践活動」を募集しますので、府民の皆様幅広く周知いただきますようお願いいたします。

## 1 募集内容

- (1) 自分自身の食に関する目標（食のみらい宣言） 【 50字以内】
- (2) 目標達成に向けた実践活動についてのコメント 【100字以内】
- (3) 活動の様子が分かる写真等

## 2 応募方法

### (1) 【SNS部門】

SNS（Twitter 又は Instagram）で以下の公式アカウントをフォローし、自身のアカウントで募集内容を記載・添付の上、「#食のみらい宣言」をつけて投稿  
（公式アカウント）

Twitter：京都府食の安全・食育情報 Twitter アカウント（@kyotopref\_shoku）

Instagram：京都府食のみらい宣言 Instagram アカウント（@kyotopref\_shoku）

### (2) 【メール部門】

応募様式に必要事項を記載し、募集内容を記載・添付の上、Eメール又は郵送にて応募  
（応募先）

Eメール：nosei@pref.kyoto.lg.jp

郵 送：〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町  
京都府農林水産部 農政課 食の安全・食育係 行

※学校・学級単位で応募される場合は、所定の応募者一覧表を併せて添付

※募集要項及び応募様式は、京都府ホームページ「食のみらい宣言」からダウンロード

<https://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/news/press/2021/07miraisengenboshu.html>

（詳細は、別添募集要項を御参照ください。）

- 3 募集期間 令和3年7月26日（月）～令和3年11月12日（金）[消印有効]
- 4 応募資格 京都府内に居住又は通勤・通学している方（個人、グループどちらの応募でも可）
- 5 入 賞 各部門それぞれから、最優秀賞 各1点、優秀賞 各4点、佳作 各5点  
計20点を選考し、令和4年1月頃表彰予定

※入賞者には、各協賛企業から副賞が授与されます。

※入賞者の氏名・団体名、在学学校名・学年及び応募作品は新聞社等報道機関へ提供するとともに、本府ホームページ、SNS等へ掲載させていただきます。

- 6 主 催 京都府、きょうと食育ネットワーク

裏面あり



7 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、  
(予 定) (公社)京都府栄養士会、京都府農業協同組合中央会、京都新聞

8 協 賛 「きょうとの食育」サポート企業  
( 味の素(株)大阪支社、大阪ガス(株)、大塚製薬(株)、花王(株)、  
カゴメ(株)大阪支店、(株)平和堂、(株)明治関西支社、  
近畿中央ヤクルト販売(株)、京滋ヤクルト販売(株) )

<問い合わせ先>

京都府農林水産部農政課 課長 荻、参事 渡邊 (電話：075-414-5654)