

## 令和6年度第4回食の安心・安全意見交換会の開催結果について

令和7年3月5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4回目となる意見交換会を開催しました。

- 1 日 時 令和7年2月10日（月）14:30～16:00
- 2 開催方法 Zoom ミーティング
- 3 出席者 消費者団体3団体6名  
京都府（生活衛生課、農政課）6名

### 4 概 要

#### （1）主な内容

令和7年度京都府食品衛生監視指導計画について

#### （2）主な意見や質疑応答

- Q. 令和7年度の新規重点項目に水産物加工品のヒスタミン検査を拡充するとあるが、水産物加工品ということは生の魚ではなく加工品を検査することか。

A. 例えば、へしこや日干しといった加工度が低く、ヒスタミン産生菌のリスクが高い食品を検体として選定する予定。

Q. アレルゲン検査を拡充することについて教えてほしい。

A. 検査の対象を、症例数の多い食品や混入リスクの高い食品に拡充・振替する。

Q. 消費者として、輸入食品（特に生ハムやソーセージなどの加工食品）に対して関心がある。輸入食品はどのくらい検査しているのか。

A. 輸入食品は、国の輸入食品監視指導計画の実施結果や国内流通後の違反事例も考慮して収去検査全体の750検体中130検体程度割り当てる予定。

#### （3）アンケート結果

ア アンケート平均点 4.25点（5点満点）

#### イ 主な意見・感想

- ・ 自動車による飲食店営業（キッチンカー）の営業許可基準が関西広域連合域内で共通になることは、実態に合っており良いことだと思う。
- ・ 京都府の食品衛生に関する取組みが、よく理解できた。