

京都府の食の安心・安全に係る
取組について

令和6年度きょうと食の安心・安全フォーラムの開催結果について

令和6年2月
農政課

2月4日（火）に、「きょうと食の安心・安全フォーラム～育てよう！京の食の未来～」を開催し、京都府及び食品関連事業者が食の安心・安全等に向けた取組を報告するとともに、参加者と意見交換を行いましたので、下記のとおり御報告します。

記

- 1 日 時 令和7年2月4日（火）13:30～15:30
- 2 会 場 京都府立京都学・歴彩館 小ホール（※Zoom ウェビナーによる同時配信）
- 3 主 催 きょうと食の安心・安全フォーラム実行委員会（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、特定非営利活動法人コンシューマーズ京都、一般社団法人京都鶏卵・鶏肉安全推進協議会、京都府）

4 参加者 消費者、事業者等 121名

5 参加事業者

- ・ビオ・ラビッツ株式会社 代表取締役 梅本 修 氏（農業／京丹後市）
- ・株式会社辻しば漬本舗 代表取締役 辻 和豊 氏（漬物製造者／京都市）
- ・有限会社グリーンファームソーゴ 取締役社長 牧野 幸弘（鶏卵生産者／福知山市）

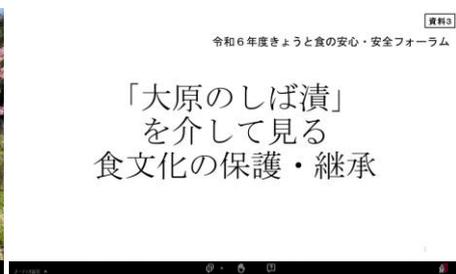
6 概 要

（1）アンケート集計結果（回答率 86.3%）

- ・本フォーラムに参加して「大変満足」・「満足」と回答した参加者の割合：78.4%
- ・京都府や事業者の取組について「とても理解が進んだ」・「理解が進んだ」参加者の割合：93.2%

（2）参加者の主な感想

- ・食品関連事業者の苦労など聞くと、農林水産物の価格が多少高くても購入しようと思いませんでした。
- ・食品の生産・製造に関する思いを聞いたのがとても良かったです。安心・安全の取組を意識するキッカケになりました。
- ・食品関連事業者の今まで知らなかった苦労や工夫、取組の数々を直接聞くことができ勉強になりました。近所の友人達にも話そうと思いました。
- ・生産者の努力や苦労がわかり、知識の醸成につながりました。今後も食の安心・安全について学んでいきたいと思えます。



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ので御報告します。

- 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ということか。
- 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。

食中毒が発生しました ～食品衛生法に基づく営業停止処分を実施～

- 丹後保健所において食中毒を疑う患者の発生を探知し、調査の結果、与謝野町内の飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。
■本日、同店舗に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

1 探知の概要

5月1日（木）午前11時50分頃、与謝野町内の飲食店を利用したグループの関係者から丹後保健所に「嘔吐・下痢等の症状を呈している者がいる」旨の連絡があった。

2 調査結果（本日午後5時現在）

- (1) 初発日時 4月29日（火）午後11時頃
- (2) 有症者 13名（23歳～57歳）うち8名が医療機関を受診 入院者なし、全員が軽症で快方に向かっている。
- (3) 主な症状 下痢、嘔吐、発熱
- (4) 病因物質 ノロウイルスGⅡ
- (5) 原因食事 4月28日（月）に当該飲食店が提供した食事
（主なメニュー：カキフライ、サンドウィッチ、枝豆、おにぎり、ケーキ等）

3 原因施設

- (1) 屋 号
- (2) 所在地 与謝郡与謝野町
- (3) 営 業 者 株式会社（代表取締役）
- (4) 許可業種 飲食店営業

4 原因施設の特定期理由

- (1) 有症者の発症状況が類似しており、有症者7名と調理従事者3名の検便からノロウイルスが検出された。
- (2) 有症者の症状が、ノロウイルスによる食中毒症状と類似している。
- (3) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

5 丹後保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査（5月1日（木））
（調理従事者の検便、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等）
- (2) 喫食者の調査（5月1日（木）～5月2日（金））
（発症状況調査、喫食状況調査、検便等）
- (3) 食品衛生法の規定による営業停止処分
（5月2日（金）から5月3日（土）までの2日間）
なお、5月1日（木）夜から当該施設は、営業を自粛

（次頁あり）

【報道機関の皆様へ】

ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、下記注意事項の啓発に御協力をお願いします。

- 1 調理前、食事前、用便後は、石けんを使い十分に手を洗いましょう。
- 2 ノロウイルスは感染力が強く、患者の吐物、下痢便からも感染することがあります。
トイレ清掃や吐物の処理の際は必ずゴム手袋、マスクなどを着用の上、次亜塩素酸を用いて消毒の上、よく換気をしましょう。
- 3 食品は十分加熱（85℃90秒以上）しましょう。
- 4 下痢、嘔吐などの消化器症状がある場合は、調理業務を控えましょう。

【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	075-414-4755
丹後保健所	技術次長	三木	0772-62-1361

京都府海域における養殖トリガイの貝毒発生について

令和7年5月13日

農 林 水 産 部

京都府漁協が実施する二枚貝の貝毒モニタリング検査において、舞鶴湾産の養殖トリガイから規制値以上の貝毒が検出されたため、明日(5/14)から予定していた今年度の「丹後とり貝」の出荷については延期することとなりました。

記

1 貝毒の検査結果について

検体	採取場所	結果判明日	検査項目	検査結果
トリガイ (養殖)	舞鶴湾	令和7年5月13日 (5月7日採取)	下痢性貝毒	0.18mgOA 当量/kg (規制値は0.16以下)

*宮津湾、久美浜湾のトリガイでは規制値以下

*イワガキについてはすべての湾で規制値以下

2 京都府漁協の対応について

出荷延期:5月14日から今年度のお荷開始予定であったが、延期

(海域で1週間毎に検査を行い、3週連続で規制値以下であれば出荷可能)

3 京都府の対応

- ・初出荷延期のプレスを府政記者クラブに投げ込み済
- ・関係漁業者等に対し、京都府漁業協同組合を通じて、舞鶴湾産養殖トリガイの出荷について自主規制を要請、了承済。

4 その他

- ・出荷予定個数に対する各湾の養殖トリガイの割合は、舞鶴湾 67%、久美浜湾 30%、宮津湾 3%(令和7年3月時点)。
- ・府海洋センターでは、下痢性貝毒原因プランクトンのモニタリングを行うとともに、令和6年度より国立研究開発法人水産研究・教育研究 水産技術研究所と連携し、毒化しやすい部位について研究中。

米をめぐる状況と京都府の対応について

令和7年7月8日
京都府農林水産部農産課

1 米をめぐる状況

(1) 米の価格高騰の要因として指摘されている事項について

- ①夏場の高温障害による生産量の減
- ②コロナ禍からの外食需要の回復
- ③流通ルートの多様化に伴う需給バランスの崩れ

(2) 米の需給動向について

○国は、米穀の需給及び価格の安定を図るため、需給の見通しを策定

令和7/8年主食用米等供給量 841万トン（前年比+9万トン）

令和7/8年主食用米等需要量 663万トン（前年比▲11万トン）

令和8年6月末民間在庫 178万トン（前年比+20万トン）

（出典：R7年5月28日 米穀の需給及び価格の安定に関する基本方針）

(3) 国の対応

○米の品薄と価格高騰の解消に向けた備蓄米の売渡し（3/10以降、計81万ト）

→最新の米価格（スーパーでの販売価格（6/16～22））※農水省発表

全国平均3,801円/5kg（前週比▲119円、対前年同期+70.5%）

※3,800円台となったのは、令和7年2月10日の週以来、18週ぶり

○米の安定供給等の実現に向けた関係閣僚会議（R7.6.5、R7.7.1）の概要

- ①米価高騰の要因の検証に向けた調査
- ②作況指数の公表廃止、収穫量調査方法（ふるい目）の変更
- ③全届出事業者を対象とした調査など米の流通実態の把握強化

2 府の対応

(1) 国への要望状況（令和7年6月）

- ・国内需要の変化に対応できる生産量を確保する需給見通しを示すこと
- ・コストに見合った適正な価格形成と安定取引の確保、消費者の理解醸成
- ・気候変動に適応した栽培技術及び品種開発の加速と、国主導による全国規模での技術実証の知見の蓄積及び地域での活用推進

(2) 米の安定的な生産に向けた取組

- ・普及センター、研究所等による高温対策技術の現地実証、普及
- ・水稻高温耐性品種の普及
- ・農業経営の基盤強化に資する機器導入の支援（令和7年2月、6月補正予算化）