

平成19年度
京都市食品衛生監視指導計画
ダイジェスト版



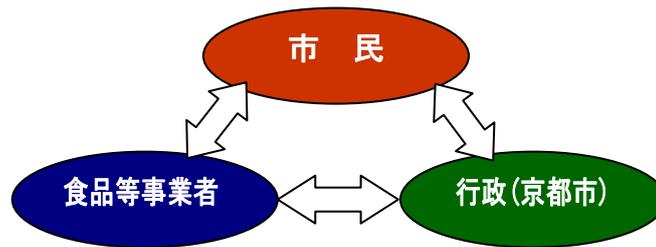
保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課

基本方針

近年、BSEや鳥インフルエンザの発生、ノロウイルス等の食中毒の発生等、さまざまな問題が発生しており、市民の皆様の食に対する不安や不信感が高まっています。

京都市では、食の安全確保をより一層推進するため、市民の皆様の意見を取り入れて策定した平成19年度京都市食品衛生監視指導計画（以下、「監視指導計画」という。）に基づき、飲食店や食品製造施設の監視指導を実施します。

また、市民(消費者)、食品等事業者及び行政によるリスクコミュニケーション（意見及び情報の交換）を推進することにより、市民の皆様や観光客の皆様の食に対する安全と安心を確保します。



平成19年度監視指導計画の主なポイント

- ① ノロウイルスによる急性胃腸炎の発生・まん延防止の徹底
- ② 食肉の生食等を原因とする食中毒発生防止の徹底
- ③ 残留農薬等の検査体制の強化
- ④ 牛海綿状脳症(BSE)の全頭検査の継続実施
- ⑤ 過去の違反事例や市民の関心の高さ等を考慮した食品の収去(抜き取り)検査の実施
- ⑥ リスクコミュニケーション(情報提供及び意見交換)の推進
- ⑦ 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進(京・食の安全衛生管理認証制度の普及啓発等)

① ノロウイルスによる急性胃腸炎の発生・まん延防止の徹底

平成18年度は、全国的にもノロウイルスによる急性胃腸炎が多数報告され、修学旅行生を始めとし、本市を訪れる方々がノロウイルスを原因とする急性胃腸炎を発症する事例が多発しました。

本年度はノロウイルスによる集団食中毒の発生を防止するため、同ウイルスによる急性胃腸炎が多発する冬季に、旅館等の宿泊施設、社会福祉施設及び飲食店等に対して、期間(11月～3月)を定め、一斉監視を行い、施設の洗浄消毒、調理従事者の手指の洗浄及び健康状態について点検するよう周知徹底を図ります。

また、保育所や幼稚園等の社会福祉施設を通じて、わかりやすい「手洗い方法」や「便や嘔吐物の適切な処理方法」などを示したリーフレット等を配布し、また、社会福祉施設の職員等を対象に講習会を開催するなど、ノロウイルスによる食中毒や急性胃腸炎症状の防止について積極的に注意喚起します。

② 食肉の生食等を原因とする食中毒発生防止の徹底

食肉の生食等を原因とする腸管出血性大腸菌(O157等)やカンピロバクター等の食中毒の発生を防止するため、食肉処理施設、食肉販売施設及び飲食店に対し、食肉の衛生的な取扱い、施設や器具類の洗浄消毒について監視指導を強化します。

特に、腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクター食中毒は、バーベキューや焼肉のシーズンである夏季に多数発生していることから、期間(7月～8月)を定め食肉処理施設、食肉販売施設及び飲食店に対して一斉監視を行います。

腸管出血性大腸菌O157は、抵抗力の弱い高齢者や乳幼児に重篤な症状を引き起こすことがあり、また、近年、食肉や食鳥肉を「生のまま」(牛生レバーや鶏の刺身等)、もしくは「加熱不十分なまま」(牛たたき、鶏ささみの湯引き等)で食べられる傾向があるため、市民向けのわかりやすいリーフレット等の印刷物を作成・配布し、食肉や食鳥肉の生食や生肉を取り扱った箸の共用による感染等の危険性について市民に対して周知徹底を図ります。

③ 残留農薬等の検査体制の強化

平成18年度に残留農薬等におけるポジティブリスト制度が施行され、本年度も引き続き、農畜水産物の残留農薬、動物用医薬品の検査件数及び検査項目の拡充及び検査技術の向上に努め、残留農薬等の基準を逸脱する違反食品の排除に努めます。

④ 牛海綿状脳症(BSE)の全頭検査の継続実施

平成17年8月から厚生労働省の規則改正により、21月齢未満の牛については検査対象から除外されましたが、本市では市民皆様の安全を確保するため、引き続き全ての牛についてBSEスクリーニング検査を継続して実施します。

⑤ 過去の違反事例や市民の関心の高さ等を考慮した食品の収去(抜き取り)検査の実施

「食品添加物」及び「残留農薬等」の基準違反等、過去に違反のあった食品や市民の関心の高い「輸入食品」及び「遺伝子組換え食品」について、積極的に収去(抜き取り)検査を実施することにより、違反食品を排除し、市内に流通する食品についての安全と安心の確保を図ります。

⑥ リスクコミュニケーション(情報提供及び意見交換)の推進

食品衛生に関するリーフレット等の配布、京都市保健衛生推進室生活衛生課ホームページ及び市民しんぶんへの掲載など、市民や食品等事業者に対し、食に関する様々な情報を積極的に提供し、意見の交換を推進していきます。

また、本年度は、食育に関する取組の一環として、「京(みやこ)・食の環境づくりフォーラム2007」(仮称)に共同参加し、食育を通して食の安全・安心について、市民とのリスクコミュニケーション(情報提供及び意見交換)を図ります。

⑦ 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進(京・食の安全衛生管理認証制度の普及啓発)

食品の製造業者や飲食店の営業者が自主的に取り組んでいる衛生管理を評価し、一定の基準を満たしている施設を認証していく「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の推進と普及啓発をし、自主的な衛生管理の推進を図ります。

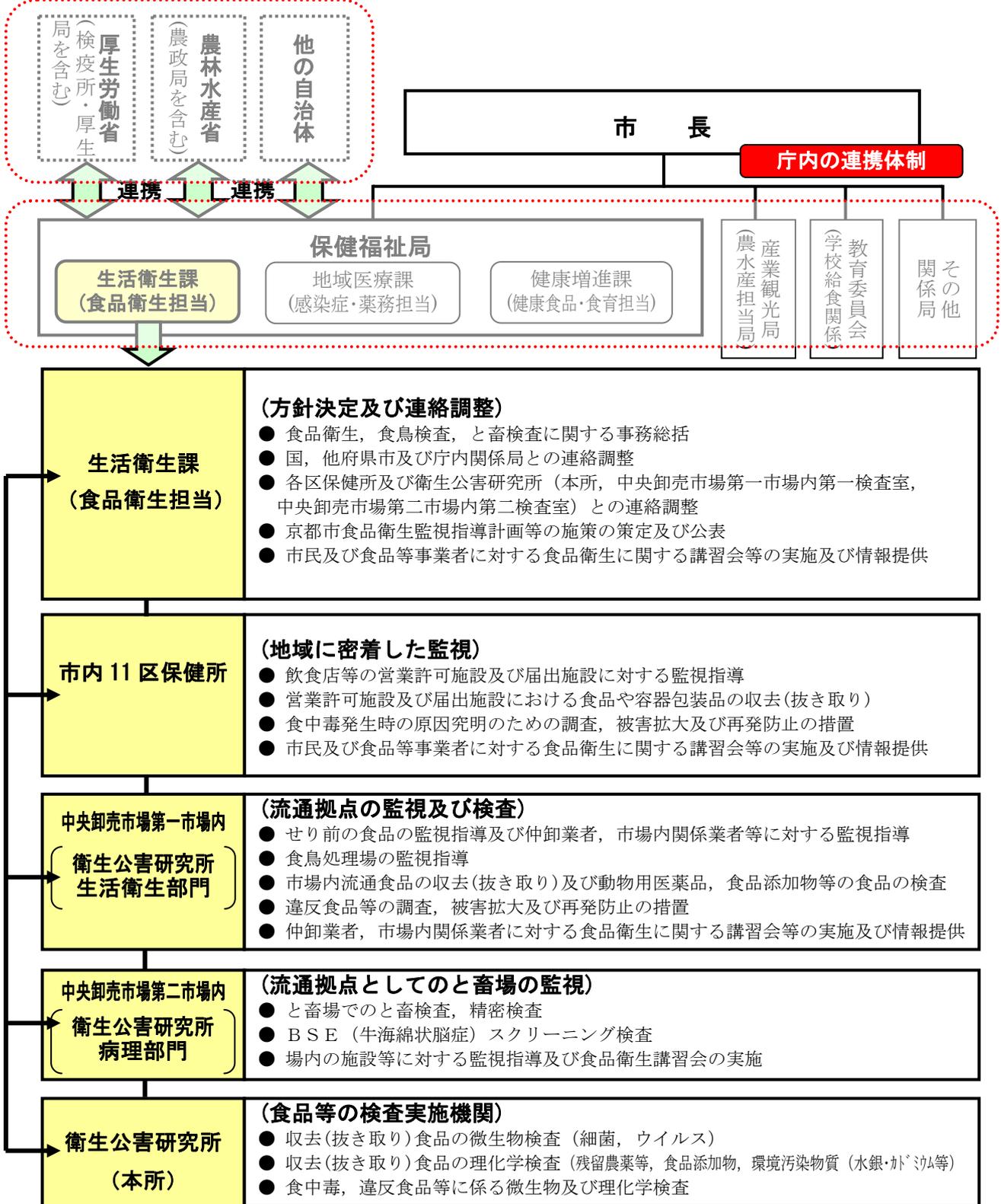
本市では、積極的に事業者等に対する講習会を開催し、助言等を行うとともに、リーフレット等を配布して認証制度について普及啓発し、認証を取得する施設が増加するように努めます。

また、平成18年度の認証業種は、①飲食店営業、②菓子製造業、③酒類製造業、④豆腐製造業、⑤漬物製造業の5業種でしたが、今後、全業種について認証します。

監視指導の実施体制と関係機関等との連携体制

京都市では、食品衛生法に基づき本市独自の監視指導計画を策定し、生活衛生課，市内11区の保健所及び衛生公害研究所がそれぞれの役割のもと，互いに連携し，食品等事業者に対して効果的な監視指導及び食品の収去検査を実施します。

国，他自治体等との連携体制



生活衛生課 (食品衛生担当)	<p>(方針決定及び連絡調整)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食品衛生，食鳥検査，と畜検査に関する事務総括 ● 国，他府縣市及び市内関係局との連絡調整 ● 各区保健所及び衛生公害研究所（本所，中央卸売市場第一市場内第一検査室，中央卸売市場第二市場内第二検査室）との連絡調整 ● 京都市食品衛生監視指導計画等の施策の策定及び公表 ● 市民及び食品等事業者に対する食品衛生に関する講習会等の実施及び情報提供
市内11区保健所	<p>(地域に密着した監視)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 飲食店等の営業許可施設及び届出施設に対する監視指導 ● 営業許可施設及び届出施設における食品や容器包装品の収去(抜き取り) ● 食中毒発生時の原因究明のための調査，被害拡大及び再発防止の措置 ● 市民及び食品等事業者に対する食品衛生に関する講習会等の実施及び情報提供
中央卸売市場第一市場内 衛生公害研究所 生活衛生部門	<p>(流通拠点の監視及び検査)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● せり前の食品の監視指導及び仲卸業者，市場内関係業者等に対する監視指導 ● 食鳥処理場の監視指導 ● 市場内流通食品の収去(抜き取り)及び動物用医薬品，食品添加物等の食品の検査 ● 違反食品等の調査，被害拡大及び再発防止の措置 ● 仲卸業者，市場内関係業者に対する食品衛生に関する講習会等の実施及び情報提供
中央卸売市場第二市場内 衛生公害研究所 病理部門	<p>(流通拠点としてのと畜場の監視)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● と畜場でのと畜検査，精密検査 ● BSE（牛海綿状脳症）スクリーニング検査 ● 場内の施設等に対する監視指導及び食品衛生講習会の実施
衛生公害研究所 (本所)	<p>(食品等の検査実施機関)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 収去(抜き取り)食品の微生物検査（細菌，ウイルス） ● 収去(抜き取り)食品の理化学検査（残留農薬等，食品添加物，環境汚染物質（水銀・ホウ酸等） ● 食中毒，違反食品等に係る微生物及び理化学検査

監視指導の実施について

監視指導に関する基本事項

市内に流通する食品の安全を確保するため、飲食店等の施設に対して「清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除、食品の衛生的な取扱い、製品の適正表示、従事者の健康確認」等の監視指導を行い、食中毒事故や違反食品の発生を防止します。

また、監視指導を行う場合に、食肉、魚介類、卵といった食品群ごとに「製造及び加工」及び「貯蔵、運搬、調理及び販売」の各段階に応じて、監視指導する項目を定め、重点的に監視指導を行います。

【食品群別の監視指導項目】

食品供給工程 食品群	目的	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
(1) 食肉、食鳥肉及び食肉製品	●腸管出血性大腸菌0157、カンピロバクター、サルモネラによる食中毒の発生防止	【食肉処理業、食肉製品製造業】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入れ時のチェック ・製造、加工に係る記録の作成と保存 ・食肉、食鳥肉、食肉製品の検査	【食肉販売業、そうざい製造業、飲食店営業等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底 ・十分な加熱の徹底
(2) 乳及び乳製品	●サルモネラ、黄色ブドウ球菌、リステリアによる食中毒の発生防止	【乳製品製造業】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入れ時のチェック ・製造、加工に係る記録の作成と保存 ・乳、乳製品の検査	【乳類販売業、集団給食施設等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底
(3) 食鳥卵	●サルモネラによる食中毒の発生防止	【卵選別包装業、液卵製造業】 ・微生物汚染の防止の徹底 ・受入れ時の異常卵のチェック ・製造、加工に係る記録の作成と保存	【菓子製造業、飲食店営業、食鳥卵販売業等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底 ・十分な加熱の徹底
(4) 魚介類及び魚介類加工品	●腸炎ピブリオによる食中毒の発生防止 ●寄生虫等による食中毒の発生防止 ●自然毒(フグ毒、貝毒)による食中毒の発生防止	【魚肉ねり製品製造業、魚介類加工業等】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入れ時のチェック ・製造、加工に係る記録の作成と保存 ・生食用魚介類の法令遵守の徹底 ・鮮魚介類、魚肉練り製品の検査	【魚介類せり売り営業、魚介類販売業、飲食店営業等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底 ・十分な加熱の徹底 ・貝毒、微生物等の検査 ・ふぐの適正な処理の徹底
(5) 野菜、果実、豆類等及びその加工品(有毒植物、キノコ類を含む)	●腸管出血性大腸菌0157による食中毒の発生防止 ●残留農薬基準違反の食品の排除 ●自然毒(キノコ毒等)による食中毒の発生防止	【そう菜製造業、かん詰又はびん詰食品製造業等】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入れ時の残留農薬検査結果のチェック ・製造、加工に係る記録の作成と保存 ・加工食品の検査	【飲食店営業】 ・生食用野菜、果実の衛生的な取扱い ・保存温度 ・施設の衛生管理の徹底

輸入食品に関する監視指導項目

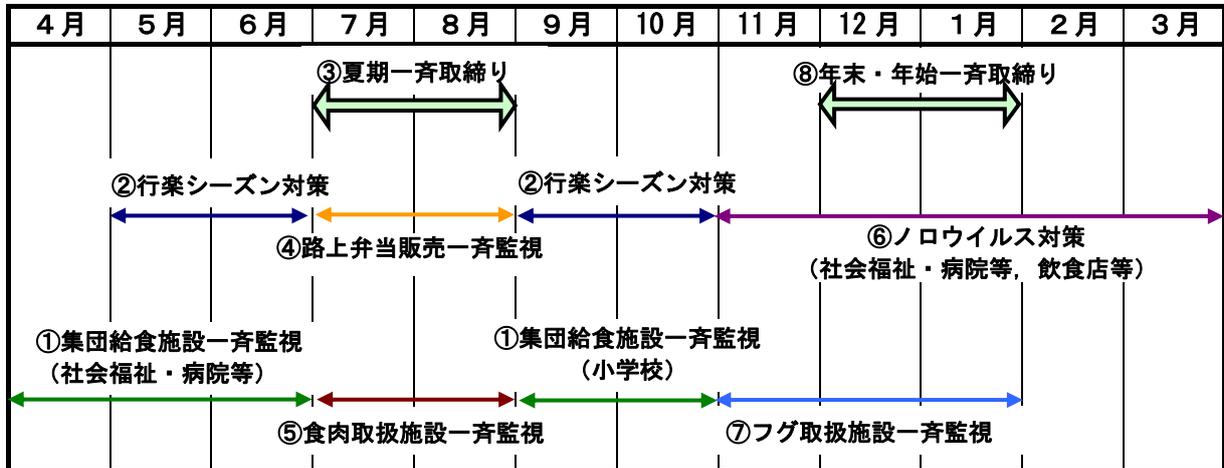
輸入食品取扱業者に対する監視指導を行う場合、下表の項目について重点的に監視指導を実施します。

- ・ 原産国における生産情報(使用農薬、使用添加物等)の収集の徹底について指導する。
- ・ 自主検査の実施等により、安全性確保を徹底するよう指導する。
- ・ 邦文による適正な表示について指導する。
- ・ 残留農薬、食品添加物等の検査を実施する。

一斉監視の実施

特に、食中毒が多発する夏季及び食品の流通量が増加する年末年始については、重点的に監視指導を実施するとともに、観光都市である本市の地域特性を考慮した行楽シーズン対策等、独自の一斉監視を実施します。

● 実施時期



● 実施内容

一斉監視	内容等	主な対象施設	時期
①集団給食施設一斉監視	「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、衛生管理の徹底を図ります。	社会福祉施設、病院、事業所の給食施設	4月～6月
		小学校の給食施設	9月～10月
②行楽シーズン対策 (食べて安心・京の旅)	観光客や流通量が増加する時期に食中毒の発生や不良食品等を排除するため監視指導を強化します。	宿泊施設、弁当調製所、土産物製造施設(菓子、漬物等)	5月～6月
		同上	9月～10月
③夏期一斉取締り	食品の事故が多発する夏期に食中毒の発生や不良食品等を排除するため、全国一斉に監視指導を強化します。	鮮魚介類等の生鮮食品取扱施設、すし屋等の飲食店	7月～8月
④路上弁当販売一斉監視	路上で販売される弁当による食中毒防止の徹底と適正な表示について監視指導します。	路上での弁当販売、弁当調製所	7月～8月
⑤食肉取扱施設一斉監視	カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157等による食中毒発生防止対策を徹底します。	食肉処理施設、食肉販売施設、焼肉屋等の飲食店	7月～8月
⑥ノロウイルス対策	ノロウイルスによる食中毒発生防止対策を徹底します。	社会福祉施設、病院等の給食施設、宿泊施設等の飲食店	11月～3月
⑦フグ取扱施設一斉監視	フグ毒による食中毒発生防止を徹底します。専任のフグ処理師による適正な取扱いについて監視指導します。	フグ取扱施設	11月～1月
⑧年末・年始一斉取締り	食品の流通量が増加する年末年始に食中毒の発生や不良食品等を排除するため、全国一斉に監視指導を強化します。	量販店(デパート、スーパー)、中央卸売市場	12月～1月

通年実施する事業

本市の地域的な特性や食中毒及び違反の発生状況等を踏まえ、以下のことについて年間を通して対策を講じます。

事業	概要	内容	時期
食中毒対策	食中毒発生時における危機管理体制の整備	医師からの食中毒の届出や市民から健康被害の訴えがあった場合等、発生状況を早期に探知し、迅速に調査を行い、発生原因を究明するとともに、適切な措置を講じることにより、危害拡大及び再発防止を図ります。	通年
輸入食品対策	残留農薬・動物用医薬品についての監視指導及び検査の拡充	定められた基準を超えるような食品を排除するため、中央卸売市場や市内の量販店等から食品を収去(抜き取り)し、昨年度よりもさらに検査体制を強化し、残留農薬等の検査を実施します。	通年
	遺伝子組換え食品に対する監視指導及び検査の拡充	遺伝子組換え食品には「遺伝子組換え食品を含む」、「遺伝子組換え食品を分別していない」旨の表示が義務づけられていることから、市内に流通する食品の検査を行い、これらの表示が適正に行われているかについて監視を行います。	
食品表示の監視	食品衛生法に基づく表示に関する監視指導	市内の食品製造施設及び販売施設において、食品衛生法に定められた食品の表示について監視指導することにより、表示が不適正な食品の排除に努めます。 特に、「食品添加物」、「遺伝子組換え食品」、「アレルギー物質(表示義務のあるもの；小麦、そば、卵、乳、落花生)及び推奨されているものに限る。）」の使用状況を確認し、これらの表示が適正に行われているかどうかの監視指導を行います。	通年
食鳥処理場の監視	食鳥処理施設の衛生管理の徹底	市内の食鳥処理施設に対して、施設の衛生管理及び食鳥肉の衛生的な処理がなされているかについて監視指導を行います。 また、鳥インフルエンザ対策として、異常な鳥が多数確認された場合、速やかに保健所に届け出るよう指導します。	通年
自主衛生管理推進及び食品等事業者の育成	「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」の遵守の徹底	食品衛生管理者及び食品衛生責任者を中心に、同条例に規定された基準を遵守させ、食品等事業者による自主的な衛生管理の推進を図ります。 期限切れ原材料の使用事件を受けて、特に以下の基準について重点的に監視指導を実施します。 ・原材料の品質、鮮度、表示等を点検し、原材料の衛生状況を確認すること。 ・製品を出荷・販売するときには、表示事項を点検すること。	通年
	「京・食の安全衛生管理認証制度」の普及啓発	食品等事業者による自主的な衛生管理を推進していく一環として、「京・食の安全衛生管理認証制度」の普及啓発を図ります。	
	食品等事業者の育成	施設ごとに設置が義務づけられている食品衛生責任者は、営業者に対し食品衛生に関する必要な意見を述べ、また営業者は食品衛生責任者の意見を尊重し、自主管理を促進していかなければなりません。各種講習会等を通じ、最新の食品衛生に関する情報を提供し、食品衛生責任者の資質の向上を図ります。	

食品等の試験検査の実施

収去(抜き取り)検査

市内で製造もしくは流通する食品の安全を確保するため、違反の起こりやすい食品や項目について考慮し、食品衛生監視員が収去(抜き取り)し、衛生公害研究所において検査を実施します。

「平成19年収去検査計画」【抜 粋】

検体の種類	収去検体数	検査内容											
		合計	細菌	ノロウイルス	残留農薬	その他の残留物質	食品添加物	遺伝子組換え食品	成分規格	自然毒	放射能検査	環境汚染物質	その他
魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	225	391	82	27	32	49	10		102	10	15	64	
冷凍食品	55	55							55				
魚介類加工品	95	128					75		43	10			
肉卵類及びその加工品	541	596	220			266	55		55				
乳	22	44				22			22				
乳製品	66	77	44				22		11				
穀類及びその加工品	72	72					38	22	12				
野菜・果物及びその加工品	149	194	10		84		32	33			35		
菓子類	99	99	55				44						
油脂類	38	38											38
漬物	65	65			16		49						
輸入食品	143	154			11		121				22		
残置食	220	220	220										
その他の食品	156	156	87				69						
器具及び容器包装	373	373							362				11
合計	2,319	2,662	718	27	143	337	515	55	662	20	72	64	49

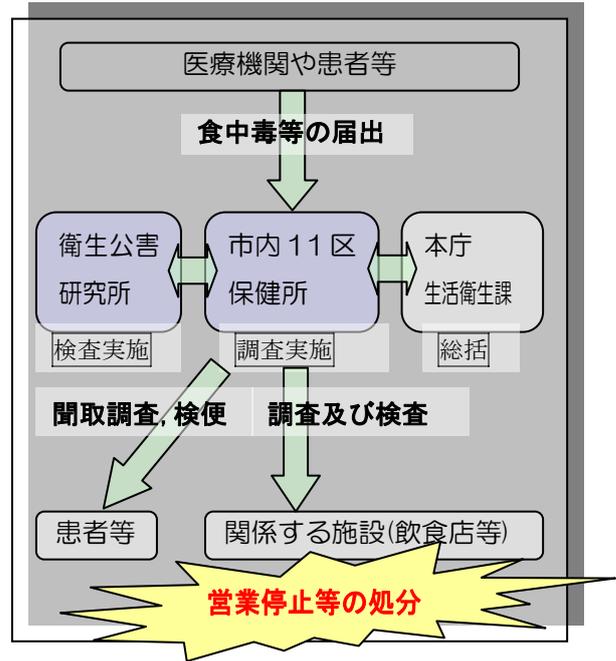
食中毒等の健康危害発生時及び違反食品等の発見時の対応と関係機関との連携

食中毒等の健康危害発生時の対応

医療機関や患者等からの食中毒の発生を疑う届出を受けた場合、保健所等の食品衛生監視員が直ちに、患者に対する聞き取り調査及び検便等を行うとともに、関係する施設に対する調査及び検査を実施し、原因究明を行い、危害の拡大防止に努めます。

必要に応じて厚生労働省及び関係する都道府県等と連携協力し危害の拡大防止に努めます。

食中毒の発生原因となった施設については、市民の皆様への危害の拡大を防止する目的で営業停止処分等の措置を講じるとともに報道機関に情報を提供し、公表します。



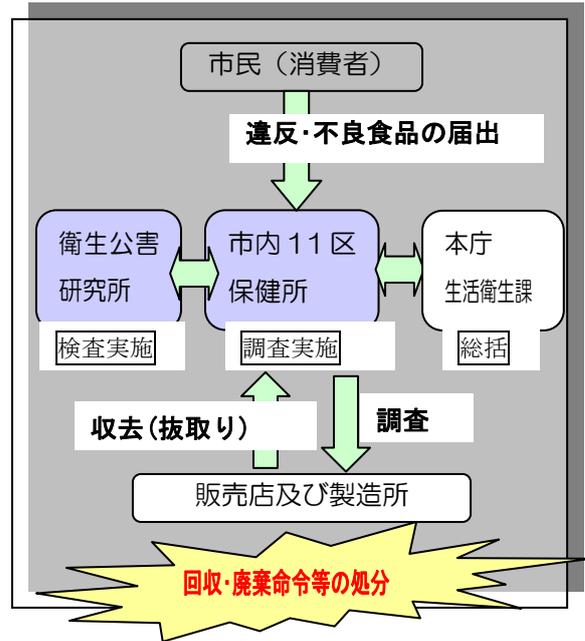
違反食品を発見した場合の対応

市内に流通している食品等について違反を発見した場合、迅速に当該食品の販売店もしくは製造所を調査し、違反食品が使用及び販売されないよう、必要に応じて速やかに回収・廃棄命令等の行政処分や再発防止等の適切な措置を講じ、危害の拡大防止に努めます。

必要に応じて、本市衛生公害研究所において検査を実施し、原因の究明を図ります。

また、多くの食品は、広域に流通しているため、違反食品等の食品事故発生時の調査や危害拡大防止には、厚生労働省及び関係都道府県等の食品衛生関係部局に迅速に情報提供し、必要に応じて連携を図り措置を講じます。

違反による危害が広域に及ぶ場合や今後さらに危害が拡大するおそれがある場合には、当該事業者の氏名等について、公表します。



消費者から不良食品についての届出があった時の対応

保健所等において、消費者からの食品衛生に関する相談や異物混入、変色、異味異臭等の違反・不良食品等の相談を受け付けます。

消費者からの食品苦情の届出を受けた場合、保健所等の食品衛生監視員は購入及び発見時の状況について具体的に聞き取り、関係する販売店や製造所等の調査を行います。また、必要に応じて、衛生公害研究所で検査を実施し、原因究明に努めます。

食品等事業者による自主的な衛生管理の推進及び食品等事業者の育成

食中毒や異物混入など食品に係る様々な危害の発生を防止するため、HACCPシステムの考え方に基づく衛生管理手法を取り入れた食品等事業者による自主的な衛生管理の推進を図ります。

▲HACCP（ハサップ）

食品の衛生管理手法の一つです。

原材料から製品に至る各製造工程のうち、重要な工程を連続的に管理することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法をいいます。

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」の遵守の徹底

食品等事業者等に条例で規定された項目を遵守することを指導します。

特に、製品の自主検査の実施や食品を製造・調理する工程における必要な記録の作成と保存について周知徹底し、当該記録等を確認します。

「京・食の安全衛生管理認証制度」の普及啓発

認証制度を普及させ、食品等事業者自らが作成した「衛生管理マニュアル」に従った自主管理を行うことで、食中毒等の危害の発生防止を図ります。

認証を取得した施設や製造された商品に、この認証マークが表示されます。



京・食の安全衛生管理認証

▲ 認証受付等の事務実施機関

社団法人 京都市食品衛生協会
TEL075-672-4316 FAX075-672-4334
〒601-8036 京都市南区東九条松田町 138-4

▲ 認証制度事務局

京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課
TEL075-222-3433 FAX075-222-3416
〒604-8571 京都市保健福祉局保健衛生推進室
生活衛生課宛（住所記載不要）

市民（消費者）、食品等事業者及び行政による情報及び意見の交換の推進

京都市・食の安全推進協議会や各種講習会等において、市民の皆様や食品等事業者の皆様と食品衛生に関して意見交換を行うとともに、ホームページや市民しんぶんにより情報の提供を行います。

▲ホームページのアドレス

- ・京都市情報館「健康と医療」<http://www.city.kyoto.jp/koho/guide/welfare/kenkou.html>
- ・生活衛生課 <http://www.city.kyoto.jp/hokenfukushi/seikatu/>
- ・衛生公害研究所 <http://www.city.kyoto.jp/hokenfukushi/eikouken/>

市民に対する講習会やチラシの配布等

【抜 粋】

事業名	実施事業所	実施時期
「京都市政出前トーク」（食品衛生講習会）	生活衛生課、保健所	通年
「市民しんぶん」、「保健所ニュース」への食中毒予防啓発等の記事の掲載	保健所	通年
保育所等へのO157等食中毒予防啓発チラシ配布	保健所	通年
食中毒予防キャンペーン	保健所、衛生公害研究所	8月（食品衛生月間）

食品等事業者に対する講習会等

食品衛生監視員が飲食店の施設へ出向き、従業員を対象に出前(出張)講習会を実施し、現場で指導や助言等を行うことにより、食品衛生に関する知識の啓発や意見の交換を行います。

意見交換

● 市民(消費者)や食品等事業者との意見交換

本市食品衛生担当者が食品衛生に係る意見交換会へ積極的に参加し、市民の皆様や事業者の皆様と意見交換を行います。

● 「京都市食品衛生監視指導計画」に関するパブリックコメントの実施等

同計画を策定するにあたっては、広く市民の皆様から意見を募集(パブリックコメントを実施)し、寄せられたご意見を反映させた計画を策定し、公表します。

また、年間通じて実施している講習会等においても、市民の皆様からのご意見をおうかがいします。



▲ 生活衛生課のホームページで同計画(全文)を紹介していますので、御参考にしてください。 <http://www.city.kyoto.jp/hokenfukushi/seikatu>

.....

▲ ご意見の提出方法

(1) 郵送、ファックス、電子メールに何れかの方法により、「京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課」までお送りください。

(2) 様式は自由ですが、意見提出用紙を最終頁に添付しておりますので、御利用ください。
なお、提出していただいた御意見等について確認させていただく場合がございますので、住所、氏名、電話番号(差しつかえなければ、性別及び年齢)をご記入いただきますようお願いいたします。

▲ ご意見の取扱いについて

ご提出いただいたご意見は、ホームページ等で公表いたしますので、あらかじめ御了承願います。ただし、住所、氏名等は公表いたしません。また、ご意見に対して個別に回答は致しかねますので、併せて御了承ください。

▲ 意見提出先

(1) 郵送 〒604-8571 京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課宛(住所記載不要)

(2) FAX 075-222-3416

(3) 電子メールアドレス eisei@city.kyoto.jp

● 「京都市・食の安全推進協議会」の開催

市民、食品等事業者及び学識経験者で構成されている「京都市・食の安全推進協議会」を定期的に関催し、本市の食品衛生に関する施策について意見交換等を行い、関係者間の相互理解を深めるとともに、得られた意見を同施策に反映させます。

● 食の安全に関する食育の推進

食育に関する取組みの一環として開催される「京(みやこ)・食の環境づくりフォーラム2007」(仮称)に共同参加し、市民の皆様や食品等事業者の皆様との意見交換を行います。



FAX

075-222-3416 (24時間受付)

「京都市食品衛生監視指導計画」担当宛

(京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課 TEL 075-222-3433)

ご住所	〒 — 電話番号 () —				
ふりがな お名前		性別	男・女	年齢	歳

「平成19年度京都市食品衛生監視指導計画」についてご意見をご記入ください。

※ご意見の取扱いについて
ご提出いただいたご意見につきましては、その内容とそれに対する京都市の見解等をホームページ等で公表いたしますので、あらかじめ御了承願います。
ただし、住所、氏名等は公表いたしません。また、ご意見に対して個別に回答は致しかねますので、併せてご了承ください。

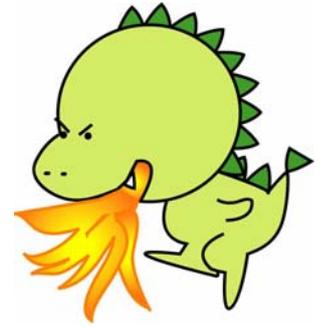
《 きりとり 》

食中毒予防の3原則



増やさない!

- 食品を長時間室温で置かないようにしましょう。
- 食品は冷蔵庫や冷凍庫で保管しましょう。
- 調理後はすぐに食べましょう。



つけない!

- 薬用石けんでこまめに手を洗いましょう。
- 肉や魚を切った包丁、まな板は十分に洗ってから使いましょう。



やっつける

- よく加熱しましょう。
- 器具は消毒液や熱湯で消毒しましょう。

お問い合わせ先：市内保健所一覧

保健所名	所在地	電話番号
北保健所	北区紫野西御所田町56	432-1475
上京保健所	上京区堀川通上立売下る北舟橋町866	432-3221
左京保健所	左京区田中門前町1	781-5171
中京保健所	中京区西堀川通御池下る西三坊堀川町521 中京区総合庁舎内	812-2633 (直) 812-0061 (代)
東山保健所	東山区清水五丁目130-6 東山区総合庁舎内	561-9176 (直) 561-1191 (代)
山科保健所	山科区栂辻池尻町14-2 山科区総合庁舎内	592-3489 (直) 592-3050 (代)
下京保健所	下京区西洞院通塩小路東塩小路町608-8 下京区総合庁舎内	371-7299 (直) 371-7101 (代)
南保健所	南区西九条南田町1-3 南区総合庁舎内	681-3579 (直) 681-3111 (代)
右京保健所	右京区太秦桂ヶ原町9-1	861-2176
西京保健所	西京区桂良町1-2	392-5690
伏見保健所	伏見区鷹匠町33	611-1161

※お問い合わせは各保健所衛生課（食品衛生担当）まで



京都市保健福祉局生活衛生課
京都市印刷物第193010号