

平成22年度

京都市食品衛生監視指導計画

目 次

I	基本方針	1
II	計画の実施期間	1
III	「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」の主な内容	1
IV	計画の主なポイント	2
V	監視指導の実施体制, 関係機関との連携	3
VI	監視指導の実施	4
VII	食品等の試験検査の実施	6
VIII	緊急管理体制の整備と強化	7
IX	自主的衛生管理の推進及び食品等事業者の育成	8
X	リスクコミュニケーションの推進	9
XI	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	10
《 参考資料等 》			
	食品供給工程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目(別紙1)	11
	平成22年度 収去検査計画(別紙2)	13
	平成22年度 市内保健センターにおける監視指導計画表	15
	平成22年度 中央卸売市場第一市場内(衛生環境研究所生活衛生部門)における監視指導等計画表	16
	平成22年度 中央卸売市場第二市場内(衛生環境研究所食肉検査部門)における監視指導等計画表	17
	用語説明 目次(五十音順)		
	用語説明 (五十音順)		

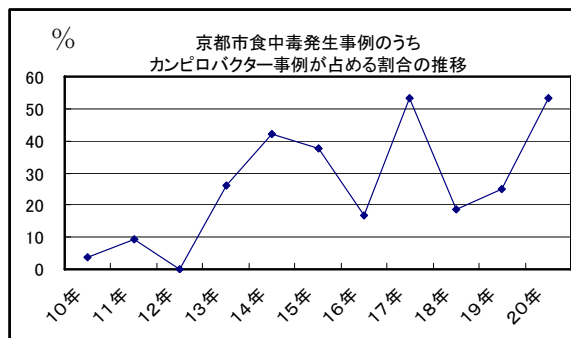
I 基本方針

近年、食品表示に関する偽装、牛肉や鶏肉の生食による腸管出血性大腸菌O157による食中毒やカンピロバクターによる食中毒の多発など、食の安全・安心を脅かすさまざまな問題がおこり、市民の皆様の食に対する不安や不信感が高まっております。

本市では、今年度、食品の安全性と安心な食生活を確保し、市民の皆様や多くの観光旅行者の皆様を健康を保護することを目的とした「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」を制定しました。

本条例の目的は、食品等事業者が自らの責務を認識したうえで行う自主的な衛生管理の取組を支援し、食品の安全性を確保するとともに、行政、市民、食品等事業者の間で情報を共有していくことで、相互理解を図り、協働して施策を実施していくこととしています。

こうした条例の趣旨を盛り込み、『平成22年度京都市食品衛生監視指導計画』を策定し、計画的かつ効果的に、監視指導及び食品検査の実施、リスクコミュニケーションの推進等を実施していきます。



II 計画の実施期間

平成22年4月1日から平成23年3月31日まで

III 『京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例』の主な内容

1 食の安全安心推進計画（食の安全安心施策の方針、目標等を定めた計画）

推進計画を定め、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する施策を総合的かつ計画的に実施します。

2 自主回収に係る報告（自主回収報告制度の実施）

食品等事業者が自主的に違反食品等の回収に着手した場合、当該事業者は直ちにその旨を市長に報告するものとし、市長は速やかに報告事項を公表します。

※自主回収に係る報告については、新たな取り組みであるため、食品等事業者及び市民への周知期間を考慮し、平成22年10月1日から施行します。

3 相互の協力（リスクコミュニケーションの推進）

本市、食品等事業者、市民及び観光旅行者等の関係者間において情報を共有し、交流を促進することにより、相互理解を深め、協力し、施策を推進していきます。

4 危機管理体制の整備

食品等の安全性の確保に重大な被害が生じ、又は生じるおそれがある緊急事態に迅速に対処するための体制を整備します。

IV 計画の主なポイント

1 食中毒発生防止の徹底

VI 監視指導の実施

詳細はこちらの章を参照してください。

◎ 食肉の生食等を原因とするカンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157などの食中毒発生防止の徹底

牛肉や鶏肉の生食等を原因とするカンピロバクターやO157食中毒が多発しております。期間を定め、食肉処理施設、食肉販売施設及び焼肉店等の飲食店に対して一斉監視を行います。

◎ 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

ノロウイルスによる急性胃腸炎が多発する冬期に、宿泊施設、飲食店及び社会福祉施設等に対して、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。

◎ フグによる食中毒発生防止の徹底

フグの流通が増える冬期に、フグ取扱施設に対する一斉監視を実施し、有毒部分(肝臓等)の提供禁止や、無資格者によるフグ処理の禁止といった適正なフグの取扱いについて周知徹底を図ります。

2 食品表示の監視指導強化

詳細はこちら

VI 監視指導の実施

行楽シーズン(春期、秋期)に合わせて一斉監視を行い、基本的な表示項目の確認をはじめ、科学的・合理的根拠に基づかない消費期限の延長の有無の確認など、適正表示に向けた監視指導を引き続き実施してまいります。

3 輸入食品の検査強化

詳細はこちら

VII 食品等の試験検査の実施

市内に流通する輸入食品についてより多くの検査を実施することにより、違反食品を排除し、安全と安心の確保を図ります。

4 BSEの全頭検査継続実施

詳細はこちら

VI 監視指導の実施

本市では市民の安心を確保するため、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 食品関連情報の積極的な開示

詳細はこちら

X リスクコミュニケーションの推進

市内で発生した食中毒事件や違反不良食品事件などについて、注意喚起が必要な情報を積極的に開示していきます。さらに、大規模な食品事故が発生した場合、ホームページや「みやこ健康・安全ねっと(健康危機管理情報電子メール配信)」を積極的に活用し、市民や食品事業者の皆様に対し、より正確で迅速な情報の提供に努めます。

6 リスクコミュニケーションの推進

詳細はこちら

X リスクコミュニケーションの推進

「みやこ健康・安全ねっと」、ホームページへの掲載、地下鉄広告、新聞広告の活用など、あらゆる広報媒体を通して、市民や食品事業者に食品衛生に係る情報を積極的に提供して参ります。京都市が行う食品衛生施策について市民等説明会を行い、参加者からの意見収集に努めます。

7 JAS法所管機関等との連携強化

詳細はこちら

V 監視指導の実施体制、関係機関との連携

食品産地偽装問題など、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(以下、「JAS法」という。)に係る違反事例の多発により、市民の食の安全・安心に対する不安は高まっています。一般監視時においても、JAS法を所管する近畿農政局や京都府と連携を図り、違反食品の排除に努めます。

8 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

詳細はこちら

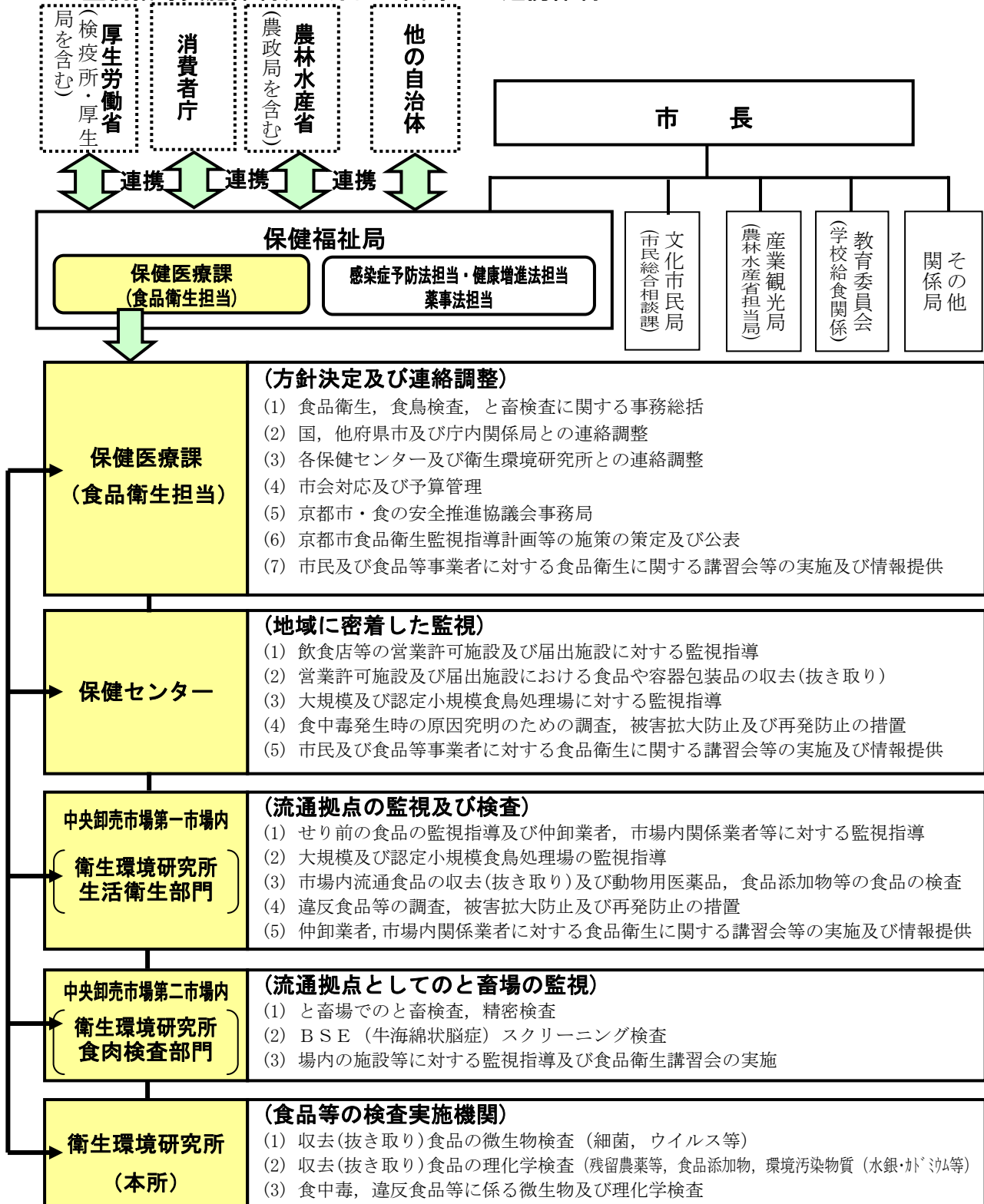
IX 自主的衛生管理の推進および食品当事業者の育成

食品等事業者が自主的に取り組む衛生管理方法を認証する「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」について、食品等事業者に対し、本制度の普及に努めるとともに、自主衛生管理体制の構築に向けた相談及び助言等を行い、食品事業者による自主衛生管理の推進を図ります。

V 監視指導の実施体制，関係機関との連携

京都市では，保健医療課，保健センター及び衛生環境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抜き取り検査を実施します。
また，国，他自治体等の関係機関と連携を図り，情報の共有及び調査協力等を行います。

※ 監視指導実施体制及び庁内・国等との連携体制



VI 監視指導の実施

「食品衛生法」、「と畜場法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」、「ふぐの取扱い及び販売に関する条例(京都府)」、「食品行商衛生条例(京都府)」等の法令遵守の徹底を図り、市内に流通する食品の安全を確保するため、次のとおり食品関係施設に対して監視指導を実施します。

1 監視指導に関する基本事項

食品関係施設への監視指導を実施するにあたっては、過去に食中毒、違反や苦情が発生した施設、食中毒等の危険性が高い食品を取り扱う業種等を「重要監視指導の対象施設」とし、下図に示す監視指導項目に基づき、年間複数回にわたり監視指導を実施します。それ以外の業種についても、少なくとも年1回以上の監視を実施します。

監視指導の対象施設

重要監視指導 対象施設

一斉監視に加え、年間複数回の監視指導を行う。

- * 社会福祉施設
(高齢者、乳幼児等が利用する集団給食施設)
- * 大規模な給食施設及び弁当調製所・仕出し屋
(1回300食以上又は1日750食以上を調製する施設)
- * 宿泊施設(旅館, ホテル)
※食事の提供を行っている施設
- * 食肉処理業, 食肉販売業(処理加工を行う施設)
- * 魚介類販売業
(フグ, カキ等の二枚貝を取扱っている施設)
- * 許可を要する食品製造業(工場形態の施設)

左記以外の施設(食鳥処理施設含む)

原則、年間1回以上の監視指導を行う。

中央卸売市場等の食品流通拠点

せり開始前等に常時監視を行う。



監視指導項目

施設や食品の取扱いに関する項目

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づき、

- ① 衛生管理項目(食品関係施設の内外の清潔保持, ねずみ・昆虫等の駆除, 食品の取扱い, 従事者の健康確認等)
- ② 原材料の衛生状況
- ③ 製品の表示事項の点検等の基準遵守

について監視指導を実施します。

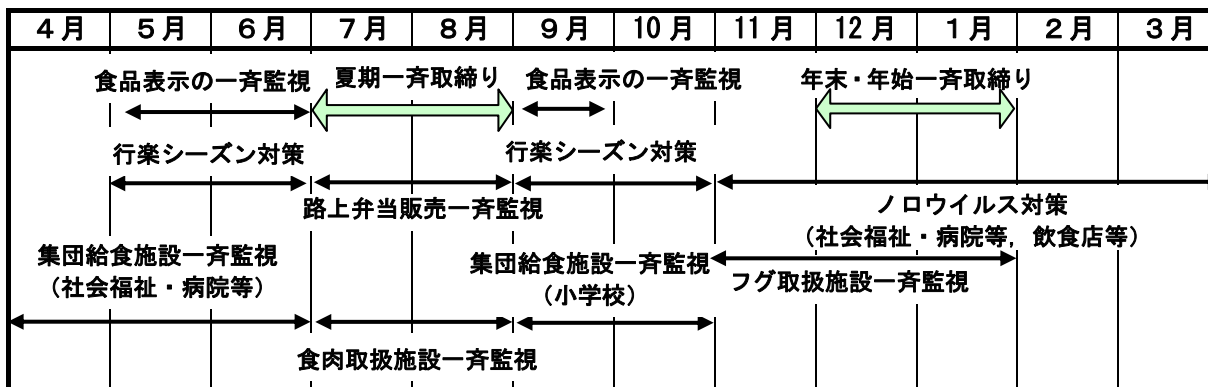
食品供給工程の各段階における監視指導項目

食品の製造・加工から貯蔵, 運搬, 調理及び販売に至るそれぞれの段階で, 食品群ごとに, 食品事故等の未然防止のための重点監視項目を定めた「食品供給工程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目」(別紙参照)に基づき監視指導を実施します。

2 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、厚生労働省が示す方針を踏まえ、重点的に監視指導を実施します。また、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。

(1) 実施時期



(2) 実施内容

一斉監視	内容等	主な対象施設	時期
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
行楽シーズン対策 (食べて安心・京の旅)	利用者及び流通量の増加する時期に食中毒の発生や不良食品等の流通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
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の流通を排除するため、監視指導を強化します。 表示に関しても重点的に監視指導します。	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
路上弁当販売一斉監視	路上販売弁当による食中毒発生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
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
食品表示の一斉監視	食品製造施設や弁当等の調製施設を中心に、表示違反食品の排除並びに偽装等の防止を図り、食品表示に関する法令に遵守した適正な表示がなされるよう一斉監視を実施します。	食品製造施設, 弁当調製所, 量販店(デパート, スーパー)	5月～6月 9月
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
フグ取扱施設一斉監視	フグ毒による食中毒発生防止対策を徹底します。 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
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の流通を排除するため、監視指導を強化します。 腸管出血性大腸菌 O157 等のによる食中毒の発生防止対策を徹底します。 表示に関しても重点的に監視指導します。	量販店(デパート, スーパー), 中央卸売市場	12月～1月

Ⅶ 食品等の試験検査の実施

食品、食品添加物及び食品に直接接触するおそれのある器具及び容器包装について、食品衛生法等に基づき、食品衛生監視員が収去(抜き取り)し、衛生環境研究所において検査します。

1 収去(抜き取り)検査

(1) 収去検査目的等

市内で製造もしくは流通する食品等の安全を確保するため、過去の違反の発生状況や現在問題となっている食品等を考慮して検査項目を定め、効率的かつ効果的な収去検査を実施します。

(2) 平成22年度収去検査計画

検査実施項目及び検査数(予定)は、平成22年度収去計画表(別紙2)p13のとおりです。

検体の種類	22年度検体数	昨年度からの増減
魚介類(生食用鮮魚介類を含む。)	190	
冷凍食品	55	
魚介類加工品	87	
肉卵類及びその加工品	558	3 増
乳	22	
乳製品	33	
穀類及びその加工品	105	33 増
野菜・果物及びその加工品	93	42 減
菓子類	99	
清涼飲料水	11	
油脂類	49	
漬物	76	
輸入食品	308	42 増
残置食	280	60 増
その他の食品	102	10 減
器具及び容器包装	263	110 減
合 計	2,331	24 減

※検査数については予定数であり、必要に応じて、計画外の検体等についても柔軟に検査を実施します。

※市民の皆様から関心が高い輸入食品について、重点的に検査を実施します。

(3) 検査の結果、違反が確認されたときの措置等

ア 速やかに被害拡大防止のための措置が図れるよう、食品を収去する際、製造者、製造所所在地、消費期限・賞味期限及びロット番号等の食品情報を確認します。

イ 食品情報から、違反食品の製造、加工、販売施設に対し、適切な措置を講じます。

また、製造施設等が市外にある場合、当該施設を所管する自治体に通報し、被害拡大防止に努めます。

2 食中毒等及び違反食品等の原因究明のための検査

食中毒等の発生時や違反食品等の発見時には、発生原因を迅速に究明するために、患者や従事者の便の検査を実施するとともに、関係する食品や設備・器具等の細菌検査を実施します。

3 施設、設備等の衛生検査

飲食店、食品製造施設、と畜場及び食鳥処理場等への監視指導の際、必要に応じて、食品、設備、器具及び従事者の手指等について、細菌の簡易検査を実施することにより、施設等の汚染状況を把握し、洗浄消毒の徹底について指導します。

VIII 緊急管理体制の整備と強化

「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」の制定を受けて、緊急管理体制を整備し、食中毒等の健康被害発生時及び違反食品の発見時等には迅速に対応し、流通する食品の安全確保を図っていきます。

1 食中毒等の健康危害発生時の対応

医療機関、患者等から食中毒の発生を疑う届出があった場合、保健センター等の食品衛生監視員が直ちに、患者に対する聞取調査及び検便等を行うとともに、関係施設に対する立入調査及び検査を実施し、原因究明を行い、被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。

2 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、当該食品の販売店もしくは製造所を迅速に調査し、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指導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、本市衛生環境研究所で検査を実施し、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、厚生労働省及び関係都道府県等の食品衛生関係部局に違反食品等に係る情報を迅速に提供し、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。

3 市民から不良食品について届出があった場合の対応

保健センター等において、市民からの食品衛生に関する相談や表示、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。

市民からの食品苦情の届出を受けた場合、保健センター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、必要に応じて、衛生環境研究所で検査を実施し、原因究明に努めます。調査及び検査の結果、違反・不良食品と判明した場合には、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指導等の適切な措置を講じ、危害拡大の防止に努めます。

4 他自治体で食品衛生に係る事件が発生した際の対応

他の自治体等において、社会的に影響が大きく、食の安全を脅かすような事件が発生した場合には、本市内で同様な事件が発生することを防止するため、当該事件に関連する市内の施設に対し、直ちに立ち入り検査を実施し、監視指導を強化します。また、必要に応じて、関連食品の収去（抜き取り）検査を実施し、食の安全・安心を確保します。

Ⅸ 自主的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、食品衛生監視員が施設の立入検査や各種講習会を通じて、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)とは、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。

1 内容

(1) 「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、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」で規定された項目の遵守について指導し、自主的な衛生管理の推進を図ります。

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するとともに、監視指導する際に、当該記録等を確認します。

(2) 「京・食の安全衛生管理認証制度」の普及啓発

自主的な衛生管理を評価する本制度を食品等事業者に普及し、認証取得施設の増加を図ります。認証を取得した施設や当該施設で製造した商品には、認証施設又は商品に「認証マーク」を掲示することが可能となるため、消費者がより安全な食品を選択するための一助となるよう認証マークの普及啓発に努めます。



(3) 「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」に基づく施策の推進

本条例において、食品等事業者は「自ら取り扱う食品等による人の健康に係る被害の発生及びその拡大を防止するため、自主的に、食品等の衛生管理その他措置を講じるよう努めなければならない。」と、その責務を明確にしています。

また、食品等事業者がその責務を果たすための取組を支援する制度として、食品等事業者が違反食品等を探知した場合、被害の発生防止を第一とし、自主的に当該食品の回収に着手し、その旨を本市に報告する「自主回収報告制度」を推進します。

(4) 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」の規定により、衛生管理の中心的役割を担う食品衛生責任者を施設ごとに設置するよう義務づけています。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。

X リスクコミュニケーションの推進

各種講習会，説明会等の開催を通して，市民，食品等事業者及び行政の間で，監視計画や食品衛生に関する情報の提供と意見交換の推進を図ります。

また，ホームページや市民しんぶん等の広報媒体を活用し，積極的な情報の提供を行います。

1 情報提供

京都市保健医療課ホームページ，「みやこ健康・安全ねっと（健康危機管理情報電子メール配信）」，市民しんぶん，パンフレットやチラシの配布，地下鉄広告及び新聞広告の活用等，あらゆる広報媒体を活用し，食中毒予防対策やその他食品衛生に関する情報を提供します。

2 講習会，意見交換会

市民及び食品等事業者を対象に，「食中毒」，「食品表示」等をテーマとした講習会を開催し，食品衛生に関する知識の普及啓発及び食の安全教育の推進を図ります。また，京都市が行う食品衛生施策について説明会等を開催し，参加者からの意見収集に努めます。

	事業名	実施事業所	実施時期
対市民事業	市民向け説明会	保健医療課，保健センター	通年
	保健センターの各種事業を活用した食の安全教育	保健センター	通年
	「京都市政出前トーク」の一環としての食品衛生講習会	保健医療課，保健センター	通年
	「市民しんぶん」や「保健センターニュース」への食中毒予防啓発等の記事の掲載	保健センター	通年
	保育所等への0157等食中毒予防啓発チラシ配布	保健センター	通年
	学生等を対象にした「夏休み食品衛生学習」	衛生環境研究所	8月（夏休み）
	食中毒予防キャンペーン	保健センター，衛生環境研究所	8月（食品衛生月間）
対食品事業者	営業許可申請時等の食品衛生講習会	保健センター	通年
	食品衛生講習会	保健センター	通年

3 公表

(1) 食中毒や違反食品等の公表

食中毒や違反食品等については原則，報道機関に情報提供し，市民に注意喚起を促すことで，被害の拡大を防止します。

(2) 「京都市食品衛生監視指導計画」の実施状況の公表

施設への立入検査や食品の収去(抜き取り)検査結果等，監視指導の実施状況(「京都市食品衛生監視指導結果」)を取りまとめ，翌年度の6月30日までに公表します。

なお，夏期及び年末年始等を実施した一斉取締の結果については，随時公表します。

4 パブリックコメントの実施

「京都市食品衛生監視指導計画」をはじめ，本市の食品衛生行政の重要施策を決定するにあたり，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，市民の皆様からの意見を反映させます。また，応募いただいた意見並びに策定した計画を公表します。

5 「京都市食の安全安心推進審議会」の開催

京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例に基づき、学識経験者、食品等事業者、消費者等から構成される「京都市食の安全安心推進審議会」が、新たに設置されます。当審議会は、本市における食品衛生の重要施策について、市長の諮問に応じて、調査及び審議するとともに、市長に対して意見を述べる機関であると定められています。

同審議会は公開し、傍聴することができます。また、議事内容については、京都市保健医療課ホームページに掲載し、公表します。

6 「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」に規定する自主回収情報の公表

本条例に定める「自主回収報告制度」に基づき、食品等事業者が自主的に違反食品等の回収に着手し、その旨を本市に報告した場合、本市は当該報告内容を公表し、被害の拡大防止に努めます。また、当該事業者から自主回収を終了した旨の報告を受けた場合についても、公表します。

XI 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し、各種研修会等を通じて、食品衛生に関する専門的かつ最新の情報を提供し、人材の育成と資質の向上に努めます。また、厚生労働省等が実施する研修会や検査技術研修等に職員を派遣し、派遣した職員による伝達講習を実施することにより、関係職員の知識や技術の向上を目指します。

1 食品衛生監視員新任時研修

新任食品衛生監視員の資質向上を目的とし、研修を実施します。

(研修内容)食品衛生関係業務研修、関係法令研修、監視指導実地研修

2 食品衛生監視員及び検査員に対する研修の実施

食に関する安全を確保するために、食品衛生監視員等に対し、食品加工技術の向上に伴う専門的な知識や技術を習得することを目的とする研修を実施します。

3 HACCP研修の実施

食品衛生監視員が食品関係事業者に対して、最新の衛生管理手法であるHACCPシステムの考え方に基づいた適切な助言や監視を行うため、HACCPシステムに関する研修を実施し、必要な知識の習得を図ります。

4 食品衛生業務に係る調査研究

専門的な知識や技術の研鑽を目的とし、食品衛生監視員並びに検査員が調査研究を行い、その結果を日常業務に役立てます。

5 京都市食品衛生監視指導計画検討委員会等の開催

計画策定にあたっては、保健センターの食品衛生監視員及び衛生環境研究所の検査員から構成される検討委員会等において、本市の地域特性を考慮した有効な監視指導の計画や収去(抜き取り)検査計画について協議します。

また、食品衛生に関する問題等を勘案し、同計画の見直しと充実を図ります。

食品供給工程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目

1 食品群別の監視指導項目

監視指導を行う場合、下表の食品群の区分ごとに「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、重点的に監視指導を実施します。(12ページ上欄のその他の監視指導項目は、共通の監視項目です。)

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	【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 ・生食用魚介類取扱の法令遵守の徹底 ・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
	●自然毒(フグ毒、貝毒)による食中毒の発生防止	【ふぐ取扱施設】 ・フグを取扱う専用の場所及び専用まな板、包丁、保管容器の使用徹底 ・適正な廃棄物(有毒部分)処理の徹底	【ふぐ取扱施設】 ・専任のふぐ処理師のもと、有毒部位の除去等、適正なふぐ処理の徹底 ・ふぐの適正な処理の徹底
(5)野菜、果実、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品(有毒植物及びキノコ類を含む。)	●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、果実等の衛生的な取扱い ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底

その他の監視指導項目

- ア) 食品添加物(その製剤を含む。)の製造者及び加工者並びに添加物を使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認の徹底を指導する。
- イ) 食品添加物を使用して製造又は加工した食品について、添加物の検査を実施する。
- ウ) 製造者、加工者及び調理者による異物の混入防止対策の徹底を指導する。
- エ) 食品等事業者により製造・加工、調理の各段階における原材料及び製品の適正な温度管理の徹底を指導する。
- オ) 遺伝子組換え食品の表示の徹底について指導する。また、安全性未審査の遺伝子組換え食品の流通防止を図るため、原材料及び加工食品等の検査を実施する。
- カ) アレルギー物質を含む食品の表示の徹底を図るために、製造者及び加工者による使用原材料の確認の徹底について指導する。
- キ) いわゆる健康食品について適正な表示を徹底するよう指導する。また、無承認医薬品成分を含有する商品の流通を防止するため、製造者及び加工者による使用原材料の確認の徹底について指導する。

2 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。

- ア) 原産国での生産情報(使用農薬、使用添加物等)を収集し、把握するよう指導する。
- イ) 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。
- ウ) 食品衛生法に基づく適正な表示について指導する。
- エ) 残留農薬、食品添加物等の検査を実施する。

3 と畜場及び食鳥処理場における監視指導項目

と畜場及び食鳥処理場におけ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。

- ア) 健康な獣畜又は食鳥の搬入推進を指導する。
- イ) 獣畜の病歴を踏まえたと畜検査を実施する。
- ウ) 枝肉及び中抜きとたい等の微生物検査等による衛生的な処理の検証を実施する。
- エ) BSEスクリーニング検査を実施する。
- オ) 獣畜又は食鳥の動物用医薬品等の使用状況を踏まえ、その残留物質の検査を実施する。
- カ) 食鳥の異常を確認し、食用に不適なものは確実に排除することを指導する。また、鳥インフルエンザ対策として、異常鳥が多数確認された場合には速やかに保健センターに届け出るよう指導する。
- キ) 認定小規模食鳥処理場における処理羽数の上限(30万羽)の遵守の徹底を指導する。

平成22年度 収去検査計画表

(別紙2)

	検査検体数	収去機関			検査機関				合計	検査内容*									
		各保健センター	生活衛生部門 (中央卸売市場内)	食肉検査部門 (畜場内)	衛生環境研究所 (本所)		生活衛生部門 (中央卸売市場内)	細菌		ノロウイルス	残留農薬	その他残留物質 (動物用医薬品等)	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
					臨床部門	生活衛生部門													
魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	190	77	113		82	64	44	330	82	27	16	12			104	10	15	64	
冷凍食品	55	55			55			110	55						55				
魚介類加工品	87	55	32				87	120				13	64		33	10			
肉卵類及びその加工品	558	407	11	140	256		302	613	256			247	55		55				
乳	22	22					22	44				22			22				
乳製品	33	33			11		22	44	11				22		11				
穀類及びその加工品	105	99	6			34	71	117			12		71	22	12				
野菜・果実及びその加工品	93	55	38		10	61	22	93	10		28		22	33					
菓子類	99	99			55		44	99	55				44						
清涼飲料水	11	11				11		11							11				
油脂類	49	44	5				49	49					11						38
漬け物	76	66	10			16	60	76			16		60						
輸入食品	308	242	66		33	133	142	363	33		122	21	141				46		
残置食	280	280			280			280	280										
その他の食品	102	77	25		44		58	102	44				58						
器具及び容器包装	263	253	10			11	252	263					11						252
合計	2,331	1,875	316	140	826	330	1,175	2,714	826	27	194	315	559	55	303	20	61	64	290

(※複数の検査内容の検査を実施するため、検査検体数と検査内容の合計は一致しません。)

検査内容の説明

検査内容	具体的な内容
細菌	過去の食中毒発生状況に応じた食品を検査します。 食中毒菌等の検査を実施することにより、その結果に基づいた適切な指導を行うことにより食中毒の発生の防止を図ります。 【項目】一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ビブリオ科、サルモネラ、セレウス、ウエルシュ菌、カンピロバクター、大腸菌、病原大腸菌、エルシニア、エロモナス、プレジオモナス、リステリアなど
ノロウイルス	食中毒の原因物質であるノロウイルスについて PCR 法により迅速に検査し、危害の拡大防止に努めます。
残留農薬	農産物・輸入食品中に残留している農薬の検査を行い基準値を超える食品の排除に努めます。 なお、平成18年5月29日から残留農薬等にポジティブリスト制度が導入されたため検査項目を増やし、今後も検査項目の拡充を図ります。
その他の残留物質	畜水産食品の残留有害物質の汚染対策として主な畜水産食品の残留動物用医薬品を検査します。 また、実施にあたっては国のモニタリング検査実施要領に基づいて実施します。 【項目】抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫剤など
食品添加物	添加物は、使用できる食品の種類や使用方法等の使用基準が定められており、使用実態に応じた添加物の検査を行うことにより違反食品の排除に努めます。 【項目】保存料、甘味料、漂白剤、着色料、殺菌剤、酸化防止剤、発色剤、品質保持剤
遺伝子組換え食品	大豆加工品、とうもろこし加工品について PCR 法により遺伝子組換え食品の含有について検査を実施します。
成分規格	食品衛生法による規格基準が定められている主な食品等について、検査を行うことにより違反食品の排除に努めます。 【項目】牛乳、乳酸菌飲料、冷凍食品、生食用カキ、生食用鮮魚介類、合成樹脂製容器、レースペーパー等
自然毒	魚介類等の自然毒の検査を行い、自然毒の実態把握と違反食品の排除に努めます。 【項目】ふぐ毒、麻痺性貝毒、下痢性貝毒、カビ毒など
放射能検査	輸入食品の放射能検査を実施します。
環境汚染物質	食品に含まれる環境汚染物質（PCB、水銀）には暫定的規制値が設けられており、検査を行うことにより汚染実態の把握と違反食品の排除に努めます。
その他	使用済みの揚げ油について、油脂変質試験を実施します。

平成22年度 市内保健センターにおける監視指導計画表

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
一斉取締り	食品表示の一斉監視 ●食品製造施設や弁当調製施設等に対する一斉監視		夏期一斉取締 ◆夏期における食中毒発生防止及び食品衛生の向上を図る。			食品表示の一斉監視		年末・年始一斉取締 ◆年末年始における食中毒発生防止及び食品衛生の向上を図る。				
	行楽シーズン対策 ●行楽シーズンにおける宿泊施設及び土産物製造施設等に対する重点監視			路上弁当販売一斉監視 ●路上での弁当販売者、当該弁当の製造施設に対する重点監視		行楽シーズン対策		ノロウイルス対策（社会福祉・病院等、飲食店等） ●社会福祉施設、宿泊施設及び弁当調製所等に対する重点監視 ●手指を介する二次汚染及び洗浄消毒方法等の周知徹底のためのリーフレット配布等による啓発				
	集団給食施設一斉監視（社会福祉・病院等） ●社会福祉施設、学校等の給食施設（集団給食施設）に対する重点監視			食肉取扱施設一斉監視 ●食肉処理業、食肉販売業、焼肉店等の飲食店に対する重点監視		集団給食施設一斉監視（小学校）		フグ取扱施設一斉監視 ●フグ取扱施設（魚介類販売業、飲食店営業）に対する重点監視				
食品表示の監視	○食品衛生法に基づく表示の監視指導（科学的・合理的根拠に基づいた期限表示、食品添加物・遺伝子組換え食品・アレルギー物質の使用状況等の確認等） ○食品の収去(抜き取り)検査の実施（食品添加物、遺伝子組換え食品、アレルギー物質を含む食品等に係る表示違反食品の排除）											
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 ○遺伝子組換え食品に対する監視指導及び検査の拡充											
食中毒対策	○ノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157等の食中毒対策 ○危機管理対策（食中毒が発生した場合の調査及び連携体制の確立等）											
食鳥処理場の監視	○食鳥処理施設に対する施設の衛生管理及び食鳥肉の衛生的な処理についての監視指導 ○鳥インフルエンザ対策（多数の異常鳥が確認された場合の保健センターへの届出の徹底）											
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」に基づく自主衛生管理の遵守徹底 ○京・食の安全衛生管理認証制度の普及啓発及び施設の自主衛生管理に対する助言実施 ○食品等事業者に対する講習会の実施及び情報の提供											
リスクコミュニケーション推進事業	【市民】 ○「京都市食の安全安心推進審議会」の実施 ○京都市の食品衛生施策をテーマとした説明会等の実施 ○「京都市政出前トーク」講習会の実施 ○食品衛生に関する情報提供及び広報活動の充実（ホームページ、市民しんぶん、健康危機管理情報電子メール配信「みやこ健康・安全ねっと」） ○「平成21年度 京都市食品衛生監視指導計画」に基づく監視指導の実施結果の公表											
	【食品関係事業者】 ○食品衛生法に係る営業許可継続更新時における食品衛生講習会の実施 ○食品関係事業者の依頼に応じた食品衛生講習会の実施（食品衛生監視員が食品関係施設に出向き、営業者や従業員に対して講習会を実施する。）											

平成22年度 中央卸売市場第一市場内（衛生環境研究所生活衛生部門）における監視指導等計画表

業務の項目		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
監視指導	監視指導の実施	早朝監視 午前4時から、せり開始前の鮮魚介類や青果物等の監視を行う。							通常監視 仲卸店舗及び市場内関連施設等の監視を行う					
	・早朝監視 ・通常監視 ・緊急監視 ・特別監視(夏期及び年末年始一斉取締)	緊急監視 食中毒、違反食品等の事故発生時における緊急監視							夏期一斉取締					
試験検査	試験検査の実施	《収去（抜き取り）検査》；年間の収去（抜き取り）計画に基づく検査の実施												
	・理化学的試験検査 ・生物学的試験検査	・食品添加物（保存料、甘味料、着色料、漂白剤等） ・規格検査（成分規格、微生物検査） ・動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤等) ・自然毒(貝毒、フグ毒) ・寄生虫等の検査												
連携	と畜場(食肉検査部門)との連携	《食肉検査部門で採取した食肉の検査》 ・動物用医薬品等（抗生物質、合成抗菌剤等）の検査 牛・豚												
	試験検査精度管理	《京都市衛生環境研究所食品検査等業務管理要綱に基づき点検及び精度管理を実施し、検査の信頼性確保を図る。》 ・内部点検 ・内部精度管理 ・外部精度管理												
連携	市場関係者との連携	・水産物部食品品質管理委員会（生活衛生部門,産業観光局(中央卸売市場第一市場業務課),水産物関係業者(卸,仲卸団体)）との連携 ・青果部食品品質管理委員会（生活衛生部門,産業観光局(中央卸売市場第一市場業務課),青果物関係業者(卸,仲卸団体)）との連携												
自主衛生管理推進事業		場内業者に対する食品衛生講習会												
リスクコミュニケーション推進事業(情報の収集・提供・普及啓発)		・市場内生活衛生部門の見学、視察、研修生への対応 ・消費者団体及び場内事業者団体との懇談会への参加 ・ホームページによる情報提供												

* 次のものについては衛生環境研究所(本所)において実施。
 ・微生物(腸管出血性大腸菌 O157 等) ・ノロウイルス、
 ・残留農薬 ・遺伝子組換え食品
 ・放射能検査 ・環境汚染物質(PCB, 水銀等)

平成22年度 中央卸売市場第二市場内（衛生環境研究所食肉検査部門）における監視指導等計画表

業務項目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
と畜場法に基づく検査	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜検査（牛・馬・豚・めん羊・山羊の生体検査等） ・精密検査（病理・理化学・微生物検査） ・BSEスクリーニング検査 ・衛生管理体制の検証のための検査（枝肉や処理施設等のふき取り検査） 											
食品衛生法に基づく検査	<ul style="list-style-type: none"> ・動物用医薬品（抗生物質・合成抗菌剤等）の検査（*採取した食肉の検査は、生活衛生部門で実施） ・せり前検査（*解体処理室での検査が不可能な部位の異常の有無を調べる検査） ・瑕疵検査（*第二市場から流通した食肉で、食肉取扱店の段階で発見された品質的に問題のある食肉の検査） ・食鳥、猪などの狩猟肉等の病理検査 											
監視指導	<p>と畜場及び許可施設等の監視指導</p> <p>夏期一斉取締 ・食中毒多発時期の衛生管理の徹底を図る。</p> <p>年末年始一斉取締 ・食肉流通量が増える年末年始における衛生管理の徹底を図る。</p>											
その他	<p>消費者及び業者への普及啓発(リーフレット等の配布)</p> <p>場内の業者に対する講習会</p> <p>場内の業者に対する講習会</p>											

用語説明 目次（五十音順）

あ

- アレルギー物質を含む食品
- 遺伝子組換え食品
- 違反食品
- 牛海綿状脳症(BSE)
- 牛海綿状脳症(BSE)スクリーニング検査
- 黄色ブドウ球菌

か

- 貝 毒
- 京都市・食の安全安心推進審議会
- 京都市・食の安全推進協議会
- 京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例
- カンピロバクター

さ

- サルモネラ
- 残留農薬
- 残置食
- 収 去（抜き取り）
- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律
- 食品衛生監視員
- 食品衛生責任者
- 食品衛生法
- 食品供給工程（フードチェーン）
- 食品行商衛生条例(京都府)
- 食品添加物
- 食品等事業者
- 成分規格

た

- 大量調理施設衛生管理マニュアル
- 腸炎ビブリオ
- 腸管出血性大腸菌O157
- 動物用医薬品
- と畜場法

な

- 中抜きとたい
- 認定小規模食鳥処理場
- 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)
- ノロウイルス

は

- HACCP（ハサップ、ハセップ、ハシップ）
- PCR法
- ふぐの取扱い及び販売に関する条例(京都府)
- ポジティブリスト

ま

- みやこ健康・安全ねっと（健康危機管理情報電子メール配信）
- 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度

ら

- リスクコミュニケーション
- リステリア

あ

○ アレルギー物質を含む食品

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。

食品衛生法で表示が義務づけられている食品 7品目

えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の7品目（以下、「特定原材料」という。）を含む加工食品については、当該特定原材料を含む旨を記載しなければならない。

通知で表示が推奨されている食品 18品目

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの18品目についても、これらを原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう推奨している。

○ 遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術(組換えDNA技術)を応用した食品のことです。

遺伝子組換え技術によって、害虫や病気に強い農作物の改良などの品質向上が期待されています。

厚生労働省は、安全性の審査を義務化し、遺伝子組換え作物やそれを原料とした加工食品について表示制度を定めています。

表示が義務づけられているのは、遺伝子組換えの食品である「大豆」、「とうもろこし」、「ばれいしょ」、「なたね」、「綿実」、「てんさい」、「アルファルファ」の7種類の農作物とこれらを原料とした豆腐や納豆等の加工食品です。

○ 違反食品

人の健康を損なうおそれがあったり、食品衛生法で定められた規格や基準に適合しない食品や添加物、容器包装等です。

○ 牛海綿状脳症 (BSE)

BSEはBovine Spongiform Encephalopathyの略。牛の病気の一つです。

BSEプリオンと呼ばれる病原体が、主に牛の脳に蓄積することによって、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などの中樞神経症状を呈し、死に至ると考えられています。

BSEが人には感染しないとする意見もありますが、イギリスを中心に発生している変異型のクロイツフェルト・ヤコブ病(variant Creutzfeldt-Jakob diseaseでvCJDと略記)はこの牛海綿状脳症と関連があるとの疑いが持たれており、vCJDの原因であるか否かについては、直接的な確認はされていないものの、動物試験で原因であることを示唆する結果が示されています。

そのため、日本を含め世界各国で、牛の検査やBSE発生国からの牛肉の輸入停止、飼料や加工過程についての規制等、感染した牛の肉等が流通しないよう配慮がなされています。

○ 牛海綿状脳症 (BSE) スクリーニング検査

平成13年10月18日から全国の食肉衛生検査所等において、と畜場に搬入された全ての牛の脳(延髄)についてBSEのスクリーニング検査(簡易検査)を実施しています。

また、牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則が一部改正され、平成17年8月から21月齢以上の牛が検査対象となりましたが、本市では市民の不安を解消するため、引き続き、全ての牛についてスクリーニング検査を実施していきます。

○ 黄色ブドウ球菌

《 特 徴 》

人や動物の皮膚などに常在する細菌であるブドウ球菌の一つです。

人の膿瘍等や手指から検出され、表皮感染症や食中毒等の起因菌です。

菌が増殖するときに毒素を作り、食中毒を引き起こします

《 食中毒症状 》

潜伏期間 1～3時間

主 症 状 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢

《 主な食中毒原因食品 》

乳・乳製品、おにぎり、弁当、和洋生菓子など

《 対 策 》

手指の洗浄消毒

手荒れや化膿巣のある人は、食品に触れないこと。

生成された毒素は、加熱によって分解されないため、注意が必要。

か

○ 貝 毒

貝毒とは二枚貝等がもつ自然毒のことです。有毒プランクトンを蓄積し、毒化した貝を食べると食中毒になることがあります。

○ カンピロバクター

《 特 徴 》

主に食肉（特に鶏肉）を介した、カンピロバクター食中毒が問題となっています。

家畜や家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）や飲料水を汚染します。

乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅します。

《 食中毒症状 》

潜伏期間 1～7日

主 症 状 発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等

《 主な食中毒原因食品 》

食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜等

《 対 策 》

調理器具は熱湯消毒し、よく乾燥させる。

食肉は十分な加熱(65℃、1分間以上)を行う。

○ 京都市食の安全安心推進審議会

京都市食の安全安心推進審議会は、京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例に基づき、新たに設置されます。本市の食品衛生行政に係る重要施策について、市長の諮問に応じ、調査及び審議するとともに、市長に対し意見を述べる機関として位置づけられます。

○ 京都市・食の安全推進協議会（過去に開催実績があります。）

市民、食品等事業者、行政の双方間で、情報や意見の交換(リスクコミュニケーション)を行い、相互理解を深めていくため、本市では、平成15年12月に市民、食品等事業者、学識経験者で構成する「京都市・食の安全推進協議会」を設置しました。同協議会では、食に関する様々な事象について協議していただき、そこでの意見を本市の食品衛生施策に反映させてまいりました。

京都市・食の安全推進協議会の開催実績

- 開催回数 20回（平成15年12月～平成22年3月）
- 会議の公表
過去の議事内容は京都市保健医療課ホームページに掲載しています。
- 協議事項
 - ①京都市が行う食品衛生行政についての評価、助言に関すること。
 - ②京都市内で生産、製造・加工されている食品並びに京都市内を流通し、販売されている食品の衛生と安全性の確保に関すること。
 - ③大規模食中毒事件、全国規模の不良食品流通等の対策に関すること。
 - ④その他必要があると認めたこと。

○ 京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例

平成12年に定められた条例で、食品衛生法に基づき、施設内外の清潔保持、ねずみや昆虫等の駆除、食品衛生責任者の設置など、その他公衆衛生上講ずる措置について、必要な管理運営基準を定めています。

○ 残留農薬

農作物等を栽培または保存する時に使用され、農作物等や環境中に残存する農薬またはその代謝物を言います。

○ サルモネラ

《 特 徴 》

以前はサルモネラ菌という名称で呼んでいたが、1998年にはサルモネラ属菌という名前に変更され、食品衛生上はこれが正式名称として扱われています。

サルモネラ属菌は、さまざまな動物の消化管内に一種の常在菌として存在しています。

そのため、ペットや家畜、ねずみの腸管に常在菌として存在する人獣共通感染症でもあり、そこから汚染された食品などが食中毒の原因となることもあります。

《 食中毒症状 》

潜伏期間 6～48時間、通常12時間です。

主 症 状 嘔吐、下痢腹痛、発熱で、とくに下痢は激しく、便は水様になることが多いです。

《 主な食中毒原因食品 》

鶏肉や食肉（牛、鶏等）の料理（*特に、生や加熱不足により食中毒を起こすケースが多い）

《 対 策 》

卵や肉は生食を避け、十分に加熱する。

鶏卵は割ったままの状態では放置しておかない。

サラダなどで使う野菜は、十分に洗浄する。

まな板や包丁などは常に洗浄消毒し、清潔にしておく。

あまり大量に作り置きしない。

カメ類、爬虫類、ペットに触った後は手を洗う。

○ 残置食

残置食とは、食中毒等の食品衛生上の事故が発生した時に、原因食品を追求するために検査用に保存している食品のことです。

残置食を検査することにより、調理した時の衛生状況や細菌等の汚染状況を推測することができます。

○ 収 去（抜き取り）

食品衛生法に基づき、食品関係施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査を行うために必要最小量の食品や食品添加物等は無償で持ち帰る権限の行為をいいます。

○ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

平成2年に制定(平成15年5月の改正)され、食鳥処理場の構造設備や衛生管理の基準を定めるとともに、食鳥処理の事業を許可制とし、食鳥の検査制度を設けることにより、食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生を防止しています。

《 食 鳥 》 鶏、あひる、七面鳥

《 食鳥処理場 》 食用に供する目的で事業として食鳥（鶏、あひる、七面鳥）をとさつし、又はその内臓の摘出等を行うために設置された施設です。

(食鳥をとさつし、その内臓を摘出したものを「中抜とたい」と言います。)

《 食 鳥 検 査 》 厚生労働大臣が指定した検査機関(社団法人 京都保健衛生協会)の職員である食鳥検査員(獣医師)が、とさつ又は内臓が摘出される食鳥について、疾病又は異常を排除するために行う検査です。

○ 食品衛生監視員

食品衛生監視員は、食品衛生法に基づき、食品関係施設に立ち入り、食品や記録等の書類を検査したり、試験検査に必要な食品等を収去(抜き取り)したり、また、食品衛生に関する監視指導を行います。

本市では京都市長が任命し、医師、薬剤師、獣医師などの専門的な知識を有する必要があります。

○ 食品衛生責任者

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」の規定により、営業者は、施設ごとに食品衛生責任者を設置しなければなりません。

その資格要件としては、栄養士、調理師等の有資格者の他、講習会で必要な課程を修了した者などであり、施設の衛生管理に努めるだけでなく、営業者に対して公衆衛生の助言等を行い、また他の従業員の監督管理を行わなければなりません。

○ 食品衛生法

昭和22年に制定(平成15年5月の改正)され、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、健康の保護を図ることを目的としています。

また、本法により、食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告等、営業施設の基準、またその検査等について規定されています。

○ 食品行商衛生条例(京都府)

昭和31年4月1日に制定(平成4年4月の改正)された京都府の条例です。

食品行商に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上を図ることを目的として、行商を行おうとする者は知事(市内在住者は住所地の保健センター)に届け出て、行商の登録を受けなければなりません。

○ 食品供給工程(フードチェーン)

食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の工程のことです。一般に「食品供給工程」と訳されています。食品安全基本法では、食品工程の各段階であらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼす恐れがあると考え、各段階で必要な処置が適切に講じられるべきとされています。

○ 食品添加物

食品添加物とは、食品衛生法で「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの」と定義され、保存料、甘味料、着色料や香料等が該当します。

○ 食品等事業者

食品もしくは添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、販売等を行う者や病院等の集団給食施設等において継続的に不特定多数の者に食事を供与する者をいいます。

○ 成分規格

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の成分を定めた規格をいいます。

た

○ 大量調理施設衛生管理マニュアル

平成9年3月24日付けで、厚生労働省の通知(平成15年8月29日改正)により、集団給食施設等における食中毒を予防するためにHACCPの概念に基づき、調理過程における重要な管理事項等を示したものです。集団給食施設等においては、重要管理事項について点検・記録を行い、必要な改善措置を講じる必要があります。本マニュアルは、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用します。

○ 腸炎ビブリオ

《 特 徴 》

海水中に存在し、海水温が20℃以上、最低気温が15℃以上になると海水中で大量に増殖し、魚介類に付着して陸上に運ばれます。この菌による食中毒は7月から10月の夏期に発生が多くなります。

《 食中毒症状 》

感染後約12時間の潜伏期間。

腹痛、激しい下痢、嘔気、嘔吐、発熱

《 主な食中毒原因食品 》

魚介類の刺身など

《 対 策 》

魚介類を調理する前に真水でよく洗う。

食品の温度管理(4℃以下の低温保存)の徹底

○ 腸管出血性大腸菌O157

《 特 徴 》

動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品や飲料水を汚染します。

少量の菌で発病することがあり、感染による患者数は多くないが、特に乳幼児や高齢者では重症化する危険性があるため注意が必要です。

加熱や消毒処理に弱いため、食品を十分に加熱調理して食べれば、食中毒は防げます。

《 食中毒症状 》

感染後1～10日間の潜伏期間

初期の風邪様の症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便が見られます。

乳幼児や高齢者等は重症になりやすく、溶血性尿毒症症候群を併発し、意識障害に至ることもあります。

《 主な食中毒原因食品 》

焼肉、牛レバー、井戸水など

《 対 策 》

食肉は中心部までよく加熱する。(75℃, 1分間以上)

野菜類はよく洗浄する

食品の温度管理(低温保存)の徹底

○ 動物用医薬品

薬事法において、専ら動物のために使用されることが目的とされている医薬品です。

牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚などの病気の診断、治療、予防などに使われるもので、その製造、販売、使用については薬事法で規制されています。

食品衛生法に基づき、残留基準が設定されている動物用医薬品が、その基準を超えて食品に残留していた場合、販売禁止等の措置が講じられます。

○ と畜場法

昭和28年に制定(平成15年5月の改正)され、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜処理が適正に行われるよう、と畜場設置の許可及びと畜場の衛生確保、獣畜のとさつ解体時の検査についての規制や措置を講じ、健康の保護を図ることを目的としています。

「と畜場」とは、食用に供する目的で、牛、馬、豚、めん羊、山羊をとさつし、又は解体するために設置された施設です。

な

○ 中抜きとたい

生きた食鳥(鶏、あひる、七面鳥)を処理し、羽毛を取り除き、内臓を摘出した状態のものをいいます。

○ 認定小規模食鳥処理場

各年度の食鳥(鶏、あひる、七面鳥)の処理羽数が30万羽以下の小規模な食鳥処理場で、食鳥処理業者が、市長が認めた方法で自主的に異常の有無の確認を行った場合は、食鳥検査が免除されるため、処理羽数の上限(30万羽)を遵守すること等が義務づけられています。

《 食 鳥 》 鶏、あひる、七面鳥

《 食鳥処理場 》 食用に供する目的で事業として食鳥(鶏、あひる、七面鳥)をとさつし、又はその内臓の摘出等を行うために設置された施設です。

《 食 鳥 検 査 》 厚生労働大臣が指定した検査機関(社団法人 京都保健衛生協会)の職員である食鳥検査員(獣医師)が、とさつ又は内臓が摘出される食鳥について、疾病又は異常を排除するために行う検査です。

○ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律 (JAS法)

適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、また品質に関する適正な表示を行わせることによって、消費者の選択に資することを目的として昭和25年に制定されました。

通称「JAS法」と呼ばれ、農林水産大臣が制定した日本農林規格による格付検査に合格した製品にJASマークを付けることを認めるJAS規格の制度と、品質表示基準に従った表示を全ての飲食料品の製造業者又は販売業者に義務付ける品質表示基準の制度の2つの制度からなります。

○ ノロウイルス

冬季に多発する食中毒や感染症の原因物質です。

人の便とともに排泄され、下水、河川、沿岸海域へと流れ込み、カキや赤貝等の二枚貝に蓄積され、その貝類を生や加熱不十分な状態で食べることによって感染します。また、人から人への感染が問題となっています。

《 特 徴 》

二枚貝の生食によって発症することが多い。

調理従事者の手指等を介して食品を汚染する(二次汚染)ことがある。

アルコールに抵抗性がある。(アルコール消毒は効果がない。)

少量のウイルスでも発症する。

《 食中毒症状 》

主症状は、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱
潜伏時間は24～48時間

《 対 策 》

二枚貝は中心部まで十分に加熱する。(85℃、1分間以上)
野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。
手指をよく洗浄する。
感染者の便、嘔吐物に接触しない。(＊便や嘔吐物を適切に処理する)

は

○ HACCP (ハサップ, ハセップ, ハシップ)

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。

日本では、食肉製品、乳・乳製品、清涼飲料水、いわゆるレトルト食品等に対して、HACCPシステムによる衛生管理方法を取り入れた食品を製造する工程について、厚生労働大臣が個別に承認しています。

○ PCR法 (ピーシーアール法 : Polymerase Chain Reaction ポリメラーゼ連鎖反応法)

目的のDNAを機械的に増幅させる方法です。

本検査法によって、簡単に微量のDNAから標的DNAを大量に複製し解析することができ、遺伝子組換え食品の検査、ウイルスや病原菌の検出など様々な用途に応用されています。

○ ふぐの取扱い及び販売に関する条例 (京都府)

昭和51年7月23日に制定(平成13年10月の改正)された京都府の条例です。

ふぐの取扱い及び販売に関して必要な規制措置を行うことにより、ふぐ毒による危害の発生を防止し、公衆衛生の向上に寄与することを目的とします。

何人も食用に供する目的でふぐの有毒部分を調理し、販売してはいけません。ふぐは、免許を持った専任のふぐ処理師が取り扱わなければなりません。

○ 保健機能食品

栄養成分の補給または特定の保健の用途に資するもの(身体の機能や構造に影響を与え、健康の維持増進に役立つものを含む。)であることについての表示が認められている食品です。

保健機能食品には「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の2つがあります。

《 特定保健用食品 》 身体の生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含む食品

表示しようとする食品の有効性、安全性の審査を受けて、国の許可を受ける必要がある。

《 栄養機能食品 》 栄養成分(ビタミン、ミネラル)の補給のために利用される食品

定められた規格基準を満たせば、栄養素の機能を表示し、販売することができる。

○ ポジティブリスト制度

平成15年の食品衛生法の改正により、食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、原則として一律基準(0.01ppm)で規制して、残留等を認めるものについてリスト化するポジティブリスト制度が導入され、平成18年5月29日から施行されました。これによって残留基準が設定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の流通が、原則禁止となりました。

ま

○ みやこ健康・安全ねっと (健康危機管理情報電子メール配信)

京都市公式ホームページから登録を済ませた方の携帯電話やパソコンに電子メールで、市内での健康危機の発生状況や注意喚起、予防策などを配信しています。

○ 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度

食品等事業者が取り組んでいる自主的な衛生管理を評価し、一定の基準を満たしている営業施設を認証していく制度です。

事業者自らが、調理・製造工程をマニュアル化し、各種記録を保存するなど、自主的に衛生管理を実施していくことで、食中毒等の危害発生の未然防止することを目的としています。

○ 京(みやこ)・食育推進プラン

本市における食育を総合的に推進するための計画です。

平成17年6月、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成、食に関する感謝の念と理解、食育推進運動の展開等を基本理念とする「食育基本法」が成立し、同年7月に同法が施行されました。

同法第18条に基づく市町村食育推進計画として、「京(みやこ)・食育推進プラン」を平成19年1月に策定しました。

ら

○ リスクコミュニケーション

食品の安全確保に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、有識者及び行政担当者の中で、食に関するリスクを認識し、分析する過程において得られた情報や意見を双方向で交換することです。このことにより、行政は、消費者や食品等事業者の意見を食品衛生に関する施策に反映させていきます。

○ リステリア

日本では、食中毒による報告事例はありませんが、諸外国では報告されています。

《 特 徴 》

家畜、野生動物、河川、下水等、自然界に広く分布

4℃以下の低温でも増殖可能

65℃、数分の加熱で死滅

未殺菌チーズ、食肉、野菜サラダなどを汚染

《 食中毒症状 》

潜伏期間 24時間～数週間（幅が広い）

主 症 状 倦怠感、発熱を伴うカゼ様症

妊婦、乳幼児、高齢者では重症になることがある

《 主な原因食品 》

牛乳、チーズ、野菜、食肉等

《 対 策 》

生肉、未殺菌チーズ等をできるだけ避け、冷蔵庫を過信しないこと

京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課

TEL 075-222-3433

FAX 075-222-3416



京都市保健福祉局保健医療課
京都市印刷物第213209号
再生紙を使用しています