

平成30年度京都市食品衛生
監視指導計画(案)に関する **御意見応募用紙**



I 平成30年度の本監視指導計画(案)の特色として、①効率的な監視や検査の実施、
②HACCP方式による衛生管理の導入推進③健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応④リスクコミュニケーションの推進を掲げました。(P2)
この点について、どのような考えをお持ちですか。

II また、上記の特色を踏まえ、②一斉監視③食品等の試験検査④リスクコミュニケーションの各取組内容を定めました。(P3)
この点については、どのような考えをお持ちですか。

III その他、本監視指導計画(案)に対しての御意見があればお聞かせください。

★御意見をまとめる際の参考にしますので、差支えなければ下記の項目に当てはまる番号に「○」を御記入ください。

- 性別** 1 男性 2 女性
- 年齢** 1 20歳未満 2 20歳代 3 30歳代 4 40歳代 5 50歳代 6 60歳代 7 70歳以上
- お住まい等** 1 京都市在住 2 京都市内通勤・通学(京都市在住除く) 3 1, 2以外

御意見の取扱方法 ①個人情報については、法令等を遵守し、適切に取り扱います。
②御提出いただいた御意見の主旨とそれに対する京都市の見解等については、京都市健康安全課のホームページで公表します。
なお、御提出いただいた御意見に対する個別の回答はできませんので、あらかじめ御了承ください。

宛先 京都市保健福祉局医療衛生推進室健康安全課 食品安全担当 宛
郵送の場合 〒604-8101 京都市中京区柳馬場通御池下る柳八幡町65番地 京都朝日ビル7階
FAXの場合 075-222-4062



この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ!



発行：京都市保健福祉局医療衛生推進室健康安全課
発行月：平成30年1月 京都市印刷物 第294886号



平成30年度 **京都市食品衛生**  パパコムくん
監視指導計画(案)に関する

意見募集

京都市では、毎年度、食品衛生法第24条第1項の規定に基づき、市民や観光旅行者の皆様の食の安全と安心を確保するため、飲食店等に対する監視指導や流通食品の検査、リスクコミュニケーション*等の実施計画を作成しています。
この度、京都市食の安全安心推進審議会での審議を経て、「平成30年度京都市食品衛生監視指導計画」(案)を取りまとめましたので、市民や関係者の皆様の御意見を募集します。



*市民、食品等事業者及び行政担当者などの関係者の中で情報や意見をお互いに交換し、食品の安全性についての理解を深めること。

平成30年

募集期間 1月19日(金)～2月23日(金)

応募方法 電子メール、郵送、FAX(様式は自由です)、
ホームページの意見募集フォーム

「平成30年度京都市食品衛生監視指導計画」(案)の内容

概要はこの冊子に掲載しています。全文は京都市のホームページを御覧ください。
<http://www.city.kyoto.lg.jp/templates/pubcomment/hokenfukushi/0000229378.html>

**御意見の送付先
及び
問合せ先**

TEL:075-222-3429 FAX:075-222-4062 電子メール:kenkoanzen@city.kyoto.lg.jp
意見募集フォーム <http://www.city.kyoto.lg.jp/templates/pubcomment/hokenfukushi/0000229378.html>
〒604-8101京都市中京区柳馬場通御池下る柳八幡町65番地 京都朝日ビル7階
京都市保健福祉局医療衛生推進室健康安全課 食品安全担当



1 平成30年度京都市食品衛生監視指導計画の特色

1 効率的な監視や検査の実施

● 京都の特色を活かした監視の実施

「京の食文化」を支える食品(和食, 和菓子等)の製造・提供施設に対する監視指導を行うとともに, 取去(抜取り)検査による科学的根拠に基づいた衛生指導を行います。



● アレルギー物質の検査の実施

市内で製造・流通する食品について, 表示義務のあるアレルギー物質(「乳」や「卵」など)の検査を実施し, 適切に表示されているか確認することで, アレルギー物質を含む食品による健康被害の未然防止を図ります。

● カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策

カンピロバクターによる食中毒は, 鶏肉の生食や加熱不足が原因となっていることが多いため, 飲食店等において鶏肉の取去(抜取り)検査を実施し, 科学的根拠に基づく指導を行うとともに, 消費者, 特にカンピロバクター食中毒の患者の多い若年層への啓発を重点的に行います。また, 近年O157による重篤な食中毒が発生していることから, 原因となりやすい食品を中心に取去(抜取り)検査を実施し, O157による食中毒の未然防止を図ります。



※カンピロバクター電子顕微鏡写真 (出典:食品安全委員会事務局資料)

2 HACCP方式による衛生管理の導入推進

● HACCP導入支援

HACCPによる衛生管理は国際基準として広く普及しており, 国内においても制度化に向けた取組が進められています。平成30年度においては, 国の動向も踏まえ, 年間を通じ, 市内の事業者に対し速やかな導入を支援できるよう講習会の開催等, HACCP導入支援事業を実施します。

● 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度の推進

平成30年度においては, HACCP導入支援事業と併せて食品等事業者の本制度の活用を促し, 更なる制度の推進を図ります。さらに, 国の動向を踏まえつつ, 一般衛生管理の着実な実施やHACCPによる衛生管理の導入に資するよう, 必要な見直しを検討します。



3 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応

食中毒をはじめとする健康危機管理業務については, より専門性を高めて機動的かつ重点的な対応を図るため, 全市で1つの拠点に集約化した医療衛生センターのスケールメリットを活かした迅速かつ柔軟な対応を図ります。

4 リスクコミュニケーションの推進

食品の安全性確保に向けた行政や食品等事業者の取組について, SNS(おあがりフェイスブック)等を用いて積極的に情報発信するとともに, 市民の皆様が自ら食品の安全性について考え, 理解を深めていただく機会(食品工場見学会や体験型手洗い講習会など)を充実させます。

また, 平成28年度に作製した幼児や小学生及びその保護者が一緒に学べる手洗い動画を活用し, 次世代を担う若年層へ食の安全安心に関する適切な情報発信と正しい知識の普及を図ります。



2 一斉監視の実施

年間を通じて施設の監視を行う中, 特に, 細菌性の食中毒が多発する夏期及び食品の流通量が増加する年末については, 厚生労働省及び消費者庁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, 一度に大量に調理がなされる集団給食施設や宿泊施設など, 大規模な食中毒が発生する可能性が高い施設に対し, 重点的に監視指導を実施します。

更に, 年間を通じ, 「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の活用やHACCPによる衛生管理の導入支援を実施し, 事業者による自主衛生管理を推進します。



3 食品等の試験検査の実施

市内で製造又は流通する食品等の安全性を確保するため, 過去の違反状況や社会情勢を踏まえた効率的かつ効果的な食品等の取去(抜取り)検査を実施します。

平成30年度は平成29年度に引き続き, アレルギー物質の検査や京の食文化を代表する和菓子等の検査を実施します。

検体の種類	検体数	検体の種類	検体数	検体の種類	検体数	検体の種類	検体数
和食(残置食等)	193	アレルギー物質*	210	アイスクリーム類・氷菓	14	放射能検査※	120
漬物	130	魚介類及びその加工品(生食用鮮魚介類を含む)	177	穀類及びその加工品	40	O157検査※	28
パン類	20	冷凍食品	20	野菜・果物及びその加工品	56	その他の食品(路上販売弁当)	30
和菓子	120	肉卵類及びその加工品(鶏肉除く)	163	清涼飲料水	15	その他の食品	23
洋菓子	20	乳	10	油脂類	2	器具及び容器包装	70
鶏肉(食中毒菌)	63	乳製品	17	輸入食品	190	合計	1,731

※アレルギー物質, 放射能及びO157検査については, 検体の種類が未定のため検査項目名を記載しています。

4 リスクコミュニケーションの推進

講習会や参加型意見交換会のリスクコミュニケーションは, 市民や事業者からの求めに応じて開催するほか, 期間を定めて時節に合わせたリスクコミュニケーションの推進を図ります。

