

平成21年度

京都市食品衛生監視指導計画

保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課

目次

I	基本方針	p 1
II	計画の実施期間	p 1
III	計画の主なポイント	p 1～p 4
IV	監視指導の実施体制	p 5
V	関係機関等との連携体制	p 6
	1 庁内の連携体制	
	2 国、他自治体等との連携体制	
VI	監視指導の実施	p 7～p 10
	1 監視指導に関する基本事項	
	2 通年実施する事業	
	3 一斉監視の実施	
VII	食品等の試験検査の実施	p 11
VIII	食中毒等の健康被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	p 12～p 13
	1 食中毒等の健康被害発生時の対応	
	2 違反食品を発見した場合の対応	
	3 市民から不良食品についての届出等があった時の対応	
IX	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	p 14
X	リスクコミュニケーションの推進	p 15～p 17
XI	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	p 18

《 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)	p 19～p 21
平成21年度 収去検査計画表(別紙2)	p 22～p 23
平成21年度 市内11区保健所における監視指導計画表	p 24～p 25
平成21年度 中央卸売市場第一市場内における監視指導等計画表	p 26
平成21年度 中央卸売市場第二市場内における監視指導等計画表	p 27

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、中国産加工食品からの農薬及び化学物質のメラミン検出等、食の安全・安心を脅かすさまざまな問題が多発しており、市民の皆様の食に対する不安や不信任が高まっております。

京都市では、食の安全確保をより一層推進するため、食品衛生法第24条の規定により、市民の皆様の意見を取り入れて策定した平成21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、食品取扱施設の監視指導及び食品の抜き取り検査等を実施します。

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、市民の皆様や京都を訪れる観光客の皆様の食に係る安全と安心を確保します。

II 計画の実施期間

平成21年4月1日から平成22年3月31日まで

III 計画の主なポイント

- 1 食品表示の監視指導の強化
- 2 食中毒発生防止の徹底
 - (1) 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 0157 などの食中毒発生防止の徹底
 - (2) 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
 - (3) フグによる食中毒発生防止の徹底
- 3 輸入食品の残留農薬等の検査の強化
- 4 危機管理体制の整備と強化
- 5 牛海綿状脳症（BSE）の全頭検査の継続実施
- 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 食品表示の監視指導の強化

平成19年度以降、全国各地において、食品等事業者による食品表示の偽装などの事件が発生しています。また、事業者の認識不足による表示の誤りなどは後を絶ちません。

食品表示に関する監視指導は、従来から基本項目として、食品販売施設や食品製造施設の監視時や収去（抜き取り）検査時など、あらゆる機会を通じて表示のチェックを行ってまいりました

が、さらに、表示違反の食品が流通しないよう徹底するため、本年度から期間を定めて「食品表示の一斉監視」を行い、食品製造施設等における科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長の有無について、重点的な監視を実施し、適正表示の指導を行います。

また、原材料や産地の表示などについて、「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）」に違反する疑いのある場合、JAS法等を所管する近畿農政局や京都府と連携し、適正な措置を講じます。

2 **食中毒発生防止の徹底**

(1) **食肉の生食等を原因とするカンピロバクターや腸管出血性大腸菌 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腸管出血性大腸菌 O157 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、食肉販売施設及び焼肉店等の飲食店に対して一斉監視を行います。

また、市民の皆様に対して、わかりやすいリーフレット等を作成し、配布することにより、食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、周知徹底を図ります。

(2) **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**

全国的にノロウイルスによる急性胃腸炎は、依然として、まん延している状況にあります。

ノロウイルスによる急性胃腸炎が多発する冬期に、旅館等の宿泊施設、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。

また、ノロウイルス対策として、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作成し、保育所や幼稚園等の社会福祉施設を通じて、市民の皆様へ配布したり、当該施設に従事する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発生防止について積極的な注意喚起を行います。

(3) **フグによる食中毒発生防止の徹底**

毎年、全国各地で、自分で釣ったフグを調理(自家調理)して食べることによる重症事例や死亡事例が報告されています。

フグの自家調理は非常に危険であり、最悪の場合、死亡するおそれがあることから、市民の皆様に対して、絶対に素人がフグを処理加工することのないよう注意喚起に努めます。

さらに、フグの流通が増える冬季に、フグ取扱業者に対して、食用にできない有毒フグや有毒部分(肝臓等)を提供したり、あるいは「フグ処理師の免許を持たずにフグを処理しない」等といった法令に遵守した適正なフグの取扱いを周知徹底するため、フグを取扱っている施設に対して一斉監視を行います。

3 **輸入食品の残留農薬等の検査の強化**

今般の中国産食品から有機リン系農薬や化学物質のメラミンが検出された事例は社会的な問題にまで発展し、消費者の中国産食品をはじめ、あらゆる輸入食品に対する不信感へと広がっています。しかし、現在日本の食料自給率（カロリーベース）は約4割程度であり、大半を輸入食品に依存している状況にあって、本市では、より多くの輸入食品について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。

輸入食品の検査にあたっては、現在非常に問題となっている中国産食品について優先的に、市内量販店や飲食店等から収去(抜き取り)し、検査を実施します。

さらに残留農薬だけでなく、動物用医薬品、遺伝子組換え食品及び食品添加物等についても検査内容の拡充に努めます。

4 **危機管理体制の整備と強化**

昨年、中国産加工食品から農薬やメラミン等の化学物質が検出し、さらには農薬やカビに汚染された米が食用として流通するなど、食の安全安心を根底から揺るがすような事案が続発し、通常あってはならない事態に、社会問題にまで発展しました。

平素から食中毒や違反食品の発見等の事件が発生した場合、直ちに市内各区保健所及び本市衛生公害研究所において調査及び検査を実施することで、原因究明並びに再発防止に必要な措置を迅速かつ適確に講じております。

さらに、汚染米の食用流通のような予期せぬ事件が発生した場合にあっては、迅速に情報の収集に努めるとともに、事件の状況を正確に把握したうえで、最適な危機管理体制を構築し、発生した事件に即応できるよう、平素からの危機管理に係る心構えや職員教育を含めた体制の強化を図ります。

また、食に関する様々な事案が発生した場合には、ホームページへの掲載やメール配信等により、迅速かつ正確な情報の提供に積極的に努め、市民の皆様に対し注意喚起を図り、食の安全安心を確保します。

5 **牛海綿状脳症（BSE）の全頭検査の実施**

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、また、平成20年7月末日をもって経過措置として実施されてきた国からの財政的な補助も打ち切られましたが、本市では市民の安心を確保するため、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。

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、あらゆる媒体を通して市民や食品等事業者に対し、食に関する様々な情報の積極的な提供に努めます。

また、各区保健所において、食の安全・安心に係る様々な問題や疑問をテーマとした市民向けの講習会や勉強会等を開催することによって、市民の皆様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。

さらには、健康被害に係る情報については、京都市生活衛生課のホームページだけでなく、京都市ホームページ「京都市情報館」の安心・安全情報や「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、市民の皆様に対して、より正確で迅速な情報の周知に努めます。

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）

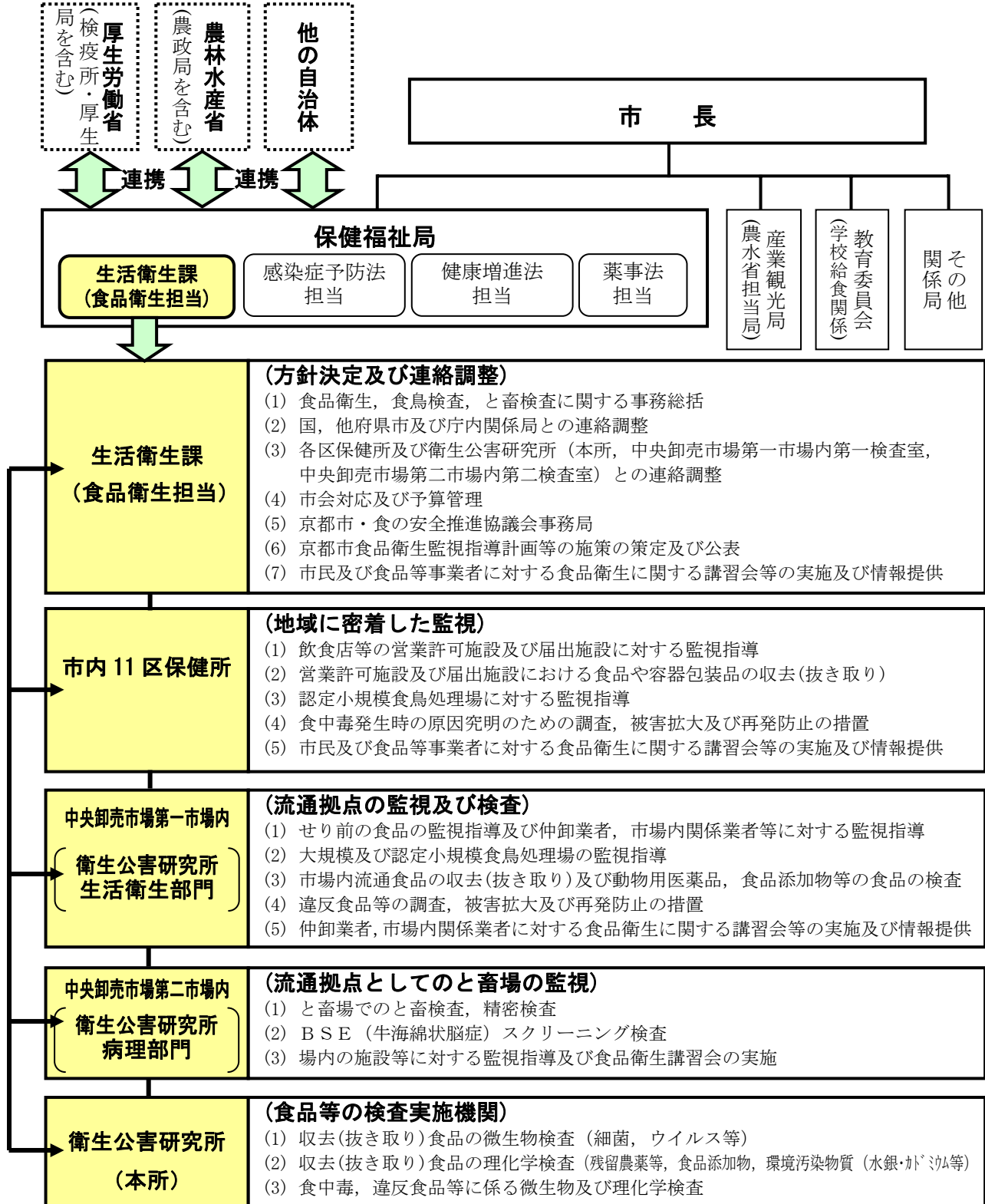
食品等事業者が取り組んでいる自主的な衛生管理方法を評価し、一定の基準を満たしている営業施設を認証していく「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の普及啓発を図ることにより、自主衛生管理の推進を図ります。

食品等事業者に対して、「京・食の安全衛生管理認証制度」に関する講習会を開催し、自主衛生管理体制の構築に向けた相談及び助言等を行うとともに、普及啓発を目的として認証制度のリーフレット等を作成し、配布することにより、認証取得施設の増加を図ります。

IV 監視指導の実施体制

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(抜き取り)検査を実施します。

※ 監視指導実施体制及び庁内・国等との連携体制



V 関係機関等との連携体制

関係機関と情報を交換し、連携を図りつつ効果的な監視指導を実施します。

※監視指導実施体制及び庁内・国等との連携体制（5ページ参照）

1 庁内の連携体制

(1) 庁内連絡会議の開催

必要に応じて庁内連絡会議を開催し、関係局課（産業観光局等）と密接な連絡を行います。

また、食生活の安全に大きな影響を及ぼす事件・事故の発生時には、速やかに対策本部を設置し、関係局課と連携し、食品等事業者に対する監視指導、市民の皆様に対する情報提供及び市民の皆様からの相談等に応じる体制を充実させます。

(2) 感染症予防法、薬事法及び健康増進法の担当との連携

感染症予防法担当、薬事法担当及び健康増進法担当と連携を図り、腸管出血性大腸菌 0157 やノロウイルスによる急性胃腸炎発生時の調査、保健機能食品やいわゆる健康食品の表示等について連携した監視指導を行います。

(3) 教育委員会事務局及び社会福祉施設を所管する局課との連携

小学校、保育園、保育所、老人福祉施設等の所管局課等との情報交換及び連携を図り、当該施設の集団給食施設における食中毒事故等の発生防止を図ります。

2 国、他自治体等との連携体制

(1) 厚生労働省や他自治体との連携

広域流通食品及び輸入食品の監視指導、違反食品及び食中毒発生時の対応について、定期的開催される担当者会議や意見交換会等に積極的に参加し、協議するとともに、緊急連絡網の整備等による連携体制を確保します。

(2) 近畿農政局等との連携

原材料や産地の表示などについて、「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）」に違反する疑いのある場合、JAS法を所管する近畿農政局や京都府と連携を密にし、適正な措置を講じます。

また、昨年発生したメタミドホス等の農薬やカビ毒のアフラトキシン B1 に汚染されていた米穀が食用として流通していた「事故米穀」事件が発生した時の対応を今後に生かし、農政部局との連携強化に努めます。

さらに、近畿農政局が主催し、近畿府県市や公正取引委員会が参加する食品表示に関する会議等に参加し、食の安全・安心の確保に関する情報・意見交換を行うことにより、各機関が所管する食品表示に係る法律等に対する理解を深め、食品表示に関する監視指導の強化を図ります。

(3) 輸入食品の安全確保に関する監視指導連絡会への参加

大阪検疫所が主催する会議に参加することにより、検疫所が実施している水際での輸入食品の安全確保に関する取組みや近畿府県市における輸入食品の検査状況等について、意見や情報を交換し、輸入食品に係る監視指導の強化と違反食品発見時における連携と連絡体制確立を図ります。

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

本市における食品の流通状況や食中毒等の発生状況等を踏まえ、効率的かつ効果的に監視指導を実施します。

(1) 監視指導項目

ア 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、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）、原材料の衛生状況及び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。

イ 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1) p19に基づき監視指導を実施します。

(2) 監視計画

食品関係施設への監視指導を実施するにあたっては、過去の食中毒、違反や苦情の発生状況を考慮し、また、食中毒等の危害が発生する危険性の高い食品を取り扱う業種等について重点的に監視指導を行います。

食中毒の多発業種や大規模な食中毒につながりやすい業種については、食中毒の多発時期などに年間を通じて、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は、少なくとも年1回以上の監視を実施します。

ア 重要監視指導対象施設（年間複数、監視指導を行う施設）

- ・ 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）

イ 上記以外の食品関係施設（食鳥処理施設を含む。）の監視は、原則として年間1回以上の監視を行います。

ウ 中央卸売市場等の食品の流通拠点については、せり開始前等に常時監視を行います。

(3) 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、直ちに立入検査を実施し、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。

2 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確認することにより、表示が不適正な食品の排除に努めます。 特に、「科学的・合理的根拠に基づかない消費期限延長」や「食品添加物」、「遺伝子組換え食品」、「アレルギー物質」の使用状況及び「いわゆる健康食品」の原材料に問題がないかを確認し、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。 JAS法に違反すると考えられる食品に関する情報を探知した場合には、JAS法を所管する近畿農政局や京都府と連携を密にし、適正な措置を講じます。	通年
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、発生状況について迅速に調査を行い、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、食品添加物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。	
食鳥処理施設の監視	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、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。 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、原材料の衛生状況や不適正な使用(期限切れ原材料の使用等)を確認する。 ・製品を出荷・販売するときには、表示事項を点検する。	通年
	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。	
	「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より一層推進するため、「京・食の安全衛生管理認証制度」の普及啓発を図ります。	

3 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するとともに、「VI 監視指導の実施 1(2)監視計画」に基づき、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

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
			夏期一斉取締り		食品表示の一斉監視			年末・年始一斉取締り			
行楽シーズン対策			行楽シーズン対策								
集団給食施設一斉監視 (社会福祉・病院等)			路上弁当販売一斉監視				集団給食施設一斉監視 (小学校)				
							ノロウイルス対策 (社会福祉・病院等, 飲食店等)				
			食肉取扱施設一斉監視				フグ取扱施設一斉監視				

(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。	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季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。 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
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 0157 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	9月～10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。	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触れ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、衛生公害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21年度収去検査計画

検査実施項目及び検査数(予定)は、**平成21年度収去検査計画表(別紙2)p21**のとおりです。

検体の種類	21年度検査数	昨年度からの増減
魚介類(生食用鮮魚介類を含む。)	190	8 減
冷凍食品	55	
魚介類加工品	87	3 増
肉卵類及びその加工品	555	
乳	22	
乳製品	33	
穀類及びその加工品	72	
野菜・果物及びその加工品	135	
菓子類	99	
清涼飲料水	11	
油脂類	49	
漬物	76	
輸入食品	266	55 増
検食	220	
その他の食品	112	
器具及び容器包装	373	
合計	2,355	50 増

※検査数については予定数であり、必要に応じて、柔軟に検査を実施します。

※輸入食品の検査にあたっては、現在非常に問題となっている中国産食品について優先的に、市内量販店や飲食店等から収去(抜き取り)し、検査を実施します。

(3) 検査の結果、違反が確認された時の措置等

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ています。

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

食中毒の発生や違反食品等を発見した場合、迅速に発生原因を究明するために、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・器具等のふきとり検査を実施します。

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において、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 食中毒等の健康被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

1 食中毒等の健康被害発生時の対応

食中毒等の健康被害が発生した場合、保健所等の食品衛生監視員は直ちに調査を開始し、発生原因の究明に努めるとともに、適切な措置を講じることにより、被害の拡大及び再発の防止を図ります。

また、食中毒事件が発生した場合には、患者の所在地が複数の都道府県等にわたることもあります。そのため、食品に係る事故発生時の調査や被害拡大防止には関係機関及び関係自治体が連携し、協力します。

(1) 原因究明及び被害拡大防止措置

医療機関、患者及び食品等事業者から保健所等に食中毒の発生を疑う届出があった場合、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、関係する施設に対して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。

(2) 国及び他都道府県等との連携

必要に応じて厚生労働省及び関係する自治体と連携協力し、被害の拡大防止に努めます。なお、時間外、休日においても即応できる連絡体制を整備しています。

(3) 公表

食中毒の発生原因と断定した施設については、被害の拡大を防止する目的で営業停止処分等の措置を行うとともに、報道機関に情報を提供し、公表します。

広く市民の皆様にご公表することにより、被害の拡大を防止するだけでなく、当該食中毒事件の患者の発見にもつながるものと考えます。

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、迅速に当該食品の販売店もしくは製造所を調査し、適切な措置を講じ、被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、複数の都道府県等にわたり、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被害拡大防止には関係自治体や関係機関との連携を図ります。

(1) 食品等事業者に対する指導等

食品等事業者に対し、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ます。

ただし、違反が軽微（表示ミスなどの健康被害を及ぼすような違反でない場合）であり、直ちに自主回収等の被害拡大防止の措置が図られている場合については、文書（食品衛生指導票）により改善指導を行います。

(2) 国や他都道府県等との連携

違反食品が本市以外において生産、製造、加工、販売等が行われている場合、速やかに当該自治体の食品衛生関係部局へ連絡します。

当該違反食品が広域流通食品又は輸入食品等である場合、厚生労働省及び関係自治体の食

品衛生関係部局に速やかに情報提供し、必要に応じて連携を図り措置を講じます。

また、違反の内容がJAS法等の他法に違反すると考えられる場合、JAS法を所管する近畿農政局や京都府等の関係機関に速やかに情報提供し、必要に応じて連携を図り措置を講じます。

(3) 違反事業者の公表

違反による危害が広域に及ぶ場合や今後さらに被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。

また、当該違反食品により健康被害が発生するおそれやさらに被害が拡大するおそれがあるような場合にあっては、ホームページへの掲載やメールの配信など、様々な媒体を通して、市民の皆様に違反食品に関する情報提供を積極的に行い、違反食品の回収、及び消費や使用の禁止について注意啓発を図ります。

3 市民から不良食品についての届出等があった時の対応

(1) 相談受付

保健所等において、市民からの食品に関する相談や表示、異物混入、変色、異味異臭等の不良食品等の届出を受け付けます。

(2) 原因の究明

ア 市民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市民(届出者)に対して購入、保管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実施します。

イ 当該品及び同一ロット品等が残っている場合

必要に応じて、衛生公害研究所で微生物検査及び理化学検査等を実施し原因究明に努めます。

(3) 食品等事業者に対する指導等

調査及び検査の結果、不良食品であった場合にも、前述の「VIII 2 違反食品を発見した場合の対応 (1)」に準じて措置を講じます。

(4) 国や他都道府県等との連携

当該食品が本市以外において生産、製造、加工、販売等が行われている場合、前述の「VIII 2 違反食品を発見した場合の対応 (2)」に準じて措置を講じます。

また、当該食品がJAS法に違反すると考えられる場合、JAS法を所管する近畿農政局や京都府等の関係機関に速やかに情報提供し、必要に応じて連携を図り措置を講じます。

IX 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

1 目的

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。

2 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、食品衛生管理者及び食品衛生責任者等に、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」で規定された項目を遵守することを指導し、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させ、認証取得施設を増やします。食品等事業者自らが作成した「衛生管理マニュアル」に従った自主衛生管理を推進し、食中毒や違反食品等による食品事故の発生防止を図ります。

認証を取得した施設や当該施設で製造した商品には、認証施設等に「認証マーク」を掲示したり、商品に表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普及啓発に努めます。



(3) 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

1 目的

京都市・食の安全推進協議会や各種講習会等の開催を通して、市民、食品等事業者等及び行政の間で、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、積極的により広く情報の提供を行います。

2 情報提供

(1) ホームページ、広報発表等による情報提供

京都市生活衛生課ホームページ、京都市情報館や市民しんぶん等により、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。

また、食に関する様々な事案が発生した場合には、ホームページへの掲載やメール配信により、迅速かつ正確な情報の提供に積極的に努め、市民の皆様に対し注意喚起を図ります。

※ 本市では、平成19年11月から『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）』を開始し、市民の皆様（*登録者）に食中毒等の健康被害の発生状況や注意喚起について配信しています。登録は「京都市情報館」(<http://www.city.kyoto.lg.jp/>)の『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）』から行えます。

- ・「京都市情報館」安心安全情報、みやこ健康・安全ねっと
<http://www.city.kyoto.lg.jp/>
- ・「京都市情報館」福祉と保健 食品衛生
http://www.city.kyoto.lg.jp/main/category/3-9-0-0-0_0001.html
- ・生活衛生課（京都市情報館 → 市の組織 → 保健福祉局 → 各課の紹介 → 生活衛生課）
http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-3-0-0_2.html
- ・衛生公害研究所（京都市情報館 → 市の組織 → 保健福祉局 → 各課の紹介 → 衛生公害研究所）
http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-5-0-0_8.html

(2) 食品衛生に関するパンフレットやチラシ等による情報提供

市民や食品等事業者に対して、わかりやすい食品衛生に関するパンフレット等を作成し、配布します。

(3) 講習会等の実施

保健所等における各種講習会等を通じて、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。

ア 市民に対する講習会等

各区保健所等では、市民や消費者団体等に食品衛生に関する知識をより深めていただくために、「食品表示」、「食中毒」、「残留農薬」及び「BSE」等をテーマに、親しみ

やすく、わかりやすい講習会等を実施し、食品衛生の普及啓発に取り組みます。

事業名	実施事業所	実施時期
保健所の各種事業を活用した食の安全教育	保健所	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	生活衛生課、保健所	通年
「市民しんぶん」や「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0157等食中毒予防啓発チラシ配布	保健所	通年
学生等を対象にした「夏休み食品衛生学習」	衛生公害研究所	8月(夏休み)
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)

イ 食品等事業者に対する講習会等

食品等事業者や食品関係団体等に対して、出前(出張)講習会や現場での指導等を行うことにより、食品衛生に関する基本的な知識の啓発や意見交換を行い、衛生面での支援を図ります。

ア) 食品衛生責任者の養成講習会の実施

食品取扱施設における指導的立場の人に対し、食品衛生、公衆衛生等に関する講習会を実施します。

イ) 再教育講習会

営業許可の更新時に食品衛生責任者に対し、各区保健所において食品衛生講習会を実施します。

ウ) 出前(出張)講習会

食品衛生監視員が施設へ出向き、全従業員を対象に、食品衛生講習会を実施します。

エ) 食品関係団体への講習会

各種食品関係団体の求めに応じ、食品衛生講習会を実施します。

(4) 公表

ア 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。

イ 「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)検査等、監視指導の実施状況(「京都市食品衛生監視結果」)を取りまとめ、翌年度の6月30日までに公表します。

なお、夏期及び年末等に実施した一斉取締の結果については、随時公表します。

3 意見交換

(1) 市民(消費者)、食品等事業者及び生産者との意見交換

市内で開催される食品衛生に係る意見交換会等へ、本市の食品衛生担当者が積極的に参加

し、情報や意見の交換を行うことにより、関係者間での情報の共有を図り、相互理解を深めます。

(2) 「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

ア パブリックコメントの実施

年度開始前、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、市民の皆様からの意見を計画に反映させます。また、応募いただいた意見並びに策定した計画は公表します。

イ 各種講習会等での意見聴取

年間通じて実施する講習会等において、市民の皆様等から寄せられる意見の聴取に努め、内容を検討し、食品衛生行政の施策等に反映させます。

(3) 「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する「京都市・食の安全推進協議会」を定期的で開催し、本市の食品衛生施策に関して情報提供や意見交換を行い、得られた意見を本市の食品衛生行政の施策に反映させます。

同会議は公開しており、傍聴することができます。また、議事内容をまとめ、京都市生活衛生課ホームページ「京都市・食の安全推進協議会について」に掲載し、公表しています。

- ・生活衛生課ホームページ

http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-3-0-0_2.html

- ・「京都市・食の安全推進協議会について」

<http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000031260.html>

X I 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図ることを目的とし，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，研修会等で発表した成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，保健所の食品衛生監視員及び衛生公害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」の各段階の区分に応じて、重点的に監視指導を実施します。(21 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】 ア) 食品の衛生的な取扱い等, 微生物汚染の防止の徹底について指導する。 イ) 原材料の受入れ時の検査結果等の確認により, 原材料の安全性確保を徹底する。 ウ) 製造又は加工に係る記録の作成とその保存について指導する。 エ) 食肉, 食鳥肉の残留抗菌性物質等の検査を実施する。 オ) 食肉製品の成分規格, 食品添加物の検査を実施する。	【食肉販売業, そうざい製造業, 飲食店営業等】 ア) 衛生的な取扱い, 保存温度等, 衛生管理の徹底について指導する。 イ) 調理時における十分な加熱の徹底について指導する。
(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】 ア) 食品の衛生的な取扱い等, 微生物汚染の防止の徹底について指導する。 イ) 原材料の受入れ時の検査結果等の確認により, 原材料の安全性確保を徹底する。 ウ) 製造又は加工に係る記録の作成とその保存について指導する。 エ) 成分規格, 残留抗菌性物質の検査を実施する。	【乳類販売業, 集団給食施設等】 食品の衛生的な取扱い, 保存温度, 施設の衛生管理等の徹底について指導する。
(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】 ア) 新鮮な正常卵かどうかの受入時の点検の徹底について指導する。 イ) 洗卵及び割卵時の微生物汚染等の防止の徹底について指導する。 ウ) 汚卵, 軟卵, 破卵等の検卵の徹底について指導する。 エ) 製造又は加工に係る記録の作成とその保存について指導する。	【菓子製造業, 飲食店営業, 食鳥卵販売業等】 食品の衛生的な取扱い, 保存温度, 施設の衛生管理の徹底について指導する。

食品供給行程 食品群	目的	製造及び加工	貯蔵, 運搬, 調理及び販売
(4) 魚介類及び魚介類加工品	<p>●腸炎ビブリオによる食中毒の発生防止</p> <p>●寄生虫等による食中毒の発生防止</p>	<p>【魚肉ねり製品製造業, 魚介類加工業等】</p> <p>ア) 食品の衛生的な取扱い等, 微生物汚染の防止の徹底について指導する。</p> <p>イ) 原材料の受入れ時の検査結果等の確認により, 原材料の安全性確保を徹底する。</p> <p>ウ) 生食用鮮魚介類の法令遵守の徹底について指導する。</p> <p>エ) 加熱を要する食品については, 加熱温度の管理の徹底について指導する。</p> <p>オ) 製造又は加工に係る記録の作成とその保存について指導する。</p> <p>カ) 原料用の鮮魚介類等の残留抗菌性物質, 貝毒, 微生物等の検査を実施する。</p> <p>キ) 魚肉ねり製品の成分規格, 食品添加物の検査を実施する。</p>	<p>【魚介類せり売り営業, 魚介類販売業, 飲食店営業等】</p> <p>ア) 食品の衛生的な取扱い, 保存温度, 施設の衛生管理の徹底について指導する。</p> <p>イ) 加熱を要する食品を調理するにあつては, 十分に加熱するよう指導する。</p> <p>ウ) 残留抗菌性物質, 貝毒, 微生物等の検査を実施する。</p>
	<p>●自然毒(フグ毒, 貝毒)による食中毒の発生防止</p>	<p>【フグ取扱施設】</p> <p>ア) 専用のフグを取扱う場所及びまな板, 包丁, 保管容器は専用のものを設けるよう指導する。</p> <p>イ) 廃棄物(有毒部分)の処理は次のとおり適正に行うよう指導する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鍵のかかる不浸透性容器に廃棄物(有毒部分)を保管すること ・廃棄物(有毒部分)を業者委託している場合は, 適切に処理できる業者か確認すること 	<p>【フグ取扱施設】</p> <p>専任のふぐ処理師のもと, 有毒部位の除去等, ふぐの適正な処理の徹底について指導する。</p>
(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。)	<p>●腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒の発生防止</p> <p>●残留農薬基準違反の食品の排除</p> <p>●自然毒(キノコ毒等)による食中毒の発生防止</p>	<p>【そう菜製造業, かん詰又はびん詰食品製造業等】</p> <p>ア) 生食用野菜, 果実等の衛生的な取扱い等, 微生物汚染の防止の徹底について指導する。</p> <p>イ) 原材料の受入れ時の検品及び残留農薬等検査結果の確認により, 原材料の安全性確保を徹底する。</p> <p>ウ) 製造又は加工に係る記録の作成とその保存について指導する。</p> <p>エ) 加工食品の食品添加物等の検査を実施する。</p>	<p>【飲食店営業】</p> <p>ア) 生食用野菜, 果実等の衛生的な取扱い, 保存温度等, 衛生管理の徹底について指導する。</p> <p>イ) 原材料の受入れ時の検品等により, 原材料の安全性確保を徹底する。</p>

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所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21年度 収去検査計画表

(別紙2)

	収去検体数	収去機関			検査検体数	検査機関			合計	検査内容*										
		各区保健所	生活衛生部門 (中央卸売市場内)	病理部門 (と畜場内)		衛生公害研究所(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	生活衛生													
魚介類 (生食用鮮魚介類を含む)	190	77	113		190	82	64	44	330	82	27	16	12			104	10	15	64	
冷凍食品	55	55			55	55			55							55				
魚介類加工品	87	55	32		87			87	120				13	64		33	10			
肉卵類及びその加工品	555	407	8	140	555	253		302	610	253			247	55		55				
乳	22	22			22			22	44				22			22				
乳製品	33	33			33	11		22	44	11				22		11				
穀類及びその加工品	72	66	6		72		34	38	84			12		38	22	12				
野菜・果物及びその加工品	135	55	80		135	10	103	22	170	10		70		32	33			25		
菓子類	99	99			99	55		44	99	55				44						
清涼飲料水	11	11			11		11		11							11				
油脂類	49	44	5		49			49	49					11						38
漬物	76	66	10		76		16	60	76			16		60						
輸入食品	266	242	24		266	33	91	142	286	33		80	21	131				21		
残置食	220	220			220	220			220	220										
その他の食品	112	77	35		112	54		58	112	54				58						
器具及び容器包装	373	363	10		373		11	362	373					11		362				
合計	2,355	1,892	323	140	2,355	773	330	1,252	2,683	718	27	194	315	526	55	665	20	61	64	38

(*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、漂白料、着色料、殺菌料、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21年度 市内11区保健所における監視指導計画表

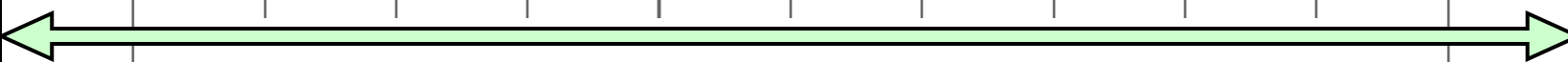






	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
一斉取締り												
許可更新等の主な監視業種	宿泊施設(旅館, ホテル等)	食肉販売業, 乳類販売業, 魚介類販売業, アイスクリーム類製造業, 飲食店(弁当調製所, 仕出し屋, 給食)			食肉処理業, 食肉製品製造業, 乳製品製造業, 菓子製造業, 缶詰・びん詰食品製造業	そうざい製造業, 魚肉ねり製品製造業, 酒類製造業, みそ製造業, 醤油製造業	年末・年始関係食品取扱業者(そうざい, 菓子, 漬物等)			飲食店営業(和食, 洋食, 中華, すし, めん類等)		
食品表示の監視	○食品衛生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) ○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所への届出の徹底)											
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											

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
リスクコミュニケーション推進事業	市民	<ul style="list-style-type: none"> ○ 「京都市・食の安全推進協議会」の実施（年3回開催） ○ 「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20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状況の公表 											
	食品関係事業者	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 ○ 「出前(出張)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21年度 中央卸売市場第一市場内（衛生公害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	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												
	・通常監視	夏期一斉取締							年末年始一斉取締					
	・緊急監視								フグ取扱施設の一斉監視(フグによる食中毒対策)					
・特別監視(夏期及び年末年始一斉取締)	表示対策 ・食品衛生法に基づく表示について監視指導							カキ等取扱施設の一斉監視(ノロウイルスによる食中毒対策)						
	食中毒及び違反食品対策	・施設の衛生管理及び食品の取扱いについて監視指導 ・生鮮食品の保存温度等の管理について監視指導 ・フグ取扱施設の衛生管理及びフグの取扱いについて監視指導 ・カキ等取扱施設の衛生管理及びカキ等の二枚貝の取扱いについて監視指導 ・鮮魚介類及び青果物等における有毒魚介類等の有毒・有害食品及び違反食品の排除												
試験検査	試験検査の実施	《収去（抜き取り）検査》；年間の収去計画に基づく検査の実施												
	・理化学的試験検査	・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												
	・生物学的試験検査	* 次のものについては衛生公害研究所(本所)において実施している。 ・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(P C B, 水銀等)												
と畜場(第二検査室)との連携	《第二検査室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	《京都市衛生公害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（第一検査室,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（第一検査室,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												
		・場内事業者に対する衛生管理の推進指導（温度管理の徹底、保菌検査、水産物の自主検査実施）												
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)		・市場内第一検査室の見学、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												
		・市場内の催事におけるブース展示等による食品衛生の普及・啓発												

平成21年度 中央卸売市場第二市場内（衛生公害研究所病理部門）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） ・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、第一検査室で実施） ・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 style="text-align: center;">と畜場及び許可施設等の監視指導</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>夏期一斉監視強化期間</p>  <p>・食中毒多発時期の衛生管理の徹底を図る。</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>年末年始一斉監視強化期間</p>  <p>・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> </div> </div>											
その他	<p style="text-align: center;">消費者及び業者への普及啓発（リーフレット等の配布）</p>  <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>場内の業者に対する講習会</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>場内の業者に対する講習会</p>  </div> </div>											

あ

- アフラトキシンB1
- 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
- カンピロバクター
- 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
- 検食

さ

- サルモネラ
- 残留農薬
- 事故米穀
- 社団法人京都市食品衛生協会
- 収去
- 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
- 食品衛生管理者
- 食品衛生責任者
- 食品衛生法
- 食品行商衛生条例(京都府)
- 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
- フードチェーン
- ふぐ取扱い及び販売に関する条例(京都府)

- 保健機能食品
- 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
- メラミン

や

- 有機リン系農薬（メタミドホス，ジクロロボスなど）

ら

- リスクコミュニケーション
- リステリア

あ

○ アフラトキシンB1

カビ毒の一種であり、もっとも強い天然の発がん性物質とされています。

食品衛生法により、すべての食品から検出されてはならないとされています。

アフラトキシンB1は、Aspergillus属(真菌)が産生するカビ毒であり、主にナッツ類等の食品から検出されています。

○ 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。

平成13年度から、アレルギー物質を含む食品のうち、「卵」、「乳」、「小麦」、「そば」、「落花生」の5品目を含む食品が特定原材料と指定され、これらを含む旨を表示することが義務とされています。さらに、平成20年度から「えび」、「かに」が特定原材料に追加され、表示が義務づけられています。

【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、運動失調などの中枢神経症状を呈し、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発生源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BSE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る。
家畜や家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）や飲料水を汚染する。
乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅する。

《 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・食の安全推進協議会

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いきます。

京都市・食の安全推進協議会の開催概要

● 開催時期

6月、12月、3月の年3回実施し、開催日等については決定次第、公表します。

● 会議の公表

同会議は傍聴することができ、また、議事内容をまとめ、京都市生活衛生課ホームページに掲載し、公表します。

* http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-3-0-0_2.html

● 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。

○ 検 食

「検食」とは、食中毒等の食品衛生上の事故が発生した時に、原因食品を追究するために検査用

に保存している食品のことです。

検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。

さ

○ 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な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 》

鶏卵や食肉（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。

○ 事故米穀

事故米穀とは、穀物の米が、購入した時点またはそれを保管している間に、カビが発生したり、水濡れ等の被害を受けたものや、基準値を超える濃度の残留農薬などが検出されたものを言います。

事故米穀は、発癌性のあるカビ毒のアフラトキシンや農薬のメタミドホスなどが含まれるため、人間の食用には適さず、所定の手続きを経た企業を介して政府から売却されます。この事故米穀の用途は非食用（工業用）に制限されています。

○ 社団法人京都市食品衛生協会

食品衛生法の趣旨により、飲食を原因とする食中毒、感染症、その他の健康被害の発生を防止し、公衆衛生の増進に寄与することを目的に、昭和32年4月に業者が自主的に創設された団体です。

本協会は、全国的な食品衛生に係る組織である社団法人日本食品衛生協会の下部組織であり、さらに、京都市内11区には本協会の支部が設けられ、食品衛生に関する普及啓発や食品関係施設の衛生保持に関する事業、食品衛生指導員活動、食品衛生責任者養成講習会等を実施しています。

○ 収 去

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を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。

○ 食品衛生管理者

食品衛生法に基づき、製造または加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品または添加物の製造または加工を衛生的に管理するため、営業者が施設ごとに配置する専任のものをいう。

その資格要件としては、医師、薬剤師、獣医師の有資格者の他、厚生労働大臣の登録を受けた養成施設において所定の課程を修了した者などです。

○ 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所長)に届け出て、行商の登録を受けなければなりません。

○ 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する。

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。

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、食中毒は防げる。

《 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る。

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

る。

《 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。

○ フードチェーン (食品供給工程)

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。

○ ふぐ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。

*登録は「京都市情報館」(<http://www.city.kyoto.lg.jp/>)の『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）』から行えます。

○ 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。

○ メラミン（分子式 $C_3H_6N_6$ ）

【メラミンとは】

- ・尿素とアンモニアから作られる有機化合物
- ・メラミン樹脂の原料として使用されている。
- ・無色～白色の結晶， $280^{\circ}C$ 以上で分解

【メラミンの毒性】

- ・メラミンは，毒性は低い。
- ・毒性の影響としては，体重減少，膀胱結石，結晶尿等である。
- ・メラミンには遺伝毒性，ヒトに対する発がん性，催奇形性はないと言われている

【耐容一日摂取量（TDI）】

（アメリカ）メラミンのTDI = 0.63 mg/kg体重/日 （メラニンとして）

（EU）メラミンのTDI = 0.5 mg/kg体重/日 （メラニン及び関連化合物全体として）

↓

体重60kgの人が1日あたり許容できるメラミンの摂取量は・・・

アメリカでは， $0.63 \times 60 = 37.8 \text{ mg}$

EUでは， $0.5 \times 60 = 30.0 \text{ mg}$

TDI（耐容一日摂取量）：

耐容摂取量は，意図的に使用されていないにもかかわらず，食品中に存在したり，食品を汚染する物質（重金属、かび毒など）に設定される。

耐容一日摂取量は，食品の消費に伴い摂取される汚染物質に対して人が許容できる一日当たりの摂取量である。

【参考】中国の乳業メーカーは，なぜメラミンを牛乳等に加えたのか

メラミンを混ぜるとタンパク質含有量を示す数値が上がるため，牛乳を水で薄めたことを隠すため，メラミンを混入させたと見られる。

現行の検査技術は，食品に含まれるタンパク質の量を窒素（N2）で測る手法をとっている。メラミンは安価で，一つの分子に窒素原子を6つも含むため，メラミンを混ぜれば，原料の乳をかなり薄めても，タンパク質の量を多く見せかけることができるため混入したものと思われる。

や

○ 有機リン系農薬（メタミドホス，ジクロロポスなど）

有機リン系農薬は，地下鉄サリン事件で，問題となった毒ガス兵器であるサリンなどと同じ仲間
で，症状や作用部位，性質もサリンとほぼ同じです。ただし，サリンよりは毒性が残りにくい薬物
で，国内外で一般的に広く農薬として使用されています。

毒性を呈する原因は，脳内や抹消神経の伝達物質（コリンエステラーゼ）の働きを阻害すること
によって，アセチルコリンが過剰に蓄積し，神経毒性を呈します。

アセチルコリンの蓄積による中毒症状は，以下のとおりです。

- ・副交感神経刺激症状＝縮瞳，流涙，嘔吐，下痢，徐脈，低血圧

- ・交感神経刺激症状 = 頻脈, 高血圧, 高血糖, 体温上昇(低下)、
- ・汗腺を支配する交感神経の刺激症状 = 発汗
- ・中枢神経刺激症状 = 不安, 興奮, 不眠, 情緒不安定, 言語不明瞭, 意識レベル低下, 昏睡, 痙攣
- ・神経行動毒性 = 記憶障害, 焦燥感, 集中力欠如, 持続力欠如, 悪夢, 妄想, 幻聴, 無関心, 攻撃性

ら

○ リスクコミュニケーション

行政が食品の安全確保に関する情報を公開するとともに, 消費者, 食品等事業者, 生産者及び行政の関係者間で, 食に関する情報や意見を双方向で交換することです。

リスクコミュニケーションを推進していくことで, 適切な情報や正しい知識等が得られ, 食に関する安心が確保されます。

また, 行政は, リスクコミュニケーションによって得られた消費者, 食品等事業者や生産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

6.5℃, 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 2.4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
保健衛生推進室生活衛生課

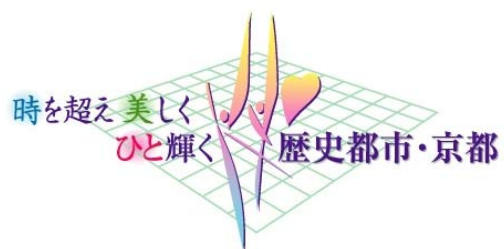
TEL 075-222-3433

FAX 075-222-3416

E-mail eisei@city.kyoto.jp

http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-3-0-0_2.html

(京都市情報館 → 市の組織 → 保健福祉局 → 各課の紹介 → 生活衛生課)



京都市保健福祉局生活衛生課
京都市印刷物第 213002 号