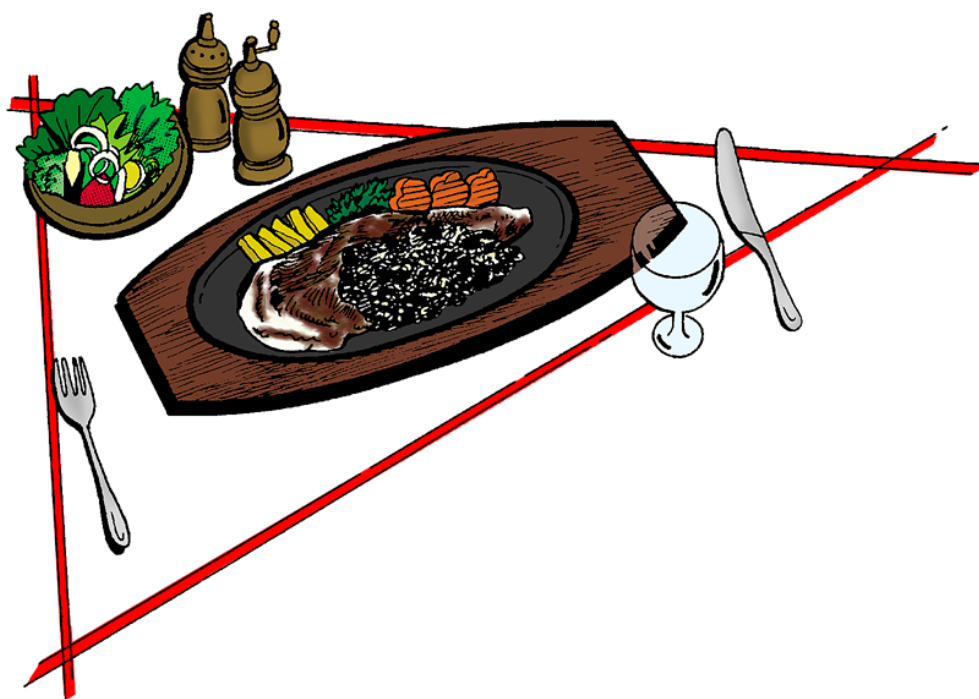


**平成21年度**  
**京都市食品衛生監視指導計画**

**ダイジェスト版**



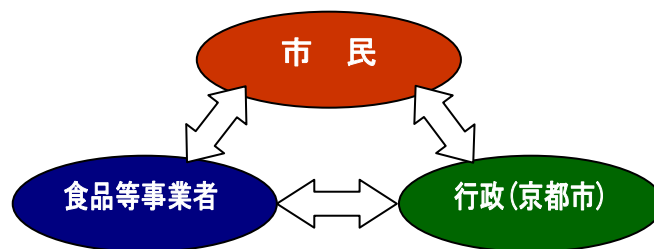
**保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課**

## 基本方針

近年、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。



## 平成21年度の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 0157 などの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 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。

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は、依然として、食中毒事件の原因物質の上位に位置しています。

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、市民に対しては、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防止について積極的に注意喚起します。

### (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た事案、さらには農薬やカビに汚染された米が食用として流通していた事案など、社会問題となる事案が続発しました。

このような時には、迅速かつ正確な情報の収集に努め、適切な措置を講じるとともに、市民の皆様や食品等事業者に対し、正確な情報を、わかりやすく速やかに提供し、さらには、国や関係自治体等との連携を図ることが急務です。

そのため本市では、不測の事態が発生した場合に、直ちに適切な対応がとれる体制の整備を平素より心がけ、より一層の体制の強化に努めます。

#### 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はなく、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）

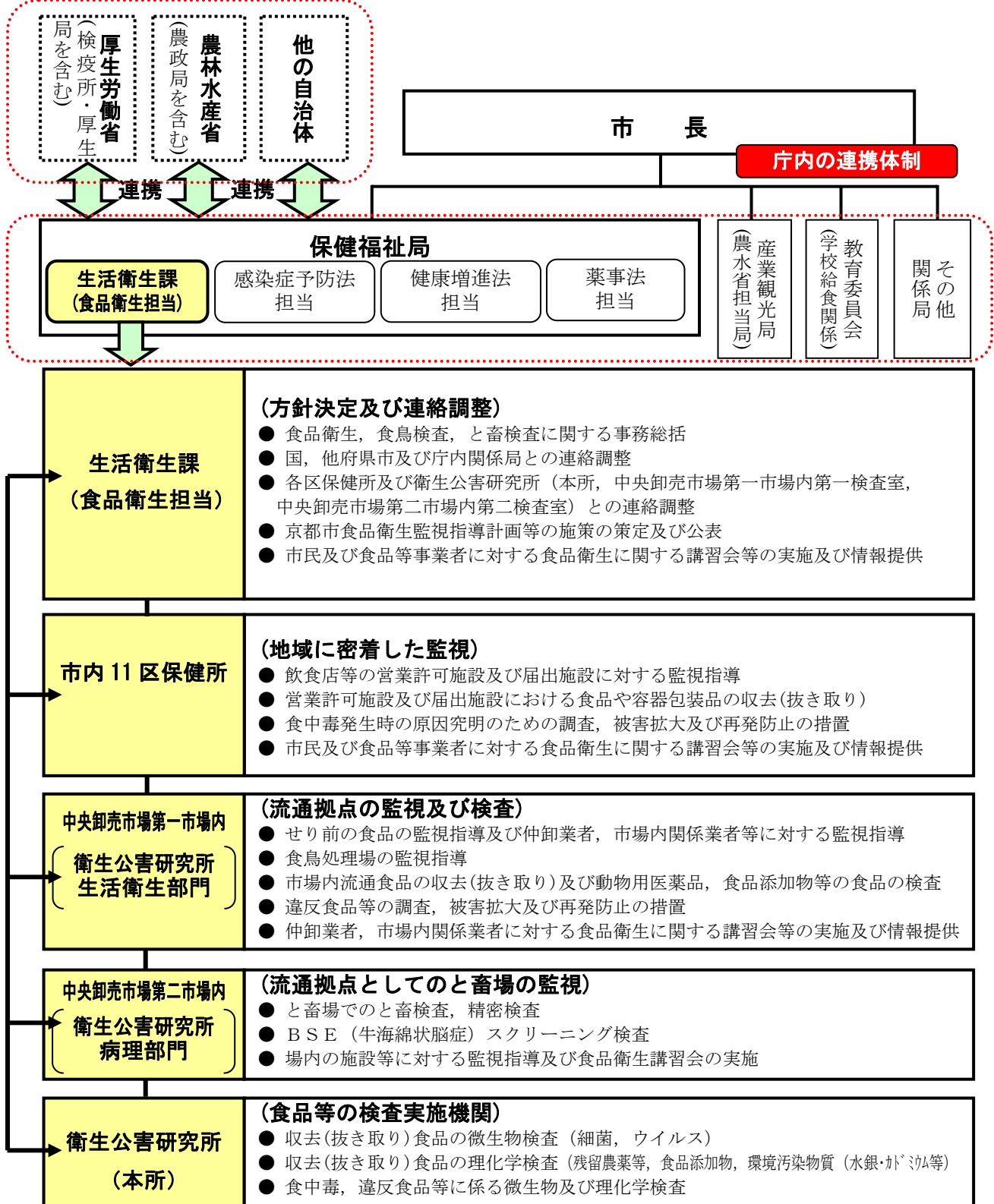
食品等事業者が取り組んでいる自主的な衛生管理方法を評価し、一定の基準を満たしている営業施設を認証していく「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の普及啓発を図ることにより、自主衛生管理の推進を図ります。

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。

## 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



## 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、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」の各段階に依りて、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	<b>【食肉処理業、食肉製品製造業】</b> ・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	<b>【食肉販売業、そうざい製造業、飲食店営業等】</b> ・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	<b>【乳製品製造業】</b> ・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	<b>【乳類販売業、集団給食施設等】</b> ・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	<b>【卵選別包装業、液卵製造業】</b> ・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	<b>【菓子製造業、飲食店営業、食鳥卵販売業等】</b> ・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	<b>【魚肉ねり製品製造業、魚介類加工業等】</b> ・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	<b>【魚介類せり売り営業、魚介類販売業、飲食店営業等】</b> ・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
	●自然毒（フグ毒）による食中毒の発生防止	<b>【ふぐ取扱施設】</b> ・専用のフグを取扱う場所及び専用のまな板、包丁、保管容器の徹底 ・適正な廃棄物(有毒部分)処理の徹底	<b>【ふぐ取扱施設】</b> ・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
(5) 野菜、果実、豆類等及びその加工品(有毒キノコ類を含む)	●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	<b>【そう菜製造業、かん詰又はびん詰食品製造業等】</b> ・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	<b>【飲食店営業】</b> ・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

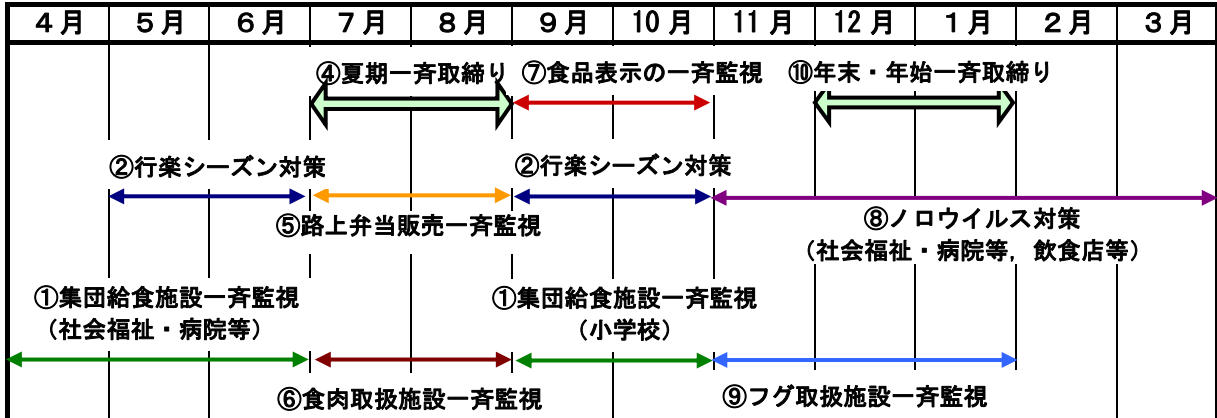
輸入食品取扱業者に対する監視指導を行う場合、下表の項目について重点的に監視指導を実施します。

- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 食品衛生法に基づく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
④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
⑤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
⑥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
⑦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
⑧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
⑨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
⑩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、「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21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)	190	330	82	27	16	12			104	10	15	64	
冷凍食品	55	55							55				
魚介類加工品	87	120				13	64		33	10			
肉卵類及びその加工品	555	610	253			247	55		55				
乳	22	44				22			22				
乳製品	33	44	11				22		11				
穀類及びその加工品	72	84			12		38	22	12				
野菜・果物及びその加工品	135	170	10		70		32	33			25		
菓子類	99	99	55				44						
清涼飲料水	11	11							11				
油脂類	49	49					11						38
漬物	76	76			16		60						
輸入食品	266	286	33		25	21	131				21		
検食	220	220	220										
その他の食品	112	112	54				58						
器具及び容器包装	373	373					11		362				
合計	2,355	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。)

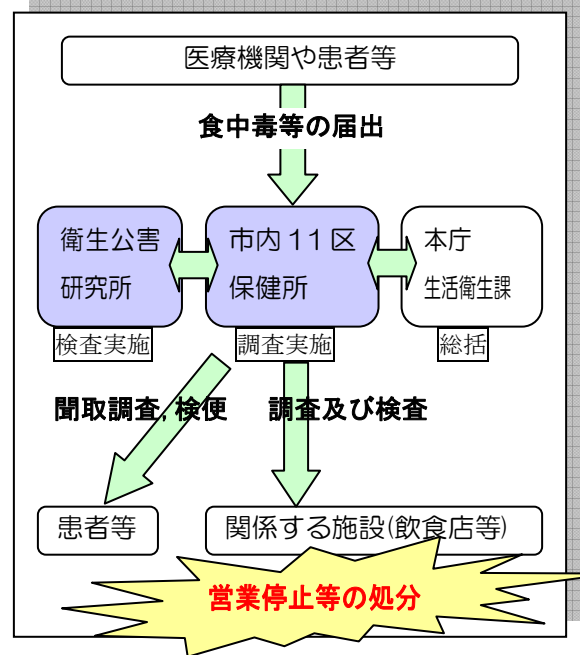
## 食中毒等の健康被害発生時及び違反食品等の発見時の対応と関係機関との連携

### 食中毒等の健康被害発生時の対応

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。



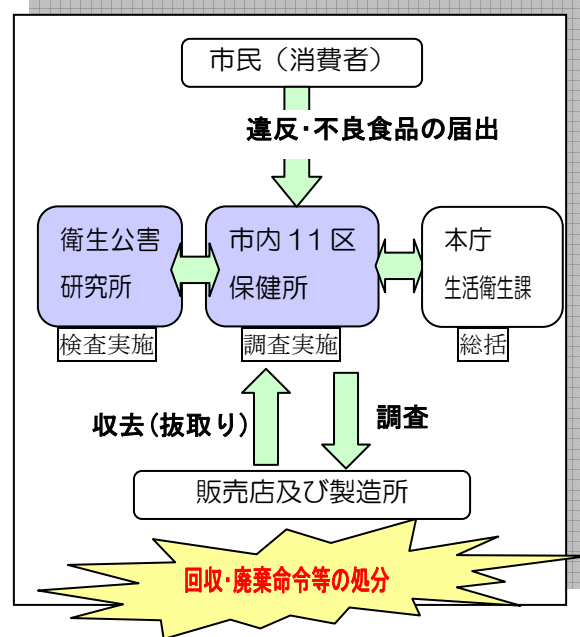
### 違反食品を発見した場合の対応

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。



### 市民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製造された商品に、この認証マークが表示されます。



みやこ  
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)

### ▲ 認証制度については生活衛生課のホームページをご覧ください。

[http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-3-0-0\\_2.html](http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-3-0-0_2.html)

## 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。また、食に関する様々な事案が発生した場合は、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。

### ▲ホームページのアドレス

- ・「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/>

- ・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](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](http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-5-0-0_8.html)

## 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」を定期的に開催し、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。

### ● 「平成21年度 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「平成21年度 京都市食品衛生監視指導計画」(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.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-3-0-0\\_2.html](http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-3-0-0_2.html)

#### ▲ 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](mailto:eisei@city.kyoto.jp)



## 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	山科区栲辻池尻町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	右京区太秦下刑部町12 右京区総合庁舎内	861-2187 (直) 861-1101 (代)
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

※お問い合わせは各区保健所衛生課（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 213003 号