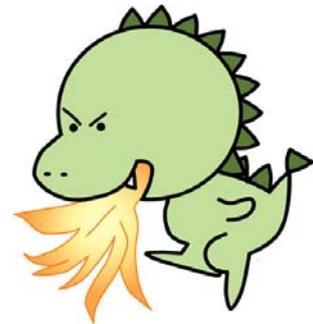
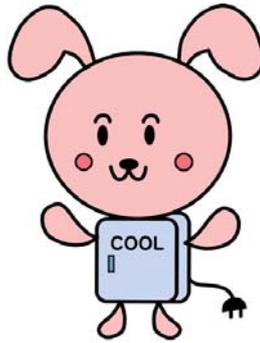


# 平成22年度 京都市食品衛生監視指導計画

## ーダイジェスト版ー

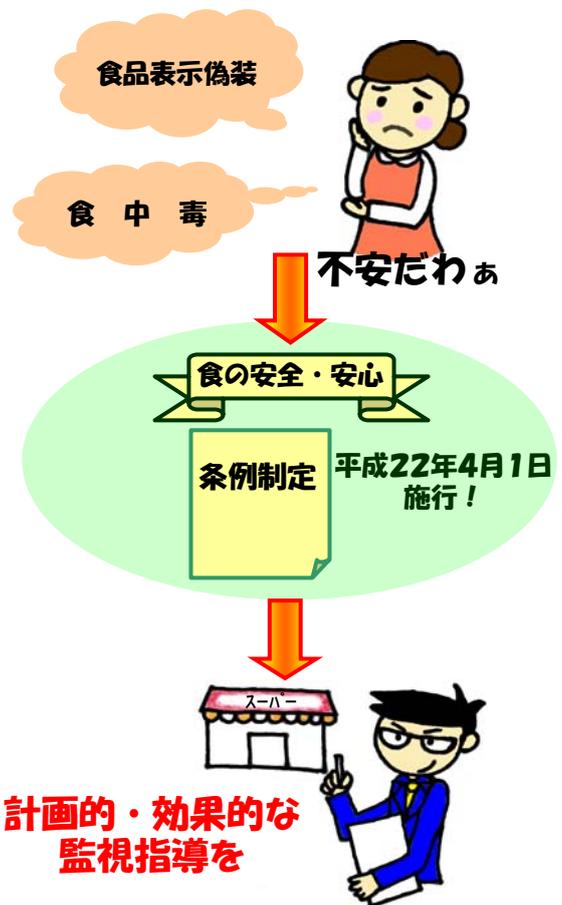


### 基 本 方 針

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。

平成22年4月1日、本市では、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の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。

この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。



京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課

# 計 画 の 主 な ポ イ ン ト

## 1 食中毒発生防止の徹底

○ 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。

お肉は  
しっかり焼く



ふぐの  
適正な取扱



食中毒予防

## 2 食品表示の監視指導強化

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

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。

輸入食品  
検査強化



## 4 BSEの全頭検査継続実施

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。



BSE対策!!

## 5 食品関連情報の積極的な開示

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

「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。

リスクコミュニケーション



食品等事業者

市民の皆様

行政

## 7 JAS法所管機関等との連携強化

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

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。



「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証」を取得した印です。

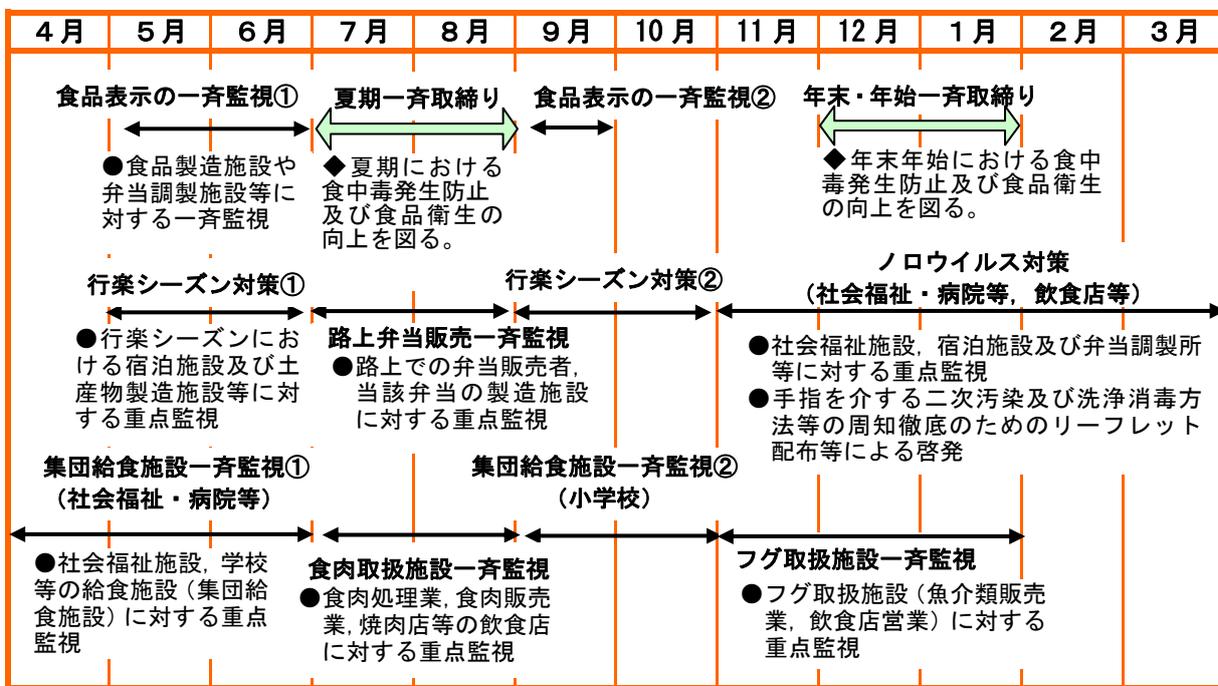
# 監視体制

京都市では、保健医療課、市内11保健センター及び衛生環境研究所と連携し、食品等事業者に対し、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ます。



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など、本市独自の一斉監視を実施します。

# 監視の計画

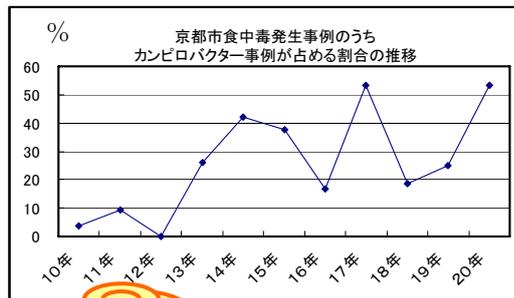


# 食品等の抜き取り検査

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、食品衛生監視員が食品を抜き取り、衛生環境研究所にて検査を行います。

| 検体の種類            | 検体数 | 検体の種類    | 検体数 |
|------------------|-----|----------|-----|
| 魚介類(生食用鮮魚介類を含む。) | 190 | 菓子類      | 99  |
| 冷凍食品             | 55  | 清涼飲料水    | 11  |
| 魚介類加工品           | 87  | 油脂類      | 49  |
| 肉卵類及びその加工品       | 558 | 漬物       | 76  |
| 乳                | 22  | 輸入食品     | 308 |
| 乳製品              | 33  | 残置食      | 280 |
| 穀類及びその加工品        | 105 | その他の食品   | 102 |
| 野菜・果物及びその加工品     | 93  | 器具及び容器包装 | 263 |

# 食中毒予防3原則を実践しましょう！



肉の生食による食中毒が後を絶ちません。上のグラフは、鶏肉に高確率で付着しているカンピロバクターによる食中毒の発生割合を示したもので、近年増加傾向にあります。お肉はよく加熱し、食中毒予防に努めましょう！

## 食中毒予防3原則



### 食中毒菌をつけない

- 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



### 食中毒菌を増やさない

- 食品を長時間室温でお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



### 食中毒菌をやっつける

- 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

## お問合せ先

| 保健センター名  | 所在地                      | 電話番号                                       |
|----------|--------------------------|--|
| 北 保健センター | 北区紫野西御所田町5 6             | 4 3 2 - 1 4 7 5                            |
| 上京保健センター | 上京区堀川通上立売下る北舟橋町8 6 6     | 4 3 2 - 3 2 2 1                            |
| 左京保健センター | 左京区田中門前町1                | 7 8 1 - 5 1 7 1                            |
| 中京保健センター | 中京区西堀川通御池下る西三坊堀川町5 2 1   | 8 1 2 - 2 6 3 3 (直)<br>8 1 2 - 0 0 6 1 (代) |
| 東山保健センター | 東山区清水五丁目1 3 0 - 6        | 5 6 1 - 9 1 7 6 (直)<br>5 6 1 - 1 1 9 1 (代) |
| 山科保健センター | 山科区榊辻池尻町1 4 - 2          | 5 9 2 - 3 4 8 9 (直)<br>5 9 2 - 3 0 5 0 (代) |
| 下京保健センター | 下京区西洞院通塩小路東塩小路町6 0 8 - 8 | 3 7 1 - 7 2 9 9 (直)<br>3 7 1 - 7 1 0 1 (代) |
| 南 保健センター | 南区西九条南田町1 - 3            | 6 8 1 - 3 5 7 9 (直)<br>6 8 1 - 3 1 1 1 (代) |
| 右京保健センター | 右京区太秦下刑部町1 2             | 8 6 1 - 2 1 8 7 (直)<br>8 6 1 - 1 1 0 1 (代) |
| 西京保健センター | 西京区桂良町1 - 2              | 3 9 2 - 5 6 9 0                            |
| 伏見保健センター | 伏見区鷹匠町3 9 - 2            | 6 1 1 - 1 1 6 4                            |



京都市保健福祉局保健医療課  
京都市印刷物第2 1 4 7 3 5号

