

平成23年度
京都市食品衛生監視指導計画

京 都 市 保 健 福 祉 局

目 次

I	基本方針	……	1
II	計画の基本事項	……	1
III	計画の主なポイント	……	1
IV	監視指導の実施体制，関係機関との連携，市民及び食品等事業者との協働	……	3
V	監視指導の実施	……	4
VI	食品等の試験検査の実施	……	6
VII	緊急管理体制の整備と強化	……	7
VIII	自主的衛生管理の推進及び食品等事業者の育成	……	8
IX	リスクコミュニケーションの推進	……	9
X	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23年度 収去検査計画表(別紙2)	……	13
	平成23年度 市内保健センターにおける監視指導計画表	……	15
	平成23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23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		

I 基本方針

京都市では、平成22年4月に施行した「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」（以下「京都市食の安全安心条例」という。）に基づき、食品等事業者、市民及び京都市が、それぞれの責務や役割を正しく認識し、信頼関係を築いたうえで協働し、食の安全安心確保に取り組んでいくこととしています。そこで京都市では、「京都市食の安全安心条例」第9条に基づく「京都市食の安全安心推進計画」に沿って、「食品衛生法」第24条の規定に基づく『平成23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、意見交換の取組等を推進していきます。

II 計画の基本事項

- 1 計画の実施期間
平成23年4月1日から平成24年3月31日まで
- 2 計画の公表
計画に基づく監視指導等の結果をとりまとめ、翌年度の6月30日までに公表します。（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。）
- 3 計画の評価
前年度の京都市食品衛生監視指導計画の実施結果等を踏まえたうえで、次期計画の見直しと充実を図ります。

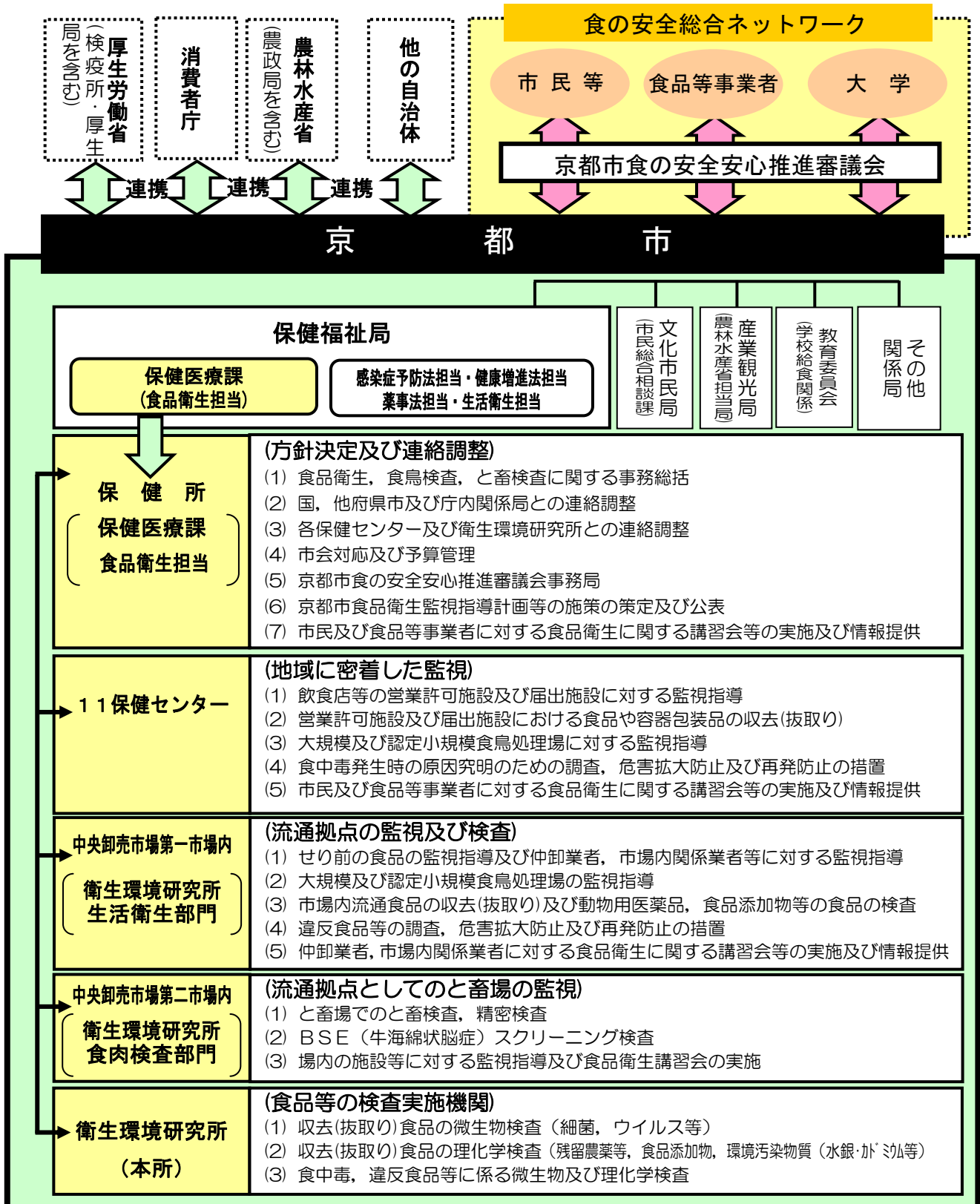
III 計画の主なポイント

- 1 「京都市食の安全安心推進計画」の推進
- 2 リスクコミュニケーションの推進
- 3 路上弁当販売に対する監視指導の徹底
- 4 食品表示の監視指導の強化
- 5 社会情勢や市民ニーズに応じた収去検査の実施
- 6 食中毒発生防止の徹底
- 7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

1 「京都市食の安全安心推進計画」の推進	新規項目
<p>「京都市食の安全安心推進計画」に定める「京都らしい施策」を推進するため、</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 京の食文化の継承 ② 「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かした取組の推進について、重点的に取り組みます。 	
2 リスクコミュニケーションの推進	新規項目
<p>京都市食の安全安心推進審議会を機軸とし、市民等や食品等事業者及び大学に蓄積された食に関する安全情報を共有する「食の安全総合ネットワーク」を推進します。このネットワークにより、自主回収情報の収集と発信をはじめとした食の安全安心情報の関係者間での共有化を図ります。</p> <p>また、従来実施しているホームページ等を活用した食の安全安心情報の積極的な発信に併せて、京(みやこ)・食の安全衛生管理認証取得施設等に対する見学会や食の安全安心をテーマとした意見交換会を行い、市民等や食品等事業者との積極的な相互理解を進めます。</p>	
3 路上弁当販売に対する監視指導の徹底	充実項目
<p>路上で販売されている弁当について、気温が上昇する夏期(6月から9月)に、衛生管理状況の一斉監視を実施し、適正販売に向けた監視指導を徹底します。</p>	
4 食品表示の監視指導の強化	充実項目
<ul style="list-style-type: none"> ◎ 年間を通じた食品表示監視の徹底 食品製造施設や販売施設への立ち入りの際には、食品衛生法に基づく適正表示の確認や期限表示の確認など、年間を通じて適正表示に向けた監視指導を実施します。 ◎ JAS法所管機関等との連携強化 食品産地偽装問題などへの対応として、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(以下「JAS法」という。)」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。 	
5 社会情勢や市民ニーズに応じた収去検査の実施	
<ul style="list-style-type: none"> ◎ 輸入食品に係る収去(抜取り)検査の充実 市内に流通する輸入食品をはじめ、原産地が外国となっている食品についても検査対象を拡充することにより、違反食品を排除し、安全と安心の確保を図ります。 ◎ 牛海綿状脳症(BSE)の全頭スクリーニング検査の継続 市民の安心を確保するため、すべての牛についてBSEスクリーニング検査を継続して実施します。 	
6 食中毒発生防止の徹底	
<ul style="list-style-type: none"> ◎ 食肉の生食等を原因とする食中毒発生防止の徹底 近年多発している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による食中毒を防止するため、食肉処理施設、食肉販売施設や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 宿泊施設、飲食店や社会福祉施設等に対して、ノロウイルスによる食中毒発生予防のため、施設の洗浄消毒、調理従事者の手指の洗浄及び健康状態の点検について、徹底するように監視指導を実施します。 ◎ ふぐによる食中毒発生防止の徹底 ふぐの流通が増加する冬期に、ふぐ処理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、無資格者によるふぐ処理の禁止といった適正なふぐの取扱いについて監視指導を実施します。また、平成22年10月に公布された「ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府条例)」の改正内容の周知と、履行状況を確認します。 ◎ 食中毒予防大作戦 市民に対し、食中毒予防に関する情報をあらゆる情報媒体により、わかりやすく提供し、市民自身が食中毒予防に取り組むことができるよう、普及啓発に重点的に取り組みます。 	
7 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	充実項目
<p>食品等事業者が取り組む自主的な衛生管理を認証する「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」について、食品等事業者に対する普及に努めます。</p> <p>また、「京都市食の安全安心条例」に基づく自主回収報告制度について、食品等事業者に対し周知徹底を図るとともに、事案発生時の報告の徹底を指導します。</p>	

IV 監視指導の実施体制，関係機関との連携，市民及び食品等事業者との協働

京都市では，保健所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収去（抜取り）検査を実施します。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。また，市民等や食品等事業者，大学及び京都市とが，京都市食の安全安心推進審議会を機軸に，情報共有を図る「食の安全総合ネットワーク」を推進します。



V 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」、「京都市食の安全安心条例」、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」、「ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府条例)」、「食品行商衛生条例(京都府条例)」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、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当たっては、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。

監視指導の対象施設

重要監視指導の対象施設

一斉監視等の機会を利用し、年間複数回の監視指導を行う。

- * 過去に食中毒、違反や苦情が発生した施設
- * 京の食文化を代表する食品製造施設
- * 宿泊施設
(旅館、ホテルのうち、食事の提供を行っている施設)
- * 大量調理施設
(保育所、小学校、社会福祉施設、病院等の給食施設)
- * 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)
- * 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
(ふぐ、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)
- * 食鳥処理施設

左記以外の施設

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、給水管理、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1参照)に基づき監視指導を実施します。

2 一斉監視の実施

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年始については、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、最近増加している路上弁当販売に対する対策や、観光都市である京都市の地域特性を考慮した行楽シーズン対策など、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						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					
			路上弁当販売一斉監視								
食品表示の監視											
			集団給食施設一斉監視 (社会福祉施設・病院等)			集団給食施設一斉監視 (小学校)					
ふぐ処理施設一斉監視 (改正条例周知)									ふぐ処理施設一斉監視		
			食肉取扱施設一斉監視						届出施設一斉監視 (漬物製造業)		
									ノロウイルス対策 (社会福祉施設・病院等、飲食店等)		

(2) 実施内容

一斉監視	内容等	主な対象施設	時期
食品表示の監視	食品表示違反の防止を図るため、適正表示に向けた一斉監視を実施します。不適事項を発見した場合には、直ちに改善指導を行い、改善結果の確認を徹底します。	食品製造施設、弁当調製所、量販店（デパート、スーパー）	通 年
行楽シーズン対策 (食べて安心・京の旅)	京都市を訪れる観光旅行者が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。特に本年度は、寺院への参拝客の増加が見込まれる時期に、重点的に監視指導を実施します。	宿泊施設、京の食文化を代表する食品製造施設・販売施設（菓子、漬物等）、弁当調製所	4月～6月 9月～11月
路上弁当販売一斉監視	路上弁当販売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	6月～9月
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 小学校の給食施設	5月～7月 9月～10月
食肉取扱施設一斉監視	食品等事業者に対し、腸管出血性大腸菌O157 やカンピロバクター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	6月～8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。食品表示についても重点的に監視指導します。	大量調理施設、広域流通食品製造・販売施設、魚介類・卵・食肉関係施設など	7月～8月
届出施設一斉監視	営業許可を要しない食品関係施設に対し、監視指導を行い、更なる衛生確保を図ります。	漬物製造業	10月～12月
ふぐ処理施設一斉監視	「ふぐの処理及び販売の規制に関する条例（京都府条例）」の改正内容について、周知を図ります。ふぐ毒による食中毒対策を徹底します。専任のふぐ処理師による適正な処理について監視指導します。	ふぐ処理施設など	4月 11月～1月
ノロウイルス対策	ノロウイルスによる食中毒対策を徹底します。	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
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。食品表示についても重点的に監視指導します。	大量調理施設、広域流通食品製造・販売施設、魚介類・卵・食肉関係施設など	12月～1月

VI 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性を確保するため、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、効果的かつ効果的な収去検査を実施します。

(2) 平成23年度収去検査計画

検査実施項目及び検査数(予定)は、平成23年度収去計画表(別紙2)p13のとおりです。

検体の種類	23年度検体数 ()内は全検体数に占める割合	22年度検体数 ()内は全検体数に占める割合	検体数増減 (前年度比較)
魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	168 (7.2 %)	190 (8.2 %)	-22
冷凍食品	55 (2.4 %)	55 (2.4 %)	0
魚介類加工品	74 (3.2 %)	87 (3.7 %)	-13
肉卵類及びその加工品	492 (21.0 %)	558 (23.9 %)	-66
乳	22 (0.9 %)	22 (0.9 %)	0
乳製品	33 (1.4 %)	33 (1.4 %)	0
穀類及びその加工品	94 (4.0 %)	105 (4.5 %)	-11
野菜・果物及びその加工品	86 (3.7 %)	93 (4.0 %)	-7
菓子類	99 (4.2 %)	99 (4.2 %)	0
清涼飲料水	11 (0.5 %)	11 (0.5 %)	0
油脂類	36 (1.5 %)	49 (2.1 %)	-13
漬物	109 (4.7 %)	76 (3.3 %)	33
輸入食品 (原材料原産地外国食品を含む)	343 (14.7 %)	308 (13.2 %)	35
残置食	280 (12.0 %)	280 (12.0 %)	0
その他の食品	174 (7.4 %)	102 (4.4 %)	72
器具及び容器包装	263 (11.2 %)	263 (11.3 %)	0
合計	2,339 (100 %)	2,331 (100 %)	8

(3) 検査の結果、違反が確認されたときの措置等

食品情報をもとに違反食品の製造、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速やかに通報し、危害拡大防止を図ります。

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。

VII 緊急管理体制の整備と強化

「京都市食の安全安心条例」に基づき緊急管理体制を整備し、食中毒等の健康危害発生時及び違反食品の発見時等には迅速に対応し、危害拡大の防止を図ります。

1 食中毒等の健康危害発生時の対応

医療機関や患者から食中毒の発生を疑う届出があった場合、原因究明及び危害拡大の防止のため、保健センターの食品衛生監視員が直ちに患者に対する聞取調査を行うとともに、関係施設に対する立入調査を実施します。調査に当たっては、必要に応じて厚生労働省及び関係自治体と連携します。

また、食中毒の発生原因となった施設については、危害拡大防止のため、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

流通食品の違反等を発見した場合、当該食品の販売店もしくは製造所に立ち入り、違反食品の特定や事故原因等を迅速に調査し、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て危害の拡大防止を図ります。

また、違反食品が広域に流通している場合には、厚生労働省及び関係自治体に情報を提供します。違反による危害が広域に及ぶ場合には、当該事業者の氏名等について、公表するなどの措置を講じます。

3 市民から不良食品について届出があった場合の対応

保健センターにおいて、市民からの食品衛生に関する相談や、違反・不良食品（表示、異物混入、変色、異味異臭等）の届出を受け付けます。

市民から届出があった場合には、購入及び発見時の状況について具体的に聞き取ったうえで、関係する販売店や製造所等の調査を行い、原因究明に努めます。調査の結果、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・廃棄命令の行政処分や再発防止指導などの適切な措置を講じ、危害拡大の防止を図ります。

4 他自治体で食品衛生に係る事件が発生した際の対応

他自治体において、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、京都市内で同様の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、直ちに立入調査を実施し、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（抜取り）検査を実施し、食の安全安心を確保します。

Ⅷ 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*システムの考え方を普及し、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)

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等（以下「管理運営基準」という。）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。

特に地下水を使用している食品等事業者に対しては、管理運営基準に基づく検査の実施を指導し、水質管理の徹底を図ります。

(2) 「京（みやこ）・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、「認証マーク」を掲示することが可能となります。市民がより安全な食品を選択するための一助となるように認証マークの普及啓発に努めます。



(3) 「京都市食の安全安心条例」に基づく施策の推進

「京都市食の安全安心条例」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危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、食品等事業者は、自社製品で不良を発見し、自主的に当該品の回収に着手した場合には、「京都市食の安全安心条例」に基づき、その旨を京都市に報告することとなっています。この「自主回収報告制度」について、周知徹底を図り、食品等事業者からの報告の徹底を指導します。

(4) 食品衛生責任者の育成

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」では、営業者に対し、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るとともに、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、食品衛生責任者に対し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。

Ⅸ リスクコミュニケーションの推進

市民、食品等事業者及び京都市等の関係者間で、食の安全安心に係る情報を共有し、相互理解を深めるリスクコミュニケーションの取組を推進します。具体的には、ホームページや市民しんぶん等の情報媒体を活用し、積極的な情報の発信を行います。また、京(みやこ)・食の安全衛生管理認証取得施設への見学会や各種意見交換会、講習会及び説明会等の開催を通して、食の安全安心に関する情報の共有と意見交換の推進を図ります。

1 情報の発信

リーフレットの配布、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、地下鉄広告及び新聞広告の活用など、あらゆる情報媒体を活用し、食中毒予防対策やその他食の安全安心に関する情報を提供します。大学と連携した効果的な食の安全安心情報の発信や、京都を訪れる観光旅行者等に対する食の安全安心情報の発信を実施します。

情報発信に当たっては、食育事業をはじめとし、庁内関係部局の取組との連携を図ります。

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、京都市の食品衛生施策や食の安全安心をテーマとした説明会や意見交換会を開催し、参加者と京都市の相互理解を深めます。更に、京(みやこ)・食の安全衛生管理認証取得施設や京都市衛生環境研究所での見学会等を開催し、市民、食品等事業者及び京都市のリスクコミュニケーションを推進します。

※ 情報の発信、講習会、意見交換会等の取組

	事業名	実施時期
対市民事業	リーフレットの配布(保健センター来所時、講習会開催時、対保育所等)	通 年
	「市民しんぶん」、「保健センターニュース」地下鉄広告及び新聞広告を活用した食の安全安心情報の発信	通 年
	大学と連携した食の安全安心情報の発信	通 年
	観光旅行者等に対する食の安全安心情報の発信	通 年
	保健センターの各種事業を活用した意見交換会	通 年
	市民向け市政説明会(京都市市政出前トーク)	通 年
	大学生を対象とした食の安全安心情報の発信及び食品衛生講習会の開催	通 年
	京(みやこ)・食の安全衛生管理認証取得施設等への見学会	通 年
	衛生環境研究所における中学生等を対象にした「夏休み食品衛生学習」	8月(夏休み)
	食中毒予防キャンペーン	8月(食品衛生月間)
対食品等事業者	営業許可申請時等の食品衛生講習会	通 年
	食品関係団体等に対する食品衛生講習会、意見交換会	通 年

3 公表

(1) 自主回収情報の公表

食品等事業者から自主回収報告制度に基づく報告があった場合、京都市は当該報告内容を公表し、危害の拡大防止を図ります。また、当該事業者から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。

(2) 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、危害の拡大を防止します。

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、京都市の食品衛生行政の重要施策を決定するに当たり、広く市民等の関係者から意見を募集し(パブリックコメントを実施)、いただいた意見を反映させます。また、パブリックコメントの実施結果及び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

平成22年4月、京都市食の安全安心条例に基づき、京都市の食の安全安心施策の重要事項について審議する、市長の諮問機関である「京都市食の安全安心推進審議会」を設置しました。同審議会を公開で開催し、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。

X 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、当該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。また、食中毒等の緊急事態を想定した職員研修を実施します。

3 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食品衛生に係る調査研究を行い、その結果を日常業務に役立てます。

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、サルモネラ属菌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	●サルモネラ属菌、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	●サルモネラ属菌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	●腸炎ビ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(ふぐ毒、貝毒)による食中毒の発生防止	【ふぐ処理施設】 ・ふぐ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	【ふぐ処理施設】 ・専任のふぐ処理師による、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 ・製品の適正表示
(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対し、使用添加物の確認の徹底を指導します。
- 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します。
- ロ) 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します。
- ハ) 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します。
- ニ) 遺伝子組換え食品の表示の徹底について指導します。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します。
- ホ) 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します。
- ヘ) 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します。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します。

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、把握するよう指導します。
- 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します。
- ロ) 食品衛生法に基づく適正な表示について指導します。
- ハ) 残留農薬、食品添加物等の検査を実施します。

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します。
- イ) 獣畜の病歴を踏まえたと畜検査を実施します。
- ロ) 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します。
- ハ) BSEスクリーニング検査を実施します。
- ニ) 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します。
- ホ) 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します。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します。
- ヘ) 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します。

平成23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			検査内容*										
		各保健センター	生活衛生部門 中央卸売市場第一市場内	食肉検査部門 中央卸売市場第二市場内		衛生環境研究所 (本所)		生活衛生部門 中央卸売市場第一市場内	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
						微生物部門	生活衛生部門												
魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	168	55	113		168	60	64	44	60	27	16	12			72	20	15	64	
冷凍食品	55	55			55	55									55				
魚介類加工品	74	44	30		74			74					64		43				
肉卵類及びその加工品	492	341	11	140	492	212		280	212			247	33		66				
乳	22	22			22			22				22			22				
乳製品	33	33			33	11		22	11				22		11				
穀類及びその加工品	94	88	6		94		34	60			12		60	22	12				
野菜・果実及びその加工品	86	55	31		86	3	61	22	3		28		22	33					
菓子類	99	99			99	55		44	55				44						
清涼飲料水	11	11			11		11								11				
油脂類	36	33	3		36			36					11						25
漬け物	109	99	10		109		27	82			27		82						
輸入食品	343	275	68		343	22	177	144	22		166	34	130				46		
残置食	280	280			280	280			280										
その他の食品	174	149	25		174	116		58	116				58						
器具及び容器包装	263	253	10		263		11	252					11		22				230
合計	2,339	1,892	307	140	2,339	814	385	1,140	759	27	249	315	537	55	314	20	61	64	255

(*複数の検査内容による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、サルモネラ属菌、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	食中毒の病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、実施に当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いることから、その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23年度 市内保健センターにおける監視指導計画表

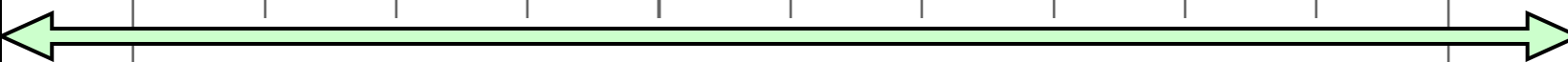
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
一斉取締り	<p>行楽シーズン対策</p> <p>●行楽シーズンにおける宿泊施設及び土産物製造施設等に対する重点監視</p>			<p>夏期一斉取締</p>			<p>◆夏期における食中毒発生防止及び食品衛生の向上を図る。</p> <p>行楽シーズン対策</p>			<p>年末・年始一斉取締</p>			<p>◆年末年始における食中毒発生防止及び食品衛生の向上を図る。</p>	
	<p>ふぐ処理施設一斉監視</p> <p>●ふぐ関係施設に対する改正条例の周知</p>		<p>路上弁当販売一斉監視</p> <p>●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</p>				<p>ふぐ処理施設一斉監視</p> <p>●ふぐ処理施設（魚介類販売業、飲食店営業）に対する重点監視</p>							
<p>集団給食施設一斉監視（社会福祉施設・病院等）</p> <p>●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</p>				<p>集団給食施設一斉監視（小学校）</p>			<p>ノロウイルス対策（社会福祉施設・病院等、飲食店等）</p> <p>●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</p>							
			<p>食肉取扱施設一斉監視</p> <p>●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</p>			<p>届出施設一斉監視</p> <p>●漬物製造業に対する重点監視</p>								
<p>食品表示の一斉監視 ●年間を通じた、食品製造施設や販売施設に対する食品表示に係る監視指導</p>														
食品表示の監視	<p>○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）</p>													
輸入食品対策	<p>○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</p>													
食中毒対策	<p>○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）</p>													
食鳥処理場の監視	<p>○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）</p>													
自主衛生管理推進及び食品等事業者の育成	<p>○「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（みやこ）・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</p>													
リスクコミュニケーション推進事業	<p>【市民】</p> <p>○「京都市食の安全安心推進審議会」の開催、○京都市の食品衛生施策や食の安全安心をテーマとした意見交換会等の実施、○「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、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）の発信 ○平成22年度 京都市食品衛生監視指導結果の公表 ○京（みやこ）・食の安全衛生管理認証取得施設等での施設見学会の開催</p>													
	<p>【食品等事業者】</p> <p>○食品衛生法に係る営業許可の継続更新時における食品衛生講習会の実施 ○食品等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。）</p>													

平成23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	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	表示対策 ・食品衛生法に基づく表示について監視指導							ふぐ処理施設の一斉監視(ふぐによる食中毒対策)				
	・特別監視(夏期及び年末年始一斉取締)	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 ・ふぐ処理施設の衛生管理及びふぐ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 ・有毒魚介類等の有毒・有害食品及び違反食品の排除							ノロウイルス対策				
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	<ul style="list-style-type: none"> 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，ふぐ毒） 寄生虫等の検査 											
	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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<p style="text-align: center;">場内業者に対する食品衛生講習会</p> <p style="text-align: center;">場内業者に対する食品衛生講習会</p> <p style="text-align: center;">場内業者に対する食品衛生講習会</p> <ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> 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 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 											

* 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23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 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>夏期一斉取締</p> <p>←→</p> <p>・食中毒多発時期の衛生管理の徹底。</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>年末年始一斉取締</p> <p>←→</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。</p> </div> </div>											
その他	<p style="text-align: center;">消費者及び事業者への普及啓発(リーフレット等の配布)</p> <p style="text-align: center;">←→</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>場内の業者に対する講習会</p> <p>←→</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>場内の業者に対する講習会</p> <p>←→</p> </div> </div>											

用語説明

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

さ

- サルモネラ属菌
- 残置食
- 残留農薬
- 収去(抜取り)
- 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(京都府条例)
- 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)
- PCR法
- ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府条例)
- 保健機能食品
- ポジティブリスト制度

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

用語説明

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。

この技術によって、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、京都市では市民の不安を解消するため、引き続き、すべ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 》

手指の洗浄消毒を徹底すること。
手荒れや化膿瘡のある人は、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、よく乾燥させること。
食肉は十分な加熱(65℃、1分間以上)を行うこと。

○ 京都市食の安全安心推進計画

「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」第9条に基づき、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための計画です。平成23年度から27年度までを対象とし、「京の食 築く安全 つなぐ安心」を目指し、生産から消費に至るまで一貫した食の安全安心確保に向け、市民、食品等事業者及び京都市が共汗・協働で取り組む具体的な施策及び目標等を定めたものです。

○ 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、「京都市食の安全安心条例」に基づき、平成22年4月に設置されました。京都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年に施行した条例で、「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じる措置について、必要な管理運営基準を定めています。

○ 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

京都市及び事業者の責務、市民及び観光旅行者その他の滞在者の役割を明らかにして、食の安全と安心を確保する施策を定めることで、市民の皆様や観光旅行者等の健康の保護を図ることを目的とし、平成22年4月に施行した条例です。本条例で定められた基本理念をもとに、市民及び観光旅行者等の健康保護に向けた食の安全安心施策に取り組みます。

さ

○ サルモネラ属菌

《 特 徴 》

以前はサルモネラ菌という名称で呼んでいましたが、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、様々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（特に下痢は激しく、便は水様になることが多い。）

《 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、十分に加熱すること。
鶏卵は割ったままの状態での放置を避けること。
サラダなどで使う野菜は、十分に洗浄すること。
まな板や包丁などは常に洗浄消毒し、清潔にしておくこと。
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こと。

○ 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。

○ 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又はその代謝物を言います。

○ 収 去（抜取り）

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検査や試験検査に必要な食品等を収去(抜取り)するほか、食品衛生に関する監視指導を行います。

京都市では京都市長が、医師、薬剤師、獣医師などの専門的な知識を有する者から任命します。

○ 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ほか、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。

○ 食品行商衛生条例(京都府条例)

昭和31年4月1日に制定(平成4年4月改正)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 》

潜伏期間 約12時間

主 症 状 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こと。

食品の温度管理(4℃以下の低温保存)を徹底すること。

○ 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 》

潜伏期間 1～10日間

主 症 状 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

(特に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こと。(75℃、1分以上)

野菜類はよく洗浄すること。

食品の温度管理(低温保存)を徹底すること。

○ 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付けられています。

○ 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すべ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 》

潜伏期間 24~48時間

主 症 状 下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱

《 対 策 》

二枚貝は中心部まで十分に加熱すること。(85℃、1分間以上)

野菜などの生鮮食品は十分に洗浄すること。

手指をよく洗浄すること。

感染者の便、嘔吐物に接触しないこと。(※便や嘔吐物を適切に処理する)

は

○ 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。

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。

○ ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府条例)

昭和51年7月23日に制定(平成22年10月の改正)された京都府の条例です。

ふぐの処理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。

処理されたふぐでなければ、食品として調理し、販売してはいけません。ふぐの処理は、免許を持ったふぐ処理師が処理し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ります。

《 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ます。

○ 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され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。

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、市民、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、市民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（特に、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 075-222-3429

FAX 075-222-3416



京都市保健福祉局保健医療課
京都市印刷物第 223305 号
再生紙を使用しています