

平成24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	計画の基本事項	……	1
II	平成24年度京都市食品衛生監視指導計画の特色	……	3
III	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	……	4
IV	監視指導の実施	……	5
V	食品等の試験検査の実施	……	7
VI	緊急管理体制の整備と強化	……	8
VII	自主的衛生管理の推進及び食品等事業者の育成	……	9
VIII	リスクコミュニケーションの推進	……	10
IX	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	……	12
《 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)	……	13
	平成24年度 収去検査計画(別紙2)	……	15
	平成24年度 市内保健センターにおける監視指導計画表	……	17
	平成24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	……	18
	平成24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	……	19

I 計画の基本事項

1 計画の基本方針

京都市では、平成22年4月に市民及び観光旅行者等の健康保護を目的とし、「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。）を施行しました。本条例では、3つの基本理念にのっとり、京都市、食品等事業者や市民等が、それぞれの責務や役割を担い、食の安全安心施策に取り組むこととしています。その施策目標や取組内容を具体化するため、平成23年4

3つの基本理念

- 市民の健康保護が最も重要との認識
- 生産から販売に至る安全管理
- 科学的知見に基づく健康被害の未然防止

食の安全安心の確保

京都市の責務

- 食の安全安心施策を総合的に策定・実施
- 施策に、市民等の意見を適切に反映

市民等の役割

- 必要な知識を持ち、理解を深める
- 施策に意見を表明・協力

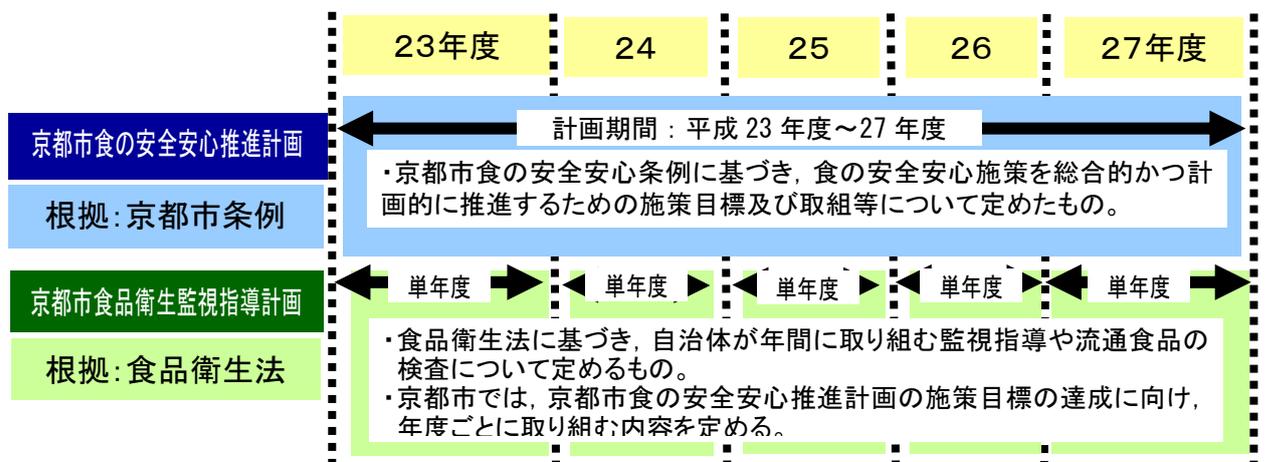
食品等事業者の責務

- 自主的に衛生管理に取り組む
- 安全性知識の修得
- 正確かつ適切な情報の提供
- 施策に協力

月に京都市食の安全安心条例第9条に基づき、「京都市食の安全安心推進計画」を策定しました。京都市食の安全安心推進計画では、京都らしい2要素（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）を取り入れ、食の生産から消費に至るすべての工程で食の安全安心が確保されるよう、食品等事業者に対する監視指導、流通食品の検査、リスクコミュニケーション等の取組を盛り込んでいます。

「平成24年度京都市食品衛生監視指導計画」は、食品衛生法第24条に基づき、京都市が年間に実施する食品等事業者に対する監視指導及び食品検査の内容を定めるものであると同時に、京都市食の安全安心推進計画の施策目標を着実に達成するためのものです。

2 京都市食の安全安心推進計画と京都市食品衛生監視指導計画の関係



3 計画の実施期間

平成24年4月1日から平成25年3月31日まで

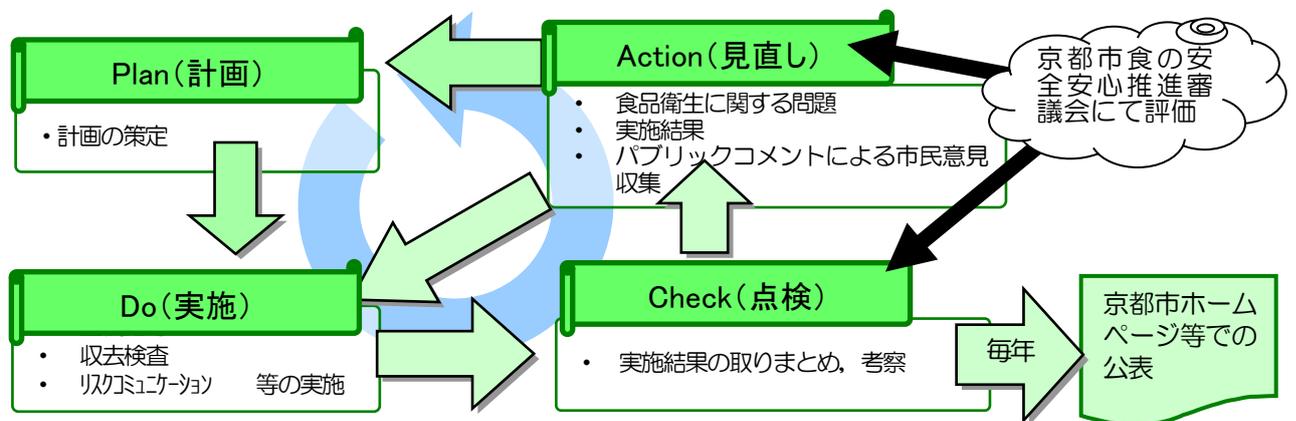
4 計画の評価・公表

計画に基づき実施した監視指導等の結果については、京都市食の安全安心推進審議会に報告し、評価を受けた後、翌年度の6月30日までに公表します。（ただし、夏期及び年末年始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。）

5 次年度計画の策定

計画の策定に当たっては、食品衛生に関する問題や前年度の京都市食品衛生監視指導計画の実施結果及びパブリックコメント等を踏まえ、京都市食の安全安心推進審議会からの意見を聞いた後に、策定することとします。

《京都市食品衛生監視指導計画 計画→実施→公表→見直しの流れ》



京都市食の安全安心推進審議会とは

「京都市食の安全安心条例」に基づき、市長からの諮問に応じて食の安全安心に係る重要施策について審議する機関です。現在、市民、学識経験者、食品関係団体、消費者団体の代表者12名から構成されています。平成22年4月に設置し、これまで「京都市食の安全安心推進計画」の策定に係る審議やその他食の安全安心施策に関する情報提供及び意見交換を行ってきました。いただいた意見については、食の安全安心行政に反映させます。

また、審議結果については、保健医療課ホームページに掲載しています。

(URL : http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-1-0-0_6.html)

京都市及び京都市食の安全安心推進審議会との関係図



Ⅱ 平成24年度京都市食品衛生監視指導計画の特色

① 京の食文化を代表する漬物のさらなる安全性確保



京都市食の安全安心推進計画では、京の食文化を代表する食品の安全性確保に取り組むこととしています。平成24年度は、漬物を対象とし、漬物製造業に対し調査を行うとともに、製品検査を実施し、科学的知見に基づいた衛生指導を行います。

② 放射能に対する不安の解消

平成23年3月に発生した福島第一原子力発電所事故を受け、放射能に係る食品の安全性確保及び市民の不安解消のため、京都市では、食品流通の拠点である京都市中央卸売第一市場及び第二市場における農畜水産物の放射能検査に取り組んできました。平成24年度も引き続き、市民の安全安心確保に向け、放射能検査に取り組めます。



③ 監視指導と食品検査の充実

京都市では、地域特性や過去の監視指導の結果等を踏まえ、独自の斉監視を実施しています。平成24年度は斉監視に合わせ、効率的な食品の収去検査を実施します。

● 食肉取扱施設一斉監視

鶏の腸管内にはカンピロバクターが潜み、鶏を解体処理する際に、腸管内のカンピロバクターが鶏肉を汚染することがあります。京都市が実施した検査結果では、検査した鶏肉の約6割程度からカンピロバクターが検出されており、また、鶏肉の生食による食中毒が後を絶たないことから、ユッケや牛刺し等の生食用牛肉に係る監視指導に加え、鶏肉の生食に係る監視指導を実施します。

● 路上販売弁当一斉監視

気温が上昇する夏期に、路上で販売されている弁当業者の一斉監視を実施します。また、弁当の収去（抜取り）検査を実施し、弁当調製所に対する科学的知見に基づいた衛生指導を行います。

● 大量調理施設一斉監視

提供食数が多く、食中毒リスクが高い給食施設及び弁当調製所に対し、一斉監視を実施します。また、残置食の収去（抜取り）検査を実施し、科学的知見に基づいた衛生指導を行います。

④ 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の普及

京都市では、食品等事業者の自主的な衛生管理状況を評価し認証する「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」を運用しています。食品関係団体向けの講習会や関連部局が主催するイベントの機会を利用し、食品等事業者だけでなく市民に本制度を周知し、「認証マーク」＝「安全の証」の認識が広がるよう、制度の普及に取り組めます。



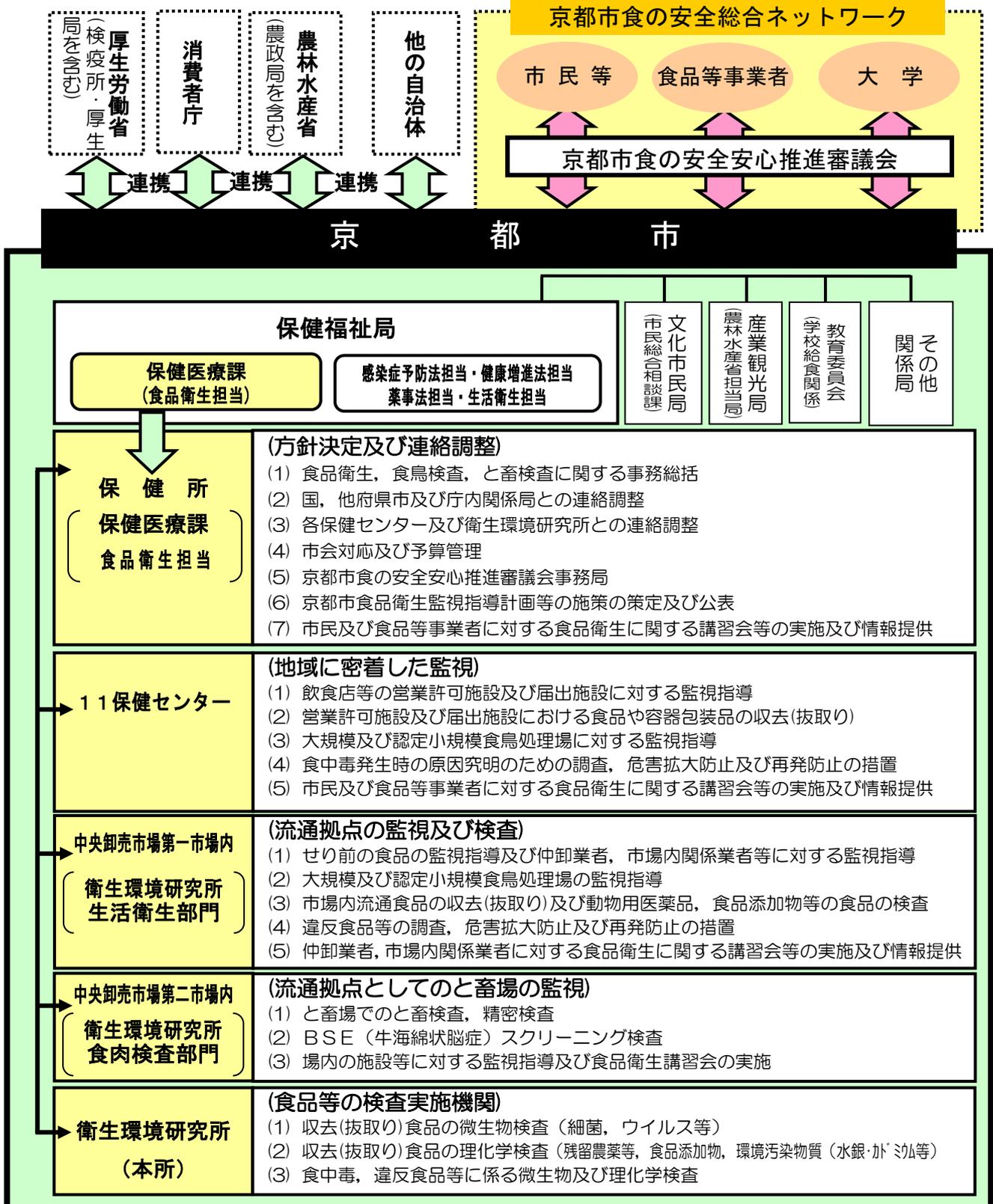
⑤ 参加型リスクコミュニケーションの推進

「京都市食の安全安心推進計画」に基づき、自らが安全の観点で食品を選択できる「食こだわり人」の増加を図るため、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証施設での見学会や家庭で取り組む食中毒予防モデル事業など、参加型リスクコミュニケーションを実施します。



III 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。



IV 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	左記以外の施設
<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> * 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,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 	<p>原則,年間1回以上の監視指導を行う。</p> <p style="text-align: center;">中央卸売市場第一市場</p> <p>せり開始前等に常時監視を行う。</p> <p style="text-align: center;">中央卸売市場第二市場(と畜場)</p> <ul style="list-style-type: none"> * と畜場法に基づくと畜検査を行う。 * と畜検査と併せて,牛海綿状脳症(BSE)全頭検査及び放射能検査を行う。



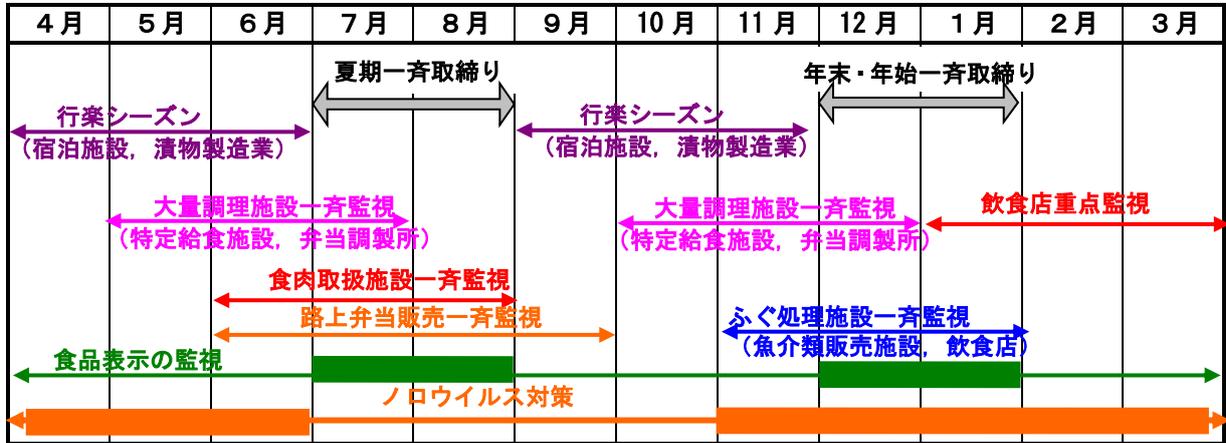
監視指導項目

施設や食品の取扱いに関する項目	食品供給工程の各段階における監視指導項目
<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」に基づき,</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 	<p>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」(別紙参照)に基づき監視指導を実施します。</p>

一斉監視の実施

特に、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等、独自の一斉監視を実施します。

(1) 実施時期



(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、量販店 (デパート、スーパー)	年間
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。	給食施設、宿泊施設等の飲食店	年間
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。	宿泊施設、京の食文化を代表する食品製造施設 (漬物製造業)	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
大量調理施設一斉監視	「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、食中毒リスクが高い大量調理施設に対する監視指導の徹底を図ります。	特定給食施設 (1回の食事提供量 100食、1日の食事提供量 250食以上の施設)、大規模弁当調製所	5月～7月 10月～12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、焼鳥・焼肉等飲食店	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。食品表示に関し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・食肉関係施設等	7月～8月
ふぐ処理施設一斉監視	「京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例」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発生防止対策を徹底します。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、未処理ふぐ販売施設、魚介類販売施設、飲食店等	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。食品表示に関し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・食肉関係施設等	12月～1月
飲食店重点監視	飲食店に対し、ノロウイルス対策等について重点的に監視指導を実施します。	飲食店	1月～3月

V 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24年度収去検査計画

検査実施項目及び検査数(予定)は、平成24年度収去計画表(別紙2)p15のとおりです。

平成24年度については、食の安心確保のため、市内流通食品の放射能検査の充実を図るとともに、一斉監視の重点監視対象と整合し、漬物、大量調理施設での残置食及び路上販売弁当等の検査を充実して実施します。

検体の種類		24年度検体数 ()内は全検体数に占める割合	23年度検体数 ()内は全検体数に占める割合	昨年度検体数 増減
一般収去計画	漬物	386 (17.5 %)	109 (4.7 %)	277
	残置食(大量調理施設)	100 (4.5 %)	0 (0 %)	100
	その他の食品(路上販売弁当)	60 (2.7 %)	50 (2.1 %)	10
	魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	132 (6.0 %)	168 (7.2 %)	-36
	冷凍食品	22 (1.0 %)	55 (2.4 %)	-33
	魚介類加工品	70 (3.2 %)	74 (3.2 %)	-4
	肉卵類及びその加工品	321 (14.5 %)	492 (21.0 %)	-171
	乳	22 (1.0 %)	22 (0.9 %)	0
	乳製品	29 (1.3 %)	33 (1.4 %)	-4
	アイスクリーム	33 (1.5 %)	0 (0 %)	33
	穀類及びその加工	58 (2.6 %)	94 (4.0 %)	-36
	野菜・果物及びその加工	58 (2.6 %)	86 (3.7 %)	-28
	菓子類	77 (3.5 %)	99 (4.2 %)	-22
	清涼飲料水	6 (0.2 %)	11 (0.5 %)	-5
	油脂類	33 (1.5 %)	36 (1.5 %)	-3
	輸入食品	340 (15.4 %)	343 (14.7 %)	-3
	残置食(宿泊施設)	100 (4.5 %)	280 (12.0 %)	-180
	その他の食品	112 (5.1 %)	124 (5.3 %)	-12
	器具及び容器包装	252 (11.4 %)	263 (11.2 %)	-11
	小計	2,211	2,339	-128
放射能対策	200 (100 %)	0 (0 %)	200	
合計	2,411	2,339	72	

(3) 検査の結果、違反が確認されたときの措置等

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、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。

VI 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、患者等から食中毒の発生を疑う届出があった場合、保健センター等の食品衛生監視員が直ちに、患者に対する聞取調査及び検便等を行うとともに、関係施設に対する立入調査及び検査を実施し、原因究明を行い、危害の拡大防止を図ります。

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を図ります。

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。

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、当該食品の販売店もしくは製造所を迅速に調査し、違反食品が流通及び販売されないよう、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、危害の拡大防止を図ります。

必要に応じて、京都市衛生環境研究所で検査を実施し、原因の究明を図ります。

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都道府県等の食品衛生関係部局に違反食品等に係る情報を迅速に提供し、危害の拡大防止を図ります。

違反による危害が広域に及ぶ場合や今後更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。

3 市民から不良食品について届出があった場合の対応

保健センター等において、市民からの食品衛生に関する相談や表示、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。

市民からの食品苦情の届出を受けた場合には、保健センター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、必要に応じて、衛生環境研究所で検査を実施し、原因究明に努めます。調査及び検査の結果、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・廃棄命令等の行政処分や再発防止指導等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、京都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、直ちに立ち入り検査を実施し、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（抜取り）検査を実施し、食の安全安心を確保します。

Ⅷ リスクコミュニケーションの推進

京都市、市民及び食品等事業者等の関係者間で、ホームページや市民しんぶん等の情報媒体を活用した食の安全安心に係る情報共有を図るとともに、京（みやこ）食の安全衛生管理認証施設への見学会など、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。

1 参加型リスクコミュニケーション

(1) 食品工場見学会

市民の皆様が、食品工場の見学会を通じて食品の安全性について考えるとともに、自主的に食の安全安心確保に取り組む姿勢を育むことを目的とした「一日食品衛生監視員」事業を実施します。京都を代表する製造業及び飲食店等の施設見学会に加えて、工場で働く方々や本市の食品衛生監視員との意見交換などを実施します。



(2) 「学祭衛生管理マニュアル」を活用したリスクコミュニケーション



京都市では、「大学のまち京都・学生のまち京都」ならではの地域性を活かしつつ、独創性のあるリスクコミュニケーション推進のため、昨年度に製作した「学祭衛生管理マニュアル」を活用した講習会等を各大学において実施し、学祭などにおける学生の自主的な食の安全に関する取組を促進します。

(3) 家庭で取り組む食中毒予防モデル事業

家庭での食品衛生の向上を目指し、市民を対象とした台所の食中毒菌汚染実態調査や家庭における食の安全性に関する意見交換会を実施します。また、その取組結果に基づき家庭の食品衛生管理マニュアルを作成することにより、家庭における食の安全性確保に向けた取組を促進します。

(4) 食品衛生月間（食品等事業者とのリスクコミュニケーション）

毎年8月の「食品衛生月間」において、（社）京都市食品衛生協会や市内の商店街等との共催により、飲食店等営業者や市民に対して、営業施設における自主衛生管理や家庭等での食中毒の防止に関する啓発活動を実施します。



(5) 手洗いチェッカー等を利用した講習会の開催



手洗いは食中毒や感染症予防の基本であるとともに、食中毒の発生要因として、手洗いの不徹底や衛生的な手洗いに関する認識不足が指摘されています。そこで、手洗いチェック専用のローション及びその検出器を用い、汚れの落ち方を視覚的に示すことで正しい手洗い方法の啓発を図るため、市民や事業者の皆様を対象とした講習会を開催します。

2 リスクコミュニケーション事業強化月間

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
事業者向け講習会 周知強化月間			地域模擬店注意啓発 強化月間（夏祭り）			地域模擬店注意啓発 強化月間（餅つき）					
学祭向け講習会 周知強化月間			学祭向け講習会 実施強化月間								
食品工場見学会（計8回）											

3 食品の安全性に関する情報発信、講習会及び意見交換会の実施

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や意見交換会を開催することにより、食の安全性に関するリスクコミュニケーションを推進します。

さらに、関係部局との連携により、観光旅行者や修学旅行生に対する情報発信を行うとともに、大学等と連携し、食の安全性に関するトピックスなどを随時発信します。

事業名		実施時期	
市民向け	リーフレットやチラシの配布(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
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）		
食品等事業者向け	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

4 各種啓発物（リーフレット類など）の改訂など

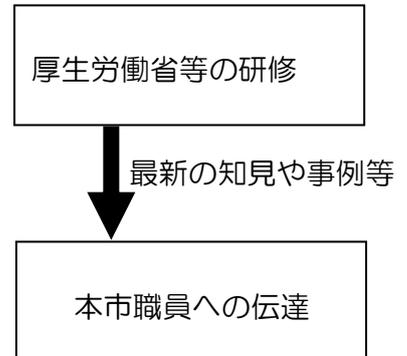
これまで、作成していた市民・事業者向けのリーフレット類を見直し、必要に応じてよりわかりやすい内容のものに改訂するとともに、上表に掲げたリスクコミュニケーション事業強化月間を適切に推進するため、リーフレット類をはじめとする啓発物品の作成について検討します。

Ⅸ 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。

1 厚生労働省, 近畿厚生局等が実施する研修

厚生労働省等が実施する研修等に職員を派遣し、最新の科学的知見や事例等の情報を入手します。また、研修を受講した職員から他の本市職員に対し、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、より効果的な監視指導に役立てます。



2 食品衛生監視員及び検査員等の養成研修

(1) 食品衛生監視員及び検査員に対する研修の実施

食品衛生監視員及び検査員に対し、食品関係業務研修、関係法令研修、監視指導実地研修や検査研修など、監視指導に係る知識及び技術の向上のため、各主研修を実施します。あわせて、食品等事業者に対し、HACCP導入に係る効果的な指導を実施するため、食品加工技術の向上に伴う専門的な知識や技術の習得を目的とする研修を実施します。

また、食中毒事件や違反食品の広域流通事件など、緊急事態を想定したシュミレーション研修や事例研修を行い、緊急時に迅速かつ効果的に食中毒等の緊急事態に対処できる体制を強化します。

(2) 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、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(フグ毒、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】 ・専任のふぐ処理師のもと、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。
- 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します。
- 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します。
- 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します。
- 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します。
- 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。
- ウ) 食品衛生法に基づく適正な表示について指導します。
- エ) 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に当たっては、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。
- 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します。
- エ) BSEスクリーニング検査を実施します。
- 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します。
- 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。
- 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します。

平成24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 (中央卸売市場内)	食肉検査部門 (畜場内)		衛生環境研究所 (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
						微生物部門	生活衛生部門												
魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	132	22	110		132	24	64	44	24	13	16	12			36	20		64	
冷凍食品	22	22			22	22									22				
魚介類加工品	70	40	30		70			70					60		43				
肉卵類及びその加工品	321	171	10	140	321	105		216	105			201	15		15				
乳	22	22			22			22				22			22				
乳製品	29	29			29	11		18	11				18		11				
アイスクリーム	33	33			33	33			33										
穀類及びその加工品	58	55	3		58		23	35			12		35	11	12				
野菜・果実及びその加工品	58	22	36		58	4	43	11	4		32		22	11					
菓子類	77	77			77	33		44	33				44						
清涼飲料水	6	6			6		6								6				
油脂類	33	30	3		33			33					8						25
漬け物	386	386			386	66	200	120	66		100		220						
輸入食品	340	265	75		340	17	163	160	6		152	43	120		16				
残置食	200	200			200	200			200										
その他の食品	172	152	20		172	130		42	130				42						
器具及び容器包装	252	242	10		252		11	241					11		11				230
放射能対策	200	200			200		200										200		
合計	2411	1774	297	140	2411	645	710	1056	612	13	312	278	595	22	194	20	200	64	255

(*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	国産の農畜水産物等や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。

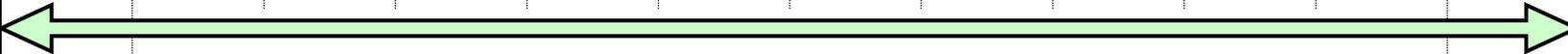
平成24年度 市内保健センターにおける監視指導計画表

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
一斉監視	<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>◆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>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漬物製造施設に対する重点監視</p>											
	<p>夏期一斉取締</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>行楽シーズン対策</p> <p>大量調理施設一斉監視</p> <p>●特定給食施設、大規模弁当調製所に対する重点監視</p>											
リスクコミュニケーション強化月間	<p>大量調理施設一斉監視</p> <p>●特定給食施設、大規模弁当調製所に対する重点監視</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>飲食店重点監視</p> <p>●飲食店に対するノロウイルス対策等の重点監視</p>											
	<p>食品表示・ノロウイルスの一斉監視</p> <p>●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及びノロウイルス対策に係る監視指導</p>											
事業者向け講習会 周知強化月間	<p>事業者向け講習会 周知強化月間</p>											
学祭向け講習会 周知強化月間	<p>学祭向け講習会 周知強化月間</p>											
地域模擬店注意啓発 強化月間（夏祭り）	<p>地域模擬店注意啓発 強化月間（夏祭り）</p>											
学祭向け講習会 実施強化月間	<p>学祭向け講習会 実施強化月間</p>											
食品工場見学会（計8回）	<p>食品工場見学会（計8回）</p>											
地域模擬店注意啓発 強化月間（餅つき）	<p>地域模擬店注意啓発 強化月間（餅つき）</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）</p> <p>○食品の収去（抜取り）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実施</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</p> <p>○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</p>											
リスクコミュニケーション推進事業	<p>【市民】○食品工場見学会の開催、○「学祭模擬店衛生マニュアル」を活用したリスクコミュニケーションの推進、○家庭で取り組む食中毒予防モデル事業の実施</p> <p>○食品衛生月間（食品等事業者とのリスクコミュニケーション）の推進、○手洗いチェッカー等を利用した講習会の開催</p> <p>○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</p> <p>○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」）</p>											
	<p>【食品等事業者】○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</p> <p>○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24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 <ul style="list-style-type: none"> 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 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（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 								<ul style="list-style-type: none"> * 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) 				
	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》 <ul style="list-style-type: none"> 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。》 <ul style="list-style-type: none"> 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	場内業者に対する食品衛生講習会				場内業者に対する食品衛生講習会				場内業者に対する食品衛生講習会				
	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"> 市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 							<ul style="list-style-type: none"> 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24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 放射能検査 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を図る。</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を図る。</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>											

