

令和5年度
京都市食品衛生監視指導計画

京 都 市

目 次

I	京都市食品衛生監視指導計画の基本事項		1
II	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		2
III	監視指導の実施		3
IV	食品等の収去検査の実施		5
V	緊急管理体制の整備		5
VI	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進		6
VII	リスクコミュニケーションの推進		7
VIII	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上		8
《 参考資料等 》			
	食品供給行程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目		9
	令和5年度 収去検査計画表		11
	令和5年度 医療衛生センターにおける監視指導計画表		12
	令和5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		13
	令和5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		14
	用語説明		15

登場キャラクター



おあがりす

京都市食の安全安心
啓発キャラクター



しゅっかん

京都市食品衛生監視員

I 京都市食品衛生監視指導計画の基本事項

1 京都市食品衛生監視指導計画の基本方針

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「食の安全安心条例」という。）を施行しました。食の安全安心条例では、三つの基本理念にのっとり、京都市、食品等事業者及び市民等が、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。また、食の安全安心条例第9条の規定により、令和3年3月に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目標や取組等を定めた第3期京都市食の安全安心推進計画（以下「推進計画」という。）」（計画期間：令和3年度～令和7年度）を策定しました。

第3期推進計画では、「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」を目指す姿とし、「食の安全性の確保」と「安心できる食生活の実現」の二つを施策の柱として掲げ、食品等事業者による自主衛生管理の推進、生産から販売、消費に至るまでの安全性確保、食の安全安心に関する情報発信の充実等リスクコミュニケーションの推進を図ることとしています。

「令和5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、京都市が令和5年度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等を定めるとともに、推進計画の施策目標を着実に達成するために策定するものです。



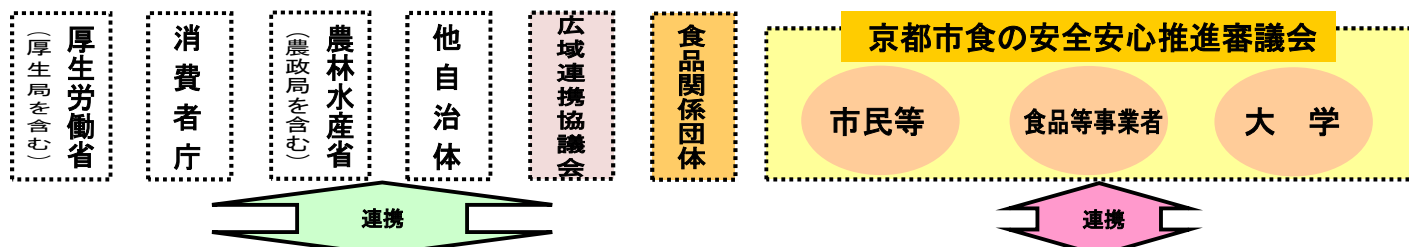
2 令和5年度京都市食品衛生監視指導計画の実施期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

3 京都市食品衛生監視指導計画の評価・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。

また、市民や学識経験者、食品関係団体、消費者団体で構成される「京都市食の安全安心推進審議会」に実施状況を報告し、食の安全安心行政への反映を図ります。



Ⅲ 監視指導の実施

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り、食品の調理製造・提供数、食品等事業者の自主衛生管理の取組状況等を勘案したうえで3区分して、下図の監視指導項目に基づき監視指導を実施します。

監視指導の際には、対象施設の特性を踏まえ、収去（抜取り）検査や簡易検査を実施するなど、科学的根拠に基づく監視指導に努めます。

また、令和3年6月の食品衛生法の改正で、食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられたことから、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、定着に向けた指導等を昨年に引き続き実施します。

さらに、法改正による新たな営業許可制度や届出制度、食品等の自主回収報告制度についても、食品等事業者が漏れなく対応できるよう、助言等を続けてまいります。

年間監視指導回数			
区分	目標回数	対象施設（業種）	監視予定件数
A	常時	・流通拠点（中央卸売市場第一市場及び第二市場）	21,700
B	年1回以上	・大規模調理施設 （宿泊施設、弁当調製所及び仕出し屋）	40
		・食鳥処理施設（生鳥取扱施設）	11
		・生食用食肉取扱施設	80
		・魚介類販売業 （ふぐ又はカキ等の二枚貝を取り扱っている施設）	200
C	必要に応じて （※）	・大規模調理施設 （保育所、小学校、福祉施設、病院等の給食施設）	30
		・京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度取得施設	44
		・露店、自動車営業施設	800

※緊急監視、営業許可期限満了に伴う継続時立入数は計上しない。



監視指導項目

施設や食品の取扱いに関する項目 （一般衛生管理及びHACCPに沿った 衛生管理の着実な実施）

施設内外の清潔の保持、ねずみ、昆虫の駆除、食品衛生責任者等の選任、食品取扱者の健康や衛生等の管理、検食の実施等の一般衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理の実施状況やこれらの記録について、監視指導を実施します。

食品供給行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、食品群ごとに定めた「食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導項目」（P9）に基づき監視指導を実施します。



2 一斉監視等の実施（P 1 2、1 3 参照）

年間を通じて施設の監視を行う中、特に細菌性の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、一度に大量に調理がなされる大規模調理施設については、食中毒が発生した場合に被害が大規模化するリスクが高い施設であるため、重点的な監視指導を実施します。

さらに、近年利用者が急増している配達及び持ち帰り弁当の調製・販売を行う事業者への監視指導に加え、令和4年10月から府市間での営業許可の乗入れ運用を開始した自動車営業及び露店営業についても重点的な監視を行い、食中毒の防止を図ります。

実施内容

一斉監視等	内容等	主な対象施設	時期
HACCPに沿った衛生管理の推進	HACCPに沿った衛生管理で求められる衛生管理計画の策定と計画に基づく衛生管理の実施、実施状況の記録と保存状況を確認するとともに、必要な助言・指導を行います。	全施設	通年
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、食肉関係施設等	7月～8月
年末一斉取締り	食品の流通量が増加する年末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・食肉関係施設等	11月～12月
大規模調理施設重点監視	食中毒が発生した場合に多数の患者が発生するリスクが高い大規模調理施設に対する監視指導を実施します。	大規模調理施設（社会福祉施設等の集団給食施設、宿泊施設、弁当調整所、仕出し屋等）	5月～7月 10月～11月
持ち帰り弁当販売重点監視	近年、増加した路上販売や宅配及び持帰りの弁当による食中毒発生防止の徹底と適切な表示について監視指導します。	路上や飲食店店頭での弁当販売、弁当調製所	5月～8月
生食用食肉等取扱施設一斉監視	カンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157、加熱不十分な肉（レアステーキや鶏のさしみ）の取扱等による食中毒予防啓発を徹底します。	焼鳥・焼肉等飲食店、食肉処理・販売施設	7月～8月
露店営業重点監視	食品の事故が多発する夏期において、食中毒発生を抑制するために、京都市内で開催される大規模なお祭りを中心に、監視指導を実施します。	露店営業	6月～8月
自動車営業重点監視	近年、需要が高まっている自動車営業（いわゆるキッチンカー）について、適切な衛生管理がなされているか監視指導を行います。	自動車営業	7月～11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」に基づき、ふぐ毒による食中毒発生防止を徹底します。また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～12月
飲食店重点監視	施設の衛生管理やノロウイルス・カンピロバクター対策等について、飲食店に対して重点的に監視指導を実施します。	飲食店	1月～3月

Ⅳ 食品等の収去検査の実施

1 収去検査目的等

市内で製造又は流通する食品、食品添加物及び食品に直接触れ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（抜取り）し、衛生環境研究所において検査します。検査は試験品の採取から検査まで、定められた手順により各部門が実施します。

収去到っては、食品ごとの健康被害のリスク、放射能対策やアレルギー物質等のような消費者関心度の高い項目、さらに過去の違反の発生状況等を勘案し、効率的かつ効果的な収去検査を実施します（P 11 参照）。

2 検査の結果、違反が確認されたときの措置等

違反食品の製造、加工、販売施設に対し、原因究明及び再発防止指導等の必要な措置を講じます。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。

Ⅴ 緊急管理体制の整備

1 食中毒等の健康危害発生時の対応

医療機関や市民、食品等事業者から食中毒が疑われる届出があった場合や、食品による深刻な健康被害が懸念される事例を探知した場合には、直ちに患者及び関係施設に対して、必要な調査及び検査を実施し、迅速な原因究明と危害の拡大防止を図ります。

複数の自治体が関係する広域的な食中毒等の事案が発生した場合には、広域連携協議会において厚生労働省及び関係自治体と連携し、効果的な調査や指導を実施します。

調査の結果、原因となった施設等については、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、必要に応じて国や報道機関に情報を提供し公表します。

また、食品等事業者から指定成分等を含む食品等による健康被害の届出があった場合は、必要な調査を実施するとともに、関係機関に報告します。

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、当該食品の販売施設又は製造施設等の調査を迅速に行い、違反食品が流通、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必要な措置を講じ、危害の拡大防止を図ります。

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の食品衛生関係部に迅速に情報提供し、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更に危害が拡大するおそれがある場合には、報道機関に情報を提供し、公表します。

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、食の安全安心を脅かすような事件が発生した場合には、類似食品を取り扱う市内の関連施設等に対する監視指導を強化するほか、必要に応じて関連食品の収去（抜取り）検査を実施するなど、同様の事件の未然防止に努め、食の安全安心を確保します。

VI 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

1 HACCPに沿った衛生管理の推進

食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者は施設の内外の清潔保持等の一般的な衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を行うことが義務付けられました。

このため、令和5年度は、HACCPに沿った衛生管理で求められる衛生管理計画の策定と計画に基づく衛生管理の実施、実施状況の記録と保存状況や振り返り状況を確認するとともに必要な助言・指導を行います。

さらに、食品衛生協会等の食品関係団体とも協力し、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組の定着を効率的かつ効果的に推進します。

2 食品衛生責任者の育成

食品衛生法施行規則では、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、営業者に義務付けています。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、営業者は食品衛生責任者の意見を尊重し、自主衛生管理を推進していかなければなりません。

各種講習会や本市ホームページで配信している京都市食品衛生責任者実務講習会動画を通じ、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。

3 食品等の自主回収の届出制度

食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品等事業者が、食品等の自主回収（リコール）を行った場合には、その旨を行政に報告することが義務化されています。

事業者による速やかな自主回収を推進するための助言を行い、市民の健康被害の未然防止を図ります。

4 食品等事業者の表彰

永年にわたり、食品衛生の普及向上や業界の指導育成又は自主的な衛生管理を積極的に推進し施設の衛生管理に顕著な功績のあった食品等事業者を表彰します。表彰を通じて、食品等事業者の食の安全性の確保に関する取組の周知と意識向上を図ります。



令和4年度食品衛生表彰式

5 「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の活用

本制度は京都市独自の制度であり、HACCPの考え方に基づき、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を評価、認証するものです。

本制度はHACCPに沿った衛生管理を適切に実施し、更なる衛生管理を推進するためのツールとして活用します。



VII リスクコミュニケーションの推進

1 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」「食の安全に関する取組」等をテーマとした情報発信や講習会、意見交換会等を開催することにより、食の安全安心に関するリスクコミュニケーションを推進します。

また、情報収集手段の多様化に対応するため、SNS、動画配信サイト等様々な媒体を活用して、情報発信を行います。

(1) カンピロバクターやノロウイルスをはじめとした食中毒予防対策の啓発

特に食中毒発生件数の多いカンピロバクター食中毒予防対策として、食中毒事例が多い若年層を中心に、鶏肉の生食による食中毒リスクについて啓発を実施します。また、冬場に多発するノロウイルス食中毒予防対策として、パンフレットなどを活用した啓発とともに「手洗いチェッカー」を活用した啓発を実施します。

(2) 大学と連携したリスクコミュニケーションの推進

多くの大学や学生等が集まる「大学のまち・学生のまち京都」の特色を踏まえ、大学と連携して講義の一部に食の安全安心に係る内容を組み込む取り組みや、大学生及び一般市民を対象としたシンポジウム等を開催します。

これにより、次世代を担う若年層において、食の安全安心について関心を持ち、正しい知識を広め、行動できる人材育成を目指します。

(3) 参加型リスクコミュニケーションの推進

リスクコミュニケーションを効果的に実施するため、一方的な情報提供だけではなく、新型コロナウイルス感染症の流行状況に配慮しつつ、参加者が体験学習を通じ相互に意見を発言しあう、参加型リスクコミュニケーションに取り組みます。

具体的には、各種講習会やイベント等の機会を活用して、普段の手洗いによる洗い残しを視覚的に確認することができる「手洗いチェッカー」を用いた体験型手洗い講習を実施し、正しい手洗い方法や家庭における食中毒予防に係る知識の普及につなげます。

2 食品衛生月間の実施等（「食の安全・安心推進の日」の取組）

8月の「食品衛生月間」に合わせた、本市独自の「食の安全・安心推進の日（毎年8月1日）」の取組など、一般社団法人京都市食品衛生協会や市内の商店街等と協力し、食品等事業者や市民に対し、食中毒予防に向けた啓発活動を実施します。



令和4年度食の安全・安心推進の日

VIII 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

1 厚生労働省、近畿厚生局等が実施する研修への参加

厚生労働省等が実施する研修に職員を派遣し、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職員に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の養成研修の実施

(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、食品関係業務研修やHACCPに関する研修、関係法令研修、監視指導実地研修や検査研修など、監視指導に係る必要な知識や技術の向上のため、各種研修を実施します。

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ミュレーション研修や事例研修を行い、迅速かつ効果的に対応できる体制を構築します。

(2) 食品衛生業務に係る調査研究

専門的な知識の習得や技術の研鑽を目的とし、食品衛生監視員及び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。

3 市民や事業者等を対象にした講習会の実施

講習会を充実したものとするためには、依頼者のニーズを的確にとらえて開催するほか、講師担当者の知識及び技術も必要とされます。

このため、食品衛生監視員及び検査員の育成と資質向上の一つの手段として、講習会への講師派遣を積極的に行います。



食品供給行程(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

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(10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。)

食品供給行程 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、E型肝炎ウイルス、寄生虫による食中毒の発生防止	- 原材料の受入時のチェック - 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 - 野生鳥獣肉の取扱いにおける衛生管理(ガイドライン)の徹底	- 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 - 食品の微生物汚染の防止の徹底
(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	- 食品の微生物汚染の防止の徹底 - 原材料の受入時のチェック - 製造、加工に係る記録の作成と保存 乳、乳製品の検査	- 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	- 微生物汚染の防止の徹底 - 受入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	- 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 - 破卵等の検卵の徹底
(4) 水産食品(魚介類及び水産加工品)	●腸炎ビブリオによる食中毒の発生防止 ●アニサキス等の寄生虫による食中毒の発生防止	- 食品の微生物汚染の防止の徹底 - 原材料の受入時のチェック - 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 - 切り身、フィッシュ等に付いた寄生虫の目視確認の徹底 - 鮮魚介類、魚肉練り製品の検査	- 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
	●ふぐ毒等による食中毒の発生防止	- ふぐを取り扱う専用のまな板、包丁、保管容器の使用の徹底 - 適正な廃棄物(有毒部分)処理の徹底	- 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 - 製品の適正表示
(5) 野菜、果実、穀類、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	- 食品の微生物汚染の防止の徹底 - 原材料の受入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 - 食用と判明している原材料の使用徹底	- 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 - 直売所など、食用不可の植物が混入していないことのチェック

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 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対策の徹底を指導します。
- エ 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、食品の収去（抜取り）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。

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 食品表示法に基づく適正な表示について指導します。
- (4) 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。

- (1) 健康な獣畜又は食鳥の搬入推進を指導します。
- (2) 獣畜の病歴を踏まえたと畜検査を実施します。
- (3) 枝肉及び中抜きとたい等の微生物検査等を実施し、衛生的な処理の適否を検証します。
- (4) 24か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものについて、BSEスクリーニング検査を実施します。
- (5) と畜場は牛肉の輸出認定施設であることから、輸出食肉認定要綱に基づいた施設の衛生管理の監視指導や、荷口検査、不正防止事項の監視・確認を行います。
- (6) 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。
- (7) 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医療衛生センターに届け出るよう指導します。
- (8) 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。
- (9) 大規模食鳥処理場及びと畜場に対し外部検証を実施し、衛生管理が適切に行われているか監視及び微生物検査を行い、必要に応じ指導、助言を行います。

令和５年度 収去検査計画表

	収去検体数	収去機関			検査機関 (衛生環境研究所)		検査内容＊										
		医療衛生センタ ー	生活衛生部門 (中央卸売市場内)	食肉検査部門 (と畜場内)	微生物部門	生活衛生部門	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	環境汚染物質	その他
魚介類（生食用鮮魚介類を含む）	149	30	119		28	121	10	12	16	22	10		28	5	30	64	
冷凍食品	40	40			30	10			10				30				
魚介類加工品	66	40	26		28	38					30		28	8			
肉卵類及びその加工品	238	140	6	92	74	164	61			149	15		13				
乳	6	6				6				6							
乳製品	10	10			10		10										
アイスクリーム類・氷菓	4	4			4								4				
穀類及びその加工品	15	15				15			5			5			5	5	
野菜・果実及びその加工品	158	22	136		10	148	10		96		13	5			40		
菓子類	110	110			50	60	50				30						30
清涼飲料水・酒精飲料	28	28			4	24					20		8				
漬物	65	65			15	50	15				50						
残置食	50	50			50		50										
その他の食品	327	323	4		60	267	60				82				5	5	180
器具及び容器包装	6	6				6											6
合計	1,272	889	291	92	363	909	266	12	127	177	250	10	111	13	80	74	216

再掲 (内訳)	輸入食品	190	164	26		20	170	5		66	24	63		15			30
	放射能対策	80	20	60			80								80		
	アレルギー物質	210	210				210										210
	腸管出血性大腸菌	28	26	2		28		28									

(＊複数の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。)

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
一斉監視等	夏期一斉取締り ◆夏期の食中毒発生防止等を図る。 生食用食肉等取扱施設一斉監視 ●焼肉店等飲食店、食肉処理、食肉販売施設に対する重点監視 露店営業重点監視 ●露店営業に対する施設の衛生管理等の重点監視 自動車営業重点監視 ●自動車営業施設に対する衛生管理等の重点監視 持ち帰り弁当販売重点監視 ●路上での弁当販売者、当該弁当の製造所、配達及びテイクアウトを実施する施設に対する重点監視 大規模調理施設重点監視 ●集団給食施設等に対する重点監視 年末一斉取締り ◆年末の食中毒発生防止等を図る。 ふぐ処理施設一斉監視 ●ふぐ処理施設、未処理ふぐ販売施設、魚介類販売業、飲食店等に対する重点監視 飲食店重点監視 ●飲食店に対する施設の衛生管理等の重点監視 HACCPに沿った衛生管理の推進											
食品表示の監視 (通 年)	○食品表示法に基づく表示の監視指導（期限表示、食品添加物、アレルギー物質の使用状況等の確認等） ○食品表示に関する相談窓口の連携（品質、衛生、保健事項の窓口間での相談内容等の情報共有） ○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実施 ○遺伝子組換え食品に対する監視指導及び検査の実施											
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内の衛生的な処理についての監視指導 ○大規模食鳥処理施設における衛生管理の外部検証 ○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医療衛生センターへの届出の徹底）											
食品等事業者が実施する自主衛生管理の推進	○食品衛生法施行規則による自主衛生管理の遵守徹底、HACCP に沿った衛生管理の推進 ○食品等事業者に対する講習会の実施及び情報の提供											
リスクコミュニケーション	【市民】○食品衛生月間における食中毒予防啓発活動 ○食の安全安心推進の日における食中毒予防街頭啓発活動 ○「模擬店衛生管理啓発リーフレット」、「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の推進 ○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、SNS、動画配信、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」） 【食品等事業者】 ○食品等事業者からの依頼に応じ、営業者や従事者に対する食品衛生講習会の実施											

令和5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】 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												
	・ 通常監視												
	・ 緊急監視												
	・ 一斉監視(夏期一斉取締り及び年末、ふぐ処理施設一斉取締り)	【一斉監視】 夏期一斉取締り 年末一斉取締り ふぐ処理施設一斉監視(ふぐによる食中毒対策)											
	【表示対策】 ○食品表示法に基づく表示の監視指導 ○食品表示法に基づく「食品表示基準」の周知徹底												
	【自主衛生管理推進】 OHACCP に沿った衛生管理の推進												
	【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												
試験検査の実施		《収去（抜取り）検査》：年間の収去（抜取り）計画に基づく検査の実施											
連携	市場関係者との連携	○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)、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)、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		場内事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 (情報の収集・提供・普及啓発)		○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											

令和5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
と畜場法等に基づく検査	 ○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） ○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） ○OBSEスクリーニング検査（生後24カ月齢以上で、生体検査において神経症状及び全身症状を呈する牛）											
食品衛生法に基づく検査	○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											
輸出食肉認定要綱に基づく対応	 ○指名検査員による施設の対米等認定要綱に基づく外部検証 ○荷口検査、不正防止事項の監視・確認 ○食肉衛生証明書等の発行 ○残留物質等モニタリング、地方厚生局による施設査察対応（毎月1回）											
監視指導	と畜場及び許可施設等の監視指導・HACCPに基づく衛生管理の外部検証（微生物検査含む） 夏期一斉取締り 年末一斉取締り ○食中毒多発時期の衛生管理の徹底を図る。 ○食肉流通量が増える年末における衛生管理の徹底を図る。											
リスクコミュニケーション （情報の収集・提供・普及啓発）	場内事業者に対する講習会											

用語説明 目次（五十音順）

あ

- アニサキス
- 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（京都市食の安全安心条例）
- クドア・セブテンブクタータ
- 広域連携協議会

さ

- サルモネラ
- 残置食
- 残留農薬
- 自主衛生管理
- 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
- 食の安全安心推進の日（食の安全・安心デー）
- 食品衛生監視員
- 食品衛生協会
- 食品衛生責任者
- 食品衛生法
- 食品供給行程（フードチェーン）
- 食品添加物
- 食品等事業者
- 食品表示法
- GLP
- 成分規格

た

- 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

- 認定小規模食鳥処理場
- ノロウイルス

は

- HACCP（ハサップ）
- ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府条例)

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 (五十音順)

あ

○ アニサキス

アニサキス亜科に属する線虫の総称であり、食中毒の原因寄生虫の一つです。激しい腹痛や吐き気、嘔吐などの症状を呈します。サバ、サンマ、カツオ、イナダ、イワシ、イカ、アジなどに寄生し、新鮮であれば内臓表面に、鮮度が落ちてくると筋肉に移動することが知られています。体長は2～3cmで、半透明白色なので、肉眼で見ることができます。予防対策としては新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除くこと、目視で確認し取り除くこと、60℃以上で1分以上の加熱若しくは-20度で24時間以上冷却することでアニサキスを死滅させることが重要になります。酢・塩・わさびなどで調理しても、料理で使う程度の量や濃度では、アニサキスは死滅しないので注意が必要です。

○ 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。

食品表示法で表示が義務づけられている食品 【8品目】

小麦、卵、乳、そば、落花生、かに、えび及びくるみの8品目（特定原材料）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。

なお、くるみは、令和5年3月9日に食品表示基準の一部が改正され、特定原材料に追加されたため、令和7年3月31日まで経過措置期間が設けられている。

通知で表示が推奨されている食品 【20品目】

あわび、いか、ごま、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、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、アーモンドの20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、遺伝子組換え技術を用いて製造された「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」、「パパイヤ」の8種類の農作物とその加工食品33品目です。

○ 違反食品

人の健康を損なうおそれがあるなど、食品衛生法又は食品表示法に定められた規格や基準に適合しない食品や添加物です。

○ 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。

○ 牛海綿状脳症 (BSE) スクリーニング検査

平成13年10月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)を実施してきました。

なお、牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則が一部改正され、本市においては、平成29年4月からは24か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものについて、検査を実施しています。

○ 黄色ブドウ球菌

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1つです。

食品中で菌が増殖するときに毒素を作り、摂取後1時間～5時間で発症し、嘔吐、下痢などの症状を引き起こします。おにぎり、弁当、和洋生菓子などが主な原因食品となっています。

手指の洗浄消毒の徹底、手荒れや化膿巣のある人は、食品に触れないことで対策ができます。

生成された毒素は、加熱によって分解されないため、注意が必要です。

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

主に食肉（特に鶏肉）を介した、食中毒が問題となっています。

乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅します。

潜伏期間は、2～5日（平均2～3日）で発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等を呈します。

調理器具の熱湯消毒と乾燥、食肉の十分な加熱（75℃、1分以上）を行うことが対策です。

○ 京都市食の安全安心推進計画

京都市食の安全安心条例第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目標や取組等を定めた計画で、令和3年3月に第3期推進計画（計画期間：令和3年度～令和7年度）を策定しました。第3期推進計画は、第2期推進計画を継承しつつ、食を取り巻く環境変化や課題等を踏まえ、「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」を目指す姿とし、「食の安全性の確保」と「安心できる食生活の実現」の二つを施策の柱として掲げ、食品等事業者による自主衛生管理の推進、生産から販売、消費に至るまでの安全確保、リスクコミュニケーションの推進等を図ることとしています。

○ 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。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名で構成されています。これまで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意見交換等を行ってきました。いただいた意見については、食の安全安心行政への反映を図っています。

○ 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（食の安全安心条例）

京都市及び食品等事業者の責務、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、食品の安全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月に施行しました。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。

○ クドア・セプテンpunkタータ

Kudoa septempunctata（以下、「クドア」という。）は、ヒラメに寄生するクドア属の粘液胞子虫の一種であり、食中毒の原因寄生虫の一つです。クドアによる食中毒は、生食用生鮮ヒラメ（ヒラメのお刺身等）に関連するものが多く、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる症状が特徴です。クドアの大きさは、約10μm（マイクロメートル）のため肉眼で確認することはできません。予防対策としては-20℃で4時間以上の冷凍、または、中心温度75℃で5分以上の加熱を行うことが有効です。

○ 広域連携協議会

複数の都道府県等が関連する広域的な食中毒事案の発生やその拡大防止等のため、国や都道府県が相互に連携・協力を図り、情報共有する場として、平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律により、設置されることとなりました。

さ

○ サルモネラ

自然界に広く分布し、家畜の腸管にも常在している食中毒菌です。

サルモネラ属菌に汚染された食肉や卵を食べ、感染すると、腹痛、下痢（水様便）、発熱、嘔吐などの症状を伴う食中毒を起こします。

食肉や卵を取り扱った手指や調理器具の洗浄消毒、十分な加熱（75℃、1分以上）、鶏卵は冷蔵保管したうえ、新鮮なものを割卵後すぐに調理して食べることが対策です。

○ 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（検食）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。

「食品衛生法施行規則」では、同一の献立を1回に300食以上又は1日に750食以上製造する場合等に保存することが義務付けられています。

○ 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またはその代謝物を言います。平成18年にポジティブリスト制度が導入されたことに伴い、全ての食品について、残留基準が設定されていない農薬等については、原則として一律基準(0.01ppm)で規制することとなりました。

○ 自主衛生管理

事業者が自らの責任により、施設の清潔保持や保守点検及び食品の適正な取扱い等、自主的な衛生管理に取り組むことです。平成30年の食品衛生法改正により、令和3年6月から全ての飲食店業者や食品製造業者等にHACCPに沿った自主衛生管理が義務付けられています。

○ 収 去（抜取り）

食品衛生法又は食品表示法に基づき、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使をいいます。

○ 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 》 京都市長が指定した検査機関の食鳥検査員(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。

○ 食の安全・安心推進の日（食の安全・安心デー）

京都市食の安全安心条例により、毎年8月1日を食の安全安心推進の日（食の安全・安心デー）として制定しています。

同日には、本市と事業者団体が一体となって食中毒予防啓発活動を実施し、市民や事業者の皆様の食の安全安心の機運の更なる向上を図っております。

○ 食品衛生監視員

食品衛生監視員は、食品衛生法又は食品表示法に基づき、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(抜取り)したり、また、食品衛生に関する監視指導を行います。

食品衛生監視員となるためには、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、京都市では京都市長が任命します。

○ 食品衛生協会

あらゆる業態の食品等事業者が集い、食品衛生法の趣旨に沿って行政に協力し、食品等事業者の自主衛生管理等の推進を目的として設立された組織であり、公益社団法人日本食品衛生協会を本部とし、各都道府県市等全国に支部が存在します。食品等事業者に対する食品衛生の向上を目的とした各種講習会の開催、食品衛生図書等の頒布普及や消費者に対する情報提供など各種公益目的事業等を実施しています。

○ 食品衛生責任者

「食品衛生法施行規則」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。

平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案に対処するための広域連携協議会の設置、HACCPに沿った衛生管理の制度化、特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の届出制度の創設などが盛り込まれました。

○ 食品供給行程（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行程のことです。食品安全基本法では、食品供給行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。

また、食品添加物の中には食品の種類ごとに使用基準が設けられており、基準を超える添加物の使用が禁止されています。

○ 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。

○ 食品表示法

食品の表示は、これまで目的が異なる食品衛生法、JAS法（日本農林規格等に関する法律）、健康増進法、景品表示法等個別法で規定されていましたが、重複する部分がある反面、用語の使い方に違いがあるなど、消費者だけでなく食品等事業者にとってわかりにくいものとされていました。

そこで、消費者庁の設立に伴い、より消費者に分かりやすい表示方法に変更することを目的に検討が進められ、食品衛生法、JAS法、健康増進法の三法について一括統合整理する法律として食品表示法が平成25年6月28日に公布され、平成27年4月1日から施行されました。

食品表示法の施行により、従来、食品衛生法に基づき定められていた食品及び添加物に関する表示の基準が、食品表示法に基づき定められることとなりました。

また、平成30年12月14日に食品表示法の一部を改正する法律が公布され、食品関連事業者等が食品表示基準に従った表示がなされていない食品の自主回収を行う場合に行政機関への届出が義務化されました。

本市では保健福祉局医療衛生センター及び健康長寿企画課と文化市民局消費生活総合センターが連携して食品表示法に基づく監視指導を実施しています。

○ GLP（Good Laboratory Practice:試験検査業務の適正管理運営基準）

食品の採取・運搬・保管、検査の実施、機械器具の保守管理、試薬の管理、書類の作成・保管、検査結果の報告など、検査に関するすべての業務に対して信頼性を確保するために作成する基準をいいます。

○ 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。

清涼飲料水、食肉製品、冷凍食品、魚肉ねり製品などに基準が設けられています。

た

○ 腸炎ビブリオ

海水中に存在し、魚介類に付着して陸上に運ばれます。食中毒は7月から10月の夏期に発生が多く、魚介類の刺身などが主な原因食品となります。

潜伏期間は通常10～24時間程度で、腹痛、激しい下痢、嘔気、嘔吐、発熱等の症状を呈します。

魚介類は冷蔵保管したうえ、調理前に真水でよく洗い、調理後は速やかに食べることが対策です。

○ 腸管出血性大腸菌O157

家畜や人の腸内に存在する病原性大腸菌の一種で、腸管内で毒性の強い「ベロ毒素」を放出し、出血性の下痢等重い症状が現れます。感染力が強く極少量で感染し、また潜伏期間が2～7日（平均3～5日）と長いため、原因の特定が難しい事例が多く見られます。

食肉を取り扱った手指や調理器具の洗浄消毒、十分な加熱（75℃、1分以上）を行うことが対策です。

○ 動物用医薬品

「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」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「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」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

○ 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異常の有無の確認を行った場合は、食鳥検査が免除されます。

食鳥、食鳥検査等については、P18「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」を参照してください。

○ ノロウイルス

小型の球形の構造をもったウイルスで人だけに感染して、下痢、嘔吐、発熱などの症状を伴った食中毒症状を起こします。冬期の二枚貝(カキなど)による食中毒事例がありますが、感染した調理人の手洗い不足により、手指を介して食品を汚染することも多く、また、嘔吐物が飛散し経口感染により集団感染する事例も見られます。

潜伏期間は24～48時間程度で、強い感染力を持っています。

十分に手洗いを行うこと、調理器具等はよく洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムを用いて消毒すること、十分な加熱(85℃、90秒以上)を行うことが対策です。

は

○ HACCP (ハサップ: Hazard Analysis and Critical Control Point)

原材料の受入から最終製品の出荷までの各工程ごとに、微生物による汚染や金属の混入などの危害を予測したうえで、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録し、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

○ 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(令和3年6月改正)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。

有毒部位(ふぐの肝臓や卵巣など)を取り除くためには、ふぐ処理師(京都府知事の免許を受けた者)が保健所に認められた施設で処理しなければなりません。処理が行われていないふぐは、食品として調理し、販売してはいけません。

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、電子メールにより市内での食中毒の発生情報や注意喚起、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。

食品等事業者自らが調理・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、食中毒等の危害の発生を未然に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、食品等事業者及び行政の間で、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。これにより、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

日本での報告事例はあまりありませんが、諸外国ではナチュラルチーズ等の乳製品や生ハム等の食肉加工品、スモークサーモン等が原因となった食中毒事例が多く報告されています。

家畜、野生動物、河川、下水等、自然界に広く分布します。

発症しても自然治癒しますが、妊婦、乳幼児、高齢者では重症になることがあります。

冷蔵庫に長期間保存され、加熱せずにそのまま食べる食品は期限内に食べきり、開封後は期限に関わらず速やかに消費すること、食べる前に十分に加熱(75℃、1分以上)することが対策です。