

令和6年度
京都市食品衛生監視指導結果

京都市保健福祉局

目 次

1	監視指導の結果	1
2	食品検査の結果	8
3	食中毒発生状況	10
4	リスクコミュニケーションの取組結果	12
5	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進結果	15
6	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	17
7	資料編	17

■ はじめに

本市では、「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」を目指し、毎年度、京都市食品衛生監視指導計画を定め、飲食店等の監視や市内流通食品の抜取検査、市民啓発等を計画的に実施しています。この度、令和6年度の監視指導結果について取りまとめました。

登場キャラクター



おあがリス

京都市食の安全安心
啓発キャラクター



しょっかん

京都市食品衛生監視員

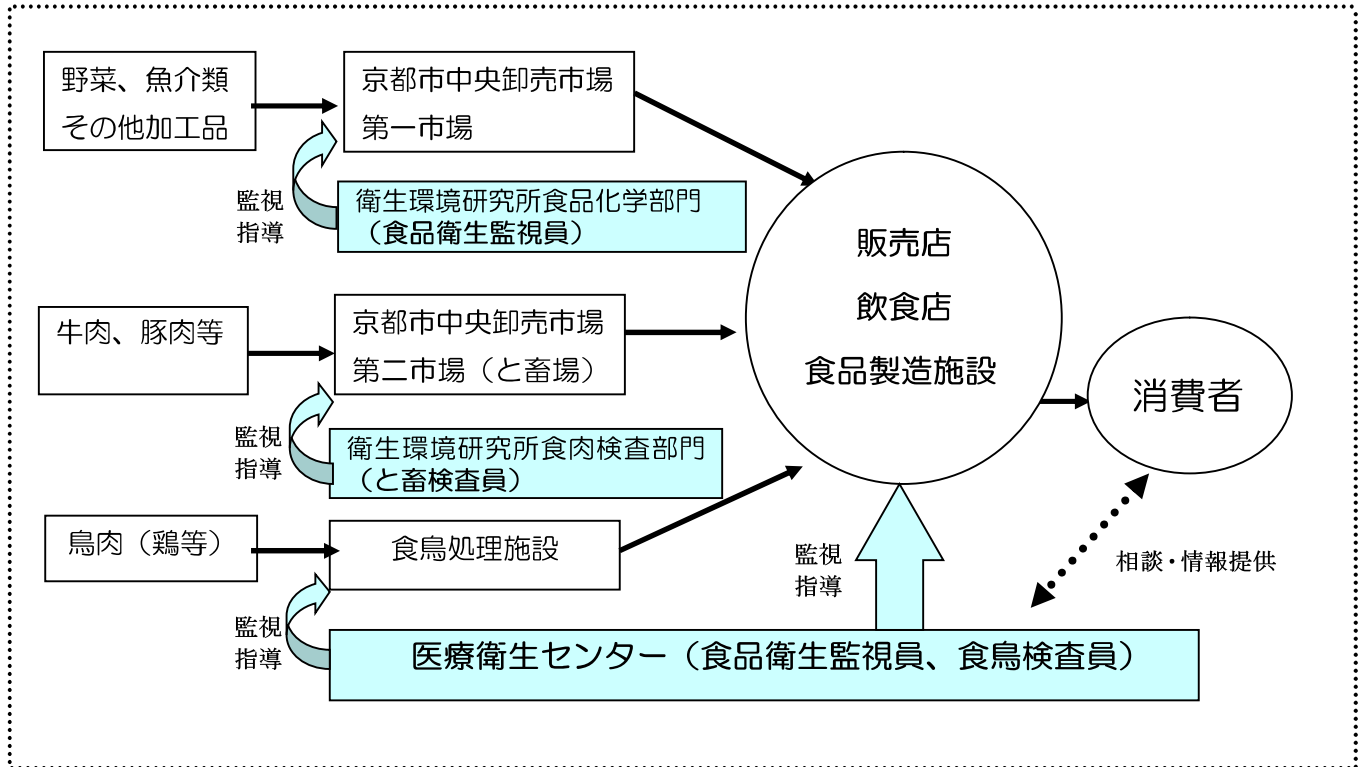
※ 本市では、市民の皆様に、食の安全安心に関する取組に関心を持っていただきやすいよう、食の安全安心情報の発信媒体となる「食の安全安心啓発キャラクター」を作成するとともに、広く市民の皆様から親しんでいただけるよう、愛称を募集しました。

353の応募作品の中から選定した結果、愛称が「おあがリス」に決定しました。

1 監視指導の結果

市内に流通する食品の安全性を確保するため、食品関係施設に対して、食品衛生法等に基づく適切な衛生管理について監視指導を行いました。

(1) 食品の主な流通と本市の監視指導体制



薬剤師や獣医師など、食品衛生に関する知識を持った職員が、食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員として京都市長から任命され、監視指導を行っています。



【本市の監視員等】

資 格	人 数	業 務 内 容
食品衛生監視員	170人	飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導
と畜検査員	17人	と畜場で解体される牛や豚の検査
食鳥検査員	20人	食鳥処理施設で解体される食鳥の検査

(2) 監視指導結果

ア 市内食品関係営業施設に対する監視指導結果

医療衛生センター及び衛生環境研究所の食品衛生監視員が、営業許可施設等に対し、HACCP に沿った衛生管理の推進をはじめとした、食品衛生に係る監視指導を行いました。

● 営業許可施設数及び監視指導件数の推移（第一市場、第二市場含む。）

	令和4年度	令和5年度	令和6年度
営業許可施設数（施設）	31,137	32,133	32,839
延監視指導件数（件）	24,836	26,049	26,379
許可を要しない営業施設数（施設）	8,035	8,404	8,683
延監視指導件数（件）	1,364	1,488	1,476

イ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（再掲）

京都市中央卸売市場第一市場については、衛生環境研究所食品化学部門の食品衛生監視員が、せり前に食用が禁止されている有毒魚などのチェックを行うとともに、せり後についても仲卸店舗や関連施設等に対し、温度管理の徹底などの食品の衛生的な取扱いや適正表示について監視指導を行いました。



● 営業許可施設数及び監視指導件数

	令和4年度	令和5年度	令和6年度
営業許可施設数（施設）	149	141	136
延監視指導件数（件）	14,483	15,611	15,497

ウ 京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査結果及び監視指導結果（再掲）

京都市中央卸売市場第二市場については、衛生環境研究所食肉検査部門のと畜検査員（獣医師）が、牛や豚の疾病の有無について確認を行い、検査に合格したものだけを食用として流通させました。また、併設されている食肉処理施設等に対し、食肉の衛生的な取扱いを実施するよう監視や指導を行いました。

また、当施設は、アメリカや欧州連合（EU）等へ輸出する牛肉を、と畜・加工するための認定を受けた施設であることから、輸出口ごとに輸出証明書発行を行い、また輸出先国が求める検査の実施及び国（近畿厚生局）による査察にも対応しました。さらに、令和6年度は、アメリカや欧州連合（EU）の査察官による査察を受けましたが、重大な指摘等はありませんでした。

● と畜検査数

		令和4年度	令和5年度	令和6年度
検査頭数	牛	12,766	13,535	14,229
	豚	19,017	19,902	20,019
	合 計	31,783	33,437	34,248
全部廃棄 ※1	牛	23	32	41
	豚	11	4	8
	合 計	34	36	49
一部廃棄 ※2	牛	10,800	11,598	12,826
	豚	16,015	16,809	16,957
	合 計	26,815	28,407	29,783

※1 全部廃棄した主な理由は、牛では敗血症や尿毒症、豚では豚丹毒や尿毒症などです。

※2 一部廃棄した主な理由は、内臓の疾病（肺炎、肝炎など）や枝肉の疾病（血液の浸潤）です。

● BSEスクリーニング検査数

牛海綿状脳症特別措置法に基づき、生体検査において行動異常及び全身症状を呈するものについてはBSE検査を実施しました。検査結果は全て陰性でした。

令和4年度	令和5年度	令和6年度
3	7	2

● 監視対象施設数及び監視指導件数

	令和4年度	令和5年度	令和6年度
対象施設数 (施設)	5	5	5
延監視指導件数 (件)	1,288	1,294	1,275

● 輸出食肉施設認定取得状況

輸出先国 (7カ国)	タイ、マカオ、アメリカ合衆国、シンガポール、EU (欧州連合)、香港、台湾
------------	---------------------------------------

● 輸出に係ると畜検査頭数及び食肉衛生証明書発行件数

	令和4年度	令和5年度	令和6年度
輸出対象と畜検査頭数	1,269	1,556	1,477
食肉衛生証明書発行件数	291	345	730

エ 食鳥処理場対策

安全な鳥肉が提供されるよう、食鳥処理場における疾病確認等の食鳥検査と衛生管理について監視指導を実施しました。

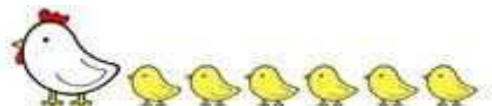
● 食鳥処理場施設数及び監視指導件数

	令和4年度	令和5年度	令和6年度
施設数 (施設)	89	82	82
延監視指導件数 (件)	87	58	39

【高病原性鳥インフルエンザが国内養鶏場で発生した場合】

家畜伝染病予防法に基づき、京都府（家畜保健衛生所）が、病原体の散逸防止を目的に、患畜等の殺処分、農場の消毒、地域単位での移動制限等の措置を行います。生きた食鳥を処理する食鳥処理場において高病原性鳥インフルエンザが発生した場合は、本市（医療衛生センター）も連携して対応します。

なお、京都府域では平成16年3月の発生以降、高病原性鳥インフルエンザの発生はありません。



● 食鳥処理場への緊急立入等調査（10月18日～10月24日）

北海道の家さん農場で高病原性鳥インフルエンザ事例が発生したことを受け、市内の食鳥処理場へ緊急立入調査等を実施し、異常のある鳥の入荷の有無を確認するとともに、同様の事例が疑われた際の早期通報の徹底等を指導しました。

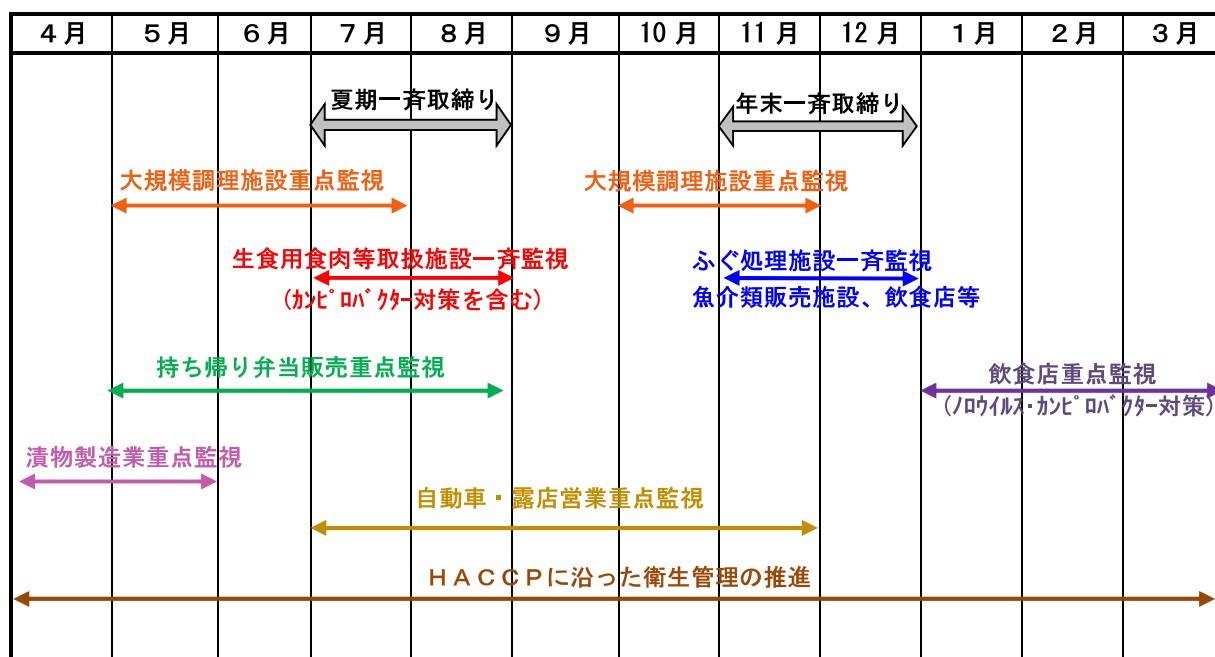
調査の結果、市内食鳥処理場で異常のある鳥は入荷されていないこと、また、高病原性鳥インフルエンザ発生地域からの入荷はないことを確認しました。

(3) 重点監視指導結果（監視指導結果の再掲）

年間を通じて HACCP に沿った衛生管理の定着支援を目的とした講習会の実施及び食品衛生監視員による飲食店等への監視指導を行い、事業者による自主衛生管理の推進を図りました。

また、集団給食施設や弁当調製所のような一度に大量の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大きな事故につながる恐れがあるため、対象施設を定め重点的に監視指導を実施しました。食中毒が発生しやすい夏期及び食品の流通量が増加する年末は期間を定めて監視指導を実施しました。

さらに、食品衛生法改正に伴い、新たに許可業種に指定された漬物製造業の事業者に対し、経過措置期間が終了する令和6年5月末までに期間を定めて重点監視を行い、許可を取得するよう指導を行いました。



ア 漬物製造業重点監視（4月1日～5月31日）

食品衛生法改正に伴い、令和3年6月から新たに許可業種に指定された漬物製造業の事業者に対し、経過措置期間が終了する令和6年5月末までに確実に許可を取得するよう指導を行うとともに、食中毒予防のための監視指導を実施しました。

(ア) 対象施設

漬物製造業施設

(イ) 主な監視指導内容

- 適正な営業許可取得の確認及び指導
- 食中毒予防啓発
- HACCPに沿った衛生管理

延監視指導件数

331



イ 大規模調理施設重点監視 (5月1日～7月31日及び10月1日～11月29日)

社会福祉施設、病院、学校等の集団給食施設及び大規模な弁当調製所や、修学旅行生を受け入れている宿泊施設について監視を実施しました。

(ア) 対象施設：特定給食施設※1、大規模弁当調製所※2、宿泊施設※2 など

※1 1回の食事提供量100食又は1日の食事提供量250食以上

※2 1回の食事提供量300食又は1日の食事提供量750食以上

(イ) 主な監視指導内容

- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく施設の衛生管理や食品の取扱い等
- ・食中毒予防啓発
- ・従事者の健康管理状況や検食の実施状況等



延監視指導件数

95

ウ 路上及び店頭弁当販売に対する重点監視 (5月1日～8月29日)

路上や店頭で販売される弁当(以下「路上弁当」という。)は、製造してから喫食までの時間が長く、特に、夏期においては気温や湿度の影響から食中毒発生の可能性が高まります。

そこで、路上販売における弁当の取扱状況や適正な表示の確認を行い、弁当調製所への監視指導も実施しました。

(ア) 調査対象

路上弁当販売者、店頭弁当販売者及び路上弁当調製所

(イ) 主な監視指導内容

＜路上弁当販売者＞

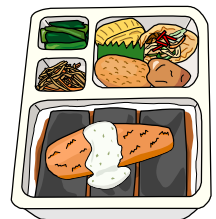
- ・販売時の適正な衛生管理(温度管理等)
- ・適正な表示

＜店頭弁当販売者＞

- ・販売時の適正な衛生管理(温度管理等)

＜路上弁当調製所＞

- ・調製時の衛生管理の徹底
- ・適正な表示



延監視指導件数

41

施設数

11

延監視指導件数

11

エ 自動車・露店営業に対する重点監視 (7月1日～11月29日)

ここ数年、市内ではキッチンカーや露店の出店を伴う様々な祭りやイベントが開催されており、提供メニューも多様化しています。

そこで、屋外での食品取扱で食中毒発生のリスクが高まる夏期や、イベントが多く開催される秋期において、食中毒防止並びに異物混入防止のため、祇園祭や市内で開催されるイベント、学園祭等を中心に、適切な衛生管理・食品の提供がなされているか監視指導を実施するとともに、食中毒予防啓発を行いました。



(ア) 調査対象

自動車営業者、露店営業者

(イ) 主な監視指導内容

- ・適正な営業許可取得の確認
- ・適切な食品の取扱い
- ・食中毒予防啓発

延監視指導件数

自動車営業

104

露店営業

809

上記のうち祇園祭での露店営業

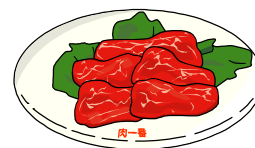
503

オ 生食用食肉等取扱施設一斉監視（7月1日～8月30日）

牛の生食用食肉（ユッケ、たたきなど）は、特定の細菌検査で陰性であることが規格基準で定められており、保健所が取扱いを認めた施設でしか、その加工又は調理が認められていません。また、牛の肝臓及び豚肉は、生食用として販売・提供することは法律で禁止されています。

一方で、鳥肉の生食は法令で規制されておらず、カンピロバクターなどの食中毒が依然として多数報告されています。

そのため、牛肉や鳥肉を処理加工、販売する食肉処理施設、食肉販売施設及び焼肉店等の飲食店に対して、重点的に監視指導を実施し、法令が遵守されているか確認するとともに、食肉を生食用として提供することの危険性について注意指導を行いました。



(ア) 対象施設

飲食店（焼肉店、焼鳥店等）、食肉販売施設、食肉処理施設

(イ) 主な監視指導内容

- ・生食用食肉に係る規格基準の遵守状況の確認
- ・保存温度など、適切な衛生管理
- ・適正な表示、安全な食肉の提供

延監視指導件数
193 (うち、生食用食肉取扱施設 112)

カ 夏期一斉取締り（7月3日～8月31日）

夏期に発生しやすい食中毒等の発生を防止するため、食品等事業者に対して、衛生的な食品の取扱いや施設の衛生管理の徹底、また、食品の適正な表示等について監視指導を行いました。

● 監視指導結果

	監視指導結果		
	延監視指導件数	うち指導件数 (表示以外)	うち指導件数 (表示)
許可を要する営業施設	4,306	106	12
許可を要しない営業施設	272	9	1

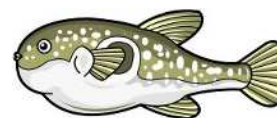
※指導事項：施設等の衛生的な管理、適切な食品表示の実施等

キ ふぐ処理施設一斉監視（11月1日～12月27日）

ふぐによる食中毒を防止するため、ふぐが流通する冬期に、ふぐ処理施設等を対象に、ふぐの適正な取扱い等について監視指導を実施しました。

(ア) 対象施設（第一市場含む。）

ふぐ処理施設（魚介類販売店、飲食店）、未処理ふぐ販売施設（魚介類販売店）



(イ) 主な監視指導内容

- ・ふぐの取扱いに係る表示又は記録の保存状況
- ・専任のふぐ処理師の設置状況
- ・ふぐの衛生的な取扱状況

延監視指導件数
166

ク 年末一斉取締り（11月1日～12月27日）

食品流通量が増加する年末に食中毒の発生を防止するため、食品等事業者に対し、衛生的な食品の取扱いや施設の衛生管理の徹底、また、食品の適正な表示等について監視指導を行いました。

● 監視指導結果

	監視指導結果		
	延監視指導件数	うち指導件数 （表示以外）	うち指導件数 （表示）
許可を要する営業施設	3,918	73	7
許可を要しない営業施設	239	4	3

※指導事項：適切な表示の実施や衛生的な手洗いの励行等

ケ 飲食店重点監視（1月6日～3月31日）

冬期に多発するノロウイルスや近年発生の多いカンピロバクターによる食中毒予防を啓発するとともに、施設の衛生管理の向上を図るため、飲食店営業施設に対し、重点的に監視指導を行いました。

(ア) 対象施設

飲食店営業施設

(イ) 主な監視指導内容

- ・カンピロバクター及びノロウイルスの食中毒予防啓発
（手洗い、従業員の健康管理状況等）
- ・施設の衛生管理

延監視指導件数
3,769



2 食品検査の結果

(1) 収去（抜取り）検査実施状況

医療衛生センター、衛生環境研究所食品化学部門及び食肉検査部門の食品衛生監視員等が1,226食品の収去（抜取り）検査を行い、衛生環境研究所において食品添加物、残留農薬、細菌等の検査を実施しました（延検査項目数：33,481項目）。

ア 令和6年度の特徴

- ・京の食文化を代表する和食・和菓子の検査を実施【継続】
- ・食品のアレルギー物質検査を実施【継続】
- ・京都市中央卸売市場における農水産物及び市内小売店で販売される加工食品等の放射能検査を実施【継続】

イ 検査食品数及び食品衛生法、食品表示法違反事例（6件）

	令和4年度	令和5年度	令和6年度
検査食品数	1,133	1,189	1,226
違反件数	5	1	6

《違反状況の詳細》

違反食品	違反内容	本市の対応
生食用食肉	腸内細菌科菌群陽性	・加工者に対し、同一ロット品の残品の回収及び廃棄を指示 ・原因究明及び再発防止を指導
そうざい	特定原材料（卵）の検出	製造者に対し、原因究明及び再発防止を指導
年末食品	表示に記載のある漂白剤の不検出	製造者を所管する自治体に調査依頼
魚介類 （3検体）	水銀の暫定的規制値超過	採取海域を管轄する自治体に情報提供

(2) 輸入食品の検査状況（再掲）

海外で生産された野菜や食肉、海外で製造・加工された冷凍食品、ワイン及びチーズ等の食品について収去（抜取り）検査を実施しました。

	輸入食品数	全検体（項目）に対する輸入食品の割合
検体数	204	16.6%
違反件数	0	—

(3) 社会情勢に応じた食品検査の実施（再掲）

ア 京の食文化を代表する和食及び和菓子の収去検査

京の食文化を支える食品の更なる安全性の確保を目的とし、和食及び和菓子を対象とした検査を実施しました。

科学的な根拠に基づいた指導を行うため、和食及び和菓子の収去（抜取り）を実施し、安全な食品の流通を確認しました。

検体名	検体数	検査項目
和食	272	・食中毒菌 ・アレルギー物質 等
和菓子	70	・食中毒菌 ・アレルギー物質 等

イ アレルギー物質に関する収去検査

特定原材料に起因する食物アレルギーは、重篤な健康被害を引き起こすことがあるため、適切な食品表示や口頭による消費者への正確な情報提供が求められています。

このため、改正前食品表示基準（※）で表示が義務付けられていた7品目（卵や乳等）のアレルギー物質検査を実施し、市内で製造・流通する食品への適切なアレルギー物質表示等を確認するとともに、アレルギー物質を含む食品による健康被害の未然防止に努めました。

検体名	検体数	検査項目
そうざい、和菓子、乳児用食品等	210 検体	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

※令和5年3月9日に食品表示基準の一部が改正され、「くるみ」が特定原材料に追加されたため、食品表示法で表示が義務付けられる品目が7品目から8品目となりました。

（「くるみ」の表示義務に対する経過措置期間は、令和7年3月31日まで）

（４） 食品の放射能検査の継続

平成23年に発生した福島第一原子力発電所事故に伴い、周辺地域の農産物や水産物から暫定規制値を超える放射性物質が検出され、食品の放射能汚染に関する不安が高まったため、本市では、同年3月から継続的に食品の放射能検査を実施しています。

野菜、魚、加工食品等について、合計 53 検体の検査を実施しましたが、基準値を超過する検体はありませんでした。



検査対象	放射性セシウムの検査結果		合計（検体数）
	100Bq/kg 以下 （「検出せず」を含む）	100Bq/kg 超	
京都市中央卸売市場第一市場における 農産物※ （ピーマン、白ネギ、リンゴなど）	28	0	28
京都市中央卸売市場第一市場における 水産物※ （カレイ、ヒラメ、など）	5	0	5
市内小売店で販売されている 加工食品等※ （水産物、乳幼児食品など）	20	0	20
合計	53	0	53

※ 厚生労働省が検査対象としている17都県を産地とするものを優先して、検査を実施しました。

3 食中毒発生状況

(1) 令和6年度の発生状況

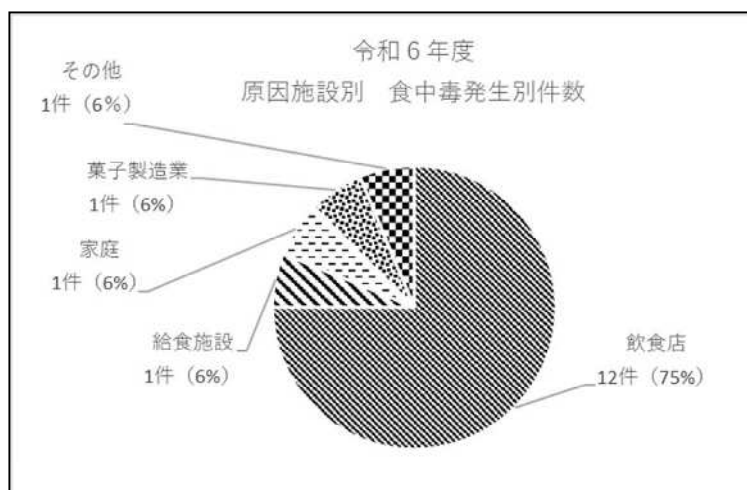
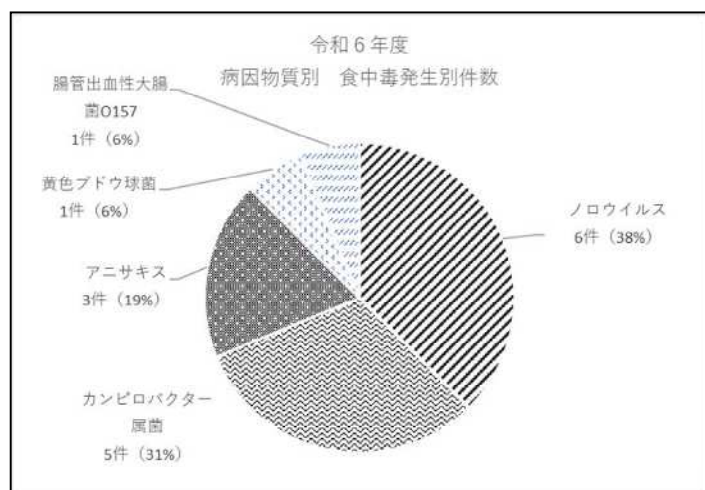
本市に市民や医療機関等からの届出又は他の自治体からの通報があった食中毒を疑う事例は446件でした。調査の結果、そのうち34件は、本市（16件）及び他の自治体（18件）において食中毒事件と断定されました。その他の事例についても、調査を行いました。が、食中毒との断定には至りませんでした。

本市が断定した食中毒事件16件について病因物質別にみると、ノロウイルス食中毒は6件、カンピロバクター食中毒は5件でした。

ノロウイルス食中毒では、ノロウイルスを保有していた調理従事者が食品を汚染したこと、また、カンピロバクター食中毒では、「鳥刺し」など生の鶏肉又は加熱不十分な鶏肉を提供したことが主な原因と考えられました。

食中毒原因施設は、ほとんどが飲食店でしたが、家庭や菓子製造業施設等でも発生しました。

本市が原因施設を特定した食中毒事件については、施設の消毒等の衛生管理の徹底を指導しました。



また、食中毒の発生件数を月別にみると、季節関係なく、1年を通じて食中毒が発生していることが分かります。



(2) 近年の傾向

近年の発生傾向として、カンピロバクターやノロウイルスによる食中毒が多くを占めており、令和6年度においても、これら2つの病因物質による食中毒が全体のおよそ70%を占めていました。カンピロバクターによる食中毒では、飲食店で生又は加熱不十分な鶏肉の喫食が原因と疑われるケースが見られ、ノロウイルスによる食中毒では、主に冬期にノロウイルスに感染した調理人等が調理する際に食品を汚染したと考えられるケースが多く見られます。

ア ノロウイルス食中毒

令和6年度は6件（患者数167人）の発生がありました。ノロウイルスによる食中毒は過去3年間で毎年発生があり、本市で発生する食中毒の主な原因の一つとなっています。

イ カンピロバクター食中毒

令和6年度は5件（患者数25人）の発生がありました。病因物質別の食中毒事件数では、毎年上位を占めることが多く、令和6年度においてはノロウイルスに次ぐ京都市内で多く発生した食中毒となりました。

ウ 寄生虫（アニサキス等）

令和6年度は3件（いずれもアニサキス）の発生がありました。冷凍又は加熱処理がないまま提供された生鮮魚介類の生食が原因と考えています。

○令和4年度から令和6年度までの病因物質別食中毒事件数（上位3物質）

	1 位	2 位	3 位
令和6年度	ノロウイルス（6件、167人）	カンピロバクター（5件、25人）	寄生虫（3件、3人）
令和5年度	ノロウイルス（4件、85人）	カンピロバクター（4件、79人）	寄生虫（2件、2人）
令和4年度	寄生虫（2件、7人）	植物性自然毒（1件、12人）	腸管出血性大腸O157（1件、10人）

※表中の（ ）内の値は、（事件数、患者数）を示しています。また、事件数が同数の場合、患者数の多い方を上位に記載しています。

(3) 食中毒調査に伴う検査件数

食中毒調査では、患者調査及び関係する市内飲食店等の施設立入調査に加え、原因究明のため、患者の便や施設に保存されていた食品等について検査を行いました。

検体の種類	令和4年度		令和5年度		令和6年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	64	1	43	0	30	1
糞便・吐物その他排泄物	179	0	163	0	304	0
器具、手指等ふきとり液	208	0	159	0	262	0
その他	0	2	0	0	0	0
合計	451	3	365	0	596	1

食中毒届出のオンライン受付の開始

令和5年12月から、市民や医師からの食中毒の届出方法として、これまでの電話連絡に加え、新たに「発生連絡フォーム」を活用したオンライン受付を開始した。これにより、保健所は届出内容をいち早く把握し、感染症担当とも連携した迅速な対応が可能となった。

＜令和6年度オンライン受付件数＞68件

4 リスクコミュニケーションの取組結果

(1) 情報の発信

本市では、ホームページでの情報発信に加え、SNS（Facebook）や市民しんぶん等を活用することで、本監視指導計画や食中毒の予防方法、食の安全安心に関する情報について、重層的に情報発信を行っています。

令和6年度は、講習会案内及び実施結果、時期に合わせた食中毒予防の啓発メッセージなど、61件を発信しました。



Facebook
二次元コード



啓発動画
二次元コード

食の安全安心に
関する情報を
発信しているよ。



(2) 講習会

医療衛生センター等では、消費者や食品等事業者の方々に対し、食中毒予防や HACCP に関する衛生講習会を開催し、食の安全安心情報の普及・啓発に努めました。

また、多くの大学や学生などが集まる「大学のまち・学生のまち京都」の特色を踏まえ、大学や専門学校等において、学園祭等で模擬店の出店をするにあたって食中毒予防対策の講習会を実施しました。

さらに、食品衛生に関する新たな知見を習得するための各種動画を作成配信しており、事業者の営業許可更新の手続き時に動画視聴を案内しました。

	実施回数	延べ参加人数
講習会	124	3,305
（うち、学生向けの講習会）	19	784

(3) 参加型リスクコミュニケーション

地域住民のニーズや食中毒発生状況を踏まえ、医療衛生センターが主体となり、体験型手洗い講習会などの参加型事業を実施しました。

《事業概要》

●ワイナリー見学会（再掲）

ワイナリーにおける衛生管理の取組見学や、本市食品衛生監視員から食の安全に関する講義を実施し、食の安全に関する理解を深めていただきました。

参加者数：22人



●体験型手洗い講習会（再掲）

学園祭等で食品を取扱う学生を対象に手洗いチェッカー等を使用した正しい手洗いの体験学習会を開催しました。

実施回数：5回

参加者数：124人



●食中毒等に係るリスクコミュニケーション事業（再掲）

「大学のまち・学生のまち京都」の特色を踏まえ、京都大学において学生を対象に食中毒予防方法や食の安全安心に関する本市の取組に関するリスクコミュニケーション事業を開催しました。

参加者数：３１人



（４） 食品衛生月間の取組（「食の安全安心推進の日」の取組）

厚生労働省では、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進するため、８月の１ヶ月間を「食品衛生月間」と定めています。

本市では、平成２９年５月に「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」を改正し、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）」と定め、食中毒予防等、食の安全・安心に関する啓発を実施しています。

令和６年度は（一社）京都市食品衛生協会と連携し、全市一斉の食中毒予防街頭啓発を実施するとともに、市民しんぶんや電光掲示板、SNS等による啓発活動も行いました。

ア 全市一斉の街頭啓発

８月１日にラクセーヌ専門店及び洛西タカシマヤ（西京区）において、（一社）京都市食品衛生協会会員の事業者の皆様とともに京都市副市長、京都市会議長・副議長が市民の皆様及び食品関係事業者に対して食中毒予防の標語入り絆創膏を配布し、食中毒予防の街頭啓発を行いました。また、西京区以外にも市内１６か所において同様に食中毒予防の街頭啓発を実施しました。



イ 市民しんぶんへの記事掲載

市民しんぶん（全市版）８月１日号に食中毒予防に関する記事を掲載しました。

ウ 電光掲示板等による啓発

京都駅前に設置された電光掲示板やイオン洛南ＳＣに設置されている掲示板において食中毒予防啓発を行いました。



エ SNSを用いた啓発

京都市の公式SNS（facebook、X（旧 Twitter）、LINE）や学生向けスマートフォンアプリ（kyo-dent）等を活用し、食中毒予防に関する記事を投稿、配信しました。



5 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進結果

食品に起因する健康危害の発生を未然に防止するためには、食品等事業者が自ら衛生管理体制を確立し、食品の安全性を確保することが重要です。食品衛生法の改正により HACCP に沿った衛生管理が制度化され、原則として全ての食品等事業者は、施設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。

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 に沿った衛生管理の推進を図りました。

(1) HACCP に沿った衛生管理の推進

講習会開催時や営業許可申請時や施設立入時などの機会を活用し、食品関係団体が作成した業種別手引書をもとに計画や記録様式の作成について説明を行い、全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を導入できるよう、助言や指導を行いました。

●講習会での導入支援件数（再掲）

実施回数	延べ参加人数
76	1,568

●施設への立入時での指導件数（再掲）

実施施設数
6,385

(2) 京都市 HACCP 食の安全宣言届出制度の活用等

食品等事業者による自主的な衛生管理の更なる推進に向け、「京都市 HACCP 食の安全宣言届出制度」（以下、「安全宣言届出制度」という）を新たに創設し、令和 6 年 4 月から運用を開始しました。

安全宣言届出施設数 (令和 7 年 3 月 31 日現在)
88



また、「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」（以下、「認証制度」という）は、食品等事業者の自主的な衛生管理を評価認証する HACCP による衛生管理の考え方を一部取り入れた本市独自の認証制度として運用してきましたが、安全宣言届出制度の創設に伴い、令和 6 年度末をもって申請の受付を終了しました。

なお、認証制度を取得している施設については認証期限までは認証施設として有効となります（認証施設数：118（令和 7 年 3 月 31 日現在））。

●行政区別 安全宣言届出施設数

行政区	施設数
北 区	2
上 京 区	1
左 京 区	2
中 京 区	20
東 山 区	2
山 科 区	2
下 京 区	39 (うち第一市場 21)
南 区	6
右 京 区	6
西 京 区	0
伏 見 区	8
合 計	88

●業種別 安全宣言届出施設数

行政区	施設数
飲食店営業	40
菓子製造業	16
魚介類販売業	10
そうざい製造業	9
水産製品製造業	9
食肉処理業	8
食肉販売業	4
食品の小分け業	2
漬物製造業	1
豆腐製造業	1
麺類製造業	1
その他の食料・ 飲料販売業	2
その他の食料品製造・ 加工業	1
集団給食施設	1
合 計	105※

※ 複数の業種で届出をしている施設があります。

(3) 食品等自主回収（リコール）報告制度

食品衛生法、食品表示法が改正され、令和3年6月1日から食品等に係る事業者が、自社製品で違反を発見し、自主的に当該品の回収に着手した場合には、その旨を行政に報告することが法律で義務付けられました。

なお、令和6年度に本市が受理した報告件数は35件で、回収理由は期限表示誤記やアレルギー表示の欠落が多く、届出事業者には当該品の速やかな回収と再発防止について指導を行いました。

（全国で届出された自主回収情報については、厚生労働省の「食品衛生申請等システム」のページから確認することができます。）



自主回収情報
二次元コード



6 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した。

●厚生労働省等の外部機関が行う研修会への参加実績

参加回数	延べ参加人数
33 回	69 人

●若手食品業務担当者への研修及び外部研修参加者による伝達研修実施回数

実施回数	延べ参加人数
18 回	266 人

7 資料編

- (1) 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等
 - ア 改正前食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数
 - イ 改正食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数
 - ウ 改正食品衛生法に基づく営業届出施設数及び延監視指導件数
 - エ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正前食品衛生法）
 - オ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正食品衛生法）
- (2) 食中毒発生状況
 - ア 月別 食中毒発生状況
 - イ 病因物質別 食中毒発生状況
 - ウ 原因施設別 食中毒発生状況
- (3) 収去（抜取り）検査実施状況
- (4) 輸入食品の検査状況
 - ア 検査項目の内訳
 - イ 全体件数に占める輸入食品の割合
- (5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況
- (6) 食品等自主回収（リコール）報告制度 回収理由別件数
- (7) 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上
 - ア 食品衛生業務担当者による研究会の実施
 - イ 食品衛生業務担当者研修
 - ウ 厚生労働省等が行った主な研修会及び意見交換会
 - エ 国や他自治体との連携強化・情報交換等



(1) 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等

ア 改正前食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数

		施 設 数	延監視指導件数
		(令和7年3月末)	
飲食店営業（※別添に内訳）		8,759	1,410
菓子製造業		877	153
乳製品製造業		5	1
魚介類販売業		163	69
魚介類せり売り業		0	0
魚肉ねり製品製造業		5	0
食品の冷凍又は冷蔵業		29	2
缶詰又はびん詰食品製造業		19	2
喫 茶 店	喫茶店	73	6
	自動車による喫茶店	8	0
	臨時喫茶店	7	0
	自動販売機	335	129
	小計	423	135
あん類製造業		2	0
アイスクリーム類製造業		70	24
食肉処理業		46	15
食肉販売業		193	43
食肉製品製造業		5	1
乳酸菌飲料製造業		0	0
食用油脂製造業		1	0
みそ製造業		8	3
しょうゆ製造業		5	1
ソース類製造業		19	1
酒類製造業		22	0
豆腐製造業		28	8
納豆製造業		5	0
めん類製造業		29	1
そうざい製造業		356	108
添加物製造業		5	0
清涼飲料水製造業		8	1
氷雪製造業		0	0
合計		11,082	1,978

イ 改正食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数

	新規許可件数（※）	施 設 数	延監視指導件数
		(令和7年3月末)	
飲食店営業（※別添に内訳）	5,206	17,311	6,656
調理の機能を有する 自動販売機	53	147	80
食肉販売業	71	342	119
魚介類販売業	71	427	9,978
魚介類せり売り業	0	4	337
食肉処理業	20	111	1,074
菓子製造業	399	1,834	507
アイスクリーム製造業	5	54	7
乳製品製造業	1	7	1
清涼飲料水製造業	10	36	12
食肉製品製造業	4	29	8
水産製品製造業	5	60	4,874
氷雪製造業	1	5	2
液卵製造業	0	2	0
食用油脂製造業	1	7	1
みそ又はしょうゆ製造業	4	18	4
酒類製造業	6	37	7
豆腐製造業	10	43	16
納豆製造業	2	5	3
麺類製造業	12	60	14
そうざい製造業	182	804	262
複合型そうざい製造業	2	6	1
冷凍食品製造業	5	30	6
複合型冷凍食品製造業	0	2	0
漬物製造業	60	194	84
密封包装食品製造業	29	136	40
食品の小分け業	14	39	307
添加物製造業	1	7	1
合計	6,174	21,757	24,401

※改正前食品衛生法の期限満了に基づく営業許可の継続手続きを含む。

なお、令和3年度に食品衛生法の改正が施行されたため、改正食品衛生法に基づく営業許可の継続件数の計上はありません。

※ 改正前食品衛生法に基づく飲食店営業の内訳（再掲）

		施 設 数 (令和7年3月末)	延監視指導件数
一般飲食	総合食堂	8	0
	和食	1,997	290
	すし	238	29
	めん類	478	83
	洋食	1,173	159
	喫茶	477	75
	中華	326	44
	料理店	45	4
	社交飲食	3	0
	小計	4,745	684
軽飲食	社交軽食	1,103	171
	喫茶軽食	866	117
	軽食	801	172
	小計	2,770	460
調理施設	弁当調製所	249	65
	仕出屋	40	2
	給食	255	96
	そう菜調理	276	64
	小計	820	227
露店飲食		129	6
臨時飲食			
宿泊施設	ホテル	103	19
	旅館	170	14
	団体旅館	22	0
	小計	295	33
計		8,759	1,410

※ 改正食品衛生法に基づく飲食店営業の内訳（再掲）

		新規許可件数	施 設 数	延監視指導件数
			(令和7年3月末)	
一般飲食	総合食堂	4	22	4
	和食	785	2,927	1,015
	すし	81	284	118
	めん類	150	507	186
	洋食	474	1,874	584
	喫茶	269	913	327
	中華	119	463	144
	料理店	1	22	1
	社交飲食	3	5	3
	小計	1,886	7,017	2,382
軽飲食	社交軽食	683	2,593	733
	喫茶軽食	606	2,140	661
	軽食	684	1,873	757
	小計	1,973	6,606	2,151
調理施設	弁当調製所	150	418	188
	仕出屋	9	71	14
	給食	164	621	227
	そう菜調理	115	531	174
	小計	438	1,641	603
露店飲食		387	1,623	934
臨時飲食		440	90	482
宿泊施設	ホテル	54	203	70
	旅館	22	115	27
	団体旅館	6	16	7
	小計	82	334	104
計		5,206	17,311	6,656

ウ 改正食品衛生法に基づく営業届出施設数及び延監視指導件数
(改正食品衛生法第57条に基づく営業届出)

	新規届出件数	施 設 数	延監視指導 件数
		(令和7年3月末)	
魚介類販売業（包装魚介類）	6	455	8
食肉販売業（包装食肉）	11	570	8
乳類販売業	33	1,362	20
氷雪販売業	1	29	0
コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	152	1,263	2
弁当販売業	7	46	1
野菜果物販売業	32	208	840
米穀類販売業	4	73	2
通信販売・訪問販売による販売業	9	25	0
コンビニエンスストア	54	602	12
百貨店、総合スーパー	22	304	57
自動販売機（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。）	67	691	0
その他の食料・飲料販売業	291	1,892	193
添加物製造・加工業 （規格が定められた添加物を除く）	0	5	1
いわゆる健康食品の製造・加工業	1	9	0
コーヒーの製造・加工業（飲料の製造を除く。）	37	183	0
農産保存食料品製造・加工業	4	17	0
調味料製造・加工業	8	29	0
糖類製造・加工業	1	1	0
精穀・製粉業	0	7	0
製茶業	10	32	0
海藻製造・加工業	1	7	0
卵選別包装業	1	4	0
その他の食料品製造・加工業	16	119	2
行商	16	55	0
集団給食施設	18	530	63
器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る）	1	23	0
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	0	2	0
その他	7	54	237
計	810	8,597	1,446

工 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正前食品衛生法）

	令和 4 年度		令和 5 年度		令和 6 年度	
	施設数 (令和5年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (令和6年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (令和7年3月末)	監視指導 延件数
飲食店営業	16	64	10	35	8	21
菓子製造業	1	2	1	0	1	0
魚介類販売業	7	3,602	6	20	4	24
魚介類せり売り業	0	494				
食品の冷凍又は冷蔵業	1	0	1	0	1	0
喫茶店	10	21	4	24	2	11
乳類販売業						
食肉処理業	2	10	0	6		
食肉販売業	2	13	0	5		
そうざい製造業	6	25	4	20	4	17
氷雪製造業						
計	45	4,231	26	110	20	73

才 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正食品衛生法）

		令和 5 年度		令和 6 年度	
		施設数 (令和6年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (令和7年3月末)	監視指導 延件数
営業許可	飲食店営業	10	23	11	31
	調理の機能を有する 自動販売機	6	21	5	21
	食肉販売業	3	9	3	11
	魚介類販売業	56	9,931	56	9,860
	魚介類せり売り業	4	487	4	337
	食肉処理業	2	6	2	4
	水産製品製造業	28	4,694	28	4,860
	氷雪製造業	1	1	1	1
	そうざい製造業	2	8	2	8
	食品の小分け業	3	321	4	291
	小計	115	15,501	116	15,424
営業届出	魚介類販売業 (包装魚介類)	1	5	1	4
	食肉販売業 (包装食肉)	1	4	1	5
	乳類販売業	4	11	4	10
	コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置)	1	1		
	野菜果物販売業	70	840	70	840
	米穀類販売業	1	2	1	2
	その他食料・飲料販売業	34	134	34	145
	その他の食料品製造 ・加工業	1	1	1	0
	その他	4	7	4	0
小計		117	1,005	116	1,006
計		221	232	232	16,430

(2) 食中毒発生状況

ア 月別 食中毒発生状況

発生月	令和4年度		令和5年度		令和6年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	2	13	0	0	3	23
5月	0	0	0	0	0	0
6月	0	0	3	70	1	1
7月	0	0	1	5	1	8
8月	1	6	1	5	0	0
9月	0	0	0	0	2	4
10月	0	0	1	1	2	35
11月	1	7	0	0	2	15
12月	0	0	0	0	1	70
1月	0	0	1	23	2	36
2月	0	0	2	28	0	0
3月	1	10	1	34	2	40
合計	5	36	10	166	16	232

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		令和4年度	令和5年度	令和6年度
年度総事件数	(件)	5	10	16
年度総患者数	(人)	36	166	232
細菌				
サルモネラ	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
黄色ブドウ球菌	(件)	0	0	1
	(人)	0	0	29
病原大腸菌	(件)	1	0	1
	(人)	10	0	8
	原因	O157VT2		O157VT1VT2
ウエルシュ	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
カンピロバクター	(件)	0	4	5
	(人)	0	79	25
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
ウイルス				
ノロウイルス	(件)	1	4	6
	(人)	7	85	167
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
寄生虫	(件)	2	2	3
	(人)	7	2	3
	原因	アニサキス(1) クドア(1)	アニサキス(2)	アニサキス(3)
その他	(件)	1	0	0
	(人)	12	0	0
	原因	自然毒 植物性 (スイセン類)(1)		

ウ 原因施設別 食中毒発生状況

		令和 4 年度	令和 5 年度	令和 6 年度
飲食店	発生件数	3	7	12
	患者数	14	80	90
製造所	発生件数	0	0	1
	患者数	0	0	29
宿泊施設	発生件数	0	0	0
	患者数	0	0	0
給食施設	発生件数	0	2	1
	患者数	0	85	70
販売店	発生件数	0	0	0
	患者数	0	0	0
その他	発生件数	1	1	2
	患者数	12	1	43
不明	発生件数	1	0	0
	患者数	10	0	0

(3) 収去（拔取り）検査実施状況

食品分類名		検体数			検査項目数		
		令和 4 年度	令和 5 年度	令和 6 年度	令和 4 年度	令和 5 年度	令和 6 年度
魚介類		121	101	101	2,268	2,206	1,910
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	8	6	13	16	12	1,292
	冷凍直前加熱された加熱後摂取冷凍食品	8	7	5	538	539	10
	冷凍直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	26	27	22	1,270	1,279	888
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0
魚介類加工品（缶詰・びん詰を除く）		57	67	68	296	274	272
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）		212	246	243	4,510	5,104	5,091
乳製品		19	17	16	166	251	226
乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む）		1	0	0	6	0	0
アイスクリーム類・氷菓		4	4	4	8	8	8
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）		30	19	30	1,430	1,393	1,422
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）		235	233	260	21,307	21,095	20,847
菓子類		136	149	166	551	680	801
清涼飲料水		6	12	24	6	16	28
酒精飲料		10	20	20	40	80	80
缶詰・びん詰食品		19	24	30	32	42	49
その他の食品		214	251	218	1,626	566	533
器具及び容器包装		27	6	6	45	24	24
合計		1,133	1,189	1,226	34,115	33,569	33,481

(4) 輸入食品の検査状況

ア 検査項目の内訳

検査項目	対象食品	延検査項目数
食品添加物（保存料・甘味料等）	加工食品、ワイン	418
残留農薬	野菜、果物	8,283
抗生物質・合成抗菌剤	エビ、肉類	597
アレルギー物質	加工食品	30
遺伝子組換え DNA	トウモロコシ	3
麻痺性貝毒、下痢性貝毒	二枚貝	4
成分規格	冷凍食品、チーズ	35
食中毒菌	漬物	1
その他	器具、容器包装	14
合計		9,385

イ 全体件数に占める輸入食品の割合（再掲）

	令和 4 年度		令和 5 年度		令和 6 年度	
	食品数	輸入食品の 占める割合	食品数	輸入食品の 占める割合	食品数	輸入食品の 占める割合
輸入食品の検体数	180	15.9%	181	15.2%	204	16.6%
（全検体数）	1,133		1,189		1,226	
輸入食品の検査項目数	8,514	25.0%	8,855	26.4%	9,385	28.0%
（全検査項目数）	34,115		33,569		33,481	
輸入食品の違反件数	0	0%	0	0%	0	0%
（全体の違反件数）	5		1		6	

(5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況

		令和 4 年度	令和 5 年度	令和 6 年度
業者向け講習会	開催回数	67	97	104
	受講者人数	1,515	2,445	2,574
消費者向け講習会	開催回数	12	20	20
	受講者人数	509	830	731
合計	開催回数	79	117	124
	受講人数	2,024	3,275	3,305

(6) 食品等自主回収（リコール）報告制度 回収理由別件数

回収理由	件数
期限表示誤記	15 件
アレルギー表示欠落	8 件
異物混入	1 件
残留農薬基準値超過	1 件
その他（包装不良、カビ発生等）	10 件
合計	35 件

(7) 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

ア 食品衛生業務担当者による研究会の実施

	令和4年度	令和5年度	令和6年度
発表会開催日	令和5年3月20日	令和6年2月8日	令和7年2月25日
発表課題	7題	7題※	7題
出席者	16名	17名	17名
研究実施期間	令和4年度通年	令和5年度通年	令和6年度通年
構成会員	食品衛生監視員、検査員	食品衛生監視員、検査員	食品衛生監視員、検査員

※ 優秀演題について以下のとおり発表

- ① 第65回近畿食品衛生監視員研修会(天候不良のため、書面開催)
 - 【スイセンによる食中毒に対する新規検査方法の検討】
 - 【セントラル工場を介する広域的な腸管出血性大腸菌食中毒とその対策について】
- ② 令和6年度全国食品衛生監視員研修会(令和6年10月24～25日)
 - 【スイセンによる食中毒に対する新規検査方法の検討】
 - 【セントラル工場を介する広域的な腸管出血性大腸菌食中毒とその対策について】

イ 食品衛生業務担当者研修

研修名	開催回数	延べ受講者数
食品衛生業務新任担当者研修	2回	18人
「HACCPに基づく衛生管理」に係る基礎研修	1回	6人
食肉検査業務研修	13回	208人
外部研修に係る伝達研修	2回	34人

ウ 厚生労働省等が行った主な研修会及び意見交換会

研修会又は講習会の名称	主催	開催日	出席者
食肉検査研修	国立保健医療科学院	令和6年6月10～7月5日	1人
令和6年度都道府県等食品表示担当者研修（オンライン開催）	消費者庁	令和6年7月11日	4人
第65回近畿食品衛生監視員研修会	近畿食品衛生監視員協議会	書面開催	—
食品衛生危機管理研修	国立保健医療科学院	令和6年9月25～10月18日	1人
全国食品衛生監視員研修会	全国食品衛生監視員協議会、厚生労働省	令和6年10月24～25日	2人
HACCPシステムに係る講習会	奈良県	令和6年11月13～15日	1人
食品衛生監視指導研修	国立保健医療科学院	令和6年11月25～12月6日	1人
食品表示関係法制度研修会（オンライン参加）	近畿地域食品表示連絡会議事務局	令和6年12月3日	1人
令和6年度食中毒疫学調査合同研修会	厚生労働省	令和7年12月19～20日	14人
自治体職員向け食肉及び水産食品の輸出に関する研修会	厚生労働省	令和7年1月17日	3人
食肉及び食鳥肉衛生技術研修及び研究発表会	厚生労働省	令和7年1月23～24日	1人

対米食肉輸出認定施設指名検査員研修会	近畿厚生局	令和6年2月16日	12人
食中毒疫学研修会	NPO 法人岡山健康 医学研究会	令和7年3月5~7日	1人
自治体職員向け HACCP 研修会（e ラーニング研修）	公益社団法人日本食 品衛生協会	—	2人
食品安全行政講習会（動画視聴）	厚生労働省	—	1人
食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会（動画視聴）	厚生労働省	—	1人
登録検査機関及び食品衛生検査施設向け講習会（動画視聴）	近畿厚生局	—	4人

工 国や他自治体との連携強化・情報交換等

会議等の名称	主 催	開催日	出席者
近畿食品衛生監視員協議会幹事会	近畿食品衛生監視 員協議会	令和6年5月30日	1人
近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議	和歌山県	令和6年5月30日	2人
全国食品衛生主管課長連絡協議会第37回通常総会	全国食品衛生主管課 長連絡協議会	令和6年6月7日	1人
令和6年度近畿広域連携協議会 （広域的な食中毒事案への対応について 等）	近畿厚生局	令和6年7月31日	1人
対米等牛肉輸出に係る関係県会議	京都市	令和6年11月7~8日	7人
輸入食品監視指導連絡会	大阪検疫所	令和7年2月5日	1人