

令和4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	7
3	食中毒発生状況	9
4	リスクコミュニケーションの取組結果	11
5	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進結果	13
6	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	15
7	資料編	15

■ 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4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



おあがりす

京都市食の安全安心
啓発キャラクター



しよっかん

京都市食品衛生監視員

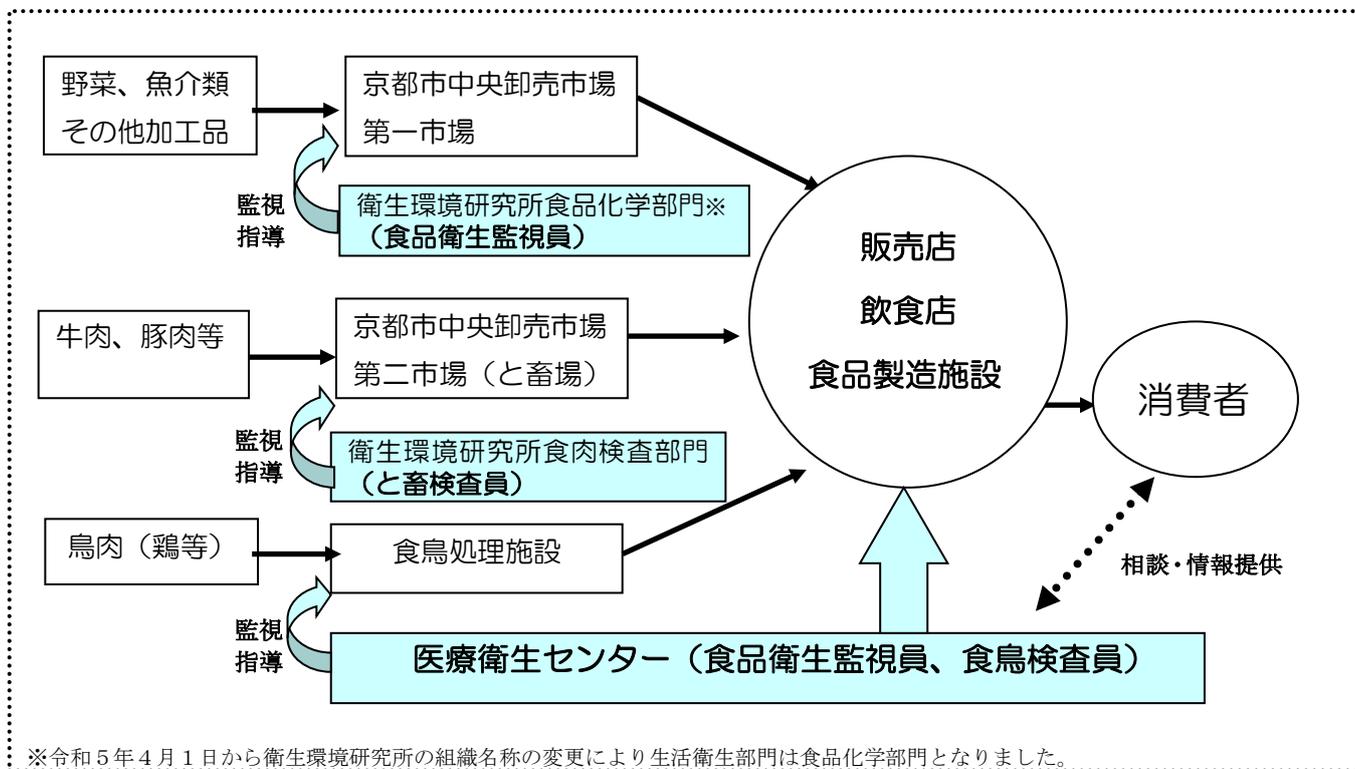
※ 本市では、市民の皆様へ、食の安全安心に関する取組に関心を持っていただきやすいよう、食の安全安心情報の発信媒体となる「食の安全安心啓発キャラクター」を作成するとともに、広く市民の皆様から親しんでいただけるよう、愛称を募集しました。

353の応募作品の中から選定した結果、愛称が「おあがりす」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	154人	飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導
と畜検査員	16人	と畜場で解体される牛や豚の検査
食鳥検査員	21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等

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2年度	3年度	4年度
営業許可施設数（施設）	35,414	31,479	31,137
延監視指導件数（件）	36,714	29,150	24,836
許可を要しない営業設数（施設）	3,857	11,426	8,035
延監視指導件数（件）	2,510	2,154	1,364

※令和3、4年度は、新型コロナウイルス感染症の影響に伴う監視指導業務の一時休止及び食品衛生法改正（令和3年6月1日施行）に伴う許可業種の統合等の影響により、監視指導件数が減少しています。

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ふぐや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の推移

	令和2年度	3年度	4年度
営業許可施設数（施設）	188	148	149
延監視指導件数（件）	21,378	18,040	14,483

※令和3、4年度は新型コロナウイルス感染症の影響に伴う監視指導業務の一時休止のため、監視指導件数が減少しています。

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、食肉等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、当施設は対米・対EUを始めとした海外への輸出食肉認定施設であることから、輸出証明書発行事務や認定施設に求められる検査の実施、国の査察（毎月）及び海外当局からの査察への対応を行いました。

● と畜検査数の推移

		令和2年度	3年度	4年度
検査頭数	牛	11,522	12,968	12,766
	豚	17,629	18,951	19,017
	合計	29,151	31,919	31,783
全部廃棄 ※1	牛	31	26	23
	豚	34	41	11
	合計	65	67	34
一部廃棄 ※2	牛	9,750	10,646	10,800
	豚	15,361	15,611	16,015
	合計	25,111	26,257	26,815

※1 全部廃棄した主な理由は、牛では敗血症や尿毒症、豚では豚サルモネラ症や豚丹毒などです。

※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の推移

牛海綿状脳症特別措置法に基づき、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はBSE検査を実施しました。

令和2年度	3年度	4年度
11	9	3

※ 結果は全て陰性

● 監視対象施設数及び監視指導件数（再掲）

	令和2年度	3年度	4年度
対象施設数（施設）	5	5	5
延監視指導件数（件）	1,332	1,294	1,288

● 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2年度	3年度	4年度
輸出対象と畜頭数	438	1,133	1,269
食肉衛生証明書発行件数	116	257	291

エ 食鳥処理場対策

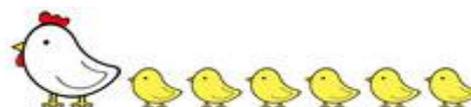
安全な食鳥肉が提供されるよう、食鳥処理場における疾病確認等の食鳥検査と衛生管理について監視指導を実施しました。

● 食鳥処理場対策 対象施設数及び監視指導件数

	令和2年度	3年度	4年度
対象施設数（施設）	95	90	89
延監視指導件数（件）	157	163	87

【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、農場単位（発生農場等）での隔離、消毒等の措置、地域単位での移動制限等の措置として、患畜等の殺処分、農場の消毒、病原体の散逸防止を行い、生きた鶏を食鳥処理する施設において高病原性鳥インフルエンザが発生した場合は、府市（医療衛生センター）が連携して、対応します。



● 食鳥処理場への緊急立入調査（10月28日～11月2日）

岡山県の養鶏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、市内の食鳥処理事業者へ緊急立入調査を実施し、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、市内食鳥処理施設で異常のある鳥は入荷されていないこと、また、発生地である岡山県からの入荷は無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、集団給食施設や大規模な弁当調製所のような大規模調理施設については、一度に大量の調理を行い提供する食数が多く、食中毒が発生した場合に大規模化する恐れがあるため、対象施設を定め重点的に監視指導を実施し、また、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は期間を定めて監視指導を実施しました。

さらに、コロナ禍により近年需要が増えていた持ち帰り弁当については、調理から喫食までの時間が長く、食品の取扱いは特に注意を要することから、調製・販売を行う事業者に対し、監視指導を行い、食中毒の防止を図りました。



ア 大規模調理施設重点監視（5月2日～7月29日及び10月3日～11月30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
93

イ 路上及び店頭弁当販売に対する重点監視（5月6日～8月31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	施設数	延監視指導件数
路上及び店頭弁当販売者	30		
路上弁当調製所		24	4

ウ 生食用食肉等取扱施設一斉監視（7月1日～8月31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、牛の肝臓又は豚の食肉は、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、牛肉や鶏肉を処理加工、販売する食肉処理施設、食肉販売施設及び焼き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、規制されていない生食用食肉を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

- ・生食用食肉取扱施設
- ・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
（生食用食肉取扱施設）	11
（上記以外の飲食店等施設）	51

【腸管出血性大腸菌O157食中毒患者死亡事案発生に伴う緊急立入調査】

（9月16日～9月22日）

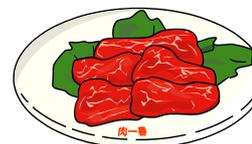
京都府内（京都市外）で発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒事案において、患者1名が令和4年9月15日、入院先の医療機関で死亡する事案が発生したことを受け、市内の生食用食肉取扱施設及び生食用食肉を取り扱う可能性が高い施設に緊急立入調査を行いました。食品衛生法に基づく生食用食肉の規格基準の遵守及びリスク表示を確認し、食中毒防止対策の徹底を指導しました。

《調査結果》

立入調査の結果、生食用食肉の規格基準の違反や加熱不十分な食肉の提供がないことを確認しました。

【緊急立入調査施設】

調査対象施設	立入施設数
飲食店（主に焼肉店）	147
精肉店（食肉販売業、食肉処理業等）	103



エ 夏期一斉取締り（7月1日～8月31日）

夏期に多発する食中毒等の食品による危害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		
	延監視指導施設数	指導施設数 (表示以外)	指導施設数 (表示)
許可を要する営業施設	3,480	40	4
許可を要しない営業施設	241	7	0

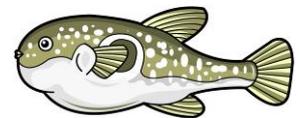
※指導事項：施設等の衛生的な管理、適切な食品表示の実施等

オ ふぐ処理施設一斉監視（11月1日～12月28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、未処理ふぐ販売施設、魚介類販売店、飲食店



(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
161

カ 年末一斉取締り（11月7日～12月28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		
	延監視指導施設数	指導施設数 (表示以外)	指導施設数 (表示)
許可を要する営業施設	3,508	16	5
許可を要しない営業施設	189	3	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

キ 飲食店重点監視（1月10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
3,157

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1,133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：34,115項目）。

ア 令和4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（5件）

	2年度	3年度	4年度
検査食品数*	1,333	1,243	1,133
違反件数	3	0	5

※新型コロナウイルス感染症の影響に伴う監視指導業務の一時休止により検体数減少

《違反状況の詳細》

違反食品	違反内容	本市の対応
アイスクリーム 2件	大腸菌群陽性	<ul style="list-style-type: none"> ・製造者に対し同一ロット品の回収及び廃棄を指示 ・製造工程の改善及び再発防止を指導
青果物（ゴボウ） 1件	基準値を超える残留農薬の検出	<ul style="list-style-type: none"> ・出荷者に対し流通先の確認及び回収を指示 ・流通先に対し返品指導及び流通調査を実施 ・生産者へ農薬使用状況等の確認を依頼
漬物 2件	表示に記載のない添加物の検出 （基準値以下）	<ul style="list-style-type: none"> ・製造者に対し、添加物の使用状況を確認 ・原因究明及び再発防止を指導

(2) 輸入食品の検査状況

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	180 検体	15.9%
検査項目数	8,514 項目	25.0%
違反件数	0 件	—

(3) 社会情勢に応じた食品検査の実施

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監視指導を実施しました。

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	検査結果
和食	204 検体	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒菌 ・アレルギー物質 等 	違反・不良食品なし
和菓子	86 検体	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒菌 ・アレルギー物質 等 	違反・不良食品なし

イ アレルギー物質に関する収去検査

特定の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	検査結果
そうざい、和菓子、乳児用食品等	189検体	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生	陽性：1 検体

※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55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※ （ニンジン、コマツナ、キャベツなど）	34	0	34
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、イワシなど）	7	0	7
市内小売店で販売されている加工食品等※ （乳幼児食品など）	14	0	14
合計	55	0	55

※ 厚生労働省が検査を要請している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

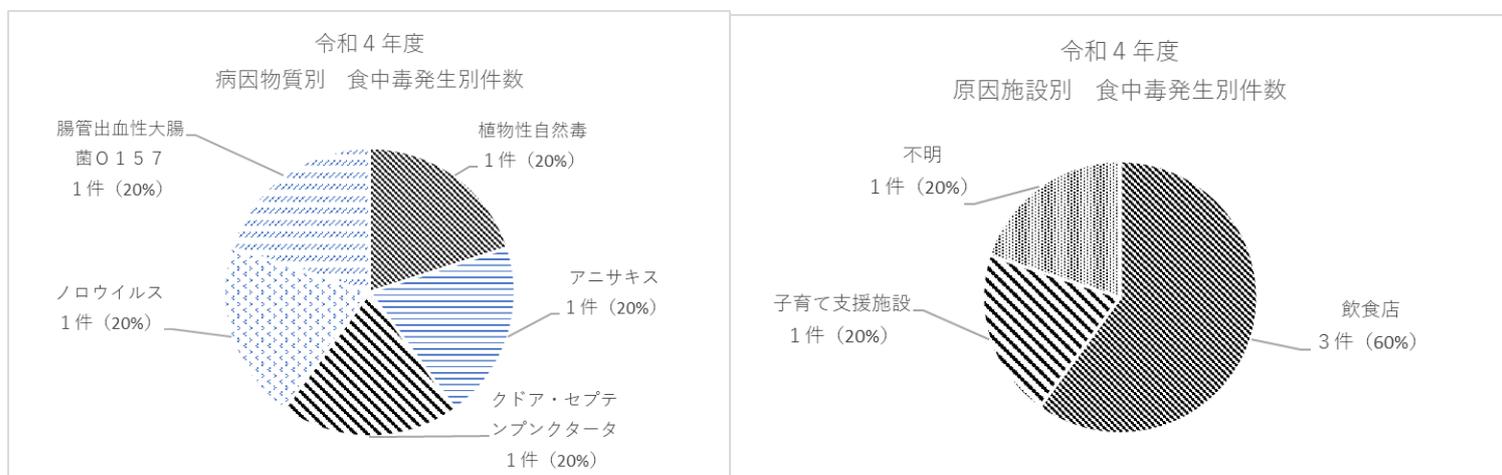
(1) 令和4年度の発生状況

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170件でした。調査の結果、そのうち24件は、本市（5件）及び他の自治体（19件）において食中毒事件と断定されました。残りの146件は、調査を行いました。食中毒との断定には至りませんでした。

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。

以下に、令和4年度における病因物質別の食中毒発生件数と原因施設別の食中毒発生件数をグラフで示しています。

なお、原因施設は飲食店3件、子育て支援施設1件、不明1件でした。



(2) 近年の傾向

近年の発生傾向として、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が多くを占めていましたが、本市において令和4年度は、カンピロバクターによる食中毒の発生はありませんでした。一方で、寄生虫による食中毒が2件発生しました。

なお、新型コロナウイルス感染症発生の影響により外食が自粛されていたことや、手洗いや消毒等の対策がとられていたことから食中毒の発生は減少傾向となりました。

ア ノロウイルス食中毒

令和4年度は1件（患者数7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1件の発生があり、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 寄生虫（クドア・セブテンプンクタータ、アニサキス）

令和4年度は2件（クドア1件、アニサキス1件）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。

ウ カンピロバクター食中毒

令和4年度の発生はありませんでしたが、令和3年度以前は毎年発生し、食中毒事件数で上位を占める食中毒の主な原因物質の一つです。

○令和2年度から令和4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)
令和3年度	ノロウイルス (1件、62人)	ウエルシュ菌 (1件、46人)	カンピロバクター (1件、12人)
令和2年度	カンピロバクター (3件、14人)	寄生虫 (3件、3人)	ノロウイルス (1件、30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。

令和4年度に発生した食中毒事例

4月に市内の子育て支援施設において、「ニラのしょうゆ漬け」を喫食した77名中12名が、嘔吐、発熱の症状を訴えた。「ニラのしょうゆ漬け」に使用した植物は、数年前に知人からニラとして譲り受けたもので、施設内で栽培されたものであることが判明。

また、当日調理に使用した植物に鱗茎（球根）があったこと及びその鱗茎部・葉鞘部が植物学の専門家による鑑定でスイセン類であることが判明したことから本件は「ニラのしょうゆ漬け（スイセン類の誤食）」による食中毒事件であると断定した。

(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	2年度		3年度		4年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	23	0	66	0	64	1
糞便・吐物その他排泄物	128	0	206	0	179	0
器具、手指等ふきとり液	98	0	138	0	208	0
その他	2	0	0	0	0	2
合計	251	0	410	0	451	3

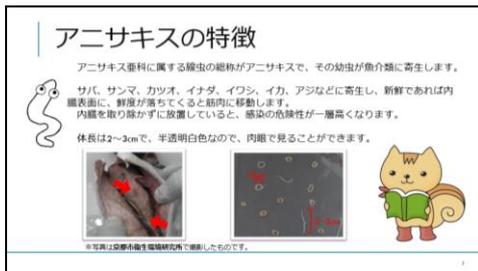
4 リスクコミュニケーションの取組結果

(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）やメール配信サービス「みやこ健康・安全ねっと」、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。

「みやこ健康・安全ねっと」とは、本市公式ホームページから登録いただいた方の携帯電話やパソコンに、電子メールで市内の健康危機の発生状況や注意喚起情報を発信するサービスです。

令和4年度は、近年多発しているアニサキス食中毒の予防啓発動画の公開や、講習会案内及び実施結果、食中毒予防の啓発メッセージなど、66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



(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。

(令和4年度実績：79回、2,024人参加)

また、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。

(3) 参加型リスクコミュニケーション

地域住民や食品等取扱事業者等のニーズ、食中毒発生状況等を踏まえ、医療衛生センターが主体となり、体験型手洗い講習会や有毒植物に関する講習会などの参加型事業を実施しました。

《事業概要》

●体験型手洗い講習会（再掲）

食品を取り扱う事業者や学園祭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。

参加者数：135人



●有毒植物に係る講習会（再掲）

本市で発生した保育施設における有毒植物誤食に係る食中毒を受け、保育施設関係者に対し、実際にあった食中毒事例や身近にある誤食に注意すべき植物の紹介、実物を用いた植物の見分け方について講習会を開催しました。

参加者数：104人



(4) 食品衛生月間の取組（「食の安全安心推進の日」の取組）

毎年、食中毒が多発する8月は『食品衛生月間』としています。

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4年度は、令和2、3年度に新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から中止していた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日に京都錦市場商店街において、平安女学院大学の学生さんにもご協力いただき、京都市長や京都市会議長・副議長とともに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ポケットティッシュを配布し、食中毒予防の街頭啓発を行いました。また、京都錦市場商店街以外にも市内19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。

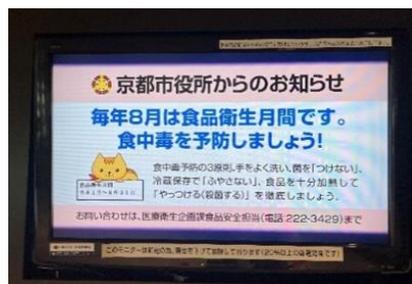


イ 市民しんぶんへの記事掲載

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

京都駅前設置された電光掲示板や市役所内に設置されているテレビモニターにおいて食中毒予防啓発を行いました。



【市役所内テレビモニター】



【京都駅前電光掲示板】

エ SNSを用いた啓発

京都市の公式SNS（facebook、Twitter、LINE）や学生向けスマートフォンアプリ（kyo-dent）、メール配信サービス「みやこ健康・安全ねっと」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
50	1,001

●施設への立入時での指導件数

実施施設数
5,378

(2) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及

京都市では、平成18年度に、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「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」を創設しました。

事業者の自主的な取組を一層後押しするよう、本制度の活用を図るとともに広く市民への周知も行い、制度の普及に努めました。

《認証取得施設数》令和5年3月31日現在 136 施設
（令和4年度新規取得：6件）



認証取得の流れ

- ① 事前相談（医療衛生センター）
- ② 申請（必要書類：衛生管理マニュアル等）
- ③ 書類審査・施設調査
- ④ 認定決定
- ⑤ 認証書交付



衛生管理マニュアルには、

- ・施設設備や機械器具類の衛生管理
- ・食品等の取扱方法
- ・使用水や排水、廃棄物の取扱
- ・衛生害虫の駆除
- ・従事者の衛生管理 etc.

● 行政区別 認証取得施設数

行政区	施設数
北 区	11
上京区	10
左京区	5
中京区	11
東山区	10
山科区	4
下京区	28

行政区	施設数
南 区	8
右京区	18
西京区	5
伏見区	19
京都市外	7
合 計	136

● 業種別 認証取得施設数

業 種	施設数
飲食店営業	37
菓子製造業	34
アイスクリーム製造業	2
乳類販売業	9
食肉処理業	11
食肉販売業	8
食肉製品製造業	3
魚介類販売業	7
食品の冷凍又は冷蔵業	7
清涼飲料水製造業	1

業 種	施設数
ソース類製造業	4
酒類製造業	5
豆腐製造業	2
そうざい製造業	20
かん詰又はびん詰食品製造業	1
密封包装食品製造業	1
届出給食施設（病院給食）	1
漬物製造業	11
その他の食料・飲料販売業	20
その他の食料品製造・加工業	7
合 計	※191

※ 複数の業種で認証取得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

平成22年10月1日から「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」に基づく自主回収報告制度を運用してきましたが、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4年度に本市が受理した報告件数は26件でした。

（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。）

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。研修会等の種類は以下のとおりです。

- (1) 食品衛生業務担当者による調査研究会の実施（庁内で実施）
- (2) 若手食品衛生業務担当者への研修（庁内で実施）
- (3) 厚生労働省等が行う研修会等への参加及びその内容の共有

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) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度 新規認証取得施設一覧
- (7) 食品等自主回収（リコール）報告制度 報告件数
- (8) 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研修会及び意見交換会



(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	
	(5年3月末)		
飲食店営業（※別添に内訳）	15,574	1,657	
菓子製造業	1,636	222	
乳製品製造業	11	1	
魚介類販売業	293	3,711	
魚介類せり売り業	0	496	
魚肉ねり製品製造業	7	2	
食品の冷凍又は冷蔵業	41	252	
缶詰又はびん詰食品製造業	46	8	
喫茶店	喫茶店	133	8
	自動車による喫茶店	18	2
	臨時喫茶店	7	0
	自動販売機	758	136
	小計	916	146
あん類製造業	3	0	
アイスクリーム類製造業	212	34	
食肉処理業	93	1,096	
食肉販売業	301	104	
食肉製品製造業	11	5	
乳酸菌飲料製造業	0	0	
食用油脂製造業	4	0	
みそ製造業	15	0	
しょうゆ製造業	7	0	
ソース類製造業	23	6	
酒類製造業	28	8	
豆腐製造業	45	11	
納豆製造業	7	0	
めん類製造業	47	10	
そうざい製造業	570	90	
添加物製造業	8	4	
清涼飲料水製造業	15	2	
氷雪製造業	2	1	
合計	19,915	7,866	

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
		(5年3月末)	
飲食店営業(※別添に内訳)	5,038	8,600	5,296
調理の機能を有する 自動販売機	45	65	51
食肉販売業	93	211	131
魚介類販売業	121	304	9,754
魚介類せり売り業	2	4	529
食肉処理業	34	62	46
菓子製造業	558	1,062	599
アイスクリーム製造業	17	33	20
乳製品製造業	2	4	2
清涼飲料水製造業	12	24	12
食肉製品製造業	9	20	19
水産製品製造業	26	44	90
氷雪製造業	2	3	5
液卵製造業	1	2	1
食用油脂製造業	0	3	0
みそ又はしょうゆ製造業	2	10	3
酒類製造業	7	21	7
豆腐製造業	14	31	14
納豆製造業	1	3	1
麺類製造業	23	39	22
そうざい製造業	231	469	252
複合型そうざい製造業	2	4	4
冷凍食品製造業	12	21	13
複合型冷凍食品製造業	0	2	1
漬物製造業	24	76	30
密封包装食品製造業	43	84	48
食品の小分け業	11	17	17
添加物製造業	3	4	3
合計	6,333	11,222	16,970

※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	延監視指導件数
		(5年3月末)	
一般飲食	総合食堂	18	1
	和食	3,224	367
	すし	346	35
	めん類	704	75
	洋食	1,944	265
	喫茶	757	70
	中華	511	52
	料理店	52	10
	社交飲食	5	1
	小計	7,561	876
軽飲食	社交軽食	2,305	115
	喫茶軽食	1,741	123
	軽食	1,564	186
	小計	5,610	424
調理施設	弁当調製所	444	67
	仕出屋	62	16
	給食	536	61
	そう菜調理	621	130
	小計	1,663	274
露店飲食		280	19
臨時飲食			12
宿泊施設	ホテル	184	30
	旅館	243	19
	団体旅館	33	3
	小計	460	52
計		15,574	1,657

※ 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
			(5年3月末)	
一般飲食	総合食堂	2	11	2
	和食	649	1,400	705
	すし	62	141	0
	めん類	107	251	118
	洋食	464	939	496
	喫茶	217	450	232
	中華	110	227	114
	料理店	3	20	3
	社交飲食	1	1	1
	小計	1,615	3,440	1,671
軽飲食	社交軽食	741	1,365	742
	喫茶軽食	537	1,095	557
	軽食	576	988	601
	小計	1,854	3,448	1,900
調理施設	弁当調製所	206	262	225
	仕出屋	22	60	22
	給食	159	330	170
	そう菜調理	181	309	196
	小計	568	961	613
露店飲食		410	518	459
臨時飲食		453	61	501
宿泊施設	ホテル	72	105	84
	旅館	59	60	60
	団体旅館	7	7	8
	小計	138	172	152
計		5,038	8,600	5,296

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
		(5年3月末)	
魚介類販売業（包装魚介類）	10	537	115
食肉販売業（包装食肉）	16	653	16
乳類販売業	17	1,473	30
氷雪販売業	2	29	0
コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	59	1,177	14
弁当販売業	11	24	1
野菜果物販売業	38	160	841
米穀類販売業	1	64	3
通信販売・訪問販売による販売業	6	12	0
コンビニエンスストア	81	535	19
百貨店、総合スーパー	59	258	94
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。）	132	637	2
その他の食料・飲料販売業	298	1,508	122
添加物製造・加工業 （規格が定められた添加物を除く）	1	5	0
いわゆる健康食品の製造・加工業	0	8	0
コーヒーの製造・加工業（飲料の製造を除く。）	39	93	0
農産保存食料品製造・加工業	5	13	0
調味料製造・加工業	9	17	0
糖類製造・加工業	0	0	0
精穀・製粉業	0	7	0
製茶業	6	13	0
海藻製造・加工業	1	4	1
卵選別包装業	1	3	0
その他の食料品製造・加工業	25	82	3
行商	13	25	6
集団給食施設	16	491	24
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）	0	22	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	1	0
その他	6	64	2
計	852	7,915	1,293

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）

	2年度		3年度		4年度	
	施設数 (3年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (4年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (5年3月末)	監視指導 延件数
飲食店営業	23	157	17	84	16	64
菓子製造業	1	7	1	6	1	2
魚介類販売業	110	19,861	23	11,807	7	3,602
魚介類せり売り業	4	1,036	2	724	0	494
食品の冷凍又は冷蔵業	6	36	1	20	1	0
喫茶店	20	122	18	48	10	21
乳類販売業	4	27	0	4	0	0
食肉処理業	3	20	2	15	2	10
食肉販売業	4	25	3	27	2	13
そうざい製造業	12	81	11	35	6	25
氷雪製造業	1	6	0	2	0	0
計	188	21,378	78	12,772	45	4,231

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）

		3年度		4年度	
		施設数 (4年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (5年3月末)	監視指導 延件数
営業許可	飲食店営業	4	11	6	27
	調理の機能を有する 自動販売機	3	6	5	4
	食肉販売業	0	0	1	3
	魚介類販売業	53	4,972	56	9,614
	魚介類せり売り業	2	244	4	526
	食肉処理業	1	1	1	3
	水産製品製造業	6	31	26	63
	氷雪製造業	1	3	1	3
	そうざい製造業	0	0	2	4
	食品の小分け業	0	0	2	5
	小計	70	5,268	104	10,252
営業届出	魚介類販売業 (包装魚介類)	10	507	1	103
	食肉販売業 (包装食肉)	1	5	1	3
	乳類販売業	4	11	4	13
	コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置)	1	1	1	1
	野菜果物販売業	70	612	70	840
	米穀類販売業	1	3	1	3
	その他食料・飲料販売業	24	66	34	90
	その他の食料品製造 ・加工業	1	4	1	2
	その他	3	11	4	2
小計	115	1,220	117	1,057	
計	185	6,488	221	11,309	

(2) 食中毒発生状況

ア 月別 食中毒発生状況

発生月	2年度		3年度		4年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	1	3	0	0	2	13
5月	1	1	0	0	0	0
6月	1	4	1	46	0	0
7月	0	0	0	0	0	0
8月	0	0	0	0	1	6
9月	0	0	0	0	0	0
10月	0	0	0	0	0	0
11月	1	7	0	0	1	7
12月	0	0	1	62	0	0
1月	1	1	0	0	0	0
2月	0	0	1	12	0	0
3月	2	31	1	5	1	10
合計	7	47	4	125	5	36

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		2年度	3年度	4年度
年度総事件数	(件)	7	4	5
年度総患者数	(人)	47	125	36
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	0
	(人)	0	0	0
病原大腸菌	(件)	0	0	1
	(人)	0	0	10
	原因			O157VT2
ウエルシュ	(件)	0	1	0
	(人)	0	46	0
カンピロバクター	(件)	3	1	0
	(人)	14	12	0
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	1	1
	(人)	30	62	7
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
寄生虫	(件)	3	1	2
	(人)	3	1	7
	原因	アニサキス(3)	クドア(1)	アニサキス(1) クドア(1)
その他	(件)	0	0	1
	(人)	0	0	12
	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

		2年度	3年度	4年度
飲食店	発生件数	4	1	3
	患者数	9	5	14
製造所	発生件数	0	0	0
	患者数	0	0	0
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	1	1	0
	患者数	30	62	0
販売店	発生件数	0	0	0
	患者数	0	0	0
その他	発生件数	1	0	1
	患者数	7	0	12
不明	発生件数	1	2	1
	患者数	1	58	10

(3) 収去（抜取り）検査実施状況

食品分類名	検体数			検査項目数			
	2年度	3年度	4年度	2年度	3年度	4年度	
魚介類	120	112	121	2,368	2,268	2,268	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	4	0	8	8	0	16
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	12	0	8	219	0	538
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	26	2	26	1,807	4	1,270
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0
魚介類加工品加工品（缶詰・びん詰を除く）	47	48	57	243	254	296	
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	239	207	212	4,730	4,537	4,510	
牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査	0	0	0	0	0	0	
乳製品	26	16	19	176	142	166	
乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む）	3	0	1	18	0	6	
アイスクリーム類・氷菓	8	14	4	16	28	8	
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	28	21	30	1,467	1,438	1,430	
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	293	308	235	22,452	21,798	21,307	
菓子類	164	221	136	721	846	551	
清涼飲料水	25	16	6	33	24	6	
酒精飲料	20	20	10	80	80	40	
缶詰・びん詰食品	30	17	19	53	37	32	
その他の食品	233	233	214	1,846	1,685	1,626	
器具及び容器包装	55	8	27	65	8	45	
合計	1,333	1,243	1,133	36,302	33,149	34,115	

(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	365
残留農薬	野菜、果物	7,555
抗生物質・合成抗菌剤	うなぎ、肉類	512
アレルギー物質	加工食品	31
遺伝子組換え DNA	加工食品	9
麻痺性貝毒、下痢性貝毒	二枚貝	2
成分規格	冷凍食品、チーズ	34
その他	土器茶碗	6
合計		8,514

イ 全体件数に占める輸入食品の割合（再掲）

	2年度		3年度		4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 （全検体数）	206 1,333	15.5%	153 1,243	12.3%	180 1,133	15.9%
輸入食品の検査項目数 （全検査項目数）	8,981 36,302		6,576 33,149		8,514 34,115	
輸入食品の違反件数 （全体の違反件数）	2 3	66.7%	0 0	-	0 0	-

(5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況

		2年度	3年度	4年度
業者向け講習会	開催回数	68	36	67
	受講者人数	1,940	1,090	1,515
消費者向け講習会	開催回数	3	3	12
	受講者人数	39	157	509
合計	開催回数	71	39	79
	受講人数	1,979	1,247	2,024

(6) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度 新規認証取得施設一覧（6施設）

認証年月日	屋号	所在地	主な業種
令和4年4月6日	株式会社西村衛生ポーク本舗 梅津工場	京都市右京区梅津石灘町20番1	菓子製造業
令和4年5月26日	株式会社 人見パン	京都市上京区今出川通堀川西 入西船橋町327番地	菓子製造業
令和4年11月11日	株式会社シンバコーポレーション	京都市右京区西院巽町26番地	食肉処理業
令和4年12月23日	株式会社Fーグレイス 上鳥羽工場	京都市南区上鳥羽山ノ本町253番地	海藻製造・加工業
令和5年1月17日	ホテルグランヴィア京都（主厨房）	京都市下京区烏丸通塩小路下 ル東塩小路町901番地 ホテルグランヴィア京都 5F	飲食店営業
令和5年1月17日	カフェレストラン ル・タン	京都市下京区烏丸通塩小路下 ル東塩小路町901番地 ホテルグランヴィア京都 2F	飲食店営業

(7) 食品等自主回収（リコール）報告制度 報告件数（26件）

	着手報告受理日	製造者等	種別	回収理由
1	令和4年4月4日	販売者	和菓子	期限表示誤記
2	令和4年5月10日	販売者	水産加工品	期限表示誤記
3	令和4年5月23日	販売者	洋菓子	その他
4	令和4年5月31日	販売者	パン	アレルギー表示欠落
5	令和4年6月9日	販売者	洋菓子	アレルギー表示欠落
6	令和4年7月13日	製造者	洋菓子	その他
7	令和4年7月15日	製造者	アイスクリーム	その他
8	令和4年8月18日	販売者	野菜	残留農薬基準値超過
9	令和4年9月2日	輸入者	果実	添加物基準値超過
10	令和4年9月16日	製造者	パン	期限表示誤記
11	令和4年9月20日	製造者	惣菜	アレルギー表示欠落
12	令和4年10月5日	販売者	麺類	期限表示誤記
13	令和4年10月5日	製造者	生麩	期限表示誤記
14	令和4年10月18日	製造者	洋菓子	アレルギー表示欠落
15	令和4年11月7日	製造者	パン	期限表示誤記
16	令和4年11月16日	製造者	米菓	アレルギー表示欠落
17	令和4年11月24日	販売者	スープ	期限表示誤記
18	令和4年11月24日	販売者	そうざい	期限表示誤記
19	令和4年11月25日	加工者	牛肉冷凍食品	アレルギー表示欠落
20	令和4年12月9日	製造者	菓子パン	アレルギー表示欠落
21	令和4年12月22日	販売者	水産加工品	期限表示誤記
22	令和4年12月22日	販売者	ドーナツ	その他
23	令和5年2月6日	製造者	寿司	アレルギー表示欠落
24	令和5年2月9日	製造者	そうざい	アレルギー表示欠落
25	令和5年2月27日	製造者	弁当	アレルギー表示欠落
26	令和5年2月28日	製造者	和菓子	期限表示誤記

(8) 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3年度	令和4年度
発表会開催日	令和4年3月14日 ～3月25日	令和5年3月20日
発表課題	※7題	※7題
出席者	書面開催	16名
研究実施期間	令和3年度通年	令和4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

※ 優秀演題について以下のとおり発表

- ① 第63回近畿食品衛生監視員研修会(令和4年8月末日 書面開催)

【調理器具の洗浄評価について】

【手洗い設備の水栓及び洗浄用シンクの汚染状況の検討とその予防方法の啓発について】

- ② 令和4年度全国食品衛生監視員研修会(令和4年11月17～18日 オンライン開催)

【調理器具の洗浄評価について】

【手洗い設備の水栓及び洗浄用シンクの汚染状況の検討とその予防方法の啓発について】

イ 食品衛生業務担当者研修

研修名	開催日	受講者数
食品衛生業務新任担当者研修	令和4年5月20日、26日 6月9日、10日	31人
食中毒対応業務 事例研修	令和4年11月25日	8人
「HACCPに基づく衛生管理」に係る基礎研修	令和5年3月13日	7人

ウ 厚生労働省等が行った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	市参加者
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	—	書面開催
近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議	奈良県	—	書面開催
全国食品衛生主管課長連絡協議会第35回通常総会	全国食品衛生主管課長連絡協議会	—	書面開催
対米等牛肉輸出に係る関係県会議	姫路市	—	書面開催
第63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
近畿食品衛生監視員協議会総会	近畿食品衛生監視員協議会	—	書面開催
輸入食品監視指導連絡会	大阪検疫所	—	書面開催
令和4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4年7月1日	1人
食品衛生危機管理研修	国立保健医療科学院	令和4年10月3~21日	1人
全国食品衛生監視員研修会（オンライン開催）	全国食品衛生監視員協議会、厚生労働省	令和4年11月17~18日	2人
食品衛生監視指導研修	国立保健医療科学院	令和4年11月28~12月9日	1人
食品表示関係法制度研修会（オンライン開催）	近畿地域食品表示連絡会議事務局	令和4年11月29日	4人
HACCPシステムに係る講習会	京都府	令和5年1月18~20日	5人
食肉及び食鳥肉衛生技術研修（オンライン開催）	厚生労働省	令和5年1月23日	8名
自治体職員向け HACCP 研修会	公益社団法人日本食品衛生協会	令和5年2月6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5年2月17日	16人
地方公共団体等食品安全担当職員研修会（録画視聴）	消費者庁	—	2人

※上記研修に参加した職員は、伝達を所属内で行い、必要に応じて研修を実施しています。