

## 第2回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 平成22年11月22日（月）午後2時～4時

2 場 所 文化市民局市民総合相談課 研修室

3 次 第

(1) 開 会

(2) 京都市挨拶

(3) 議 題

議題1 京都市食の安全安心推進計画（仮称）について

- ① 京都市食の安全安心推進審議会ワーキンググループ開催結果の報告
- ② 「京都市食の安全安心推進計画(仮称)」の素案について
- ③ 「京都市食の安全安心推進計画(仮称)」のスローガンについて

議題2 平成23年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について

議題3 「京都市食の安全安心推進計画（仮称）」及び「平成23年度京都市食品衛生監視指導計画」策定に至る今後の予定について

(4) 閉 会

### 《 配布資料 》

資料1 京都市食の安全安心推進審議会委員名簿

資料2 京都市食の安全安心推進計画（仮称）（素案）

資料3 京都市食の安全安心推進計画（仮称）スローガン(案)について

資料4 平成23年度京都市食品衛生監視指導計画(案)

資料5 「京都市食の安全安心推進計画(仮称)」及び「平成23年度京都市食品衛生監視指導計画」策定に至る今後の予定

資料6 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、条例施行規則

## 京都市食の安全安心推進審議会 委員名簿

氏 名		区分	所属団体名等
○	家原 知子	学識経験者	京都府立医科大学大学院医学研究科 講師
	池本 周三	関係団体	社団法人 京都市食品衛生協会 副会長
●	伊藤 省二	市民	市民公募
●	北倉 弘款	関係団体	財団法人京都府生活衛生営業指導センター 理事
◎ ●	北畠 直文	学識経験者	京都大学大学院 教授
	吹田 孝子	市民	市民公募
●	須田 樹弘	関係団体	株式会社 大丸松坂屋百貨店 大丸京都店 食品部長
●	中川 恵美子	関係団体	京都市地域女性連合会常任委員
●	細見 泰敏	関係団体	全国農業協同組合連合会京都府本部 本部長
	山岡 祥子	学識経験者	平安女学院大学国際観光学部 講師
	湯浅 義三	関係団体	社団法人 京都微生物研究所 理事
	渡辺 徹志	学識経験者	京都薬科大学 教授

◎：会長 ○：副会長 ●：ワーキンググループメンバー

※敬称略 50音順

# 京都市食の安全安心推進計画（仮称）

素 案

平成 22 年 11 月 19 日現在

平成 23 年 3 月  
京 都 市

## はじめに

京都には、京料理や京野菜のように良質な水にはぐくまれ、長い歴史や風土の中で培われた独自の食文化があります。この食文化を継承していくことは、市民の食生活に潤いを与え、健全な心と身体を培う源となります。

昨今、流通の発達により、国内外の様々な食品が手に入るようになり、豊かな食生活が享受できるようになりましたが、食中毒の発生や食品偽装、農薬の混入など食の安全を脅かす問題が後をたたず、市民の食への不安は根強くあります。そこで、京都市では、市民と、京都を訪れる多くの観光旅行者その他の滞在者の健康保護を目的とし、平成22年4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」を制定しました。

この条例に基づく「京都市食の安全安心推進計画」は、条例の基本理念を着実に実現するため、市民等や食品等事業者、行政が取り組む食の安全安心施策の羅針盤となるものです。

計画には、京の食文化の継承や大学との連携など京都らしさを活かし、「生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組—京都市が実施する監視指導、情報発信—」及び「市民等及び食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の推進—市民等及び食品等事業者による自主的な取組—」の2つの視点から、食の安全安心確保に向けた各種施策を盛り込んでいます。この計画の推進が、「(審議予定)スローガン」に繋がり、豊かな食生活が享受できるよう、市民、観光旅行者及び食品等事業者の皆様の御協力をお願いするものです。

# 目 次

<b>第1章 食の安全安心の確保に向けて</b>	
.....	3
<b>第2章 推進計画の基本的事項</b>	
.....	4
1 推進計画に取り組む基本姿勢	4
2 推進計画の位置付け	5
3 推進計画の期間	6
4 推進計画の進行管理	6
<b>第3章 推進計画の推進体制</b>	
.....	7
<b>第4章 京の食の安全安心の未来像</b>	
.....	8
<b>第5章 施策の内容</b>	
.....	9
施策の体系図	9
1 生産段階	10
2 卸売市場	12
3-1 製造, 加工, 販売段階	14
3-2 大量調理施設	16
3-3 使用水	18
4 違反・不良食品の流通の阻止	20
5 消費段階	22
6 食中毒等発生時における緊急危機管理体制の整備	24
<b>資料 京都市食の安全安心推進計画 審議経過</b>	
.....	25

## 第1章 食の安全安心の確保に向けて

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。）では、市民及び観光旅行者等（以下、「市民等」という。）の健康の保護を図ることを目的とし、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に向けた施策（以下、「食の安全安心施策」という。）を講じることとしています。京都市食の安全安心条例に掲げられた3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と役割を担い、食の安全安心施策に取り組みます。

### 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
- 科学的知見による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

### 1 推進計画に取り組む基本姿勢

総合的かつ計画的に食品の安全性の向上を図るためには、市民等や食品等事業者、京都市が互いの役割や責任を正しく認識するとともに、情報を共有し、信頼関係を築いたうえで協働し、食の安全安心確保に関する取組を推進することが不可欠です。

そのために、以下の基本姿勢をもって、京都市食の安全安心推進計画（以下、「推進計画」という。）に取り組めます。

#### (1) 共汗と融合

京都市は、市民等をはじめ、食品等事業者及び食の安全安心に関わるあらゆる立場の方々と協働し、共汗しながら、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に取り組めます。また、庁内関係部局の施策との融合を図り、京都市総体で食の安全安心施策に取り組めます。

#### (2) リスクコミュニケーションの積極的な推進

市民等や食品等事業者、京都市などの関係者間でリスクコミュニケーション（※）を積極的に推進し、互いの取組情報や意見交換することで、相互理解を深めます。

※ リスクコミュニケーションとは、食品の安全安心をテーマに、消費者、食品等事業者、行政担当者などの関係者の間で情報や意見を交換することです。具体的には、ホームページ等による情報発信、関係者が会場に集まって行う意見交換会、行政施策に対する意見聴取などの取組を指します。

#### (3) それぞれの責務・役割

京都市は、市民等の健康保護を最優先に、食の安全安心確保のために、必要な施策を講じるとともに、施策の客観性及び透明性の確保に努めます。

食品等事業者は、食の生産から販売に至るまで、食の安全性確保の徹底に努める必要があります。一方、市民等は、リスクコミュニケーション等の機会を通じて、食品等の安全性を確保するために必要な知識を持ち、その重要性について理解を深め、自主的に食の安全安心に取り組んでいく必要があります。

#### (4) 「京都らしい」食の安全安心への取組

推進計画に基づく各種施策に当たっては、以下の京都らしい2つの要素を取り入れ、取り組めます。

##### 要素1 京の食文化の継承

京都には、市民の間に親から子に伝えられた食の文化があります。その中には、食の衛生管理にまつわる創意工夫が数多くあり、この食文化の継承が市民の食生活の安全安心となり、食卓を豊かなものとしています。

また、観光旅行者等の楽しみのひとつに、懐石料理やおばんざいといった京料理や、京の漬物、京菓子が 있습니다。これらの京の食文化を支える食品の安全性を確保することは、「おもてなしの心」で観光旅行者等を迎えることにつながります。

##### 要素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

大学生との食の安全性に関するリスクコミュニケーションに重点的に取り組むことで、大学生から家族、地域、全市へと、京都が誇る学生力を活かした食の安全安心の取組の広がりが期待されます。それと同時に、次世代に、食の安全安心に係るアイデアが継承され、時代を超えた更なる食の安全安心確保を図ることができます。

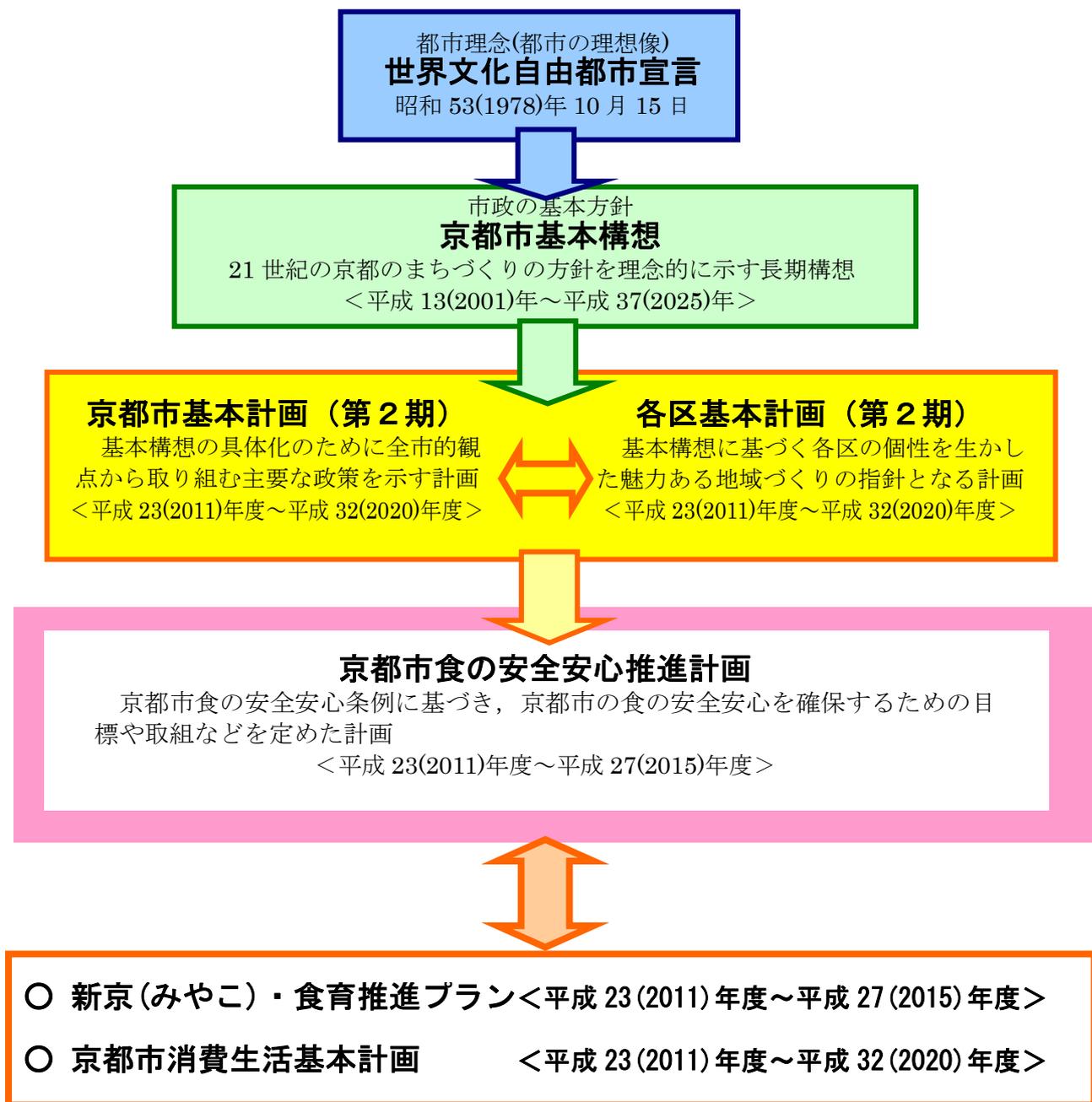
また、大学との連携を通じて、大学の研究成果や情報を活かした先進的な施策を推進することが期待できます。

## 2 推進計画の位置付け

この推進計画は、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審議会」の意見を踏まえ、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施策目標及び取組等について定めるものです。推進計画を進めるに当たり、食育基本法に基づき策定する新「京(みやこ)・食育推進プラン」及び京都市消費生活条例に基づき策定する「京都市消費生活基本計画」に掲げた施策との融合を図り、関係部局と連携しながら、各種施策を推進します。

なお、この推進計画は、21世紀の京都のまちづくりの方針である京都市基本構想を具体化するための京都市基本計画の分野別計画として位置づけられています。

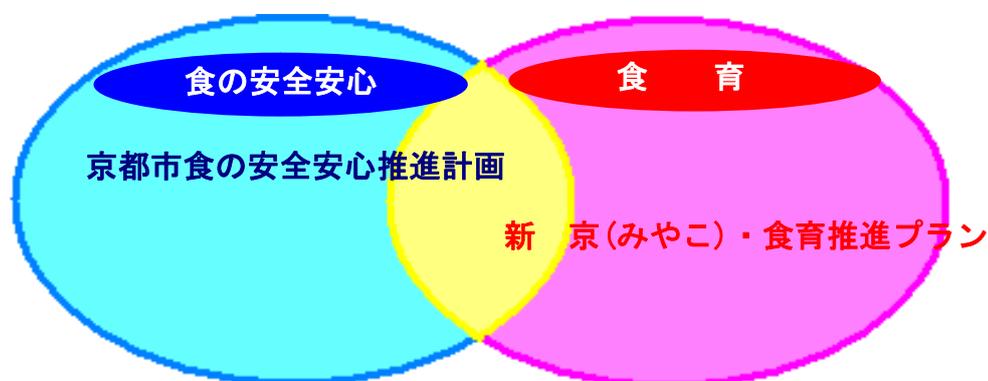
《京都市食の安全安心推進計画（仮称）及び関連計画との体系図》



## 《参考『京都市食の安全安心推進計画』と新「京（みやこ）・食育推進プラン」の位置付け》

「食」は、日々の生活の基本であり、食を通して、すべての市民の心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができることが大切です。そのためには、食品等の安全性を保持したうえで、市民自らが「食」に関する知識と「食」を選択する力を修得し、健全な食生活を実践できることが求められています。

京都市では、健全な食生活の実現に向け、食の安全性確保という土台を築くために、京都市食の安全安心条例に基づいて策定する「京都市食の安全安心推進計画」と、食育基本法に基づいて策定する新「京（みやこ）・食育推進プラン」とを「食」に関する施策を推進するための両輪として位置づけ、互いに連携及び整合を図りながら、総合的・計画的推進に努めます。



### 3 推進計画の期間

平成23年度から平成27年度までの5年間とします。

### 4 推進計画の進行管理

#### (1) 推進計画の公表

推進計画を策定又は変更したときは、京都市食の安全安心条例第9条の規定に基づき、速やかに公表します。

#### (2) 年次報告

推進計画に基づく施策の実施状況については、毎年度、とりまとめ、「京都市食の安全安心推進審議会」からの評価を得た後、公表します。

#### (3) 評価に応じた施策の見直し・改善

(2)の評価結果に基づき、施策の内容等に変更が必要な場合には、適宜、見直し、改善を図ります。また、社会情勢の変化及び新たな課題の出現に対し、同様に見直しを行います。

### 第3章 推進計画の推進体制

推進計画に定める施策の推進に当たっては、市民等や食品等事業者との協働の下、庁内関係部局と連携しながら各種施策に取り組めます。

また、食の安全安心に係る各種法令を所管する国及び他行政機関との連携を図ります。

#### 1 食の安全総合ネットワーク

京都市では、市民生活で培われた知恵や、食品等事業者、大学等に蓄積された食に関する安全情報を市民生活に活かすため、市民等や食品等事業者及び大学等との情報共有を図る「食の安全総合ネットワーク」を推進します。

推進に当たっては、京都市食の安全安心条例に基づき設置した、市民、食品等事業者、学識経験者等から構成される「京都市食の安全安心推進審議会」を機軸に、関係者から情報を収集するとともに、得た情報の発信を推進します。

また、京都市食の安全安心条例に基づき施行した自主回収報告制度は、食品等事業者及び市民等をつなぐネットワークのひとつを担います。本制度を端緒として、更なるネットワークの充実を図ります。

「食の安全総合ネットワーク」を活かして、市民等や食品等事業者及び京都市の協働・共汗の下、各種施策に取り組めます。

#### 2 庁内体制の整備

庁内関係部局が取り組む食の安全安心施策について、互いに最新情報等を共有し、連携の強化を図ります。

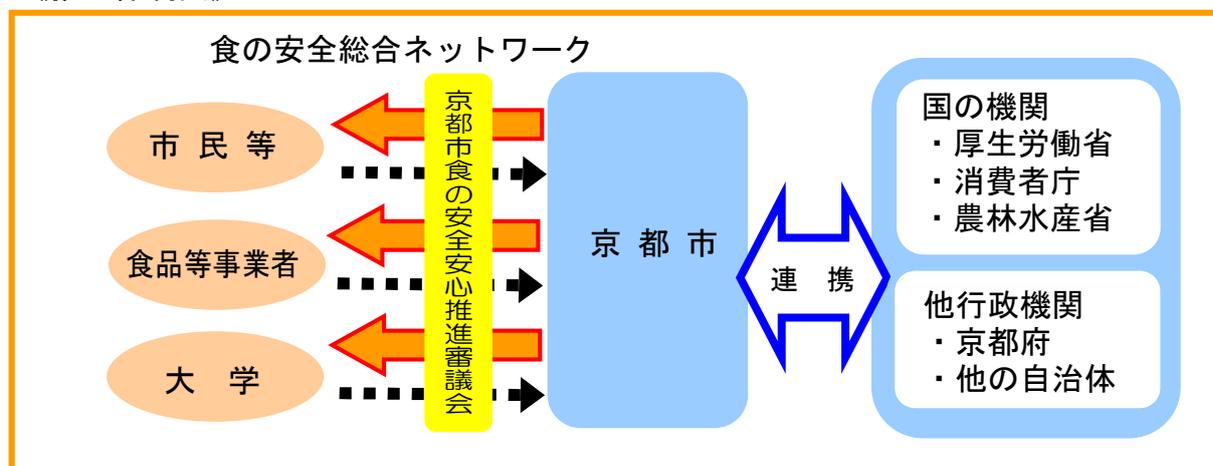
また、食の安全安心施策の担当職員については、研修への参加により、最新の知識や技術の修得を図り、職員の資質向上に取り組めます。

#### 3 国及び他行政機関との連携

食の安全安心には食品衛生法に限らず、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）及び不正競争防止法等、複数の法律が関係しています。平常時から、関係法令を所管する国及び他行政機関と情報を共有し、緊密に連携を図ります。

また、国及び他行政機関が取り組む先進的な事例についても、情報収集し、京都市の施策に取り入れることで、更なる効果的な取組の推進を図ります。

#### 《推進体制図》



## 第4章 京の食の安全安心の未来像

5年後の「京の食の安全安心」の未来像として『(審議予定) スローガン』を掲げ、2つの視点を軸とし、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、各種施策に取り組みます。

### スローガン

審議会にて審議する予定です。

視点1：生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

—京都市が実施する監視指導、情報発信—

視点2：市民等及び食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の推進

—市民等及び食品等事業者による自主的な取組—

施策を推進するに当たっては、「京都らしい」2つの要素を取り入れて取り組んで参ります。

#### 京都らしい2要素

要素1 京の食文化の継承

要素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

#### 視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

—京都市が実施する監視指導、情報発信—

食品等事業者は、生産から製造、加工、販売に至る各段階で、食品衛生法をはじめとした各種法令に従い、食品の安全性を確保する責務があります。京都市では、食品等事業者がその責務を果たし、安全な食品等を供給しているか否かを確認するため、監視指導をはじめとし、流通食品の抜取検査等の施策を進めます。

また、消費段階においても安全性を確保できるよう、市民等が活用できる、食中毒の発生防止に向けた食の安全安心情報の発信等を図ります。

#### 視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の促進

—市民等及び食品等事業者による自主的な取組—

食品偽装事件の多発、事故米穀の不正規流通など、一部の食品等事業者のモラルの低下による事件が後をたちません。このような事件を防止し、食の安全安心を確保するには、食品等事業者の意識向上や自主的な取組の促進が不可欠です。京都市では、食品等事業者の自主的な安全性確保に向けた更なる取組の促進を図るため、各種施策に取り組みます。

一方、近年、食肉を生や十分に加熱しない状態で喫食することが原因でカンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157による食中毒が増加しています。食中毒を予防するためには、食品等事業者への監視指導の徹底はもとより、消費者が、食の安全安心に係る知識及び情報をもとに、自らの健康を自らで守ることができる「自発的な消費者」になることが求められます。京都市では、自発的に取り組む消費者の増加を図るため、各種施策に取り組みます。

## 第5章 施策の内容

### ● 施策の体系図

★は、京都らしい2要素を取り入れた施策を示します。  
 ◎は、条例及び推進計画の策定に伴い、新たに取り組む施策を示します。  
 ■は、推進計画の策定に伴い、充実して取り組む施策を示します。

視点1 —京都市が実施する監視指導、情報発信— 生産から消費に至るまで、 食の安全性確保に向けた取組の推進	流通段階等	視点2 —市民等及び食品等事業者による自主的な取組— 市民等及び食品等事業者による 食の安全安心確保への 自主的な取組の推進
(1) 生産者に対する農薬の適正使用の指導 (2) 農産物の抜取検査の実施 (3) 家畜疾病の予防と家畜疾病発生時の対策の徹底	1 生産段階	(1) 農産物の安全性確保に向けた自主的な取組の促進 (2) 京の旬野菜事業の推進，残留農薬低減GAPの導入の促進
(1) 京都市中央卸売市場第一市場に対する監視指導及び収去(抜取り)検査の実施 (2) 京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査及び牛海綿状脳症(BSE)検査の実施	2 卸売市場	(1) 京都市中央卸売市場第一市場における自主的な食品の安全管理の取組 (2) 京都市中央卸売市場第二市場における自主的な食品の安全管理の取組
■(1) 効果的な監視指導の実施 ★京の食文化を代表する食品製造業や観光関連施設に対する監視指導の実施 ■(2) 社会情勢に応じた流通食品の収去検査の実施 (3) 食鳥処理施設に対する監視指導及び検査の実施 (4) 食品等事業者に対する，衛生管理の最新知識の提供及び事例の紹介，意見交換会の開催	3-1 製造・加工・販売段階	(1) 食品衛生管理に係る自主的な取組の促進 ■(2) 「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の普及 ★京の食文化を代表する食品製造施設や宿泊施設における認証取得の促進 (3) 食品衛生責任者による自主的な衛生管理の実施
(1) 保育所，小学校給食施設に対する指導 (2) 大量調理施設に対する指導	3-2 大量調理施設	◎(1) 保育所，小学校給食の自主的な衛生管理の促進 (2) 集団給食を通じた食の安全安心に関する学習の実施
(1) 上水道の衛生管理の徹底 (2) 地下水の保全の推進 (3) 地下水の衛生管理の推進 (4) 受水槽の衛生管理の推進	3-3 使用水	(1) 地下水の自主衛生管理の推進 (2) 受水槽の自主衛生管理の推進
(1) 違反・不良食品に係る原因究明の徹底 (2) 関係機関への迅速な情報提供 ◎(3) 自主回収報告制度の普及	4 違反不良食品の流通阻止	(1) 違反・不良食品発見時の食品等事業者による迅速な対応の促進 (2) 市民等による違反・不良食品発見時の届出の促進
■(1) 食の安全安心に係る情報の発信 ★◎観光旅行者に対する効果的な食の安全安心情報の発信 ★◎大学と連携した食の安全安心情報の発信 ■(2) 食の安全安心に係る講習会及び意見交換会の開催 ★◎大学生に対する食の安全安心情報の発信や食品衛生講習会の実施 (3) 食育事業と連携した食の安全安心情報の発信	5 消費段階	◎(1) 「知る」から「行動」へ—食中毒予防大作戦— ◎(2) 常に食の安全を意識する「食こだわり人」の増加 ◎(3) 体験型リスクコミュニケーション ★◎大学生に対する食の安全を意識した「学祭模擬店」の開催の促進
(1) 緊急時の体制整備 (2) 緊急時を想定した研修の実施 (3) 関係機関との連携の強化	6 食中毒等発生時における緊急危機管理体制の整備	/

## 1 生産段階

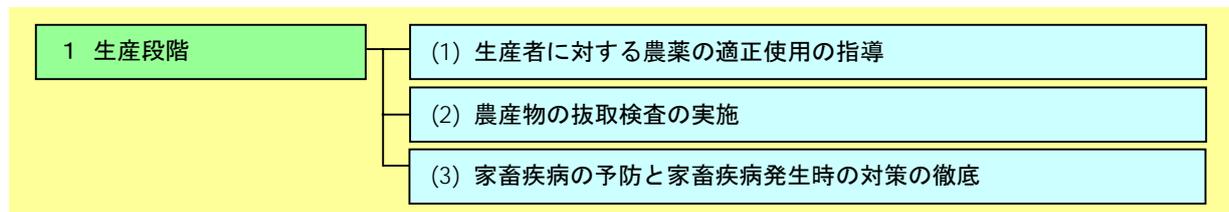
### ● 施策の背景

平成22年度に京都市が実施した「食育に関する意識調査のアンケート」の結果によると、回答者2,673人のうち63.7%の方が農薬に不安を感じていると回答しました。中国製加工食品から農薬が検出された事件の発生後、市民の農薬に対する不安が依然として残っている状況が推察されます。しかし、安定して高品質な農業を営むうえで、農薬の使用は欠かせません。「農薬取締法」に基づき、農薬を適切に使用し、食品への残留を抑えた安全な農産物の提供が求められます。

また、平成16年の高病原性鳥インフルエンザの発生や平成22年の口蹄疫等家畜伝染病の発生を受け、畜産農家における日常からの衛生確保の取組の重要性がクローズアップされました。京都府と連携し、疾病予防に向けた指導を推進する必要があります。

## 視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

### ● 施策体系



### ● 施策の内容

#### (1) 生産者に対する農薬の適正使用の指導

ア 生産者に対し、肥料や農薬の適正使用を指導します。

イ 生産者に対し、農薬の使用履歴の記録を指導し、安全管理の「見える化」を図ります。

#### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	目標値	担当部局
生産者に対する農薬の適正使用の指導に係るリーフレット配布数	作成時毎に 7,000部	産業観光局
生産者に対する栽培記録の徹底に係るリーフレット配布数	作成時毎に 2,000部	産業観光局

#### (2) 農産物の抜取検査の実施

農産物の抜取検査を実施し、農薬の安全管理状況を確認します。

#### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
農産物の抜取検査 延項目数	580項目	年580項目	産業観光局

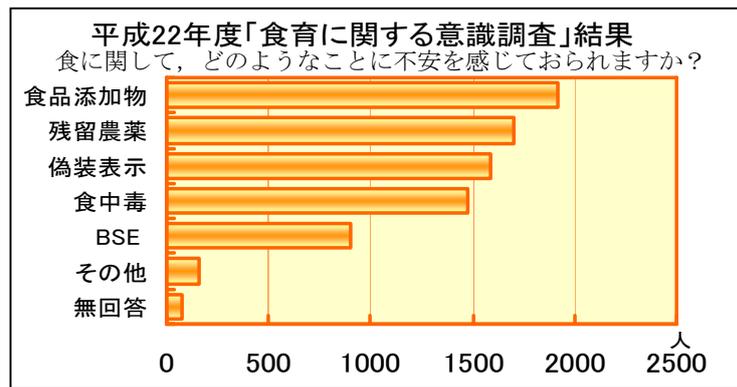
#### (3) 家畜疾病の予防と家畜疾病発生時の対策の徹底

ア 家畜疾病を予防するため、京都府と連携し、畜産農家の巡回指導を行います。

イ 家畜伝染病の発生時には、京都府と連携し、必要に応じて防疫措置及び検査を実施します。

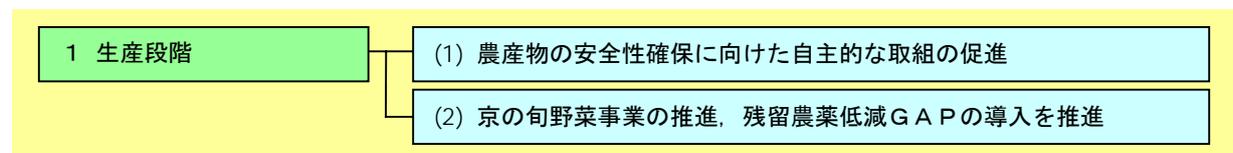
#### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
家畜農家への巡回件数	牛：年 15件	牛：年 15件	産業観光局
	鶏：年 210件	鶏：年 210件	
	馬：年 15件	馬：年 15件	



## 視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の推進

### ● 施策体系



### ● 施策の内容

#### (1) 農産物の安全性確保に向けた自主的な取組の促進

ア 農薬の使用履歴の記録を行い，保存する農家数の増加を促進します。

イ 農家等による適正な肥料の使用に向けて，自主的な土壌検査の実施を促進します。

#### (2) 京の旬野菜事業の推進，残留農薬低減GAP（※）の導入の促進

京の旬野菜事業及び残留農薬低減GAPの導入を進めることで，環境への負荷軽減に配慮した持続的かつ安定的な農業の構築により，高品質な農産物の生産を推進します。

### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
京の旬野菜事業認定農家数	657 軒	2015年度までに 700 軒	産業観光局

### ※ 残留農薬低減GAPとは

GAPとは，Good Agricultural Practice の頭文字を取ったもので，「農業生産工程管理」などと訳されています。適正な農業生産工程をマニュアル化し，作業の確認と記録を行いながら，しっかりと生産管理を実践していく取組のことです。

「残留農薬低減GAP」はGAPの考え方を取り入れ，残留農薬のリスクを低減するために京都市が独自に作成した指針です。

## 2 卸売市場

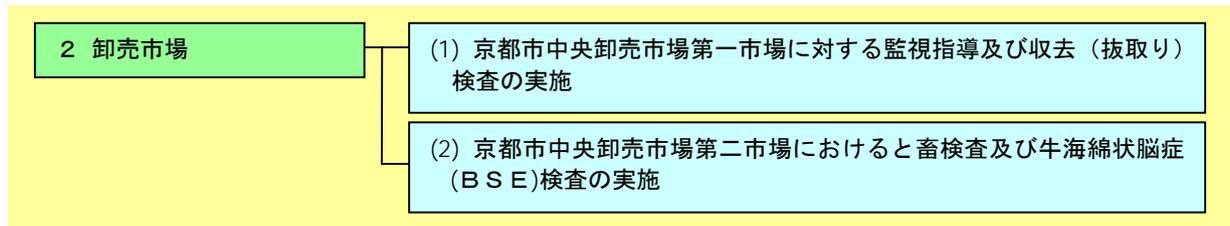
### ● 施策の背景

京都市中央卸売市場第一市場は、市民の食生活に欠かせない生鮮食品などを全国各地から集荷し、市民の台所へ提供する、いわば「食の流通拠点」の役割を担っています。その流通の要である卸売市場での食の安全確保は、各家庭における食の安全を確保するうえで重要な役割を担っています。

また、京都市中央卸売市場第二市場（と畜場）でも、牛や豚等の獣畜のと畜検査及び精密検査の実施に加え、牛海綿状脳症（BSE）検査を実施し、食肉の安全性確保を図ります。

### 視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

#### ● 施策体系



### ● 施策の内容

#### (1) 京都市中央卸売市場第一市場における収去検査の実施

- ア 京都市中央卸売市場第一市場においては、「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、衛生環境研究所の食品衛生監視員がせり開始前等に常時監視を行います。
- イ 流通食品の収去（抜取り）検査を実施することで、流通食品の安全性を確保します。

#### ● 施策の指標・目標値

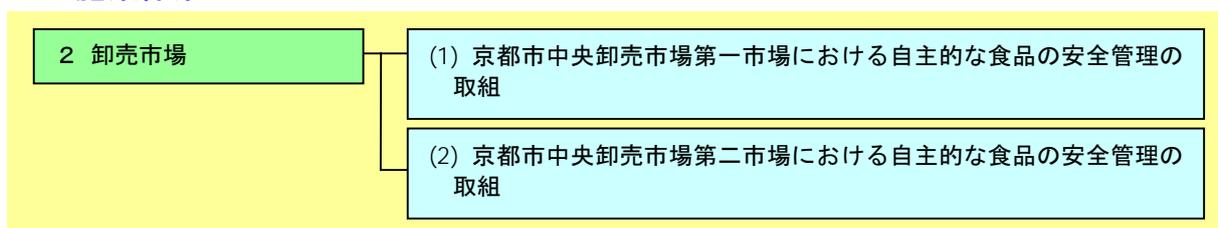
施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
京都市中央卸売市場第一市場における食品の収去（抜取り）検査検体数	316 検体	年 320 検体	保健福祉局

#### (2) 京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査及び牛海綿状脳症（BSE）検査の実施

- ア 京都市中央卸売市場第二市場において、衛生環境研究所のと畜検査員がと畜検査を実施します。
- イ 牛海綿状脳症（BSE）対策として、引き続き検査体制を整備し、安全確認を行います。

## 視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の推進

### ● 施策体系



### ● 施策の内容

#### (1) 京都市中央卸売市場第一市場における自主的な食品の安全管理の取組

京都市中央卸売市場第一市場による流通食品の自主検査や食品衛生講習会の実施等，自主的な衛生管理の促進を図ります。

#### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
京都市中央卸売市場第一市場における自主検査検体数	78 検体	年 80 検体	保健福祉局 産業観光局

#### (2) 京都市中央卸売市場第二市場における自主的な食品の安全管理の取組

京都市中央卸売市場第二市場による食品衛生講習会の実施等，自主的な衛生管理の促進を図ります。

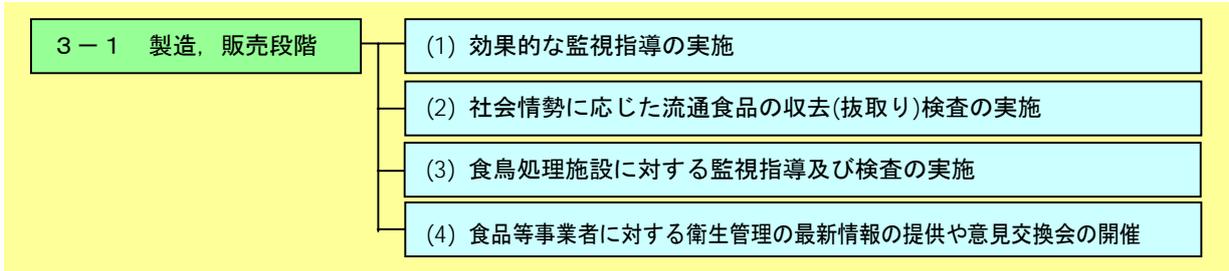
### 3-1 製造、加工、販売段階

#### ● 施策の背景

近年、全国的にインターネットによる通信販売や産地直送販売など、食品の流通形態が多様化するため、変化する流通形態に対する効果的な監視指導が求められています。(次ページに続く。)

#### 視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

#### ● 施策体系



#### ● 施策の内容

充実

##### (1) 効果的な監視指導の実施

保健所及び衛生環境研究所の食品衛生監視員が、飲食店や食品製造施設等に立ち入り、監視指導を実施します。

ア 食品衛生法に基づき、毎年度「京都市食品衛生監視指導計画」を策定し、効率的かつ効果的な監視指導を実施します。

充実

イ 京の食文化を代表する食品製造施設及び観光関連施設に対し、監視指導を強化して実施します。

ウ 食品の流通形態の変化や、食品表示偽装や健康食品による健康被害問題など、社会的な問題に対し、関連施設に対する監視を強化するなど、積極的に対応します。

#### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
食品等事業者に対する延監視指導件数		延監視指導件数 88,000件	保健福祉局
京の食文化を代表する食品製造施設に対する延監視指導頻度	延監視指導件数 87,994件 施設数 40,012件	年2回/施設	
宿泊施設に対する延監視指導頻度		年3回/施設	

充実

##### (2) 社会情勢に応じた流通食品の収去(抜取り)検査の実施

社会情勢や市民ニーズを踏まえ、効率的かつ効果的に、保健所の食品衛生監視員が流通食品の収去(抜取り)を行い、衛生環境研究所にて検査を実施します。

#### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
流通食品等の収去(抜取り)検査検体数	2,438食品 延77,547項目	年2,500検体	保健福祉局
輸入食品の収去(抜取り)検査の全収去検体数に占める割合	352食品 (14.4%)	15%以上	保健福祉局

##### (3) 食鳥処理施設に対する監視指導及び検査の実施

保健所の食品衛生監視員が、食鳥肉の処理を行う食鳥処理施設に対し、効率的な監視指導及び衛生検査を行います。

#### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
食鳥処理施設に対する延監視指導頻度	達成率：100% (年3回/施設)	年3回/施設	保健福祉局

##### (4) 食品等事業者に対する衛生管理の最新情報の提供や意見交換会の開催

食品等事業者に対し、衛生管理の最新情報の提供を行うとともに、意見交換会を積極的に開催し、情報の共有を図ります。

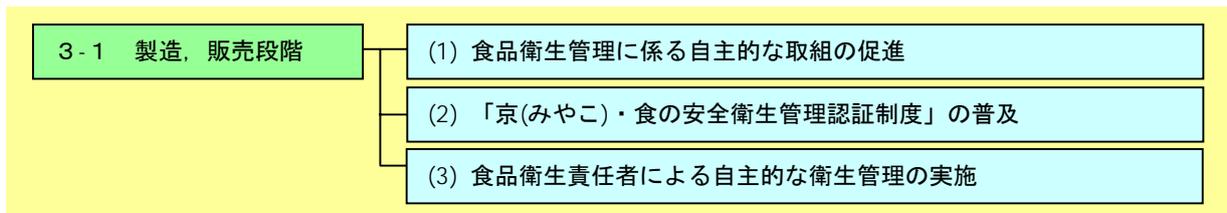
また、国内で規制の対象となっていない食品中の物質等についても、健康被害事例や最新の科学的知見を踏まえた安全情報を積極的に提供し、食品による健康被害の未然防止を図ります。

(…続き) また、食品偽装問題や健康食品による健康被害問題の発生など、食の安全安心に係る問題は多岐に渡り、その発生の都度、迅速かつ効果的に対策を講じていくことが求められています。

京都市では、食品衛生法の規定に基づき、年間を通して、効果的及び効率的に食品関係施設に対する監視指導及び流通食品の収去(抜取り)検査を行うため、毎年度「京都市食品衛生監視指導計画」を策定しています。食の流通形態の変化や社会情勢に応じて、効果的な監視指導を実施します。

**視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の推進**

**● 施策体系**



**● 施策の内容**

**(1) 食品衛生管理に係る自主的な取組の促進**

食品等事業者による、食品衛生法及び京都市食の安全安心条例をはじめとした、法令遵守の徹底を図ります。衛生管理の向上に向け、日常から、原材料の安全性確保、自主検査の実施及び衛生管理記録の作成と保存等について、自主的な取組の促進を図ります。

**(2) 「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の普及**

ア 食品等事業者の自主的な衛生管理状況を評価する「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の普及を図り、認証の取得施設の増加を目指します。

イ 認証の証である「認証マーク」を市民等に周知します。

ウ 京の食文化を代表する食品製造施設や宿泊施設に対し、認証制度の普及を強化します。

**充実**



**● 施策の指標・目標値**

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証」取得施設数	55 施設	5年で新規 250 施設	保健福祉局
「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証」京の食文化関係施設の取得施設数(再掲)	36 施設	(再掲)5年で新規 75 施設	
「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証」宿泊施設の取得施設数(再掲)	0 施設	(再掲)5年で新規 10 施設	

**(3) 食品衛生責任者による自主的な衛生管理の実施**

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、食品営業施設においては、食品衛生責任者を設置することが義務付けられています。食品衛生責任者が主体となり衛生管理の推進を図ります。

**● 施策の指標・目標値**

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
食品衛生責任者の設置率(許可施設のみ)	92.2%	100%	保健福祉局

### 3-2 大量調理施設

#### ● 施策の背景

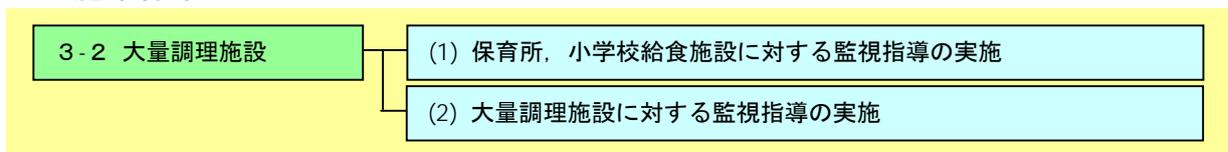
食事による健康被害は、乳幼児及び児童等の若年層や高齢者に対し、重篤な被害をもたらすことがあります。特に、保育所、小学校、高齢者や障害のある市民が利用する福祉施設及び病院等の給食施設では、一度に大量調理がなされることから、その衛生管理は重要です。

また、高齢者福祉施設では、在宅高齢者に対する配食サービス等、新たな食品の提供スタイルが展開され、その衛生確保も図っていく必要があります。

保育所及び小学校等ですでに導入されている衛生管理体制を引き続き維持するとともに、その他大量調理施設から提供される食品の安全性確保について、継続して取り組みます。

#### 視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

#### ● 施策体系



#### ● 施策の内容

##### (1) 保育所・小学校給食施設に対する監視指導の実施

ア 保健所の食品衛生監視員が、保育所及び小学校等の給食施設に立ち入り、給食の安全管理状況を確認するとともに、指導を実施します。

イ 保育所での衛生管理点検表を整備するとともに、それに基づいた給食での衛生管理について巡回指導を行います。

ウ 小学校給食衛生マニュアルを整備するとともに、給食での衛生管理の指導を行います。

#### ● 施策の指標・目標値

施策の指標		現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
保育所に対する巡回指導の実施頻度	市営保育所	年1回/施設	年1回/施設	保健福祉局
	民営保育所	概ね5年に1回/施設	3年に1回/施設	

##### (2) 大量調理施設に対する監視指導の実施

ア 保健所の食品衛生監視員が、福祉施設や病院給食施設等の大量調理施設に対し、監視指導を実施し、給食の安全性確保を図ります。

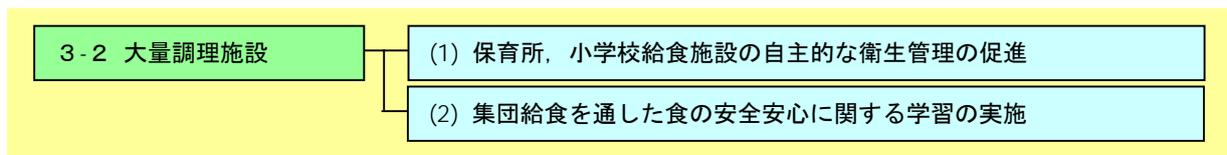
イ 保健所の食品衛生監視員が、福祉施設での配食サービス等、新たな食品の提供スタイルの実態を把握し、衛生管理体制の構築を図ります。

#### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
食品衛生監視員による、保育所、小学校、福祉施設給食等の大量調理施設に対する延監視指導頻度	達成率 72.9% (年2回/施設)	年2回/施設	保健福祉局

## 視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の推進

### ● 施策体系



### ● 施策の内容

#### (1) 保育所・小学校給食の自主的な衛生管理の促進

保育所及び小学校の給食においては、自主的に仕入食材の安全性を確認し、調理時には独自の衛生管理マニュアル等を遵守しています。引き続き給食の安全性確保を図ります。また、給食担当者に対する研修を実施し、更なる衛生確保に取り組んでいます。

#### ● 施策の指標・目標値

施策の指標		現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
新規	保育所給食における衛生管理点検表の確実・適切な点検率	—	100%	保健福祉局
	保育所給食担当者に対する研修回数及び参加率	市営保育所	回数：不定期 回数：2年に1回 参加率：100%	保健福祉局
		民営保育所	回数：不定期 回数：2年に1回 参加率：90%	
		合同研修	回数：1回 参加率：43%(市営) 回数：年1回 参加率：90%	
市立小学校給食における小学校給食衛生マニュアルの実施率	100%	100%	教育委員会	
市立学校給食担当者に対する研修回数及び参加人数	年3回 全給食調理員・栄養教諭 学校栄養職員	年3回 全給食調理員・栄養教諭 学校栄養職員	教育委員会	

#### (2) 集団給食を通じた食の安全安心に関する学習の実施

園児及び児童等に対し、給食を通じた衛生学習を実施します。

### 3-3 使用水

#### ● 施策の背景

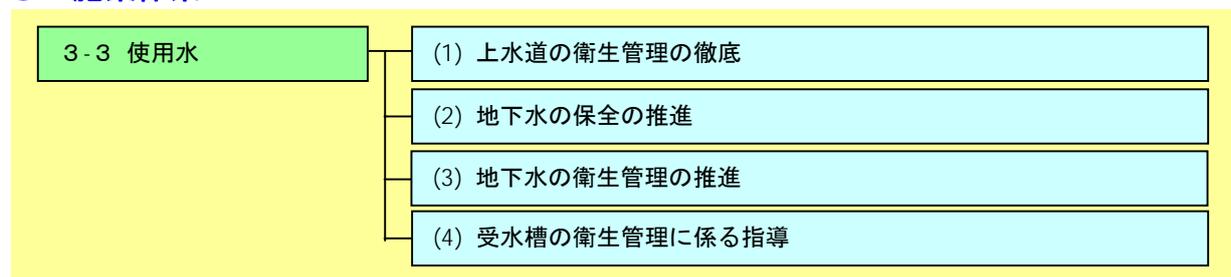
京都市は大小の河川及び琵琶湖疏水により、豊富な水に恵まれています。この豊かな水は市民生活を支えているとともに、京都の食文化を代表する京野菜や豆腐、湯葉、更には日本酒などへも、恩恵をもたらしています。市民生活の基盤であり、京都の食文化を支えてきた京都の水を保全し、次世代に継承していくため、河川及び地下水の水質の保全に努めます。

同時に、地下水を使用する食品等事業者に対し、使用水の衛生管理の徹底を指導し、食品の安全性の確保を図ります。

また、水道水については、水道水質検査計画に基づく水質管理を継続して実施するとともに、各建築物で管理する受水槽の衛生確保について、管理者に監視指導を行い、使用水の安全性確保を図ります。

#### 視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

#### ● 施策体系



#### ● 施策の内容

##### (1) 上水道の衛生管理の徹底

「水道水質検査計画」、「京（みやこ）の水ビジョン」及び「京都市水共生プラン」等に基づき、市民に安全・安心な水を提供するため、上水道の衛生管理の徹底を図ります。

##### (2) 地下水の保全の推進

水質汚濁防止法に基づき、地下水の常時監視を実施し、環境状況を把握します。

##### (3) 地下水の衛生管理に係る指導

地下水を使用する食品等事業者に対し、地下水の適正使用について、指導を行います。

#### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
地下水を使用する食品等事業者に対する延指導頻度	1回	年1回	保健福祉局

##### (4) 受水槽の衛生管理に係る指導

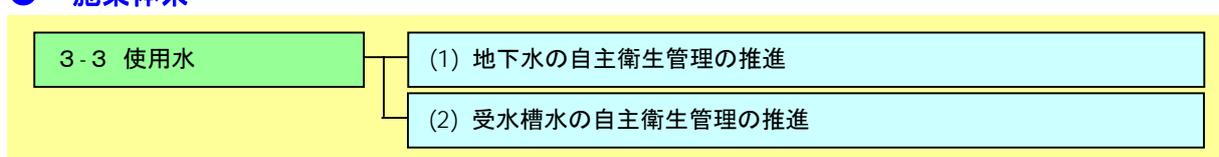
各建築物に設置される簡易専用水道、小規模受水槽について、その設置者又は管理者に対し設置に係る届出を指導するとともに、必要な検査及び清掃の実施を指導します。

#### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
受水槽設置者に対する検査及び清掃に係る延指導頻度	1回	年1回	保健福祉局

## 視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の推進

### ● 施策体系



### ● 施策の内容

#### (1) 地下水の自主衛生管理の推進

食品等事業者による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使用地下水の定期検査及びその記録保管を促進します。

#### (2) 受水槽水の自主衛生管理の推進

受水槽の管理者又は設置者による、定期的な受水槽の検査及び清掃を促進します。特に、簡易専用水道については、毎年度、検査機関による法定検査の実施を促進し、衛生管理を図ります。

### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
簡易専用水道の法定検査受検率	90.1%	100%	保健福祉局

## 4 違反・不良食品の流通の阻止

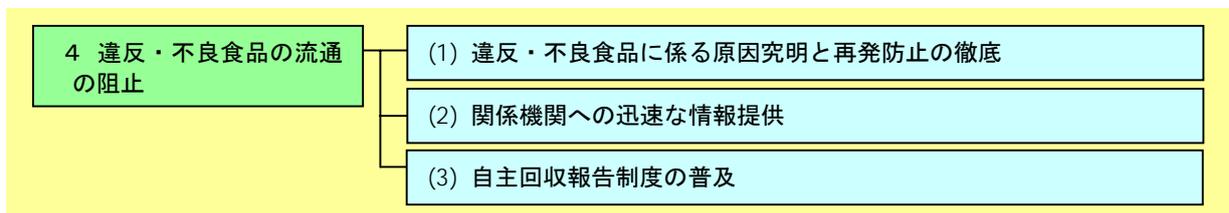
### ● 施策の背景

近年、事故米穀の不正規流通、中国産加工食品の有害化学物質混入事件など、これまでの食品衛生の概念では予想がつかない事件が続発しました。このような事件の発生に対し、健康被害の防止のため、迅速な措置を講じる必要があります。京都市では、食品に係る事故が発生した場合、その情報を探知してから迅速に対応できる体制を構築し、被害拡大の防止を徹底します。

また、食品等事業者自らが、取扱食品の違反状況等を発見した場合には、速やかな回収等、措置が求められます。京都市では、京都市食の安全安心条例に基づく「自主回収報告制度」を新たに導入し、食品等事業者が自主回収に着手した場合には、京都市への報告を義務付けると共に報告された回収情報を広く公表し、市民の安心な食生活の確保を図ります。

### 視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

#### ● 施策体系



### ● 施策の内容

#### (1) 違反・不良食品に係る原因究明と再発防止の徹底

市民等や食品等事業者から、違反・不良食品に係る届出又は相談を受けた際には、原因追及調査を行うとともに、被害拡大防止対策を講じます。

また、必要に応じて、市民等や食品等事業者に対し、被害拡大防止のための情報を提供します。

#### (2) 関係機関への迅速な情報提供

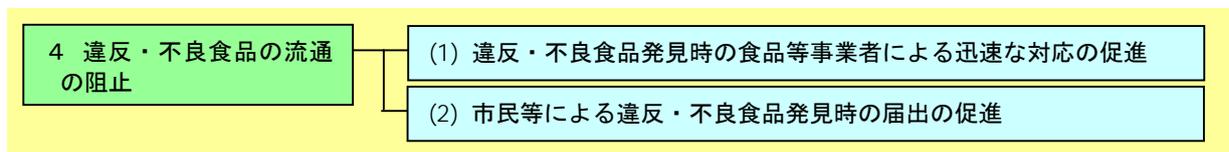
関係機関に対し、違反不良食品に係る情報を迅速に提供し、被害拡大防止措置を講じます。

#### 新規 (3) 自主回収報告制度の普及

京都市食の安全安心条例に基づく自主回収報告制度の普及を進め、事業者からの報告の徹底を図ります。なお、報告された自主回収情報については、ホームページ等を活用し、市民等に対し、広く公表します。

## 視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の推進

### ● 施策体系



### ● 施策の内容

#### (1) 違反・不良食品発見時の食品等事業者による迅速な対応の促進

ア 食品等事業者による自主衛生管理マニュアルの作成を進め、衛生管理状況の記録への取組を促進します。

イ 食品等事業者が違反・不良食品を発見した場合には、直ちに関係行政機関へ報告するとともに、衛生管理状況の記録に基づき、適切に違反食品等を特定し、迅速に回収するなど、被害拡大防止に向けた措置を講じるよう取組を進めます。

また、自主回収報告制度に基づき、京都市に対する回収情報の報告を徹底するとともに、市民に対する情報開示を促進します。

#### (2) 市民等による違反・不良食品発見時の届出の促進

市民等が違反・不良食品等を発見した場合には、関係行政機関への届出について、協力を求めます。また、原因究明及び被害拡大防止に向けた必要情報の提供について協力を求めます。

## 5 消費段階

### ● 施策の背景

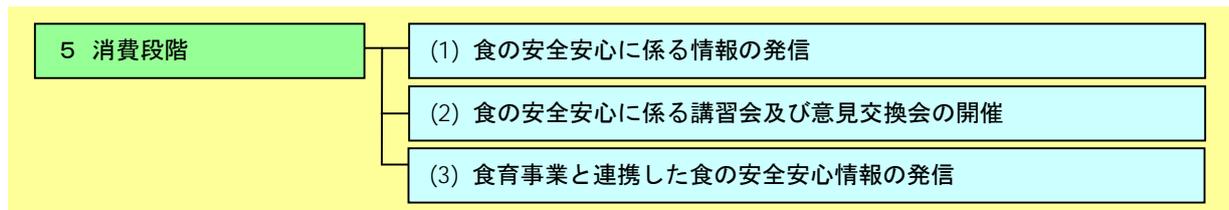
食の安全安心を確保していくためには、消費者一人一人が食の安全安心に関する正しい知識を持ち、主体的により安全な食品を選択することによって、安心した食生活を営むことが大切です。

京都市では、関係部局と連携しながら、市民等に対し、食に係る各種事業を通して、食の安全安心情報を提供するとともに、市民等との食の安全安心をテーマとした意見交換（リスクコミュニケーション※ p 4 参照）の推進が重要とされています。

また、市民等は、食の安全安心に係る知識について理解を深め、自らの健康保護を図ることが求められます。

### 視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

### ● 施策体系



### ● 施策の内容

#### (1) 食の安全安心に係る情報の発信

ア リーフレット、ホームページ及び「みやこ健康・安全ねっと（健康危機管理情報メール配信）」など、あらゆる情報媒体を活用した食の安全安心情報を発信します。また、関係部局の情報網や情報媒体を活用し、効果的かつ効率的な情報発信を行います。特に、国内で規制の対象となっていない食品中の物質等についても、積極的に最新の情報を収集し、科学的知見を踏まえた情報を発信することで、健康被害の未然防止を図ります。

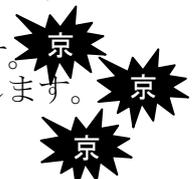
イ 保健所における各種事業に伴い、来所する市民に対し、食の安全安心情報を発信します。

ウ 観光旅行者に対する効果的な食の安全安心情報の発信を推進します。

エ 大学と連携し、最新情報を踏まえたわかりやすい情報提供を推進します。

オ 大学生に対する食の安全安心情報の発信を図ります。

新規  
新規  
新規



#### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	目標値	担当部局
大学生に対する食の安全安心情報の発信頻度	年4回	総合企画局 保健福祉局

#### (2) 食の安全安心に係る講習会及び意見交換会の開催

ア 食の安全安心をテーマとした講習会を開催し、市民への情報提供を行います。また、京都市施策の説明会や食の安全安心をテーマとした意見交換会を積極的に開催し、相互理解を深めます。

イ 保健所における各種事業の中で、講習会を実施するなど、小規模なリスクコミュニケーションの取組を進めます。

ウ 大学生に対し、食品衛生講習会を開催し、知識の向上を図ります。

新規



#### ● 施策の指標・目標値

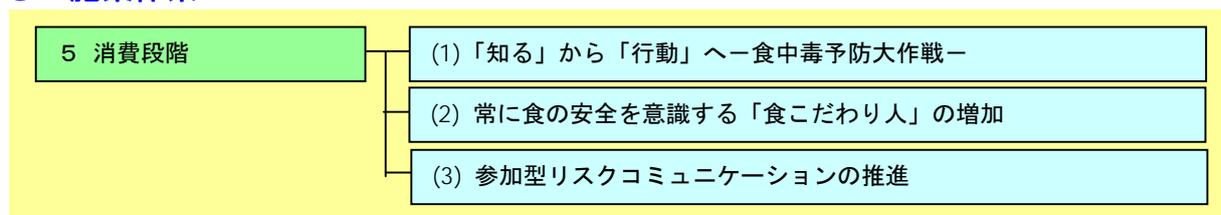
施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
食の安全安心をテーマとした市民向け講習会等の参加人数	参加人数：2,177人	参加人数：年2,500人	保健福祉局
大学生を対象とした食品衛生講習会の開催回数	—	全ての大学に 年1回	保健福祉局

#### (3) 食育事業と連携した食の安全安心情報の発信

京(みやこ)・食育推進プランに基づく食育事業の推進に伴い、食の安全安心情報の発信を図ります。

## 視点2 市民等や食品等事業者による食の安全安心確保への自主的な取組の推進

### ● 施策体系



### ● 施策の内容

#### 新規 (1) 「知る」から「行動」へー食中毒予防大作戦ー

食の安全安心の知識をもとに、市民自ら「食中毒予防3原則」を実践し、健康保護が図れるよう普及啓発を推進します。

#### 新規 (2) 常に食の安全を意識する「食こだわり人」の増加

ア 更なる潤いある食生活を目指し、自らが安全の観点で食品を選択できる「食のこだわり人」が増加するよう、市民に対する普及啓発を進めます。

また、地域イベントでの模擬店の出店など、市民自ら食品の取扱いに携わる際に食の安全を意識した衛生管理の実践につながるよう、普及啓発を図ります。



イ 大学生に対しては、食の安全を意識した「学祭模擬店」の開催を通じ、食の安全安心にこだわる大学生が増加するよう、普及啓発を図ります。

### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	目標値	担当部局
食の安全を意識した『学祭』食品衛生マニュアルの作成	5年で 10大学で実施	保健福祉局

#### 新規 (3) 参加型リスクコミュニケーションの推進

「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証」施設や京都市衛生環境研究所での食品検査の見学会を通じて、食の安全性確保について、相互理解を深めます。

### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	目標値	担当部局
「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証」取得施設等への見学会 市民参加者数	年200人	保健福祉局

## 6 食中毒等発生時における緊急危機管理体制

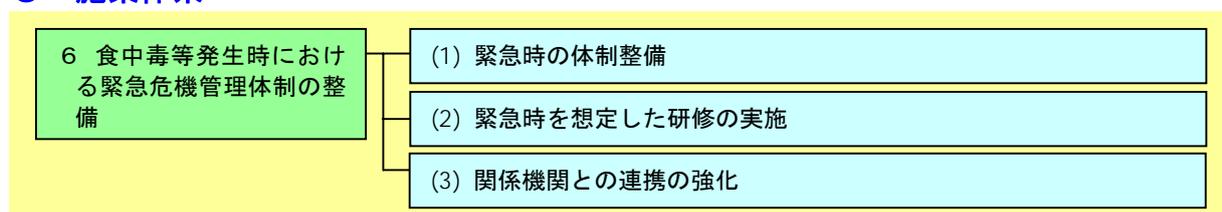
### ● 施策の背景

食中毒等により健康被害が発生した場合には、市民等の生命・健康の保護を第一に、迅速かつ的確に対処し、被害の拡大を防止することが重要となります。京都市では、緊急時に、市民の生命・身体・財産を保護することを目的とする「京都市危機管理基本計画」を策定し、総合的な危機管理の推進に取り組んでいます。当計画に基づき、緊急時には迅速かつ効率的に原因追求及び被害拡大防止対策を講じられるよう体制を整備します。

また、食品等事業者及び医療機関に対し、食中毒等の情報を探知した場合の対処方法について教示し、緊急時対応マニュアルの作成を指導するなど、緊急時対策の整備を図ります。

### 視点1 生産から消費に至るまで、食の安全性確保に向けた取組の推進

#### ● 施策体系



### ● 施策の内容

#### (1) 緊急時の体制整備

ア 食中毒等の緊急事態の発生を想定し、平常時から体制の整備（緊急連絡網の整備、調査に必要な調査票、検査機器及び器具等の準備）を徹底します。

イ 緊急事態の発生時には、「京都市危機管理基本計画」に基づき、事案の規模に応じた庁内体制を整備し、迅速かつ効果的に原因追及調査を実施するとともに、被害拡大防止対策を講じます。

ウ 食品等事業者に対し、緊急時に適切な対応を実施できるよう、マニュアルの作成等の指導を実施します。

エ 必要に応じて、緊急事態の発生状況を公表し、注意喚起に努めます。

#### (2) 緊急時を想定した研修の実施

担当職員に対し、緊急時を想定した研修を開催することで、対策技術の向上を図ります。

#### ● 施策の指標・目標値

施策の指標	現状値(平成21年度)	目標値	担当部局
担当職員に対する緊急事態を想定した研修の開催頻度	1回	年1回	保健福祉局

#### (3) 関係機関との連携

ア 事案の内容に応じて、国及び他行政機関等の関係機関と連携を図り、被害拡大防止に向け、効果的な調査指導を実施します。

イ 緊急時に迅速に対応するため、関係機関との連絡網について、継続して整備します。

## 資料 京都市食の安全安心推進計画 審議経過

京都市食の安全安心推進計画を策定するに当たり、平成22年6月29日に京都市食の安全安心推進審議会に対し諮問しました。当審議会での審議経過を以下に示します。

### 《京都市食の安全安心推進審議会委員》

氏名		区分	所属団体名等
○	家原 知子	学識経験者	京都府立医科大学大学院医学研究科 講師
	池本 周三	関係団体	社団法人 京都市食品衛生協会 副会長
◆	伊藤 省二	市民	市民公募
◆	北倉 弘款	関係団体	財団法人京都府生活衛生営業指導センター 理事
◆	◎ 北畠 直文	学識経験者	京都大学大学院 教授
	吹田 孝子	市民	市民公募
◆	須田 樹弘	関係団体	株式会社 大丸松坂屋百貨店 大丸京都店 食品部長
◆	中川 恵美子	関係団体	京都市地域女性連合会常任委員
◆	細見 泰敏	関係団体	全国農業協同組合連合会京都府本部 本部長
	山岡 祥子	学識経験者	平安女学院大学国際観光学部 講師
	湯浅 義三	関係団体	社団法人 京都微生物研究所 理事
	渡辺 徹志	学識経験者	京都薬科大学 教授

◎：会長，○：副会長，◆：ワーキンググループ委員

※敬称略 50音順

### 《京都市食の安全安心推進計画審議経過》

開催日	会議名	議題
平成22年 6月29日	第1回 京都市食の安全安心推進審議会	1 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京都市食の安全安心推進計画(仮称)の策定について(諮問) 2 京都市食の安全安心推進計画(仮称)について 3 京都市食の安全安心推進計画(仮称)の策定スケジュール(案)について
平成22年 7月8日	第1回 京都市食の安全安心推進審議会 ワーキンググループ	1 今後の検討スケジュールについて 2 京都市の食品衛生行政について 3 他都市の推進計画策定事例について 4 推進計画基本事項及び施策体系について
平成22年 7月21日	第2回 京都市食の安全安心推進審議会 ワーキンググループ	1 京都市の食の安全安心施策の現状について 2 推進計画基本事項及び施策体系について
平成22年 9月27日	第3回 京都市食の安全安心推進審議会 ワーキンググループ	京都市食の安全安心推進計画(仮称)素案(案)について
平成22年 11月22日	第2回 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計画(仮称)素案(案)について

## 京都市食の安全安心推進計画（仮称）スローガン（案）について

- 案 1 みんなで創ろう，京（みやこ）の食の安全・安心！
- 案 2 あなたが主役 京（みやこ）の食の安全・安心！
- 案 3 京の食 築く安全 つなぐ安心
- 案 4 人から人へ，心でつながる，食の安全安心，京のまち
- 案 5 考えてみまへんか 「食べて安心，買うて安全 京の食」
- 案 6 きょう（京） から 明日に 人がつなぐ 食の未来
- 案 7 今日（京）の安心 明日の安全・京の食
- 案 8 京の食文化 伝える安全 伝わる安心
- 案 9 京の食の安全，みんなで守れば，みんな安心
- 案 10 誰もが主人公・食の安全

平成23年度  
京都市食品衛生監視指導計画

素 案

平成22年11月19日現在

京 都 市 保 健 福 祉 局

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	……	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(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 目次(五十音順)		
	用語説明 (五十音順)		

## 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、「条例」という。）に基づき、京都市、食品等事業者や市民が、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。条例第9条に基づく「京都市食の安全安心推進計画（仮称）」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取りまとめ、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  
食品衛生に関する問題等を勘案し、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上で、翌年度計画の見直しと充実を図ります。

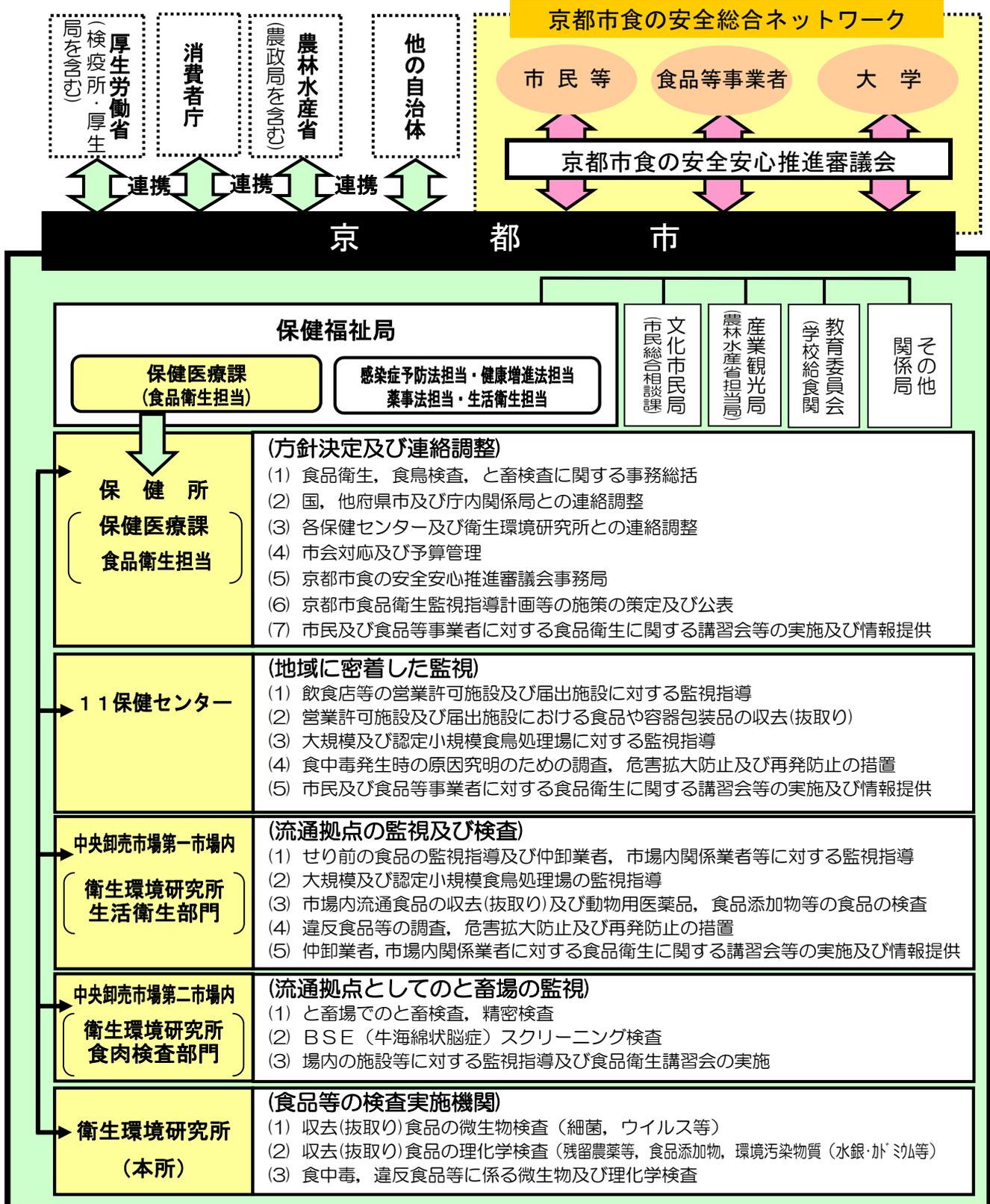
## III 計画の主なポイント

- 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(現在策定中)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"> <li>① 京の食文化の継承</li> <li>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。</li> </ul>	
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「京都市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、従来から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調査を実施し、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強化	充実項目
<ul style="list-style-type: none"> <li>◎ 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。</li> <li>◎ 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。</li> </ul>	
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"> <li>◎ 輸入食品に係る収去(抜き取り)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。</li> <li>◎ 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、全ての牛についてBSEスクリーニング検査を継続して実施します。</li> </ul>	
6 食中毒発生防止の徹底	
<ul style="list-style-type: none"> <li>◎ 食肉の生食等を原因とする食中毒発生防止の徹底 多発する、食肉の生食等を原因とするO157やカンピロバクター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。</li> <li>◎ 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。</li> <li>◎ フグによる食中毒発生防止の徹底 フグの流通が増加する冬期に、フグ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、無資格者によるフグ処理の禁止といった適正なフグ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。</li> <li>◎ 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。</li> </ul>	
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、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)」、「食品行商衛生条例(京都府)」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
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。	原則、年間1回以上の監視指導を行う。
<ul style="list-style-type: none"> <li>* 過去に食中毒、違反や苦情が発生した施設</li> <li>* 京の食文化を代表する食品製造施設</li> <li>* 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)</li> <li>* 大量調理施設 (保育所、小学校、福祉施設、病院等の給食施設)</li> <li>* 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)</li> <li>* 食肉処理業、食肉販売業(処理加工を行う施設)</li> <li>* 魚介類販売業 (フグ、カキ等の二枚貝を取扱っている施設)</li> <li>* 許可を要する食品製造業(工場形態の施設)</li> <li>* 食鳥処理施設</li> </ul>	<p>中央卸売市場等の食品流通拠点</p> <p>せり開始前等に常時監視を行う。</p>
	監視指導の写真

### 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"> <li>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)</li> <li>② 原材料の衛生状況</li> <li>③ 製品の表示事項の点検等の基準遵守</li> </ol> <p>について監視指導を実施します。</p>	<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>

## 2 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

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			路上弁当販売一斉監視			行楽シーズン対策			食品表示の監視		
フグ処理施設一斉監視 (改正条例周知)			集団給食施設一斉監視 (社会福祉・病院等)			集団給食施設一斉監視 (小学校)			フグ処理施設一斉監視		
フグ処理施設一斉監視 (改正条例周知)			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・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)	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。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 (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
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、監視指導し、さらなる衛生確保を図ります。	漬物製造業	10月~12月
フグ処理施設一斉監視	『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。フグ毒による食中毒発生防止対策を徹底します。専任のフグ処理師による適正な処理について監視指導します。	フグ処理施設	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発生防止対策を徹底します。	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

## 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、効率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 ( )内は全体件数に占める割合	昨年度検体数 増減
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 %)	
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 %)	
乳製品	33 ( 1.4 %)	33 ( 1.4 %)	
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 %)	
清涼飲料水	11 ( 0.5 %)	11 ( 0.5 %)	
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 %)	
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 %)	
合計	2,339	2,331	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。

## Ⅶ 緊急管理体制の整備と強化

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 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(\*)システムの考え方に基づく衛生管理手法を取り入れた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)とは、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。

### 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

食品等事業者には、「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、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づく検査の実施を指導し、水質管理の徹底を図ります。

#### (2) 「京・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、認証施設又は商品に「認証マーク」を掲示することが可能となります。消費者がより安全な食品を選択するための一助となるよう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

本条例において、「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、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、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、営業者に対し、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、営業者は食品衛生責任者の意見を尊重し、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

京都市、市民及び食品等事業者等の関係者間で、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、積極的な情報の提供を行います。また、京(みやこ)・食の安全衛生管理認証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

リーフレットやチラシの配布、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等、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。

情報発信に当たり、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
	「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

条例に定める「自主回収報告制度」に基づき、食品等事業者が自主的に違反食品等の回収に着手し、その旨を京都市に報告した場合、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、当該事業者から自主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、広く市民の皆様から意見を募集し(パブリックコメントを実施)、市民の皆様からの意見を反映させます。また、応募いただいた意見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、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

食品の安全性を確保するために、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。
- 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。
- リ) 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。
- ハ) 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。
- ニ) 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。
- ホ) 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。
- リ) 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。
- 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。
- リ) BSEスクリーニング検査を実施します。
- ハ) 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。
- ニ) 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。
- ホ) 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)	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	1,890	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	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。

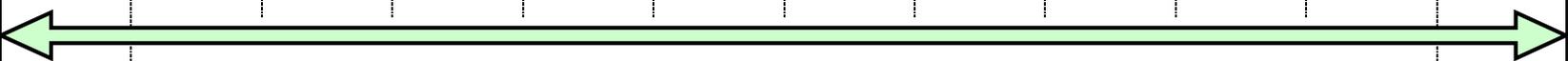
平成23年度 市内保健センターにおける監視指導計画表

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
<b>一斉取締り</b>	<p>夏期一斉取締り (7月～8月)</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>年末・年始一斉取締り (12月～1月)</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 (4月～11月)</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>フグ処理施設一斉監視 (4月～11月)</p> <p>●フグ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 (5月～10月)</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>集団給食施設一斉監視 (社会福祉・病院等) (5月～10月)</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) (9月～11月)</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</p> <p>●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>ノロウイルス対策 (社会福祉・病院等、飲食店等) (11月～3月)</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</p> <p>●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 (6月～10月)</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 (10月～11月)</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 (4月～12月)</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に係る監視指導</p>											
<b>食品表示の監視</b>	<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>											
<b>輸入食品対策</b>	<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>											
<b>食中毒対策</b>	<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>											
<b>食鳥処理場の監視</b>	<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>											
<b>自主衛生管理推進及び食品等事業者の育成</b>	<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>											
<b>リスクコミュニケーション推進事業</b>	<p>【市民】</p> <p>○「京都市食の安全安心推進審議会」の実施、○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>○「平成22年度京都市食品衛生監視指導計画」に基づく監視指導の実施結果の公表</p> <p>【食品等事業者】</p> <p>○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							フグ処理施設の一斉監視(フグによる食中毒対策)				
	・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 ・フグ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							カキ等取扱施設の一斉監視(ノロウイルスによる食中毒対策)				
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"> <li>食品添加物（保存料，甘味料，着色料，漂白剤等）</li> <li>規格検査（成分規格，微生物検査）</li> <li>動物用医薬品（抗生物質，合成抗菌剤等）</li> <li>自然毒（貝毒，フグ毒）</li> <li>寄生虫等の検査</li> </ul>											
	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"> <li>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</li> <li>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</li> </ul>											
	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"> <li>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）</li> </ul>											
	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"> <li>市場内生活衛生部門の見学，視察，研修生への対応</li> <li>消費者団体及び場内事業者団体との懇談会への参加</li> <li>ホームページによる情報提供</li> <li>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</li> </ul>											

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"> <li>・と畜検査（牛・馬・豚・めん羊・山羊の生体検査等）</li> <li>・精密検査（病理・理化学・微生物検査）</li> <li>・BSEスクリーニング検査</li> <li>・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）</li> </ul>											
食品衛生法に基づく検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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）</li> <li>・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）</li> <li>・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）</li> <li>・食鳥、猪などの狩猟肉等の病理検査</li> </ul> 											
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; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>夏期一斉取締</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>・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>  <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>場内の業者に対する講習会</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>場内の業者に対する講習会</p>  </div> </div>											

## 用語説明 目次（五十音順）

### 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
- 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)
- 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、ハセップ、ハシップ）
- PCR法
- ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府)
- 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
- 京(みやこ)・食育推進プラン

### ら

- リスクコミュニケーション
- リステリア

### 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。

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、全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

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。

食肉は十分な加熱(65℃、1分間以上)を行う。

### ○ 京都市食の安全安心推進計画（平成22年11月現在、審議中）

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計画です。平成23年度から27年度を対象とし、「スローガン」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、庁内関係部局が実施する具体的な取組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年に定められた条例で、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ずる措置について、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月に本条例を施行しました。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。

## さ

### ○ サルモネラ

#### 《 特 徴 》

以前はサルモネラ菌という名称で呼んでいたが、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、さまざま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、発熱で、とくに下痢は激しく、便は水様になることが多いです。

#### 《 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。  
鶏卵は割ったままの状態では放置しておかない。  
サラダなどで使う野菜は、十分に洗浄する。  
まな板や包丁などは常に洗浄消毒し、清潔にしておく。  
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。

#### ○ 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また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を検査したり、試験検査に必要な食品等を収去(抜き取り)したり、また、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任命し、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(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)

昭和31年4月1日に制定(平成4年4月の改正)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 》

感染後約12時間の潜伏期間。

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。

食品の温度管理(4℃以下の低温保存)の徹底

### ○ 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 》

感染後1～10日間の潜伏期間

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が見られます。

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ります。

#### 《 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。(75℃、1分間以上)

野菜類はよく洗浄する

食品の温度管理(低温保存)の徹底

### ○ 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づけられています。

《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。

### ○ 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全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》

主症状は、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱

潜伏時間は24～48時間

《対策》

二枚貝は中心部まで十分に加熱する。(85℃、1分間以上)

野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。

手指をよく洗浄する。

感染者の便、嘔吐物に接触しない。(※便や嘔吐物を適切に処理する)

## は

### ○ HACCP(ハサップ、ハセップ、ハシップ)

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。
- **京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例（京都府）**  
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る。  
《 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る。
- **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を済ませ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。
- **京(みやこ)・食育推進プラン**  
京都市における食育を総合的に推進するための計画です。  
平成17年6月、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成、食に関する感謝の念と理解、食育推進運動の展開等を基本理念とする「食育基本法」が成立し、同年7月に同法が施行されました。  
同法第18条に基づく市町村食育推進計画として、「京(みやこ)・食育推進プラン」を平成19年1月に策定しました。

## 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

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◆◆号  
再生紙を使用しています

「京都市食の安全安心推進計画（仮称）」及び「平成23年度京都市食品衛生監視指導計画」の策定に至る今後の予定

※ 「京都市食の安全安心推進計画(仮称)」を「推進計画(仮称)」という。

※ 「平成23年度京都市食品衛生監視指導計画」を「平成23年度監視指導計画」という。

月 日	京都市食の安全安心推進計画（仮称）	平成23年度京都市食品衛生監視指導計画
6月29日	<b>第1回 京都市食の安全安心推進審議会の開催</b> ○ 諮問（京都市食の安全安心推進計画（仮称）について） ○ 推進計画策定までの進め方を検討	
7月～10月	<b>ワーキンググループによる検討（3回の会議を開催）</b> ○ 京都市における食の安全安心施策の現状を説明 ○ 「推進計画(仮称)」(素案)の検討	
11月22日	<b>第2回 京都市食の安全安心推進審議会の開催</b> ○ 「推進計画(仮称)」(素案)の検討 ○ 「平成23年度監視指導計画」(素案)の検討	
1月～2月	<b>「推進計画(仮称)」(素案)及び「平成23年度監視指導計画」(素案)についてパブリックコメント実施（30日間）</b>	
2月	<b>ワーキンググループによる検討</b> ○ パブリックコメントを反映させた「推進計画(仮称)」(案)について検討	
3月上旬	<b>第3回 京都市食の安全安心推進審議会の開催</b> ○ 「推進計画(仮称)」(案)の検討→確定へ ○ 「平成23年度監視指導計画」(案)の検討→確定へ	
3月中旬	市長へ答申	

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公布する。

平成22年3月26日

京都市長 門川大作

京都市条例第59号

## 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

### 目次

#### 前文

#### 第1章 総則（第1条～第8条）

#### 第2章 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する基本的施策

##### 第1節 食の安全安心推進計画（第9条）

##### 第2節 食品等の安全性及び安心な食生活を確保するための環境の整備（第10条～第14条）

##### 第3節 自主回収に係る報告（第15条・第16条）

#### 第3章 食の安全安心推進審議会（第17条～第20条）

#### 第4章 雑則（第21条）

#### 附則

ここ京都では、1200年を超える悠久の歴史の中で、日本の文化の中心として、世界に誇るべき独自の文化がはぐくまれてきた。これは、食においても例外でなく、京都特有の風土に根差した伝統のある独自の食文化が脈々と受け継がれている。比類のないこの独自の食文化を継承し、発展させていくことが、市民の食生活に潤いを与えるとともに、健全な心と身体を培う基礎となる食育の推進に資するものと確信する。

食は、日々の生活の基本となるものである。これまでの経済の発展に伴い、世界の様々な食品が大量に流通し、かつてない豊かな食生活が営まれているが、その一方で、食品の生産から販売に至るまでの流通の過程が複雑化する中で、食品の安全性を脅かす様々な問題が発生し、食品の安全性に対する信頼が大きく揺らいでいる。

そのため、食品等の安全性を確保し、安心して食生活を営むことのできる環境を整備することが、市民の健康を維持していくために不可欠である。また、京都は、世界的な観光都市であり、京都を訪れる多くの観光旅行者その他の滞在者の健康に係る被害の発生を防止することも必要である。

ここに、本市は、事業者、市民及び観光旅行者その他の滞在者と協同し、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に取り組むことを決意し、この条例を制定する。

#### 第1章 総則

##### （目的）

第1条 この条例は、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関し、その基本理念を定め、並びに本市及び事業者の責務並びに市民及び観光旅行者その他の滞在者（以下「観光旅行者等」という。）の役割を明らかにするとともに、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する施策（以下「食の安全安心施策」という。）に関し必要な事項を定めることにより、市

民及び観光旅行者等の健康の保護を図ることを目的とする。

(定義)

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 食品 すべての飲食物(薬事法第2条第1項に規定する医薬品及び同条第2項に規定する医薬部外品を除く。)をいう。
- (2) 添加物 食品衛生法(以下「法」という。)第4条第2項に規定する添加物をいう。
- (3) 器具 法第4条第4項に規定する器具をいう。
- (4) 容器包装 法第4条第5項に規定する容器包装をいう。
- (5) 食品等 食品若しくは添加物又は器具若しくは容器包装をいう。
- (6) 食品等事業者 次に掲げる事業者をいう。
  - ア 食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、保存し、若しくは陳列する事業者
  - イ 器具又は容器包装を販売し、販売の用に供するために製造し、若しくは輸入し、又は営業上使用する事業者
- (7) 特定食品等事業者 食品等事業者のうち、本市の区域内に製造所、事務所、営業所、店舗、倉庫その他の事業の用に供する施設を有するものをいう。

(基本理念)

第3条 食品等の安全性及び安心な食生活の確保は、次に掲げる事項を基本理念として行われなければならない。

- (1) 市民の健康の保護が最も重要であるという認識の下に、本市及び食品等事業者が必要な措置を講じること。
- (2) 食品等の生産から販売に至る食品等の供給の一連の行程において、食品等事業者が必要な措置を適切に講じること。
- (3) 市民の健康に係る被害を未然に防止するため、本市が、市民の意見に十分配慮しつつ、科学的知見に基づいて必要な措置を講じること。

(本市の責務)

第4条 本市は、基本理念にのっとり、食の安全安心施策を総合的に策定し、及び実施するよう努めなければならない。

- 2 本市は、食の安全安心施策の策定及び実施に当たっては、市民及び観光旅行者等の意見を適切に反映するよう努めなければならない。

(食品等事業者の責務)

第5条 食品等事業者は、基本理念にのっとり、自ら取り扱う食品等による人の健康に係る被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の措置を講じるよう努めなければならない。

- 2 食品等事業者は、自ら取り扱う食品等の安全性に関する知識の修得に努めなければならない。
- 3 食品等事業者は、自ら取り扱う食品等に関し、正確かつ適切な情報の提供に努めるとともに、当該食品等に関する事項の表示をするに当たっては、その内容を明確かつ平易なものとし

するよう努めなければならない。

4 食品等事業者は、本市が実施する食の安全安心施策に協力するよう努めなければならない。  
(市民及び観光旅行者等の役割)

第6条 市民及び観光旅行者等は、次に掲げる役割を積極的に果たすものとする。

(1) 食品等の安全性を確保するために必要な知識を持ち、その重要性について理解を深めること。

(2) 本市が実施する食の安全安心施策に意見を表明するとともに、これに協力すること。  
(相互の協力)

第7条 本市、食品等事業者、市民及び観光旅行者等は、この条例の目的を達成するため、相互に、その果たす役割を理解し、協力するものとする。

2 本市は、食品等事業者、市民及び観光旅行者等との相互理解が増進され、協力が推進されるよう、情報の提供、交流の促進その他の必要な措置を積極的に講じるものとする。  
(緊急の事態に対処するための体制の整備)

第8条 本市は、食品等による人の健康に係る重大な被害が生じ、又は生じるおそれがある緊急の事態に対処するため、当該事態の発生を防止するために必要な体制を整備するよう努めなければならない。

## 第2章 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する基本的施策

### 第1節 食の安全安心推進計画

第9条 市長は、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（以下「食の安全安心推進計画」という。）を定めなければならない。

2 食の安全安心推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

(1) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する目標

(2) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する取組

(3) その他食の安全安心施策を総合的かつ計画的に実施するために必要な事項

3 市長は、食の安全安心推進計画を定めるに当たっては、第17条に規定する審議会の意見を聴くとともに、食品等事業者、市民及び観光旅行者等の意見を適切に反映するために必要な措置を講じなければならない。

4 市長は、食の安全安心推進計画を定めたときは、速やかにこれを公表しなければならない。

5 前2項の規定は、食の安全安心推進計画の変更について準用する。

### 第2節 食品等の安全性及び安心な食生活を確保するための環境の整備

(調査研究の推進)

第10条 本市は、食の安全安心施策の策定及び実施に必要な調査研究の推進に努めなければならない。

(食品等の安全性の確保に関する理解を深めるための措置)

第11条 本市は、食品等の安全性の確保に関する教育、学習及び広報活動の充実により、食品等事業者、市民及び観光旅行者等が食品等の安全性の確保に関する理解を深めるために必要な措置を講じるよう努めなければならない。

(情報の収集及び提供)

第12条 本市は、食品等事業者及び市民が自発的に行う食品等の安全性の確保に関する活動

を支援するため、食品等の安全性の確保に関し必要な情報を収集し、及び提供するよう努めなければならない。

(表彰)

第13条 市長は、食品等の安全性の確保に関し、顕著な成果を収めた特定食品等事業者及び功労のあった特定食品等事業者を表彰するものとする。

(国及び他の地方公共団体との協力)

第14条 本市は、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に係る広域的な取組を必要とする施策については、国及び他の地方公共団体と協力して、その推進に努めなければならない。

### 第3節 自主回収に係る報告

(自主回収の着手の報告)

第15条 次の各号に掲げる特定食品等事業者は、それぞれ当該各号の食品等の回収に自ら着手したときは、直ちに市長に報告しなければならない。ただし、当該特定食品等事業者が法第54条の規定に基づく命令を受けたとき、市民及び観光旅行者等の健康への影響が軽微であると市長が認めるときその他市長がその報告の必要がないと認めるときは、この限りでない。

(1) 法第6条の規定又は法第8条第1項の規定による禁止に違反して食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、若しくは加工した特定食品等事業者

(2) 法第9条第1項の規定に違反して同項に規定する獣畜の肉、骨、乳、臓器及び血液並びに家きんの肉、骨及び臓器を食品として販売し、又は販売の用に供するために加工した特定食品等事業者

(3) 法第10条の規定に違反して同条に規定する添加物並びにこれを含む製剤及び食品を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、若しくは加工した特定食品等事業者

(4) 法第11条第2項の規定に違反して食品又は添加物を販売し、製造し、輸入し、又は加工した特定食品等事業者

(5) 法第11条第3項の規定に違反して食品を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、若しくは加工した特定食品等事業者

(6) 法第16条若しくは第18条第2項の規定又は法第17条第1項の規定による禁止に違反して器具又は容器包装を販売し、又は販売の用に供するために製造し、若しくは輸入した特定食品等事業者

(7) 法第19条第2項の規定に違反して食品等を販売した特定食品等事業者

(8) 法第20条の規定に違反して公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽又は誇大な表示又は広告をした食品等を販売した特定食品等事業者

2 前項の規定による報告は、次に掲げる事項を記載した報告書に、別に定める書類その他の物件を添えて行わなければならない。

(1) 回収する食品等の名称

(2) 当該食品等の回収に着手した年月日

(3) 当該食品等を回収する理由

(4) 当該食品等の回収方法

(5) その他別に定める事項

3 市長は、第1項の規定による報告を受けたときは、速やかに当該報告に係る事項を公表するものとする。

(自主回収の終了の報告)

第16条 前条第1項の規定による報告をした特定食品等事業者は、当該報告に係る食品等の本市の区域内における回収を終了したときは、速やかに市長に報告しなければならない。

2 前項の規定による報告は、次に掲げる事項を記載した報告書に、別に定める書類その他の物件を添えて行わなければならない。

- (1) 回収を終了した食品等の名称
- (2) 当該食品等の回収を終了した年月日
- (3) 回収した食品等の数量
- (4) その他別に定める事項

3 前条第3項の規定は、第1項の規定による報告について準用する。

### 第3章 食の安全安心推進審議会

(審議会)

第17条 食の安全安心推進計画の策定その他この条例の施行に関する重要事項について、市長の諮問に応じ、調査し、及び審議するとともに、当該事項について市長に対し、意見を述べるため、京都市食の安全安心推進審議会（以下「審議会」という。）を置く。

(審議会の組織)

第18条 審議会は、委員12人以内をもって組織する。

2 委員は、学識経験のある者、特定食品等事業者、消費者その他市長が適当と認める者のうちから、市長が委嘱する。

(委員の任期)

第19条 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

(臨時委員)

第20条 審議会に、特別の事項を調査し、又は審議させるため必要があるときは、臨時委員若干人を置くことができる。

### 第4章 雑則

(委任)

第21条 この条例において別に定めることとされている事項及びこの条例の施行に関し必要な事項は、市長が定める。

附 則

この条例は、平成22年4月1日から施行する。ただし、第15条及び第16条の規定は、同年10月1日から施行する。

## ○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施行規則

### (用語)

第1条 この規則において使用する用語は、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「条例」という。）において使用する用語の例による。

### (自主回収の着手の報告)

第2条 条例第15条第2項各号列記以外の部分に規定する別に定める書類その他の物件は、次に掲げるものとする。

(1) 回収する食品等の写真（当該食品等を撮影することが困難な場合にあっては、当該食品等に類似するものの写真）

(2) その他回収する食品等を特定するために必要な書類その他の物件

2 条例第15条第2項第5号に規定する別に定める事項は、次に掲げるものとする。

(1) 次に掲げる特定食品等事業者の区分に応じ、それぞれ次に掲げる事項

ア 回収する食品等を販売し、製造し、又は輸入した者 当該食品等を販売し、製造し、又は輸入した年月日及び数量

イ 回収する食品又は添加物を加工した者 当該食品又は添加物を加工した年月日及び数量

(2) 回収する食品若しくは添加物を摂取し、又は回収する器具若しくは容器包装を使用することにより、人の健康に及ぼすことが想定される悪影響の内容及び程度

### (自主回収の終了の報告)

第3条 条例第16条第2項各号列記以外の部分に規定する別に定める書類その他の物件は、次に掲げるものとする。

(1) 回収した食品等の写真

(2) その他回収した食品等を特定するために必要な書類その他の物件

2 条例第16条第2項第4号に規定する別に定める事項は、回収した食品等に係る条例第15条第1項各号に規定する行為について、その再発を防止するために特定食品等事業者が講じる措置とする。

### (審議会の会長及び副会長)

第4条 京都市食の安全安心推進審議会（以下「審議会」という。）に会長及び副会長を置く。

2 会長は委員の互選により定め、副会長は委員のうちから会長が指名する。

3 会長は、審議会を代表し、会務を総理する。

4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

5 会長及び副会長に事故があるときは、あらかじめ会長の指名する委員がその職務を代理する。

### (審議会の招集及び議事)

第5条 審議会は、会長が招集する。ただし、会長及びその職務を代理する者が在任しないときの審議会は、市長が招集する。

2 会長は、会議の議長となる。

3 審議会は、委員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。

4 審議会の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

5 審議会は、必要があると認めるときは、委員以外の者に対して、意見の陳述、説明その他の必要な協力を求めることができる。

(庶務)

第6条 審議会の庶務は、保健福祉局において行う。

(審議会に関する補則)

第7条 この規則に定めるもののほか、審議会の運営に関し必要な事項は、会長が審議会に諮って定める。

(補則)

第8条 この規則に定めるもののほか、条例の施行に関し必要な事項は、保健福祉局長が定める。

#### 附 則

この規則は、平成22年4月1日から施行する。ただし、第2条及び第3条の規定は、同年10月1日から施行する。