

第13回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

- 1 日 時 平成26年6月17日（火）午前10時から正午まで
- 2 場 所 ホテル本能寺 5階 『雁（かりがね）』
- 3 次 第
- (1) 開 会
- (2) 京都市挨拶
- (3) 報告事項 食の安全安心に係る取組状況について
平成25年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について
- (4) 議 題 京都市食の安全安心推進計画の推進状況等について
- (5) 閉 会

配付資料

- 【資料 1】 食の安全安心に係る取組状況について
- 【資料 2】 平成25年度京都市食品衛生監視指導結果（案）
- 【資料 3】 京都市食の安全安心推進計画の推進状況等について

「京都市食の安全安心推進審議会」委員名簿

氏 名	所属団体名等
家原 知子	京都府立医科大学大学院医学研究科 准教授
池本 周三	一般社団法人京都市食品衛生協会 副会長
後藤 直正	京都薬科大学 微生物・感染制御学分野 教授
斎藤 紀子	市民公募
中川恵美子	京都市地域女性連合会 常任委員
西村 修次	全国農業協同組合連合会京都府本部 管理部長
西村 伸枝	市民公募
原 強	特定非営利活動法人コンシューマーズ京都 理事長
三嶋 吉晴	公益財団法人京都府生活衛生営業指導センター 理事
宮川 恒	京都大学大学院農学研究科 教授
山岡 祥子	平安女学院大学国際観光学部 准教授
山本 隆人	株式会社高島屋京都店 販売第6部 部長

※ 敬称略 50音順

食の安全安心に係る取組状況について

第1 市内における大規模食中毒の発生について

1 概要

平成26年5月2日（金）、京都府から本市に「京都市内の弁当調製所Aが5月1日に調製した弁当を喫食した者のうち、腹痛や下痢を訴える者が多数いる。」との連絡があった。

これを受け本市では速やかに調査を実施し、他にも同様の苦情を訴える者が多数いることが判明したため、施設Aで調製した弁当を原因とする食中毒であると断定し、5月2日（金）から6日（火）まで5日間の営業停止を命令するとともに、施設の消毒、営業者及び従事者に対する衛生講習会の開催、さらに市内の大規模弁当調製所に対する緊急立入調査を実施し、被害拡大の未然防止を図った。

なお、その後の調査の結果、当該弁当は527施設の2,583人が喫食しており、このうち943人が下痢、腹痛等の有症症状を呈していることが判明した。

2 喫食者について

配達先	施設数	喫食者数	有症者数
市内事業所	324	1,307	548
市外事業所	203	1,276	395
合計	527	2,583	943

3 原因について

(1) 提供メニュー

キーマカレー、ツナサラダ、チャプチェ、ゴボ天と大根の煮物、ハムチーズフライ、白菜漬物、小松菜ソテー、ご飯

(2) 食中毒菌検査結果

以下のとおり**毒素産生能を有するウエルシュ菌**を検出。

	便(患者・従事者)	弁当残品	調理器具等	合計
検体数	24	20	21	65
検出	7	5	0	12

※京都市検査分のみ

(3) 原因について

喫食者調査及び検査結果を総合的に考慮し、本件は、弁当の一品である**キーマカレーがウエルシュ菌に汚染**されていたことに起因する食中毒事件であると推定した。

4 再発防止に向けた取組について

(1) 大規模弁当調製所への緊急立入調査【実施期間：5月2日～5月7日】

弁当調製所のうち1日300食以上の弁当を製造している市内24施設に各保健センターの食品衛生監視員が施設に立入り、施設の清潔保持や食品の衛生的な取扱い等食中毒予防の注意喚起を図った。

(2) 路上弁当販売者への緊急立入調査【実施期間：5月7日～5月16日】

路上弁当販売者に対し、各保健センターの食品衛生監視員が路上弁当販売時における食品の衛生的な取扱い等食中毒予防の注意喚起を図るとともに、路上で弁当を販売していた47件に対する注意喚起及び温度管理の徹底等衛生指導を実施した。

(3) その他大量調理施設への一斉監視【実施期間：5月1日～7月31日】

平成26年度京都市食品衛生監視指導計画に基づき、給食施設や仕出し屋等の大量調理施設への一斉監視を実施し、食中毒予防の注意喚起を図っている。

(4) 講習会における集団指導【実施日：6月6日】

シルクホール（下京区）で開催した「平成26年度食中毒・感染症予防対策講習会」において、食品関係事業者や保育所職員等に対して更なる衛生管理意識の向上を図った。

【講義内容】

講演①「ノロウイルス等感染症について」

講演②「最近の食中毒の傾向と対策」

5 今後の取組について

(1) 自主衛生管理の徹底

大規模弁当調製所等の監視指導時に、大量調理マニュアル（厚生労働省策定）や衛生管理マニュアル等の再点検を徹底させるとともに、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証の取得を促し、営業者による自主的衛生管理の徹底を図る。

(2) 市民・事業者向け食品衛生講習会を継続的に実施する。

6 参考

(1) 京都市で発生した食中毒（平成20年度以降の患者数100人超の事例）

発生日	行政区	施設種別	病因物質	患者数	喫食者数
H24. 12. 6	中京	旅館	サポウイルス	118	211
H24. 12. 3	東山	旅館	ノロウイルス	155	391
H24. 11. 24	東山	旅館	ノロウイルス	186	434
H24. 3. 1	北	仕出し	ノロウイルス	313	912
H23. 10. 19	東山	飲食店	不明	114	313
H23. 9. 14	東山	旅館	ノロウイルス	107	248
H20. 10. 12	西京	飲食店	サルモネラ	150	601

(2) 全国で発生した食中毒（平成20年度以降の患者数500人超の事例）

発生日	自治体	施設種別	病因物質	患者数	喫食者数
H26. 1. 15	浜松市	製造所	ノロウイルス	1,271	8,027
H25. 9. 12	北海道	その他	病原大腸菌	516	1,100
H25. 4. 3	愛知県	仕出し	ノロウイルス	526	2,643
H24. 12. 11	山梨県	仕出し	ノロウイルス	1,442	3,775
H24. 12. 10	広島市	仕出し	ノロウイルス	2,035	不明
H23. 12. 26	岐阜県	仕出し	ノロウイルス	756	1,992
H23. 12. 13	堺市	その他	ウエルシュ	1,037	2,569
H23. 2. 9	北海道	給食	サルモネラ	1,522	2,758
H22. 9. 7	豊橋市	仕出し	病原大腸菌	503	1,687
H22. 8. 21	香川県	仕出し	サルモネラ	654	2,002
H22. 1. 21	倉敷市	仕出し	ノロウイルス	1,197	3,092
H22. 1. 21	愛知県	仕出し	ノロウイルス	655	3,827
H21. 2. 19	福岡県	給食	ウエルシュ	645	1,858
H21. 2. 8	岩手県	旅館	ノロウイルス	636	2,386

第2 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）の改正について

1 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）

- 都道府県政令市等は、食品衛生法第50条第2項に基づき、営業施設の衛生管理上講ずべき措置（ソフト面に関する基準）を条例で定めることができる。
- 条例を定める場合の技術的助言として、国が「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）（以下「指針」という。）」を示している。

⇒本市では指針に沿って「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」を制定

2 指針の改正（国の動き）

- 本年5月に指針を改正し、従来の基準に加え、HACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準（以下「HACCP導入型基準」という。）を規定し、食品等事業者が「従来の基準」又は「HACCP導入型基準」のいずれかを選択できることとした。
- 指針のとおり食品事業者が基準を選択できるよう、平成27年3月末までに都道府県政令市等に関係条例を改正するよう要請。

3 本市の対応

- 平成18年度に、HACCPの考え方を参考にした本市独自の「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」を創設。
- 国や他都市の動向も踏まえた条例改正の必要性の検討に加え、「HACCP導入型基準」を踏まえた「認証制度」の在り方そのものについて検討を行う。

食安発 0512 第 6 号
平成 26 年 5 月 12 日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

(公 印 省 略)

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する
指針 (ガイドライン) について

標記については、食品衛生法 (昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。) 第 50 条第 2 項に基づき都道府県、指定都市及び中核市が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 (ガイドライン)」 (平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号別添。最終改正; 平成 25 年 10 月 22 日食安発 1022 第 5 号。以下「指針」という。) を示しているところです。

食品の製造又は加工における衛生管理の手法については、HACCP (危害分析・重要管理点方式 (食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理方式 (Hazard Analysis and Critical Control Point)) をいう。以下同じ。) が、FAO/WHO 合同食品規格委員会 (コーデックス委員会) により、ガイドラインとして示され、国際標準として広く普及が進んでいます。

HACCP の導入により、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながるなど、食品の安全性の向上が期待されることから、HACCP による工程管理の普及を加速させる必要があります。また、食品の輸出に当たり、他国から HACCP による衛生管理が求められる場合があります。

こうした状況を踏まえ、国内の食品等事業者に対し、将来的な HACCP による工程管理の義務化を見据えつつ、HACCP の段階的な導入を図る観点から、本指針を改正し、従来の基準 (以下「従来型基準」という。) に加え、新たに HACCP を用いて衛生管理を行う場合の基準 (以下「HACCP 導入型基準」という。) を規定することとしましたので、各都道府県、指定都市及び中核市におかれては、当該改正の内容について関係事業者に指導するとともに、関係条例の改正について検討されるようお願いいたします。

記

第1 改正の内容

1. 新たに「危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準」を加える。
2. I第1(4)中、「異物」を「異物(人に悪影響を及ぼしうるガラス及び金属片等。以下同じ。)」に改める。
3. I第2の1の(2)中、「モニタリング方法」を「確認方法」に改める。
4. I第2の5の(2)に、「ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組み合わせ及びそ族及び昆虫の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法であれば、その施設の状況に応じた方法、頻度で実施することとしても差し支えない。」を加え、「また、そ族又は昆虫の…」を「なお、そ族又は昆虫の…」に改める。

第2 運用上の注意事項

1. HACCP導入型基準に係る監視指導について

HACCP導入型基準は、食品等事業者が行う衛生管理について規定したものであることから、当該基準に係る監視指導に当たっては、原則として施設設備の変更までは求めるものではないことに留意されたいこと。

2. 法第50条第2項の違反について

本指針においては、食品等事業者が実施すべき管理運営基準はHACCP導入型基準又は従来型基準のいずれかとするものとしていることから、法第50条第2項違反となるのは、HACCP導入型基準と従来型基準のいずれも満たしていない場合であること。

3. 食品等事業者に対する専門的助言について

HACCP導入型基準による衛生管理の具体的な方法については、コーデックスガイドラインにおける7原則の全てを適用しなければならないが、専門的な知識を必ずしも有していない食品等事業者も少なくないことから、そのような事業者に対しては、柔軟に対応し、必要な専門的助言を行うなど、きめ細かな指導助言に配慮されたいこと。

4. HACCP導入型基準の導入について

同一施設において、複数の製造ライン又は複数の種類の製品が存在し、施設全体で一斉にHACCP導入型基準による管理の導入を行うことが困難な場合は、製造ライン又は製品の種類ごとに段階的にHACCPの導入を進めていくことが望ましいこと。その際、他の製造ライン又は製品で従来型基準を満たしている場合には、基本的には、HACCPを導入している製造ライン又は製品も含め、施設として従来

型基準を満たすものと考えられるが、法第50条第2項の基準の適合性は、施設単位で判断されることから、万一、施設単位でHACCP導入型基準と従来型基準のいずれも満たしていない場合には、当該施設は、法第50条第2項違反となること。

5. 監視指導を実施する職員の指導等について

HACCP導入型基準に係る監視指導に当たっては、今後、国においてマニュアルや講習会等により必要な助言を行っていくこととしており、貴職におかれても、当該監視指導を実施する貴下職員への周知・指導に努められたいこと。

6. HACCPに関する用語について

HACCPに関する用語については、既存の法令との整合性の観点から、従来用いられてきたものを引き続き使用する場合もあるが、それらの意味はあくまでもコーデックスガイドラインに準拠したものであり、監視指導に当たっては、その旨配慮されたいこと。

7. 地方自治体におけるHACCPに係る取組について

地方自治体においては、HACCPの考え方に関わる認定制度等、独自の普及促進のための取組が行われているところもあるが、当該取組を進める上で、今般の改正によるHACCP導入型基準を活用されたいこと。

8. 関係条例の改正及びHACCP導入型基準導入施設の把握

HACCPによる衛生管理を実施しようとする食品等事業者の取組を促す観点から、平成27年3月末までに関係条例の改正が行われることが望ましいこと。

また、今後、関係条例の改正状況については、厚生労働省において、適宜調査を実施し、必要に応じて公表する予定であること。

加えて、HACCPを導入している施設数等については、今後、適宜調査を実施し、必要に応じて公表する予定であることから、貴管内の食品等事業者における衛生管理の状況（①施設全体としてHACCP導入型基準を導入している、②一部の製造ライン又は一部の種類の製品のみHACCP導入型基準を導入している（施設としては従来型基準を満たしている）、③施設全体として従来型基準を満たしている、④施設としていずれの基準も満たしていない）について、把握するよう努められたいこと。

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）
（平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添。
最終改正；平成26年5月12日付け食安発0512第6号）

食品等事業者が実施すべき管理運営基準は、次の各号に掲げるもののいずれかとす
る。

I 危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準

第1 農林水産物の採取における衛生管理

食用に供する農林水産物の採取にあたっては、次の管理を行うこと。

- (1) じん埃、土壌又は汚水による汚染防止を図るほか、廃棄物、有毒物質等を適切に管理することにより、農薬、動物用医薬品、飼料、肥料、糞便等からの汚染を防止すること。
- (2) 食用として明らかに適さない物は、分別すること。
- (3) 廃棄物（排水を含む。）は、衛生上支障がない方法で処理すること。
- (4) 採取、保管及び輸送にあつては、そ族、昆虫、化学物質、異物（人に悪影響を及ぼしうるガラス及び金属片等。以下同じ。）、微生物等による汚染防止を図ること。
- (5) 温度、湿度管理その他必要な措置を通じて、食品の腐敗、変敗等を防止すること。
- (6) 施設は清掃及び適切な補修により清潔かつ適切に維持管理されていること。
- (7) 食用に供する農林水産物の取扱者の衛生管理が行われていること。
- (8) 洗浄等に使用する水は、微生物的及び化学的に用途に適した水を使用すること。

第2 食品取扱施設等における衛生管理

1 一般事項

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (2) 施設設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ手順書を作成すること。
手順書の作成にあたっては、清掃、洗浄及び消毒の手順について、清掃又は洗浄を行う場所、機械器具、作業責任者、清掃又は洗浄の方法及び頻度、確認方法等必要な事項を記載することとし、必要に応じ、専門家の意見を聴くこと。
- (3) (2) に定める清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか必要に応じ評価すること。
- (4) 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。

2 施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持すること。
- (2) 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所には、不必要な物品等を

置かないこと。

- (3) 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- (5) 窓及び出入口は、開放しないこと。やむをえず、開放する場合にあっては、じん埃、そ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- (6) 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。
- (7) 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- (8) 施設内では動物を飼育しないこと。

3 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) 衛生保持のため、機械器具（清掃用の機械器具を含む。）は、その目的に応じで使用すること。
- (2) 機械器具及び分解した機械器具の部品は、金属片、不潔異物、化学物質等の食品へ混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。
また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
- (3) 機械器具及び機械器具の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。
- (4) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。
- (5) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
特に、食品に直接触れるまな板、ナイフ、保護防具等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。
- (6) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。
- (7) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。
- (8) 手洗設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (9) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- (10) 食品の放射線照射業にあっては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

4 使用水等の管理

- (1) 食品取扱施設で使用する水は、飲用適の水であること。
また、次のような場合は、この限りではないが、これらの水が食品に直接触れる水に混入しないようにすること。
 - ① 暖房用蒸気、防火用水等、食品製造に直接関係ない目的での使用。

- ② 冷却や食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用。
- (2) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上（食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業（もっぱらショートニング製造を行うものは除く。）又は、食用油脂製造業にあっては4月に1回以上）水質検査を行い、成績書を1年間以上（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間）保存すること。
ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。
- (3) 水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- (5) 水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録すること。
- (6) 氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水からつくること。
また、氷は衛生的に取り扱い、貯蔵すること。
- (7) 使用した水を再利用する場合にあっては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理工程は適切に管理すること。

5 そ族及び昆虫対策

- (1) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。
- (2) 年2回以上、そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保管すること。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組み合わせ及びそ族及び昆虫の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法であれば、その施設の状況に応じた方法、頻度で実施することとしても差し支えない。なお、そ族又は昆虫の発生を認めたときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。
- (3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- (4) そ族又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床又は壁から離して保管すること。一端開封したものについても蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管すること。

6 廃棄物および排水の取扱い

- (1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書を作成すること。
- (2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭がもれないように常に清潔にしておくこと。
- (3) 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い又は保管の区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。
- (4) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。

- (5) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。

7 食品衛生責任者の設置

- (1) 営業者（食品衛生法（昭和23年法律第233号。）第48条の規定により食品衛生管理者をおかななければならない営業者を除く。以下この項において同じ。）は、施設又はその部門ごとに、当該食品取扱者及び関係者のうちから食品衛生に関する責任者（以下、「食品衛生責任者」という。）を定めておくこと。
- (2) 食品衛生責任者は、都道府県知事、指定都市長及び中核市長（以下「知事等」という。）が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的を受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。
- (3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理にあたること。
- (4) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに営業者に対し意見を述べるよう努めること。
- (5) 営業者は、(4)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

8 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成

危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いて衛生管理を実施する場合は、食品衛生法第48条の規定に基づく食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。なお、危害分析・重要管理点方式に関する専門的な知識及び助言は、関係団体、行政機関及び出版物等から得ることができる。

9 製品説明書及び製造工程一覧図の作成

- (1) 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、pH等）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、燻煙等）、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。また、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。
- (2) 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。
- (3) 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと。

10 食品等の取扱い

次の方法により食品の製造工程における全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。

- (1) 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び9(1)の製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。
- (2) (1)で特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当

該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を検討し、危害要因リストに記載すること。

- (3) 危害要因リストにおいて特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定めるとともに、重要管理点を定めない場合には、その理由を記載した文書を作成すること。また、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮すること。なお、重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が、危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造工程を見直すこと。
- (4) 個々の重要管理点について、危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。管理基準は、危害の原因となる物質に係る許容の可否を判断する基準であり、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標であること。
- (5) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷を防止するためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。モニタリングの方法に関する全ての記録は、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。
- (6) モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置（以下「改善措置」という。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。また、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。
- (7) 製品の危害分析・重要管理点方式につき、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。

11 管理運営要領等の作成

- (1) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。
- (2) 定期的なふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、(1)で作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。

12 記録の作成及び保存

- (1) 10 (1) 及び (2) の危害分析、10 (3) の重要管理点の決定及び 10 (4) の管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。
- (2) 10 (5) のモニタリング、10 (6) の改善措置及び 10 (7) の検証について記録を作成し、保存すること。
- (3) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- (4) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な期間を設定すること。

- (5) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、当該記録を提出すること。

13 回収・廃棄

- (1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、当該施設の所在する地域を管轄する保健所等への報告等の手順を定めること。
- (2) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。
- (3) 回収された当該品は、通常製品と明確に区別して保管し、保健所等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
- (4) 回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。

14 検食の実施

- (1) 飲食店営業のうち、弁当屋及び仕出し屋にあつては、原材料、調理済み食品ごとに、48時間以上（ただし、日・祭日及び振替休日、休業日にまたがる場合は、日・祭日及び振替休日、休業日の翌日まで）検食を保存すること。
なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
- (2) 上記の場合、製品の配送先、配送時刻及び配送量も記録し保存すること。

15 情報の提供

- (1) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。
- (2) 製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたもの）及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報について、保健所等へ速やかに報告すること。

第3 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

- (1) 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。
- (2) 保健所から検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品取扱者に検便を受けさせること。
- (3) 次の症状を呈している食品取扱者については、その旨を食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等に報告させ、食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること。
 - ① 黄疸
 - ② 下痢
 - ③ 腹痛
 - ④ 発熱
 - ⑤ 発熱をともなう喉の痛み
 - ⑥ 皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの（やけど、切り傷等）
 - ⑦ 耳、目又は鼻からの分泌（病的なものに限る）

⑧ 吐き気、おう吐

皮膚に外傷があつて上記⑥に該当しない者を従事させる際には、当該部位を耐水性を有する被覆材で覆うこと。

- (4) 食品取扱者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）第18条第1項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、同条第2項に基づき、食品に直接接触する作業に従事させないこと。
- (5) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、汚染区域（便所を含む。）にはそのまま入らないこと。
また、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を食品取扱施設内に持ち込まないこと。
- (6) 食品取扱者は、原料等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難な手袋を原則として使用しないこと。
- (7) 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等は付けないこと。作業前、用便直後及び生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行うこと。
生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、非加熱で摂取する食品を取り扱うことは避けることが望ましい。
- (8) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に次のような行動は慎むこと。
① 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳にふれること
② 作業中たん、つばをはくこと
③ 喫煙
④ 食品取扱区域での飲食
⑤ 防護されていない食品上でくしゃみ、咳をすること
また、食品取扱者は、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。
- (9) 食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、本項で示した食品取扱者等の衛生管理の規定に従わせること。

第4 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

- (1) 食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。
- (2) この衛生教育には、上記第2に示す各種手順等（1(2)、6(1)、10、11、13(1)）に関する事項を含むものとする。
- (3) 特に洗浄剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。
- (4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じそのプログラムを修正すること。

第5 運搬

- (1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するような

ものであってはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

- (2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。
- (3) 運搬中の食品がじん埃や有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。
- (4) 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- (5) パルク輸送の場合、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用すること。その場合は、車両、コンテナに食品専用であることを明示すること。
- (6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。
- (7) 配送時間が長時間に及ばないよう配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意すること。
- (8) 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、適切な出荷時間に注意すること。

第6 販売

- (1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売を行うこと。
- (2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう衛生管理に注意すること。

II 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準

第1 農林水産物の採取における衛生管理

Iの第1によること。

第2 食品取扱施設等における衛生管理

1 一般事項

Iの第2の1によること。

2 施設の衛生管理

Iの第2の2によること。

3 食品取扱設備等の衛生管理

Iの第2の3によること。

4 そ族及び昆虫対策

Iの第2の5によること。

5 廃棄物および排水の取扱い

Iの第2の6によること。

6 食品等の取扱い

- (1) 原材料の仕入に当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録するよう努めること。
また、原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅又は除去されない場合は、当該原材料を受け入れないこと。
- (2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行ったのち、加工に供すること。
保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。
- (3) 冷蔵庫（室）内では、相互汚染が生じないように、区画して保存すること。
- (4) 添加物を使用する場合には、正確に秤量し、適正に使用すること。
- (5) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅又は除去されていること。
- (6) 食品は、当該品の特性（水分活性、pH、微生物による汚染状況）、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用や加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。
- (7) 特に食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。
- ① 冷却
 - ② 加熱
 - ③ 乾燥
 - ④ 添加物の使用
 - ⑤ 真空調理又はガス置換包装
 - ⑥ 放射線照射
- (8) 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に配慮すること。
- ① 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。
 - ② 製造、加工又は調理を行う区画へは当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること（ただし、当該食品取扱者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合はこの限りでない。）。
また、これらの区域へ入る際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着、履物への交換、手洗い等を行うこと。
 - ③ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。
- (9) 原材料（特に生鮮物）の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序（いわゆる先入れ、先出しなど）で使用されるよう配慮すること。
- (10) 器具及び容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。
また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄、消毒が容易なものをを用いること。
- (11) 食品等の製造又は加工に当たっては、以下の事項の実施に努めること。
- ① 原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等

の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。

- ② 原材料、製品及び容器包装をロット毎に管理し、記録すること。
 - ③ 製品毎にその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。
 - ④ 分割、細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認すること。異物が認められた場合には、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。
 - ⑤ 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
- (12) 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。
 - (13) おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。
 - (14) 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

7 使用水等の管理

Iの第2の4によること。

8 食品衛生責任者の設置

Iの第2の7によること。

9 記録の作成及び保存

- (1) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- (2) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な期間を設定すること。
- (3) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、当該記録を提出すること。
- (4) 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

10 回収・廃棄

Iの第2の13によること。

11 管理運営要領の作成

Iの第2の11によること。

12 検食の実施

Iの第2の14によること。

13 情報の提供

Iの第2の15によること。

第3 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

Iの第3によること。

第4 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練
Iの第4によること。

第5 運搬
Iの第5によること。

第6 販売
Iの第6によること。

平成25年度 京都市食品衛生監視指導結果(案)

京 都 市 保 健 福 祉 局

目 次

1	平成25年度のトピックス	1
2	監視指導の結果	2
3	食品検査の結果	7
4	食中毒発生状況	10
5	リスクコミュニケーション等の取組結果	12
6	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果	16
7	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	17
8	資料編	17

■ はじめに

本市では、安全な食品が提供され、市民の皆様が安心して食生活が送れるよう、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、平成25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



京都市食の安全安心啓発キャラクター
おあがりす



京都市食品衛生監視員
「しょっかん」

※ 本市では、市民の皆様へ、食の安全安心施策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、平成24年度に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。

牛レバーの生食提供事案を受けた緊急立入調査

《概要》

平成25年10月、牛レバーを生食用として利用客に提供したとして、京都府警が京都府下の焼肉店営業者らを食品衛生法違反疑いにより逮捕しました。

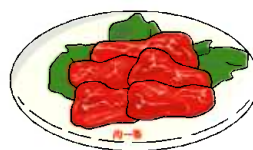
本市では、当該事案を受け、市内で同様の事例が起きることがないように、牛レバーに関する基準の周知徹底を図るため、平成25年10月16日から25日にかけて、市内の焼肉店等飲食店、食肉販売施設及び食肉処理施設に対し緊急立入調査を実施しました。

《結果》

調査を実施した856施設全てで、牛レバーを生食用として提供・販売を行っていないことを確認しました。

【緊急立入調査施設】

調査施設の種類	施設数
焼肉店等飲食店	405
食肉販売施設	355
食肉処理施設	96
合計	856



【調査内容】

- ・牛レバーを生食用として提供・販売していないかの確認
- ・加熱用牛レバーを提供・販売する際に「中心部まで十分に加熱を要する」など必要な情報提供の実施方法
- ・規格基準の周知徹底

冷凍食品から農薬が検出された事案への対応

《概要》

平成25年12月、群馬県内の工場で製造された冷凍食品の一部から農薬（マラチオン）が検出され、この冷凍食品を喫食した消費者から健康被害の届出があったことから、当該工場は製造した全ての冷凍食品の自主回収を行いました。

回収対象品が640万個にも及び全国各地に流通していたため、本市を含む全国で消費者からの相談や健康被害の届出がありました。本市では当該品を喫食しないよう注意喚起を行うとともに、市民の皆様からの相談への対応や、提供を受けた残品の検査を実施しました。

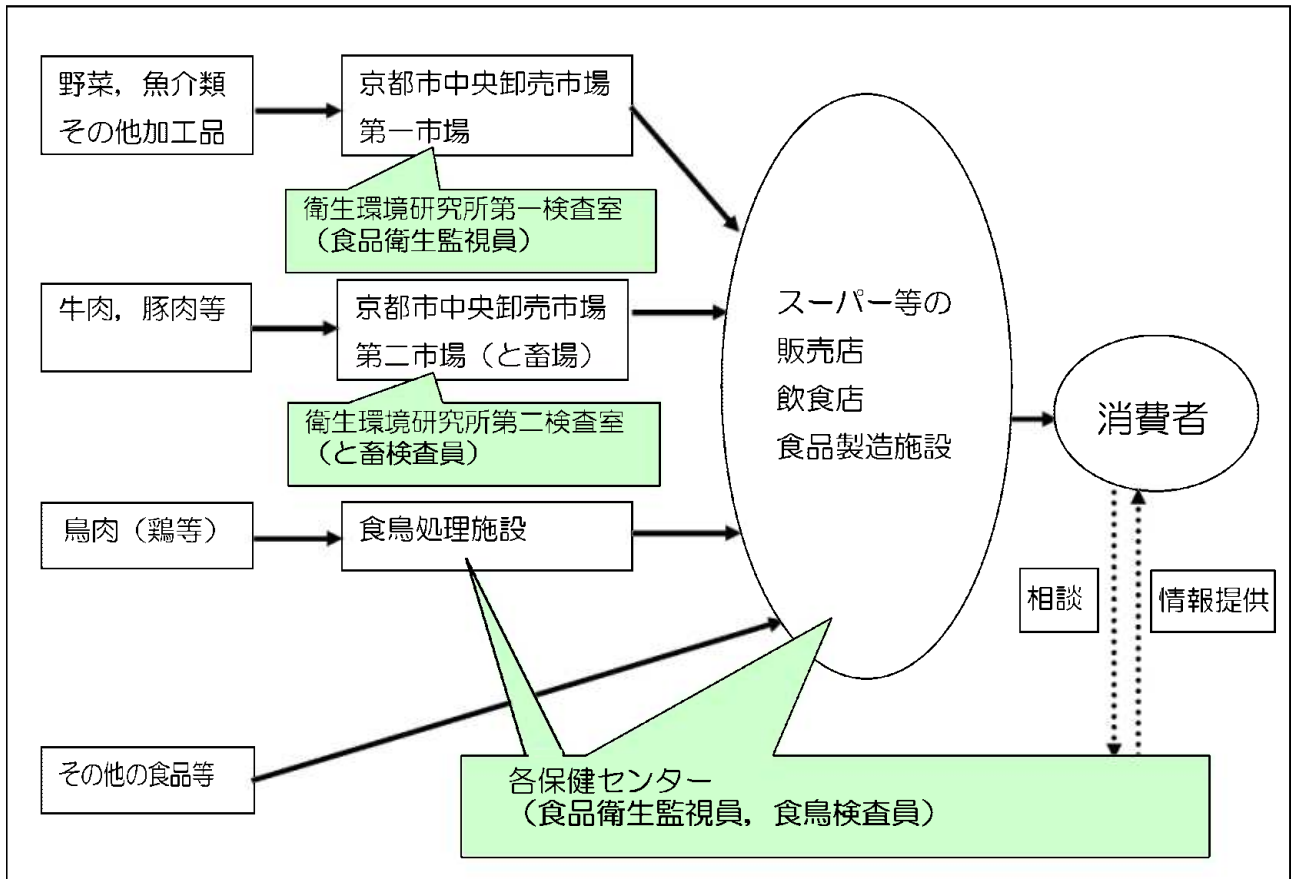
《本市の対応》

- ・「市民しんぶん」の掲載や「みやこ健康・安全ねっと」によるメール配信、ホームページへの掲載等、さまざまな媒体を活用した注意喚起
- ・市内社会福祉施設や保育施設等約600施設への情報提供
- ・市民の皆様からの相談に対応するとともに、提供を受けた残品の農薬検査を本市衛生環境研究所にて実施（有症報告：38件41人 残品検査24件）
- ・検査を実施した残品全てで農薬は検出されず

2 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) 食品の主な流通の流れ (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】

資格	人数	業務内容
食品衛生監視員	157名	飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導
と畜検査員	12名	と畜場でと畜解体される牛や豚の検査
食鳥検査員	43名	食鳥処理施設で解体される鶏の監視指導

(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

市内11区にある保健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、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（第一市場含む）

	23年度	24年度	25年度
営業許可施設数（施設）	36,145	35,885	35,866
延監視指導件数（件）	77,475	70,304	71,652
許可を要しない営業施設数（施設）	3,129	3,215	3,369
延監視指導件数（件）	6,871	5,580	5,664

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内にある衛生環境研究所第一検査室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い、せり後についても仲卸店舗や関連施設等に対し、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。

せり開始時間 水産品：午前5時20分 農産品：午前6時



● 監視対象施設数及び監視指導件数の推移

	23年度	24年度	25年度
対象施設数（施設）	289	285	280
延監視指導件数（件）	39,838	40,737	39,526

ウ 京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査結果

京都市中央卸売市場第二市場内にある衛生環境研究所食肉検査部門のと畜検査員（獣医師）が、牛や豚についてと畜場法で定める検査を行い、検査に合格したものだけが食用として流通するように監視しました。さらに市民の放射能に対する不安を解消するため、牛の放射性セシウムの検査を全頭実施しました。

なお、牛海綿状脳症(BSE)のスクリーニング検査については、平成25年6月までは全頭検査を実施していましたが、これまでの科学的根拠の蓄積や国内外の状況を踏まえ、市民の不安が払しょくできる環境が整ったと判断し、同年7月以降は48か月齢超の牛のみを検査対象とすることとしました。

● と畜検査数の推移

		23年度	24年度	25年度
検査頭数	牛	9,677	11,634	12,541
	豚	18,463	19,876	20,116
	合計	28,140	31,510	32,657
全部廃棄 ※1	牛	4	7	8
	豚	26	17	27
	合計	30	24	35
一部廃棄 ※2	牛	5,354	7,300	6,706
	豚	13,272	14,567	14,578
	合計	18,626	21,867	21,284

※1：全部廃棄した主な理由は、豚では豚丹毒，牛では尿毒症，敗血症などです。

※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検査数の推移

23年度	24年度	25年度
9,677	11,634	2,931

※結果はすべて陰性

● 放射性セシウムの検査

23年度	24年度	25年度
6,154	11,634	12,541

- ・結果はすべて基準値（100Bq/kg）以内
- ・なお、平成24年9月までは経過措置として暫定基準値（500Bq/kg）以内
- ・平成23年9月から検査を開始したため、平成23年度はと畜頭数と一致しない

工 食鳥処理場対策

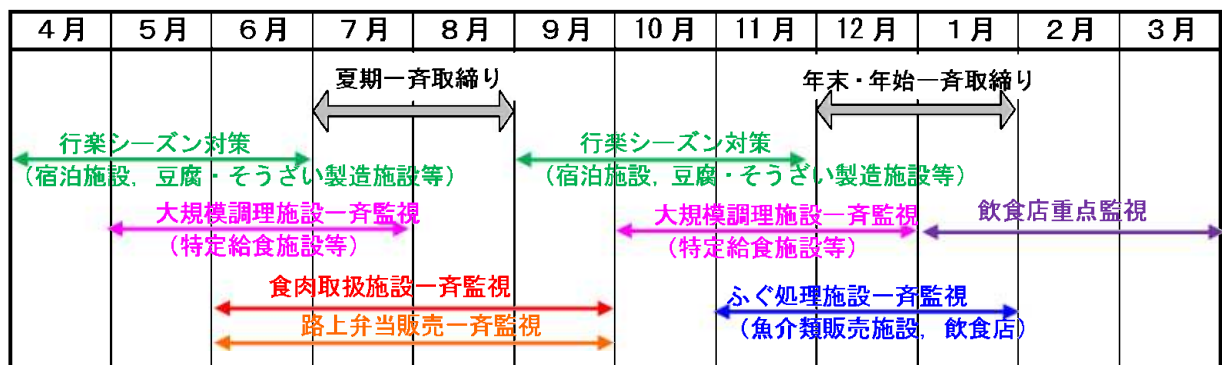
安全な食鳥肉が提供されるよう、食鳥処理場における疾病確認等の食鳥検査と衛生管理について監視指導を実施しました。

● 食鳥処理場対策 対象施設数及び監視指導件数

	23年度	24年度	25年度
対象施設数 (施設)	114	113	109
延監視指導件数 (件)	383	313	316

(3) 重点監視指導結果（監視指導結果の再掲）

年間を通じて監視指導を実施していますが、特に行楽シーズンにおける宿泊施設や一度に大量に調理がなされる集団給食施設、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年始など、対象施設や期間を定めて重点的に監視指導を実施しました。



ア 行楽シーズン対策一斉監視（4月1日～6月28日、9月2日～11月29日）

本市には、毎年、多くの修学旅行生や観光旅行者が訪れます。旅行者に安心して京都を観光していただくため、宿泊施設や京の食文化を代表する食品製造施設（豆腐・そうざい製造施設）に対して、春季と秋季の行楽シーズンに重点的に監視指導を実施しました。

(ア) 対象施設 宿泊施設、豆腐製造施設、そうざい製造施設等

(イ) 主な監視指導内容

- ・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
- ・給水廃棄物処理

延監視指導件数	
(春季)	614
(秋季)	431

イ 大規模調理施設一斉監視（5月1日～7月31日，10月1日～12月27日）

社会福祉施設，病院，学校等の給食施設や大規模な弁当調製所では，一度に大量の食事を提供しており，大規模な食中毒事件につながるおそれがあることから，給食や弁当等の安全性を確保するため，一斉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

※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

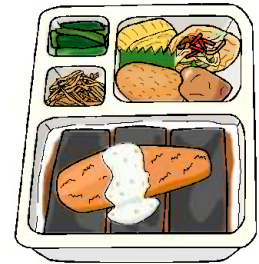
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく施設の衛生管理や食品の取扱い等
- ・食中毒予防啓発
- ・従事者の健康管理状況や検食の実施状況等

延監視指導件数	
(春季)	192
(秋季)	278

ウ 路上弁当販売に対する一斉監視（6月3日～9月30日）

路上で販売される弁当（以下「路上弁当」という）は，夏期においては気温や湿度の影響を受けやすく，食中毒発生の可能性が高まります。

そこで，路上弁当販売者及び路上弁当の調製所に対し，監視指導を実施しました。



(ア) 対象者，対象施設

- ・路上弁当販売者及び路上弁当の調製所

(イ) 主な監視指導内容

<路上弁当販売者>

- ・食品行商衛生条例に基づく販売者の「行商」の登録状況の確認
- ・販売時の適正な衛生管理(温度管理等)
- ・適正な表示

<路上弁当調製所>

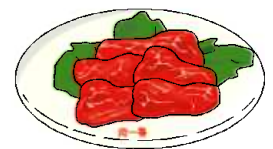
- ・調製時の衛生管理の徹底
- ・適正な表示

	箇所数	延監視指導件数
路上弁当の販売場所	44	83
路上弁当の調製施設	24	30
合計	68	113

エ 食肉取扱施設一斉監視（6月3日～9月30日）

平成23年に発生した牛ユッケによる腸管出血性大腸菌（O111等）食中毒事件により，牛の生食用食肉（ユッケ，たたきなど）に規格基準が定められたため，本市ではこれらを提供する際の届出制度を導入しました。また，平成24年7月以降，牛レバーを生食用として販売・提供することは禁止されています。

さらに，法令で規制されていない鳥刺し等の食肉の生食による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ることから，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

- 生食用食肉取扱届出施設，食肉販売施設，食肉処理施設，飲食店（生肉を提供している施設等）

(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	
(生食取扱)	43
(生食取扱以外)	3,698

オ 夏期一斉取締り（7月1日～8月30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、施設の衛生状況や食品の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	11,704	34	8
許可を要しない営業施設	1,034	5	0

※指導事項：施設等の衛生管理の軽微な不備等

カ ふぐ処理施設一斉監視（11月1日～1月31日）

ふぐによる食中毒を防止するため、ふぐが流通する冬季に、ふぐ処理施設を対象に、ふぐの適正な取扱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
598

キ 年末・年始一斉取締り（11月1日～1月31日）

食品流通量が増加する年末・年始に食中毒の発生を防止するため、食品等事業者に対し、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	16,580	56	1
許可を要しない営業施設	1,668	11	5

※ 指導事項：より衛生的な手洗いの励行等

ク 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による食中毒の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、飲食店事業者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

- ・ノロウイルス食中毒予防啓発
(手洗い、従業員の健康管理状況等)
- ・施設の衛生管理等

延監視指導件数
6,703

ノロウイルスによる食中毒事件はとても多いから注意が必要だね。



3 食品検査の結果

(1) 収去（抜取り）検査実施状況

市内11保健センター、京都市中央卸売市場にある衛生環境研究所第一検査室及び第二検査室の食品衛生監視員等が14,730食品（牛の放射性セシウムに係る全頭スクリーニング検査12,541頭分を含む）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：57,927項目）。

ア 平成25年度の特徴

- ・京の食文化を代表する豆腐・そうざいの検査を実施【新規】
- ・菓子などのアレルギー物質検査を実施【新規】
- ・京都市中央卸売市場における農水産物やと畜解体した牛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【充実】

イ 食品衛生法違反事例（全5件）

- ・アイスクリームから大腸菌検出又は一般細菌数基準値超過 【2件】
- ・佃煮から基準を超過した保存料を検出 【1件】
- ・国産のほうれん草から基準を超過する残留農薬検出 【1件】
- ・国産牛の肝臓から基準を超過する動物用医薬品検出 【1件】



《違反状況の詳細》

収去日	違反食品	違反内容	措置等
平成25年7月2日	アイスクリーム	成分規格違反 ◆検査結果 一般細菌数 220,000 (個/g) (基準：100,000 以下)	・製造者に対し、製造機器の衛生管理状況の改善を講じるよう指示
平成25年7月9日	アイスクリーム	成分規格違反 ◆検査結果 大腸菌群 陽性 (基準：陰性)	・製造者に対し、製造機器の衛生管理状況の改善を講じるよう指示
平成25年9月2日	佃煮	成分規格違反 ◆検査結果 保存料（ソルビン酸） 1.2g/kg (基準：1.0g/kg 未満)	・製造者に対し当該品の回収及び営業停止命令(2日間)
平成25年11月5日	ほうれん草	残留農薬基準違反 ◆検査結果 フルジオキシニル（殺菌剤） 1ppm (基準：0.02ppm)	・生産者に対し、農薬の適正使用について、農業関係機関と協力し、指導
平成26年1月7日	牛肝臓	動物用医薬品残留基準違反 ◆検査結果 ワルファリン（殺鼠剤） 0.003ppm (基準：0.001ppm)	・生産者を所管する自治体に通報。 ・適正な動物用医薬品の使用について依頼。

(2) 輸入食品の検査状況

平成20年に発生した中国産食品への有機リン系農薬等の混入事件を踏まえ、本市では輸入食品の検査を重点的に実施しています。海外で生産された野菜及び食肉や、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。

平成25年度は、輸入食品234食品(延検査項目:11,283)について検査を実施しましたが、違反事例はありませんでした。

	輸入食品数	全検体(項目)に対する 輸入食品の割合
検体数	234検体	10.7%
検査項目数	11,283項目	24.9%
違反件数	0件	0%

(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豆腐及びそうざいの収去検査

「京都市食の安全安心推進計画」では、京の食文化を代表する食品の安全性確保に取り組むこととしており、平成25年度は豆腐及びそうざい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、豆腐及びそうざいの抜き取り検査を実施し、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
豆腐・湯葉等	53	・食中毒菌 ・遺伝子組換え混入率	違反・不良食品なし
そうざい	145	・食品添加物 ・食中毒菌 ・アレルギー物質	アレルギー物質の不適切な 取扱 1件

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り、消費者に正確な情報を提供することが求められています。

このため、平成25年度からの新たな取組として、食品衛生法で表示が義務付けられている7品目(乳や卵等)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、菓子類、めん類、乳児用食品等	151検体	卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに	無包装品*2検体において検査結果陽性 ※表示義務無し

※無包装品は表示の義務は無く、法違反ではない

【事例1】

- スーパーの店頭で販売されていたそうざい(無包装品)を収去する際、立会者(店員)に「乳、卵」がそうざいに使用されていないことを聞き取りしていたが、検査の結果、「乳、卵」ともに陽性であった。
- 再度、スーパーに原因について確認したところ、そうざいにはもともと「乳、卵」が使用されていたが、店員が十分に把握していなかったため、食品衛生監視員に誤った情報を伝達してしまった。

【事例2】

- 菓子製造施設から団子(無包装品)を収去したところ、使用していないはずの「乳」が検出された。
- 原因を調査したところ、当該施設では団子とは別に、原材料に乳を含む製品を製造していたが、調理台と調理器具は完全に区別されておらず、かつ当該品を製造したステンレス製のポウルは、乳を含む製品を製造する時も使用しており、調理器具の洗浄不足により乳のコンタミネーションが起こった可能性が示唆された。

法違反の食品はありませんでしたが、健康被害を未然に防止するため、指導を徹底しました。



ウ 食品の放射能検査の充実

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(平成26年度も継続して実施しています)。

野菜や魚、加工食品に加え、中央卸売市場第二市場でと畜されるすべての牛について、合計12,834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	
農産物※ (ごぼう, レタス, 白菜など)	95	0	95
水産物※ (ヒラメ, サバ, カツオなど)	19	0	19
畜産物(牛) (第二市場でと畜・解体される牛)	12,541	0	12,541
加工食品※ (弁当, 牛乳, ベビーフードなど)	179	0	179
合計	12,834	0	12,834

※ 農産物、水産物及び加工食品は、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。

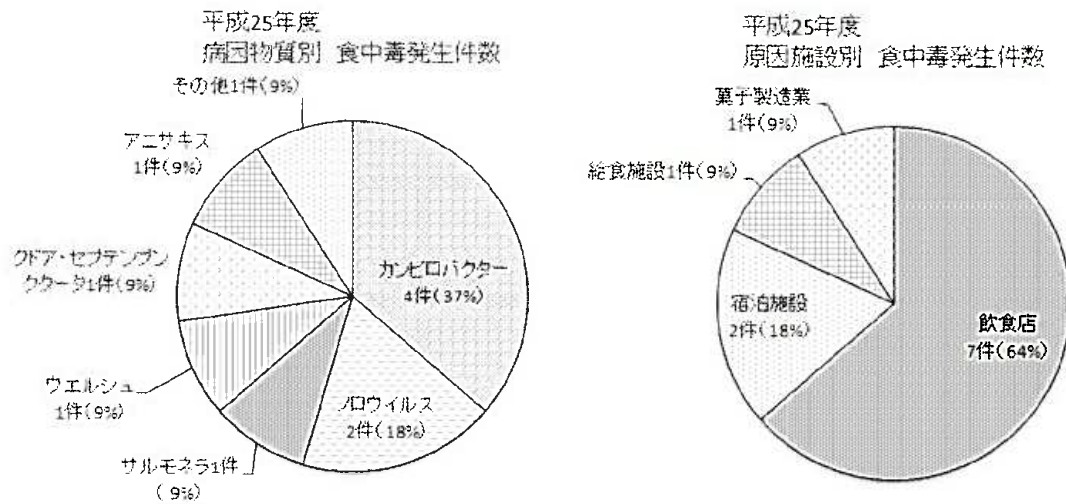
4 食中毒発生状況

(1) 食中毒発生状況

本市に市民や病院等から届出があったもの、もしくは他の自治体から通報のあった食中毒を疑う事例 236 件を調査した結果、41 件については、本市(11 件)及び他の自治体(30 件)において食中毒事件と断定されました。残りの 195 件については、調査を行いました、食中毒と断定することはできませんでした。

市内で発生した全ての食中毒事件については、原因施設を断定し、施設の洗浄等の衛生管理の徹底を指導しました。

以下に、平成25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のグラフを示しています。

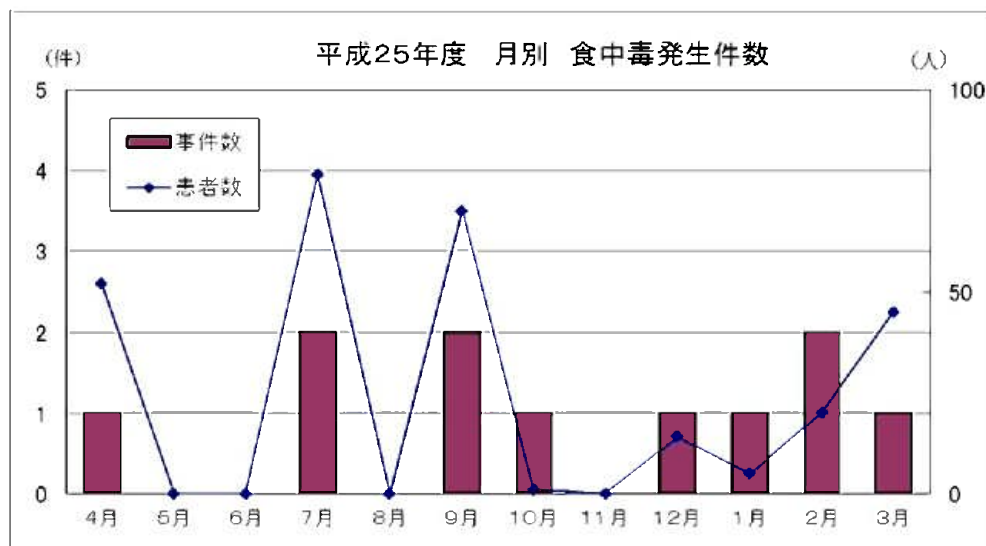


(2) 月別食中毒発生件数

平成25年度の月別の食中毒発生件数をみると、7月～9月の夏期と12月～3月の冬期に食中毒の発生が多く見られました。夏期の食中毒は、カンピロバクターやサルモネラといった細菌性によるもので、冬期の食中毒は、ノロウイルスといったウイルス性の他にカンピロバクターによる細菌性のもも見られました。

また、10月と2月には、寄生虫による食中毒も発生しています。

一般的には、細菌性食中毒は高温多湿である夏期に多く発生することが指摘されていますが、カンピロバクターによる食中毒は季節による偏りは認められませんでした。



(3) 過去3年間の食中毒事件数及び患者数

近年、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が多く発生している他、寄生虫による食中毒も増加傾向にあります。

原因を調査すると、ノロウイルスによる食中毒では冬期に多く見られる感染性胃腸炎多発時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ているケースが見られます。また、飲食店や家庭で、鶏肉等を生で食べ、カンピロバクターに感染しているケースが見られます。

ア ノロウイルス食中毒

- ・平成25年度は、2件（患者数50人）と平成24年度10件（患者数496人）から大幅に減少しています。

イ カンピロバクター食中毒

- ・平成23年度及び平成25年度ともに4件発生しており、平成25年度では、病因物質別の発生件数としては、最も多くなっています。

○平成23年度から25年度までの病因別食中毒事件数（上位3物質）

	1位	2位	3位
平成25年度	カンピロバクター (4件, 29人)	ノロウイルス (2件, 50人)	寄生虫 (2件, 16人)
平成24年度	ノロウイルス (10件, 496人)	サボウイルス (1件, 118人)	寄生虫 (1件, 13人)
平成23年度	ノロウイルス (7件, 549人)	カンピロバクター (4件, 50人)	サルモネラ (2件, 40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。

平成25年度に発生した食中毒事例

【事例1】

市内にある飲食店を2人で利用し、さんまの寿司等を食べた直後に1人が嘔吐、下痢、胃痛の症状を訴え、医療機関を受診したところ、胃から寄生虫であるアニサキスが抽出され、胃アニサキス症と診断された。患者は、過去5日間にアニサキスが寄生していると考えられる食品を食べていなかったことから、当該飲食店で食べたさんまの寿司を原因とする食中毒と考えられた。

【事例2】

市内にある飲食店を利用した1グループ16人のうち14人が利用日翌日から下痢、腹痛、発熱の症状を訴え、患者8人の便から食中毒菌であるカンピロバクターが検出された。当該飲食店で鶏ササミの刺身等の加熱不十分な鶏肉を食べていたことから、当該飲食店で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。

(4) 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	23年度		24年度		25年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	218	0	218	0	111	2
糞便・吐物その他排泄物	577	0	577	0	385	0
器具, 手指等ふきとり液	439	0	439	0	264	0
その他	7	5	7	5	3	0
合計	1,241	5	1,241	5	763	2

5 リスクコミュニケーション等の取組結果

(1) 情報の発信

ア 食のポータルサイト「京・食ねっと」での発信

平成24年1月、本市では、「食」をテーマとして総合的な情報発信を行うホームページ「京・食ねっと」を開設しました。

本サイトに、食品工場見学会、講習会の案内を掲載するほか、事業に参加した職員のコラム、京(みやこ)・食の安全衛生管理認証施設に対するインタビュー記事などを掲載しました。



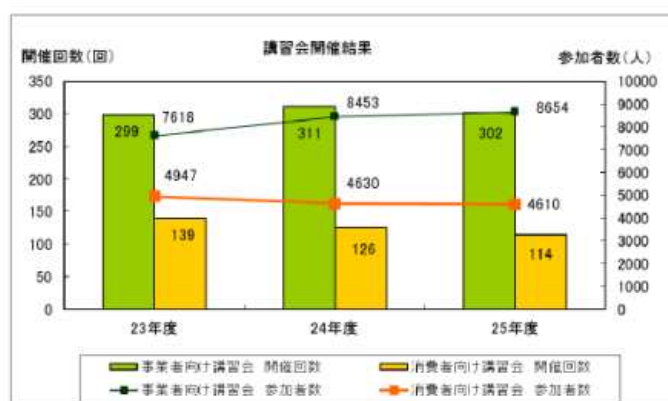
イ みやこ健康・安全ねっと(健康危機管理情報電子メール配信サービス)の発信

「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、電子メールにて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。平成25年度は、食の安全安心情報として、講習会の案内や食中毒予防情報、食品の自主回収情報など、36件を発信しました。

(2) 講習会

消費者や食品等事業者の方々に対し、食中毒予防や食品表示に関する講習会を開催しました。

開催回数及び参加者数は平成24年度とほぼ変わりませんでした。



(3) 参加型リスクコミュニケーション

ア「体験！一日食品衛生監視員～食品工場へ行こう！！～」(食品工場見学会)

《事業概要》

市民の方が、食品工場の見学会を通じて食品の安全性について考えるとともに、自主的に食の安全安心確保に取り組む姿勢を育むことを目的に食品工場見学会を開催しました。

京都を代表する食品製造施設や衛生環境研究所の見学のほか、従事者や本市の食品衛生監視員との意見交換などを実施しました。



《取組状況》

開催日	場所	対象者	参加者数
平成25年8月20日	清水順正おかべ家	小中学生とその保護者	23名
平成25年8月23日	京都市衛生環境研究所		23名
平成25年11月11日	京つけもの もり	一般	18名
平成25年11月13日	京都市衛生環境研究所		15名
平成26年3月25日	サン食品	小中学生とその保護者	16名
平成26年3月26日	京都市衛生環境研究所		16名

合計 111名

イ「体験！一日食品衛生監視員～今日からあなたも食品表示のスペシャリスト～」
(食品表示講習会)

《事業概要》

平成25年度からの新たな取り組みとして、市内の百貨店やスーパー等の御協力のもと、市民を対象とした食品表示講習会を開催しました。本講習会では、食品表示に関する基本的な説明や各店舗で取り組まれている衛生管理について説明を受けた後、実際に食品売り場等において、商品を手に取り、食品表示クイズ等に取り組んでいただきました。その後、班ごとに分かれてクイズの答え合わせや、参加者、店舗の担当者及び行政の3者で食品表示に関する意見交換会を行いました。

《取組状況》

開催日	場所	参加者数
平成25年9月3日	高島屋 京都店 (下京区)	13名
平成25年9月10日	京都生協コープ桃山店 (伏見区)	12名
平成25年9月12日	虎屋 京都店 (上京区)	13名
平成25年9月13日	京都生協コープパリティ (右京区)	11名
平成25年11月28日	イオン 洛南店 (南区)	17名
平成25年12月2日	高島屋 洛西店 (西京区)	12名
平成25年12月3日	京都生協コープきぬがさ (北区)	19名

合計 97名



ウ 「京都コンシューマーフェスティバル2013」における食品衛生啓発

本市では、消費者教育の推進や市民一人一人の消費者力の向上を図るため、消費生活に係る情報の発信や消費者団体による自主的な取組の紹介など、消費生活に関する学習機会の提供を盛り込んだ参加型イベントを開催しました。

このイベントにおいて、食中毒・感染症予防に向け、正しい手洗いが行えるかを確認する「手洗いチェック体験」や、食品を購入する際の消費者カアップを目指していただく「食品表示クイズ」等を行う食品安全ブースを出展し、食品衛生に関する啓発を実施しました。

《事業概要》

開催日 11月9日、10日
場 所 イオンモールKYOTO
Sakura 館 1階センターコート（南区）
来場者数 約2,510人（2日間合計）
食品安全ブース体験者数 手洗い体験 207名
食品クイズ 51名



エ 夏休み体験教室～科学の目で見直そう身の回り～

京都市衛生環境研究所において、府市連携事業の一環として、小・中学生を対象とし、身近に生じている問題について、楽しく学び、食品衛生等に対する意識を高めていただくため、検査体験教室を開催しました。

《事業概要》

開催日 平成25年8月2日(金)
場 所 京都市衛生環境研究所
参加者 市内中学生 12人
内 容 食品コースの実験内容

《実験1》放射能について

放射能とは何か？を学んだ後、霧箱を使い放射線を観察しました。

《実験2》食物アレルギーについて

食物アレルギーについて学び、検査キットを用いて身近な食品のアレルギー物質を調べました。

《実験3》DNAを抽出してみよう

遺伝子、DNAの基礎知識や遺伝子組み換え食品について学んだ後、DNAを取り出して観察しました。



オ 京都市中央卸売市場第一市場「市場鍋祭り」、同第二市場「ミートフェア」における食品衛生啓発

食の流通拠点である中央卸売市場第一市場において開催した「市場鍋まつり」及び同第二市場において開催した「ミートフェア」において、来場した市民の方に対し食の安全に関する啓発を実施しました。

《事業概要》

(ア) 市場鍋まつり

手洗いチェッカーを使用した、正しい手洗い方法の啓発や食品衛生に関するクイズ、着色料検査体験などを実施しました。

市場鍋祭り来場者数 約80,000名
食品安全ブース体験者数 手洗い体験 約70名
食品クイズ 300名以上
着色料検査体験 41名



(イ) ミートフェア

と畜検査の作業の流れや衛生管理に関するパネル展示、市民の方が直接手に取れる牛の標本や模型の展示などを実施しました。

ミートフェア来場者数 約4,500名
食品安全ブース体験者数 約200名



カ 食品衛生月間の取組

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、(一社)京都市食品衛生協会と共催で、市内約30箇所の商店街等において、市民の皆様に対し、食中毒予防等の啓発を行いました。

特に、8月8日には、山科区の山科駅前及びラクト山科ショッピングセンターにおいて、藤田副市長を先頭とした本市、(一社)京都市食品衛生協会、同協会山科支部の方々との共催により、食中毒予防の標語入りうちわを配布し、食中毒予防について啓発しました。



キ 食の安心・安全フォーラム「食品中の放射性物質について考える」の開催

内閣府食品安全委員会、厚生労働省をはじめとする関係省庁及び京都府との共催で、食品中の放射性物質をテーマにした市民向け講習会を開催しました。

講習会では、国の専門家から、食品中の放射性物質による健康影響及び対策と現状など、放射性物質のリスクに関する講演をしていただくとともに、京都府、京都市の流通食品の検査の実施状況を紹介するなど、市民の皆様の放射性物質に対する不安の解消に向けたリスクコミュニケーションを実施しました。

日 時 平成25年8月1日(木)
午後1時30分から午後4時まで
開催場所 京都市男女共同参画センター
(ウイングス京都)

参加人数 168名

内 容 食品中の放射性物質による健康影響、対策と現状、農林水産現場での対応、京都府・京都市の検査の状況について



(4) 大学生向けリスクコミュニケーション

京都市食の安全安心推進計画に基づき、「大学のまち京都・学生のまち京都」ならではのリスクコミュニケーションの取組として、平成24年度に発行した「学祭衛生管理マニュアル」を活用し、大学生を対象に計29回、延2,218名に衛生講習会を行い、学祭における模擬店での食品の衛生的な取扱や食中毒予防の啓発を行いました。



6 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果

食品に係る健康危害の発生を未然に防止するためには、食品等事業者が自主的な衛生管理体制を確立し、食品の安全を確保することが重要です。そこで、食品等事業者に対して、「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、施設の衛生確保等について公衆衛生上講じるべき措置を遵守するよう指導し、自主的な衛生管理の推進を図りました。



(1) 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度

平成18年度に、食品等事業者の自主的な衛生管理を評価する本市独自の「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」を創設しました。

取得促進を図るため、これまで2回にわたり、制度の見直しを行いました。

《認証取得施設数》平成26年3月31日現在 112施設(平成25年度新規取得:21件)

● 業種別 認証取得施設数(平成25年度末現在)

業種	施設数
飲食店営業	22
菓子製造業	22
アイスクリーム製造業	1
乳類販売業	12
食肉処理業	5
食肉販売業	5
食肉製品製造業	3
魚介類販売業	6
食品の冷凍又は冷蔵業	5
清涼飲料水製造業	1

業種	施設数
ソース類製造業	7
酒類製造業	5
豆腐製造業	4
そうざい製造業	17
缶詰製造業	1
届出給食施設(病院給食)	1
漬物製造業	10
食品販売業	26
その他の食品製造業	3
合計	※156

※ 複数の業種で認証取得している施設があります。

● 行政区別 認証取得施設数

行政区	施設数
北区	10
上京区	9
左京区	6
中京区	9
東山区	12
山科区	2
下京区	21

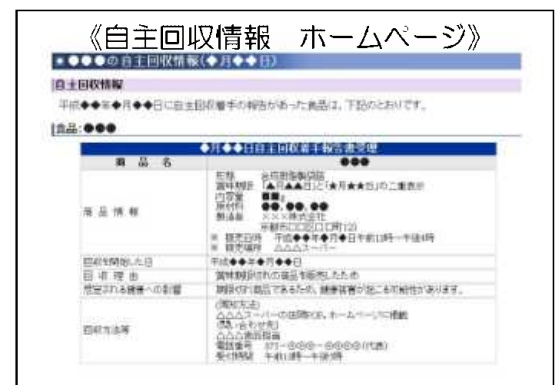
行政区	施設数
南区	5
右京区	12
西京区	5
伏見区	14
京都市外	7
合計	112

(2) 京都市食の安全安心条例に基づく自主回収報告制度

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導入しています。

この制度は、食品等事業者が自社(自店)の商品の不良等を発見し、自主的に食品等の回収に着手したとき、本市に対し報告することを義務付けた制度です。

平成25年度に本市が受理した報告件数は31件でした。



7 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伝達研修

8 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 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 許可を要しない食品関係営業施設数及び延監視指導件数
 - ウ 食品行商登録数及び延監視指導件数
 - エ 心く処理、未処理心く販売施設数及び延監視指導件数
 - オ 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）
 - カ 京都市中央卸売市場第二市場(京都市と畜場)における監視指導結果
 - キ 食鳥処理場対策
- (2) 食中毒発生状況
 - ア 原因施設別 食中毒発生状況
 - イ 病因物質別 食中毒発生状況
 - ウ 月別 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（再掲）
 - 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) 京都市食の安全安心条例に基づく自主回収報告制度 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 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	継続許可件数	施設数 (26年3月末)	延監視指導 件数
飲食店営業（※別添に内訳）		2,576	2,930	22,593	20,346
菓子製造業		457	192	2,364	2,284
乳製品製造業		2	2	8	6
魚介類販売業		153	170	1,630	39,182
魚介類せり売り業		0	0	2	540
魚肉ねり製品製造業		0	5	22	30
食品の冷凍又は冷蔵業		6	13	72	132
缶詰又はびん詰食品製造業		2	5	65	48
喫茶店	喫茶店	36	19	187	175
	自動車による喫茶店	5	0	16	7
	臨時喫茶店	32	0	7	34
	自動販売機	238	223	2,730	2,182
	小計	311	242	2,940	2,398
あん類製造業		0	1	9	11
アイスクリーム類製造業		61	37	290	305
乳類販売業	専門店	3	17	203	147
	店頭販売	141	155	1,766	1,363
	自動車による乳類販売	3	0	0	3
	自動販売機	50	79	1,249	903
	小計	197	251	3,218	2,416
食肉処理業		5	8	129	353
食肉販売業		183	158	1,476	2,034
食肉製品製造業		4	2	21	60
乳酸菌飲料製造業		0	0	1	0
食用油脂製造業		1	1	7	12
みそ製造業		0	6	19	22
醤油製造業		0	0	10	7
ソース類製造業		2	5	32	46
酒類製造業		1	14	39	67
豆腐製造業		3	6	149	278
納豆製造業		1	1	11	9
めん類製造業		1	10	75	94
そうざい製造業		39	95	582	881
添加物製造業		1	0	16	13
清涼飲料水製造業		1	2	38	30
氷雪製造業		0	0	4	18
氷雪販売業		0	3	44	30
合計		4,007	4,159	35,866	71,652

※ 飲食店営業の内訳（再掲）

		新規許可件数	継続許可件数	施設数	延監視指導 件数
				(26年3月末)	
一般飲食	総合食堂	2	7	36	34
	和食	313	574	4,346	3,506
	すし	74	95	550	586
	めん類	51	212	1,034	923
	洋食	250	254	2,272	2,259
	喫茶	74	150	948	769
	中華	57	91	689	624
	料理店	0	28	109	96
	社交飲食	0	2	9	6
	小計	821	1,413	9,993	8,803
軽飲食	社交軽食	431	446	4,091	2,428
	喫茶軽食	175	416	2,577	1,886
	軽食	300	283	2,172	1,999
	自動車による軽食	18	4	116	52
	小計	924	1,149	8,956	6,365
調理施設	弁当調製所	235	75	632	883
	仕出屋	4	8	177	164
	給食	81	85	821	947
	そう菜調理	357	149	1,383	1,733
	小計	677	317	3,013	3,727
露店飲食		0	0	3	0
臨時飲食		136	0	48	183
宿泊施設	ホテル	11	9	135	331
	旅館	7	37	391	720
	団体旅館	0	5	54	217
	小計	18	51	580	1,268
計		2,576	2,930	22,593	20,346

イ 許可を要しない食品関係営業施設数及び延監視指導件数

		新規届出件数	施設数	延監視指導 件数
			(26年3月末)	
給食施設	学校給食施設	4	206	194
	病院給食施設	5	96	128
	事業所給食施設	1	98	84
	その他の給食施設	34	481	411
	小計	44	881	817
食品製造業		48	748	832
野菜・果物販売業		2	121	1,435
そう菜販売業		0	48	139
菓子販売業		10	373	320
食品販売業		133	1,121	1,822
添加物の製造業		0	7	4
添加物の販売業		0	14	10
器具容器包装又はおもちゃの製造業又は販売業		0	5	177
生食用食肉の加工又は調理又は保存する営業施設		15	51	108
計		252	3,369	5,664

ウ 食品行商登録数及び延監視指導件数

	新規登録数	年度未登録件数	延監視指導件数
弁当類及びそう菜類	58	159	99
菓子類（パンを含む）	26	42	10
魚介類及びその加工品	4	12	2
鳥獣肉類及びその加工品	0	0	0
豆腐類及びその加工品	2	19	1
アイスクリーム類	0	0	0
嗜好飲料水	1	1	0
計	91	233	112

エ 心く処理、未処理心く販売業等施設数及び延監視指導件数

	新規	更新	施設数	延監視指導件数
心く処理業※	4	13	322	3,377
未処理心く販売業	1		94	4,410
計	5	13	416	7,787

※心く取扱業含む。

オ 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）

	23年度		24年度		25年度	
	施設数 (24年3月末)	監視指導延 件数	施設数 (25年3月末)	監視指導延 件数	施設数 (26年3月末)	監視指導延 件数
飲食店営業	27	375	30	387	31	410
菓子製造業	1	13	1	12	2	16
魚介類販売業	195	38,069	186	38,975	183	37,736
魚介類せり売り業	2	542	2	536	2	540
食品の冷凍又は冷蔵業	6	72	6	72	6	72
喫茶店	26	313	28	332	27	327
乳類販売業	16	191	14	172	11	138
食肉処理業	2	38	3	43	3	54
食肉販売業	5	103	5	80	5	89
そうざい製造業	8	110	9	116	9	132
氷雪製造業	1	12	1	12	1	12
計	289	39,838	285	40,737	280	39,526

カ 京都市中央卸売市場第二市場(京都市と畜場)におけると畜検査等結果
と畜検査及び牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査件数

		と畜検査頭数	BSE 検査	放射性セシウム検査
検査頭数	牛	12,541	2,931 (全て陰性)	12,541 (全て基準値以内)
	豚	20,116		
	計	32,657		
全部廃棄	牛	8		
	豚	27		
	計	35		
一部廃棄	牛	6,706		
	豚	14,578		
	計	21,284		

キ 食鳥処理場対策

		23年度	24年度	25年度
食鳥処理場 監視対象施設数	(施設)	114	113	109
監視指導件数	(件)	383	313	316

(2) 食中毒発生状況

ア 原因施設別 食中毒発生状況

		23年度	24年度	25年度
飲食店	発生件数	12	7	7
	患者数	487	124	118
宿泊施設	発生件数	2	3	2
	患者数	221	459	111
社会福祉施設	発生件数	0	0	1
	患者数	0	0	52
事業所	発生件数	1	1	0
	患者数	6	14	0
学校	発生件数	1	1	0
	患者数	55	30	0
家庭	発生件数	1	0	0
	患者数	1	0	0
製造施設	発生件数	0	0	1
	患者数	0	0	5
不明	発生件数	2	0	0
	患者数	44	0	0

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		23年度	24年度	25年度
年度総事件数	(件)	19	12	11
年度総患者数	(人)	814	627	286
細菌				
サルモネラ	(件)	2	0	1
	(人)	40	0	66
黄色ブドウ球菌	(件)	1	0	0
	(人)	6	0	0
ウェルシュ	(件)	0	0	1
	(人)	0	0	52
カンピロバクター	(件)	4	0	4
	(人)	50	0	29
その他	(件)	1	0	1
	(人)	38	0	73
	原因	注1(38)		注2(73)
ウイルス				
ノロウイルス	(件)	7	10	2
	(人)	549	496	50
その他	(件)	0	1	0
	(人)	0	118	0
	原因		サポ(118)	
自然毒	(件)	1	0	0
	(人)	1	0	0
	原因	ふぐ(1)	0	0
寄生虫	(件)	1	1	2
	(人)	10	13	16
	原因	クドア(10)	クドア(13)	アニサキス(1) クドア(15)
不明	(件)	2	0	0
	(人)	120	0	0

注1：サルモネラ・エンテリリティディスとプレジオモナス・シグロイデスの複合

注2：エロモナス・ヒドロフィラ/エロモナス・ソブリア及び病原大腸菌O25の複合

ウ 月別 食中毒発生状況

発生日	23年度		24年度		25年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	1	6	0	0	1	52
5月	1	23	0	0	0	0
6月	0	0	1	13	0	0
7月	1	11	0	0	2	79
8月	2	30	0	0	0	0
9月	3	123	0	0	2	70
10月	1	114	1	14	1	1
11月	0	0	4	241	0	0
12月	3	99	4	301	1	14
1月	3	36	1	21	1	5
2月	2	50	0	0	2	20
3月	2	322	1	37	1	45
合計	19	814	12	627	11	286

(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			
	23年度	24年度	25年度	23年度	24年度	25年度	
魚介類	196	161	156	6,369	5,221	3,712	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	36	18	17	10,911	5,308	1,125
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	40	19	12	3,526	409	24
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	94	84	37	23,945	26,063	3,787
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	2	0	0	2
魚介類加工品（缶詰・びん詰を除く）	109	84	123	460	351	465	
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	530	361	267	13,615	12,069	6,084	
牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査	6,154	11,634	12,541	6,154	11,634	12,541	
乳製品	60	111	72	107	1,408	1,327	
乳類加工品（アイスcream類を除き、マーガリンを含む）	28	6	6	1,180	36	36	
アイスクリーム類・氷菓	0	0	22	0	0	44	
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	78	53	67	4,550	4,346	2,604	
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	372	708	580	40,745	76,163	20,626	
菓子類	107	86	162	571	537	736	
清涼飲料水	12	24	26	70	85	82	
酒精飲料	22	11	33	88	44	132	
缶詰・びん詰食品	75	72	43	306	294	160	
その他の食品	398	374	372	5,676	4,181	4,207	
器具及び容器包装	263	251	192	395	329	233	
合計	8,574	14,057	14,730	118,668	148,478	57,927	

(4) 輸入食品の検査状況（再掲）

ア 検査項目の内訳

	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	482
残留農薬	野菜，果物，魚介類，冷凍食品	10,347
抗生物質・合成抗菌剤	うなぎ，牛肉，豚肉，鶏肉，冷凍エビ	289
細菌検査	チーズ，冷凍食品	12
防ばい剤	果実，割りばし	80
その他	米，トウモロコシなど	73
合計		11,283

イ 全体件数に占める輸入食品の割合

	23年度		24年度		25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 （全食品数）	373 2,420	15.4%	346 2,423	14.3%	234 2,189	10.7%
輸入食品の検査項目数 （全検査項目数）	54,626 112,514		49,434 136,844		36.1%	
輸入食品の違反件数 （全体の違反件数）	1 4	25%	0 2	0%	0 5	0%

※全食品数及び全検査項目数は、牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査分を除く。

(5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況

		23年度	24年度	25年度
業者向け講習会	開催回数	299	311	302
	受講者人数	7,618	8,453	8,654
消費者向け講習会	開催回数	139	126	114
	受講者人数	4,947	4,630	4,610

(6) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度 認証新規取得施設（21施設）

認証年月日	屋号	所在地	主な業種
H25年7月19日	わらびの里株式会社	京都市山科区大塚高岩2番地23	飲食店営業
H25年7月25日	京つけもの もり 三条店	京都市右京区西院金槌町15-7	食品の販売業
H25年7月25日	京つけもの もり 太秦本店	京都市右京区太秦桂ヶ原町17	食品の販売業
H25年7月25日	京つけもの もり 嵐山店	京都市右京区嵯峨天龍寺造路町20	食品の販売業
H25年7月25日	京つけもの もり AKOGAREYA 店	京都市右京区嵯峨天龍寺造路町37渡月橋北詰	食品の販売業
H25年7月25日	京つけもの もり 東映太秦映画村	京都市右京区太秦東蜂岡町10 東映太秦映画村 スタジオマーケット内	食品の販売業
H25年7月25日	京つけもの もり 龍安寺店	京都市右京区龍安寺御陵ノ下町龍安寺内	食品の販売業
H25年7月29日	株式会社 モリタ屋	京都市南区吉祥院観音堂南町1-61	食肉処理業
H25年8月2日	ごはん日和 烏丸丸太町店	京都市上京区烏丸通丸太町上る春日町434番地1	飲食店営業
H25年8月19日	フランス屋製菓株式会社 竹田工場	京都市伏見区竹田西段川原町100番地	菓子製造業
H25年8月30日	株式会社 半兵衛麩	京都市下京区高辻通新町西入堀之内町277	食品製造業
H25年8月30日	株式会社 北川本家 乾蔵	京都市伏見区村上町393	酒類製造業

H25年10月16日	ごはん日和 千本丸太町店	京都市中京区聚楽廻東町3番地シティハイツ ヤマネ1階	飲食店営業
H25年11月29日	清水順正 おかべ家 豆腐製造所	京都市東山区清水2丁目239	豆腐製造業
H25年12月18日	株式会社 フクナガ 大宮生産事 業部 セントラルキッチン 食肉 加工総菜事業部	京都市北区大宮南橋原町13パレス紫竹1階	そうざい 製造業
H25年12月18日	ごはん日和 五条高倉店	京都市下京区五条通堺町西入 塩竈町359番地	飲食店営業
H25年12月18日	株式会社 松井商店	京都市下京区西七条石井町36	食品製造業
H26年1月30日	有限会社 京漬物大こう本店	京都市北区大宮東小野堀町44-2	漬物製造業
H26年1月30日	有限会社 京漬物大こう本店 大徳寺本店	京都市北区紫野東野町20-16	食品の販売業
H26年2月28日	有限会社 井津美屋 第二工場	京都市西京区桂千代原町60番地	菓子製造業
H26年3月4日	株式会社吉野家ホールディング ス京都工場	京都市伏見区下烏羽北ノ口町78番	食肉処理業

(7) 京都市食の安全安心条例に基づく自主回収報告制度 報告件数

	着手報告受理日	製造者等	種別	回収理由
1	平成25年4月2日	製造者	菓子	アレルギー表示欠落
2	平成25年4月15日	製造者	菓子	アレルギー表示欠落
3	平成25年4月19日	製造者	豆腐	期限表示誤記
4	平成25年5月9日	製造者	そう菜	期限表示誤記
5	平成25年5月9日	製造者	菓子	期限表示誤記
6	平成25年5月21日	輸入者	野菜	残留農薬基準値超過
7	平成25年6月10日	輸入者	瓶詰	カビの発生
8	平成25年6月21日	販売者	漬物	その他表示誤記
9	平成25年7月1日	製造者	そう菜	期限表示誤記
10	平成25年7月4日	販売者	コーヒー	期限表示誤記
11	平成25年7月12日	販売者	菓子	期限表示誤記
12	平成25年7月12日	製造者	そう菜	変質変敗・異味異臭
13	平成25年9月9日	製造者	菓子	カビの発生
14	平成25年9月9日	製造者	そう菜	添加物基準値超過
15	平成25年9月25日	販売者	食肉	期限表示誤記
16	平成25年9月25日	販売者	菓子	期限表示誤記
17	平成25年10月7日	輸入者	そう菜	異物混入
18	平成25年10月28日	製造者	菓子	カビの発生
19	平成25年10月30日	製造者	菓子	期限表示誤記
20	平成25年11月26日	販売者	食肉製品	その他規格基準違反
21	平成25年12月4日	製造者	そう菜	期限表示誤記
22	平成25年12月6日	製造者	漬物	アレルギー表示欠落
23	平成25年12月13日	製造者	健康食品	その他表示誤記
24	平成25年12月20日	製造者	コーヒー	その他
25	平成25年12月24日	製造者	豆腐等	期限表示誤記
26	平成26年1月10日	製造者	菓子	期限表示誤記
27	平成26年1月10日	製造者	菓子	期限表示誤記
28	平成26年1月30日	製造者	菓子	期限表示誤記
29	平成26年2月17日	製造者	そう菜	カビの発生
30	平成26年2月20日	製造者	菓子	カビの発生
31	平成26年3月3日	製造者	菓子	カビの発生

(8) 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上（庁内で実施）

ア 食品衛生業務担当者による研究会の実施

	平成24年度	平成25年度
発表会開催日	平成25年3月15日	平成26年3月20日
発表課題	*1 15題	*2 14題
出席者	32人	31人
研究実施期間	平成24年度通年	平成25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

※1 優秀演題について以下のとおり発表

- ① 平成25年度近畿食品衛生監視員研修会(平成25年8月29日, 30日開催)
 【ATP測定装置を用いた食鳥処理施設のまな板取扱いの調査指導について】
 【京都毒キノコマップによる毒キノコの危険性啓発について】
- ② 平成25年度全国食品衛生監視員研修会(平成25年10月24日, 25日開催)
 【ATP測定装置を用いた食鳥処理施設のまな板取扱いの調査指導について】(誌上発表)

※2 以下の優秀演題について, 平成26年度近畿食品衛生監視員研修会で発表予定。

- ①【大学学祭模擬店の実態調査について】
- ②【ソフトフリーザーにおける一般細菌の汚染実態調査について】

イ 食品衛生業務担当者研修（庁内で実施）

研修名	開催日	受講者数
食品衛生業務新任担当者研修会	平成25年5月10日	12人
食品衛生業務新事例研修会	平成25年12月6日	24人
試験検査業務新任担当者研修会	平成25年5月23日~24日	14人
平成25年度食中毒疫学研修に係る伝達研修	平成26年3月19日	15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
平成25年度食品安全行政講習会	厚生労働省	8月26日, 27日	1人
近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議	滋賀県	5月24日	1人
平成25年度全国食品衛生主管課長会議	厚生労働省	3月10日	1人
平成25年度京都食品表示監視協議会(連絡員)打合せ会議	京都食品表示監視協議会	5月28日	1人
21大都市食品衛生主管課長会議	名古屋市	7月18日, 19日	2名
第54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	8月29日, 30日	30人
平成25年度京都食品表示監視協議会	京都食品表示監視協議会	2月26日	10人
平成25年度食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	厚生労働省	8月28日	1人
HACCPに関する研修会(導入)	厚生労働省	2月7日	2人
HACCPシステムに関する研修会	京都府	2月12~14日	10人
平成25年度動物由来感染症対策技術研修会	厚生労働省	11月1日	1人
輸入食品の安全性確保に関する意見交換会	大阪検疫所	11月18日	1人
平成25年度感染症集団発生対策研修	国立保健医療科学院	11月6日~11日	1人
平成25年度HACCPシステムに係る講習会	近畿厚生局	7月31日	2人
平成25年度全国食品安全連絡会議	食品安全委員会	11月21日	1人
ノロウイルス食中毒の予防と対策講習会	(公社)日本食品衛生協会	11月25日	19人
食肉衛生技術研修会及び食肉衛生発表会	厚生労働省	1月20日, 21日	1人
近畿地域食の安全・安心行政推進連絡会議「地域リスクコミュニケーション部会」	近畿農政局	2月27日	1人
健康増進法に基づく虚偽誇大広告等の監視指導研修会	近畿厚生局	2月20日	2名
平成25年度地方衛生研究所地研衛生理学部門研修会	国立保健医療科学院等	1月31日	1人
食中毒の疫学研修会	岡山大学	3月5日~7日	2人

京都市食の安全安心推進計画の進捗状況等(平成25年度末時点)

＜施策目標の進捗状況＞

流通段階等	施策目標	施策の目標値	施策目標値の実績値		
			H25	H24	H23
生産段階	生産者に対し、農産物への農薬の適正使用や、家畜への動物用医薬品の適正使用について指導するとともに、家畜疾病発生の適切な対応の指導を行うことで、安全な農畜産物の生産及び提供を図ります。	農産物における農薬及び動物用医薬品食品への残留基準違反【0件】	1件	0件	0件
卸売市場	食の流通拠点である京都市中央卸売市場第一市場及び第二市場において、食品等事業者に対する監視指導を実施することで、出荷される食品の安全性を確保します。	出荷される食品等の規格基準及び表示基準違反件数【0件】	1件	4件	2件
製造・加工・販売段階	食品等事業者の食品衛生管理に係る自主的な取組の促進を図り、製造、加工、販売段階における食品の安全性を確保します。	京・食の安全衛生管理認証取得施設数【新規取得250施設以上】	【新規】21施設 (累計112施設)	【新規】12施設 (累計93施設)	【新規】9施設 (累計82施設)
		食品衛生法違反件数(食中毒事件、食品等の規格基準違反、表示違反など)【29(過去5年間平均の半分以下)】	31件	39件	59件
集団給食施設	小学校、病院、社会福祉施設(保育所(園)を含む)等の集団給食施設における給食の安全性を確保します。	集団給食施設で発生する食中毒事件数【0件】	1件	2件	0件
使用水	食品等事業者に対し、受水槽水及び地下水等の自主衛生管理を促し、使用水の安全性を確保します。	施策の目標値:食品衛生法に基づく管理運営基準(給水関係)の違反件数【0件】	0件	0件	0件
消費段階	市民等一人一人の食の安全安心に対する意識を向上することで、消費段階における健康被害の発生を防止し、安心な食生活の実現を目指します。	リスクコミュニケーション事業参加者数【5年間で30,000人以上】	【累計】31,521人 (5,441人/年)	【累計】26,080人 (20,890人/年)	5,190人/年
違反・不良食品の流通の阻止	食品の安全に係る事故が発生した場合には、迅速に被害拡大防止措置を講じるとともに、再発防止に向けた原因追求及び発生原因への対応策の整備を図ります。	目標値設定なし※	—	—	—
食中毒等発生時における緊急危機管理体制の整備	食中毒発生等の緊急時に迅速かつ効果的な対応ができるように、日常から、研修の実施や緊急時対応マニュアルの整備など、危機管理体制の維持を図ります。	目標値設定なし※	—	—	—

※ 施策目標を「値」として管理していない

京都市食の安全安心推進計画に掲げる施策・事業の進捗状況等(平成25年度末時点)
 <取組の進捗状況1>

流通段階等	担当局等	視点1 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自主的な取組									
		取組	取組の指標又は実施状況等	目標値	平成25年度		平成24年度		平成23年度		取組	取組の指標又は実施状況等	目標値	平成25年度		平成24年度		平成23年度			
					実績値	達成度	実績値	達成度	実績値	達成度				実績値	達成度	実績値	達成度	実績値	達成度		
生産段階	産業観光局	生産者に対する農薬の適正指導	農薬の適正使用に係る生産者への延指導件数	全生産農家数/年	7,155件 (全生産農家)	A	7,169件 (全生産農家)	A	257件	E	生産者による自主的な農産物の衛生管理の取組	京の旬野菜推奨事業認定農家に対し、農薬や肥料の適正使用や栽培履歴の保存など、安全・安心な農業生産工程のための点検項目を定めたGAP(農業生産工程管理)の実践を啓発するために研修会を実施し、生産者による自主的な農産物の衛生管理の取組を推進した。	京の旬野菜推奨事業の推進、残留農薬低減GAPの導入	京の旬野菜推奨事業認定農家数	700/軒	687軒	B	685軒	B	683軒	B
		農産物の採取検査の実施	農産物の採取検査 延検査項目数	580項目/年	580項目	A	464項目	B	580項目	A											
		家畜疾病の予防と家畜伝染病発生時の対策の徹底	家畜農家への巡回件数(牛、鶏、馬)	全戸指導/年	全戸指導 (約950戸)	A	全戸指導 (約950戸)	A	全戸指導 (約950戸)	A											
		栽培記録の徹底に係る生産者への延指導件数	全販売農家数/年	7,155件 (全生産農家)	A	7,169件 (全生産農家)	A	257件	E												
卸売市場	産業観光局 保健福祉局	京都市中央卸売市場第一市場における監視指導及び収去(振取り)検査の実施	京都市中央卸売市場第一市場における食品の収去(振取り)検査検体数	320検体/年	376検体	A	518検体	A	409検体	A	京都市中央卸売市場第一市場による自主的な食品の衛生管理の取組	京都市中央卸売市場第一市場における自主検査検体数	80検体/年	45検体	D	75検体	B	66検体	B		
		京都市中央卸売市場第二市場における畜検査及び牛海綿状脳症(BSE)検査の実施	牛12,541頭、豚20,116頭のと畜検査を行い、検査の結果流通できないと判断した獣畜に関して廃棄処分を行った。また、市民の牛肉に対する不安を解消するため、平成24年度に引き続き、牛の放射性セシウムの検査を全頭実施した。なお、BSEスクリーニング検査については、平成25年6月までは全頭検査を実施していたが、これまでの科学的根拠の蓄積や国内外の状況を踏まえ、市民の不安が払しょくできる環境が整ったと判断し、7月以降は48か月齢超の牛のみを検査対象とする見直しを行い、結果2,391頭の検査を実施した。								京都市中央卸売市場第二市場による自主的な食品の衛生管理の取組	衛生管理責任者の設置に加えて、家畜伝染病に係る場内対策会議を開催し、防疫対策を強化するなど、第二市場の衛生管理に努めた。									
製造・加工・販売段階	保健福祉局	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施設(漬物製造業)に対する延監視指導頻度	2回/年・施設	09回 (439回/514施設)	D	10回 (306回/327施設)	D	05回 (179回/345施設)	E	食品等事業者による自主的な食品の衛生管理の取組	保健センター及び衛生環境研究所の食品衛生監視員が、監視指導計画に基づいて飲食店や食品製造施設等に立ち入り、監視指導を実施する際に、自主的な衛生管理の取組について指導を行った。 ・延べ監視指導件数 77,316件									
		宿泊施設に対する延監視指導頻度	3回/年・施設	22回 (1,268回/580施設)	C	20回 (1,190回/607施設)	C	22回 (1,320回/607施設)	C	京・食の安全衛生管理認証制度の普及	平成25年度中に21件の新規取得及び16件の更新があり平成25年度末時点で認証取得施設は112施設である。食品等事業者向け講習会や市民向け啓発事業を活用し、制度のアピールを重点的に実施するとともに、啓発物品(あぶらとり紙、メモ帳など)の配布、ホームページによる情報発信など、制度の周知や浸透を図った。										
		社会情勢に応じた流通食品の収去(振取り)検査の実施	輸入食品の収去(振取り)検査の全収去検体数に占める割合	15%以上	10.7% (234検体/2,189検体)	C	14.3% (346検体/2,423検体)	B	15.4% (373検体/2,420検体)	A	食品衛生責任者による自主的な衛生管理の取組	食品衛生責任者の設置率(許可施設のみ)	100%	95.1%	B	95%	B	94.5%	B		
		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	各保健センター及び衛生環境研究所にて、食品等事業者に対する衛生講習会を302回(受講者8,654人)開催した。																		
集団給食施設	保健福祉局 教育委員会	保育所(園)、小学校給食施設に対する監視指導の実施	保育所に対する巡回監視指導の実施頻度(市営保育所)	1回/年・施設	全25園 巡回指導	A	全25園 巡回指導	A	全25園 巡回指導	A	保育所(園)、小学校給食施設による自主的な給食の衛生管理の取組	保育所(園)給食における衛生管理点検の確実・適切な点検率	100%	・市営保育所 100% ・民間保育園 62.4%	C	・市営保育所 100% ・民間保育園 57.5%	C	74.5%	C		
		保育所に対する巡回監視指導の実施頻度(民営保育所(園))	1回/3年・施設	0.7回/3年・施設 (66園/229園)	C	0.4回/3年・施設 (53園/228園)	D	0.2回/3年・施設 (47園/227園)	E		保育所(園)給食担当者に対する研修回数及び参加者数(市営・民営保育所(園)合同研修)	回数:1回/年 参加率:90%	1回 参加率:65.0%	C	1回 参加率:73.1%	B	1回 参加率:73.8%	B			
		集団給食施設に対する監視指導の実施	食品衛生監視員による集団給食施設に対する延監視指導頻度	2回/年・施設	1.1回 (1,764回/1,702施設)	C	1.1回 (1,733回/1,636施設)	C	1.2回 (1,945回/1,616施設)	C		市立学校給食担当者に対する研修回数及び参加者数【全給食調理員、栄養教諭、学校栄養職員】	3回/年	3回	A	3回	A	3回	A		
		集団給食を通じた食の安全安心に関する学習の取組								手洗いの励行やマスク・エプロンの着用など、配食の衛生上の留意点について、児童・生徒に対して指導を行った。											

達成度区分 A:達成 B:ほぼ達成(80%以上) C:ある程度達成(60~80%)
 D:あまり達成できなかった(40~60%) E:達成できなかった(40%未満)

京都市食の安全安心推進計画に掲げる施策・事業の進捗状況等(平成25年度末時点)
 <取組の進捗状況2>

流通段階等	担当局等	視点1 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自主的な取組									
		取組	取組の指標又は実施状況等	目標値	平成25年度		平成24年度		平成23年度		取組	取組の指標又は実施状況等	目標値	平成25年度		平成24年度		平成23年度	
					実績値	達成度	実績値	達成度	実績値	達成度				実績値	達成度	実績値	達成度	実績値	達成度
使用水	環境政策局 保健福祉局 上下水道局	水道水の衛生管理の徹底	平成25年度の水质検査計画に網羅されている水质検査(水质基準項目50項目)及び水质試験(その他項目174項目)について適正に実施するとともに、これに基づききまの細かな水质管理を行うことで、水道水の衛生管理の徹底を図った。							食品等事業者による地下水の自主的な衛生管理の取組	地下水を使用する食品等事業者を監視指導する際に、地下水の定期検査(年2回以上)及び記録の保管(3年間)を指導することにより、事業者による自主的な衛生管理の促進を図った。								
		地下水の保全の推進	水质汚濁防止法第115条に基づき、地下水の常時監視を実施するとともに、平成25年度は、京都市が定める公共用水域及び地下水の水质測定計画年間計画に基づき、84件の調査を実施した。							受水槽の設置者又は管理者による受水槽水の自主的な衛生管理の取組	簡易専用水道の法定検査受検率	100%	81.9%	B	87.4%	B	89.2%	B	
		地下水の衛生管理に係る監視指導の実施	地下水を使用する食品等事業者に対する延監視指導頻度	1回以上/年	0.8回/年 (420回/516施設)	B	0.7回/年 (498回/719施設)	C	0.9回/年 (513回/524施設)	B									
		受水槽の衛生管理に係る指導の実施	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回以上/年	0.9回/年 (5,981回/6,369施設)	B	0.9回/年 (5,983回/6,454施設)	B	0.9回/年 (6,032回/6,634施設)	B									
消費段階	総合企画局 保健福祉局	食の安全安心に係る情報の発信	学生に対する食の安全安心情報の発信頻度	4回以上/年	4回/年	A	4回/年	A	3回/年	C	「知る」から「行動」へ～食中毒予防大作戦～」	「食中毒予防3原則」をテーマとした啓発冊子や啓発物品(マグネット、紙せっけん)を作成し、市民向け講習会で配布するなど、食の安全安心知識の普及を図った。							
		食の安全安心に係る講習会及び意見交換会の開催	食の安全安心をテーマとした市民向け講習会等の参加者数	2,500人/年	4,610人	A	4,630人	A	4,947人	A	常に食の安全を意識する「食こだわり人」の増加	食の安全を意識した「学祭食品衛生マニュアル」の導入	5年間で全大学	全大学に配布	A	全大学に配布	A	0	(未実施)
		学生を対象とした食品衛生講習会の開催回数	1回/年・大学	0.7回 (延28大学/38大学)	C	0.7回 (延28大学/38大学)	C	0.7回 (延25大学/38大学)	C	参加型リスクコミュニケーションの推進	参加型リスクコミュニケーション 参加者数	200人/年	208人	A	249人	A	243人	A	
		食育事業と連携した食の安全安心情報の発信	「京・食わっと」に、京都市の放射能検査結果、食中毒情報、京・食の安全衛生管理認証取得施設によるコラムなど、食の安全安心情報を掲載した。																
違反・不良食品の流通の阻止	保健福祉局	違反・不良食品に係る原因究明と再発防止の徹底	平成25年度は市民や食品等事業者から20件の違反・不良食品に関する届出を受付した。違反・不良食品を製造した市内の製造者には、食品衛生監視員が立入調査を行い、原因究明及び再発防止に向けた指導を行った。							食品等事業者による違反・不良食品発見時の迅速な対応	平成25年度は31件の自主回収報告が行われ、また、施設の食品衛生責任者は「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づき食品衛生上の管理について点検及び記録を行い施設の衛生管理を徹底を図った。								
		関係機関への迅速な情報提供	違反等が発見された場合、原因究明を行うとともに、製造者に対し再発防止のための適切な指導を行うため、製造所を管轄する関係機関に速やかに情報提供を行った。							関係機関への迅速な情報提供	平成25年度は市民から13件の違反・不良食品に関する届出があり、受付後速やかに関係機関へ情報提供し、違反等に至った原因究明を行った。								
		自主回収報告制度の普及	リーフレットやホームページを充実させることで、市民や食品等事業者への制度普及を図るとともに、報告された自主回収情報は京都市のホームページや「みやこ健康安全わっと」で配信した。																
食中毒等発生時における緊急危機管理体制の整備	保健福祉局	緊急時の体制整備	食中毒等の緊急事態の発生を想定し、緊急連絡網を作成するなど、緊急時の体制を整備している。また、食中毒事件が発生した際には、広報発表を行うとともに、ホームページや「みやこ健康安全わっと」で情報を発信し、注意喚起を図った。																
		緊急時を想定した研修の実施	新規採用職員や新任担当者への研修会を年度当初に集中的に実施するとともに、食品衛生監視員に対し、食中毒業務研修を3回実施した。また、担当職員を国立保健医療科学院等の専門研修に派遣し、対応能力の向上を図った。																
		関係機関との連携強化	緊急時対応担当者名簿を整備し、平日のみならず、休日・夜間の連絡体制を確認した。また、調査対象が他自治体にまたがる事案等、他自治体との連携が必要な場合には、当該自治体との速やかな連絡調整等を図り、被害拡大に向けた迅速な対応を図った。																

達成度区分 A:達成 B:ほぼ達成(80%以上) C:ある程度達成(60~80%)
 D:あまり達成できなかった(40~60%) E:達成できなかった(40%未満)