

# 第15回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 平成27年3月23日（月）午前10時から

2 場 所 ホテル本能寺 西館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

(4) 議 題 平成27年度京都市食品衛生監視指導計画（案）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27年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）に係る  
市民意見募集の結果について

○【資料 3】 平成27年度京都市食品衛生監視指導計画（案）

## 食の安全安心に係る取組状況について

### 第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」の一部改正について

#### 1 経過

- (1) 本市では、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」(以下「条例」という。)により、飲食店や食品工場等の施設の衛生管理について必要な基準を定め、食品等事業者に遵守を義務付けている。
- (2) 本条例は、国が示す指針を基としているが、国の指針が平成26年に改正されたことを踏まえ、本市においても、より一層の食品の安全性及び安心な食生活の確保に向け、条例改正を行うにあたり、市民意見の募集を実施した。
- (3) 頂いた御意見は概ね条例改正に賛同いただくものであり、2月市会に議案を上程し、3月20日に議決された。

#### 2 条例改正の概要

- (1) 食品の製造又は加工における衛生管理の基準に、新たに危害分析・重要管理点方式(HACCP)※を用いる場合の基準を加える。
- (2) 食品等事業者が、消費者等から、健康被害の情報や健康被害につながるおそれが否定できない苦情等を受けた場合は、保健所に速やかに報告することとする。

※危害分析・重要管理点方式 (HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point) とは  
微生物による汚染や金属の混入等の危害を予測したうえで、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録し、最終製品の抜取検査により検証を行う工程管理方式のこと。  
最終製品の抜取検査のみで安全性を確認している従来の基準に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能となる。

#### 3 市民意見募集結果（詳細は別添参照）

- (1) 実施期間  
平成26年12月15日（月）～平成27年1月14日（水）
- (2) 意見数  
意見者数109人、意見数合計138件
- (3) 主な意見

項目	意見数	主な意見
危害分析・重要管理点方式に関すること	44	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理の基準に危害分析・重要管理点方式による基準を追加することに賛成</li> <li>・中小企業が危害分析・重要管理点方式により衛生管理を行うのは困難であり、一定の配慮が必要。義務化には反対。</li> <li>・「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」との関係整理</li> </ul>
報告規定に関すること	35	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康危害の拡大を防ぐための改正であり賛成</li> <li>・健康被害が発生した場合は医療機関から届出があるので、事業者による報告義務は必要ない。</li> </ul>
その他	59	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全安心確保のための条例改正であり賛成</li> <li>・しっかりと運用すること。</li> </ul>



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一部を改正する条例の制定について

**1 意見募集期間**

平成26年12月15日（月）～平成27年1月14日（水）

**2 応募結果**

意見者数109人、意見数合計138件

(1) 男女別内訳

男性	女性	不明
71	37	1

(2) 居住地別内訳

市内	市外	不明
81	27	1

**3 主な意見の内容と本市の考え方**

(1) 危害分析・重要管理点方式に関すること

意見	本市の考え方
HACCPの導入は食品の衛生の向上のためには必要なこと。条例改正に賛成。	
食の安全安心の向上が期待できる改正に賛成。京都の食が世界で最も安全なものとなるよう、京都市、事業者がそれぞれの立場で頑張って欲しい。	市民や事業者の皆様の御期待に沿えるよう、引き続き、本市の食の安全安心の向上や確保に向けた取組を推進してまいります。
伝統の食を継承している京都の取組が全国の模範となるような取組を進めて欲しい。	
選択制はわかりにくい。	
HACCPの導入については案で示されているようにまずは選択制として順次拡大していくなど、臨機応変な対応が必要と考える。	今回の条例改正は、事業者の選択に基づき、「危害分析・重要管理点方式（HACCP）」による衛生管理を導入できるようにするものであり、同方式による衛生管理を義務付けるものではありません。事業者は、引き続き、従来型の衛生管理を行うこともできます。 また、国は中小規模の事業者が「危害分析・重要管理点方式」を導入しやすくするよう、食品の種類や施設の規模に応じた柔軟な導入方法等を検討していくとしており、これを踏まえ、中小規模の事業者にとって過度の負担が生じることのないよう、運用してまいります。
HACCP方式に一本化するのはやめてほしい。	
中小企業がHACCPで衛生管理するのは困難である。HACCP型基準の推進に当たっては、中小企業への十分な配慮をお願いする。	
より厳しいHACCP方式を選択して条例違反になり、厳しい罰則が科せられるような条例改正には反対する。	なお、従来の基準と「危害分析・重要管理点方式」による基準のいずれも満たしていない場合には、条例違反となります。

意見	本市の考え方
従来方式かHACCP方式か保健所に事前に登録を行うのか。	<p>「危害分析・重要管理点方式」による衛生管理は許可や認証ではないため、登録や届出は必要ありません。</p>
従来方式かHACCP方式かどちらを選んでいるか市民に分かる形で示されるのか。	<p>本市では「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、飲食店や食品工場等に対し年間を通じ計画的に監視指導を実施していることから、監視指導の機会を利用して、各事業者がいずれの基準で衛生管理を行っているかを把握してまいります。</p>
HACCPによる基準を採用した場合、文書や記録を京都市に提出する必要があるのか。	<p>また、文書等の提出は義務付けておりませんが、監視指導などで書類の確認を求める場合がありますので、その際には提示できるように準備していただく必要があります。</p>
現在の食の流通状況は京都だけで完結しないことがほとんどであり、他の地域でも同じように取り組む必要があるのではないか。	
このような制度は京都市だけが実施しても意味がない。本来であれば、国が主導的に法律を改正するなどるべきではないか。	<p>食品衛生法では、施設の内外の清潔保持等の公衆衛生上講じるべき措置に関しては、条例で定めることとしています。</p>
京都市以外にも店舗を構えており、他都市との規制や運用のすり合わせを行って欲しい。	<p>今回の条例改正は、国の指針改正を踏まえ、本市の食の安全安心のさらなる向上を期すためのものですが、本市以外の他の自治体でも同様の条例等の改正が行われる予定となっております。</p>
HACCPの概念を盛り込んだ簡易な制度を作つてはどうか。	
'京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度'は、今回のHACCP方式に準ずるものとされるのか。	<p>本市では、食品に起因する衛生上の危害の発生の防止等を図るために、事業者が自ら行う衛生管理について、「危害分析・重要管理点方式」の考え方を一部取り入れた本市独自の制度である「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」を平成18年度から運用しています。</p>
'京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度'とHACCPを同時に進めると無理があるのではないか。KESとの連携を考えたらどうか。	<p>本制度は、直ちに「危害分析・重要管理点方式」の採用が困難な小規模な施設等についても適用が可能であり、食品の安全性の向上が期待できることから、引き続き、「危害分析・重要管理点方式」の普及に向けた取組として位置付け、同制度を運用してまいります。</p>
'京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度'の認証施設はHACCP導入施設とみなせるのか。みなせないのなら、認証施設のメリットがあるようにして欲しい。	<p>同制度による認証施設については、食の安全安心をアピールすることができるよう、本市のホームページへの掲載を行っております。</p>
なお、KESは環境改善活動に参画することを目的とした京都独自の環境管理システムであり、食品の安全性の向上を図る認証制度とは目的が異なるものです。	
HACCPの認定を受けた工場が大規模な食中毒を出したことは、このシステムが欠陥であることを意味している。国がHACCPをさらに推進しようとするのは、国民の意思を問わず、強引である。	<p>今回の条例改正は、国の指針改正を踏まえ、本市の食の安全安心のさらなる向上を期すためのものです。</p>
今回の改正案は、TPPに交渉参加	<p>また、「危害分析・重要管理点方式」による衛生管理は、食品の衛生管理の国際標準として広く普及しており、市内の事業者が国際的な取引を行う際に「危害分析・重要管理点方式」による衛生管</p>

意見	本市の考え方
した日本がH A C C P承認施設製造外の食品を受け入れないアメリカからのF T Aによる政治的利益を狙った改正ではないか。	理を求められる場合が今後ますます想定されるから、事業者の選択により同方式を導入できるよう、条例の改正を行うものです。
食品等事業者は多種多様であり、業種別にわかりやすく、特に重要管理点について指導して欲しい。	
H A C C P方式導入にあたり、営業者だけでは難しい場合があるため、自治体などが認めた指導員などがいれば安心して相談できる。	中小規模の事業者が「危害分析・重要管理点方式」を導入しやすくなるよう、国は、食品の種類や施設の規模に応じた柔軟な導入方法等を検討していくこととしています。 「危害分析・重要管理点方式」の導入を検討する事業者に対しては、今後、国での検討結果も含め、速やかな情報提供を行うとともに、施設の実情に応じた衛生管理が推進できるよう、保健センターの食品衛生監視員が必要に応じ、助言や指導を行ってまいります。
現状、日本の多くの製造業は人の手が多くかかるものであり、欧米のように機械管理されているわけでもないため、重要管理点がどこかがあいまいで、どこまで浸透するか疑問である。	
会社独自の食品の衛生管理を行っているが、市が求める規格（抜取検査、細菌検査等）に合っているかどうか知りたい。	

## (2) 健康被害に係る報告に関すること

意見	本市の考え方
業者からの報告を義務づけることは、当然だと思う。	本市では、これまでから事業者に対し、健康被害につながるおそれのある情報を得た場合や、違反食品等が流通し、自ら回収に着手した場合には本市に報告するよう指導しているところですが、市民の皆様や事業者の皆様の御期待に沿えるよう、食品工場や飲食店等の監視指導の機会を通じて、今回の条例改正による報告の義務化について、事業者への周知徹底を図ってまいります。
全国的な食品事故にならないためにも報告の義務化に賛成。	
報告の義務付け制度を作るだけではなく、事業者の方に必ず守らせて欲しい。	
保健所が過剰に報告事案に反応し、すべてを回収、廃棄することとなるよう、苦情の内容に応じた適度な対応をお願いする。	今回の条例改正は、平成25年末に発生した冷凍食品への農薬混入事案を踏まえ、本市が情報を早期に探知し、事業者の皆様と共に被害拡大防止策を速やかに講じるために行うものです。 保健所は報告内容を精査し、過去の事例等も参照にしつつ、食品安全の観点から、問題解決に向けて、個別具体的に適切な対応を行ってまいります。
虫や金属といった異物と農薬や微生物とは分けて対応すべきであり、報告の義務化に当たってはその辺りの配慮も必要である。	なお、保健所への報告を義務付けられるのは、「製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に起因すると疑われる健康被害（医師の診断があるものに限る。）に関する情報及び食品等の異臭の発生、食品等への異物の混入その他の健康被害につながるおそれがある情報を得たとき」であり、食品本来の味やにおいに関する苦情、商品の価格に関する苦情などは報告の対象ではありません。
どのような場合に報告を義務づけるのか明確に示すべきである。	本市以外の他の自治体でも国の指針改正を踏ま
自治体ごとに報告の対象がばらつか	

意見	本市の考え方
ないように統一を図って欲しい。	え同様の条例等の改正が行われる予定であり、本市のみならず、他の自治体ともしっかりと連携して取組を進めてまいります。
これまで以上に保健所への届出件数が増加することが予想されるため、保健所職員のスキルアップも必要。	本市では、日頃から、市民や事業者の皆様からの食品に関する様々な御相談を各区保健センターで受け付け、必要に応じて、関係施設への立入調査や本市衛生環境研究所で検査を実施し、原因究明に努めています。 市民や事業者の皆様からの情報の他、関係自治体から健康被害の発生が疑われる情報を探知した際には、関係保健センターが迅速に対応し、原因の究明及び健康被害の拡大防止にも努めているところです。
対応事例が増えることは食中毒(疑)事案、食品衛生法違反事案に関する検査件数も増加することが予想されるため、検査体制(人員、検査機器)の更なる充実も必要。	市民や事業者の皆様からの御相談に適切に対応できるよう、国等が実施する研修等への本市職員の派遣や職場での研修の実施等、関係職員の知識や技術の向上を図るための取組を行っており、引き続き、関係職員の質の向上や必要な体制の確保に努めています。
健康被害が生じた場合は、医療機関からの報告があるので、食品等事業者が報告する必要はない。	今回の条例改正は、平成25年末に発生した冷凍食品への農薬混入事案を踏まえ、保健所が情報を早期に探知し、事業者の皆様とともに被害拡大防止策を速やかに講じるためのものです。 医師からの届出だけでなく、事業者の皆様からも早期に報告いただくことにより、被害の拡大を未然に防ぐことにつながると考えております。

### (3) その他

意見	本市の考え方
小さなこどもがいるので、こうした取組で食品の安全を守ってもらえるのは助かる。	
食の安全確保のためには必要な改正。しっかりと運用して欲しい。	市民の皆様や事業者の皆様の御期待に沿えるよう、条例改正後の運用を適切に行い、引き続き、本市の食の安全安心の向上や確保に向けた取組を推進してまいります。
最近は冷凍食品への農薬混入や学校給食での大規模な食中毒のニュースなどが流れ、食品に対する安心感が薄れている。京都市民の一人として、行政がより厳しい基準を設け、食品製造業者の危機管理をより一層徹底して欲しい。	
生の肉を食べるなど、食中毒の危険があるものを食べてお腹が痛くなるのは自業自得であり、業者ばかりに規制をかけるのではなく、一般市民に対する対策も必要ではないか。	食の安全安心を確保するためには、事業者の皆様の取組はもちろん、市民の皆様にも必要な知識を持ち、その重要性について理解を深めていただくことも必要であることから、市民に対する積極的な情報提供等に努めています。
営業者からの意見がどれだけあったのか、どれだけ反映されたのかを明らかにしつつ、意義ある改正を行って欲	いただいた御意見については、本市の考え方と共に公開し、今後の取組の参考とさせていただきます。

意見	本市の考え方
<p>しい。</p> <p>行政にはマスコミなどが不安をあおり過ぎることのないよう、正確な知識を伝えるなど、食の安全安心に係る啓発などに努めて欲しい。</p>	<p>食の安全安心を確保するためには、事業者、行政のみならず、市民の皆様が食に関して正しい知識を得て、行動に移していただくことが非常に重要であると考えております。</p>
<p>営業者は、コストがかかることにはメリットがなければ導入しないため、営業者の努力を評価する市民土壤が必要である。</p>	<p>このため、本市としましては、「危害分析・重要管理点方式」による衛生管理の仕組みや事業者の皆様の取組をお知らせするとともに、食品工場見学会等のリスクコミュニケーション事業を実施するなど、食の安全安心情報の提供や意識の向上に努めてまいります。</p>
<p>過去に条例違反で処分がなされたケースなどはあるのか。</p>	<p>本条例は、食品衛生法に基づき、事業者が施設の衛生管理上講じるべき措置の基準を定めるものであり、本条例に違反した場合は、食品衛生法に基づく営業の取消や禁止等の行政処分を講じる場合があります。</p>
<p>違反した場合の罰則はどのようになるのか。</p>	<p>本市では、過去、本条例に定められた基準に反し、衛生管理に不備が認められた施設に対して、営業の禁止処分を行った事例があります。</p>



## 第2 市内における食中毒の発生状況について

### 1 発生状況（平成27年3月20日現在）

平成26年度、本市において発生した食中毒は11件、患者数は992人であり、発生月に偏りなく発生している。

病因物質別では、カンピロバクターによる事例が5件と最も多く、次いでノロウイルスによる食中毒が3件発生している。

また、ノロウイルスとカンピロバクターの複合感染による食中毒が1件発生している。

特に、平成26年5月に発生したウエルシュ菌を原因とする大規模食中毒事件は、全国的にみても患者数の多い事件となった。

平成26年度月別発生件数  
表 京都市における食中毒の月別発生状況【平成26年度】

発生月	事件数	患者数	病因物質
4月	0	0	
5月	1	900	ウエルシュ菌
6月	0	0	
7月	0	0	
8月	2	31	カンピロバクター
9月	0	0	
10月	2	18	ケドア・セプテンブンクタータ カンピロバクター
11月	1	5	カンピロバクター
12月	0	0	
1月	2	9	ノロウイルス カンピロバクター
2月	2	14	ノロウイルス カンピロバクター
3月	1	15	ノロウイルス
計	11	992	

### 2 本市の食中毒事件における主な病因物質（過去5年間）

過去5年間の総事件数は65件であり、病因物質別では、ノロウイルスが27件、カンピロバクターが17件と全事件数の7割近くを占めている。また、患者総数2,942人のうちノロウイルスによるものが1,227人と4割以上を占めている。

	事件数 (患者数)	病因物質上位3項目（事件数、患者数）					
		ノロウイルス	カンピロバクター	その他ウイルス	寄生虫	サルモネラ	病原大腸菌
過去5年総数	65件 (2,942人)	ノロウイルス	27件 (1,227人)	カンピロバクター	17件 (185人)	寄生虫	5件 (51人)
平成26年度	11件 (992人)	カンピロバクター	5件 (46人)	ノロウイルス	3件 (31人)	ウエルシュ菌	1件 (900人)
平成25年度	11件 (286人)	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	12件 (627人)	ノロウイルス	10件 (496人)	その他ウイルス	1件 (118人)	寄生虫	1件 (13人)
平成23年度	19件 (814人)	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	3件 (78人)
平成22年度	12件 (223人)	ノロウイルス	5件 (101人)	カンピロバクター	4件 (60人)	病原大腸菌	2件 (10人)

※事件数が同じものについては、患者数が多い方を上位としている。

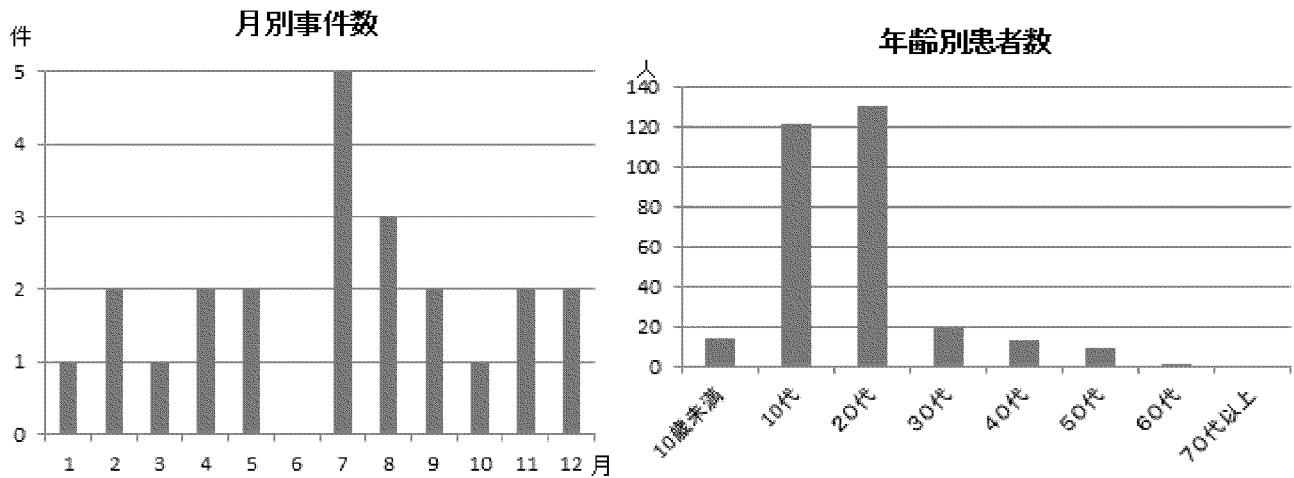
※平成26年度は平成27年3月20日時点

### 3 カンピロバクター食中毒の傾向について

今年度は、カンピロバクターによる食中毒が6件（ノロウイルスとの複合を含む）と、2年連続で病因物質別では最も多く発生している。6件の事件のいずれも鶏刺しやタタキなどの鶏肉の生食をしており、うち3件は、学生が生の鶏肉を喫食することにより発生した。

過去6年分（平成21年1月～平成26年12月）のカンピロバクターによる食中毒事件のデータを解析したところ、6年間の総計で事件数23件、患者数308人で

あつた。月別では7月が5件と多くなっているが、1年間を通して発生している。また、患者年齢別では、10代と20代で全体の8割程度を占めており、若い世代での発生が顕著である。



#### 4 本市の取組

本市では、「平成26年度京都市食品衛生監視指導計画」において、ノロウイルス及びカンピロバクターの食中毒予防を重点監視項目と位置付け、夏場に食肉取扱施設の一斉監視を実施し、食肉処理施設、食肉販売施設及び焼き鳥・焼肉屋等の飲食店に対して予防啓発を実施してきた。

また、生食用として提供される可能性のある鶏肉の収去（抜取り）検査を実施し、市場に流通している鶏肉のカンピロバクターの汚染状況を調査し、過去5年の検出率を比較したところ、概ね6割弱の鶏肉が汚染されていることが判明した。

#### 5 消費者等への啓発について

厚生労働省は、ノロウイルス及び腸管出血性大腸菌等による食中毒予防に係る注意喚起を行うよう、全国の自治体に対して通知しており、本市においても、平成26年6月に予防啓発チラシを新たに作成し、特に鶏肉の生食に重点を置いた啓発を実施するとともに、平成27年3月17日から26日にかけて京都市営地下鉄車両にポスターの掲示や、ホームページ及びメール配信等で、広く注意喚起を図っているところである。



啓発チラシ（平成26年6月発行）



啓発ポスター（平成27年3月発行）

### 第3 リスクコミュニケーション事業の取組状況について

#### 1 地域密着型リスクコミュニケーション事業の実施

##### (1) 実施概要

本市では、リスクコミュニケーション事業の一環として、各保健センターにおいて、保健センターが主催する食品衛生講習会のほか、食品事業者や大学、市民の皆様からの依頼に応じた講習会を実施してきた。

今年度からは、さらなる取組として、各行政区ごとの特色や地域住民のニーズ等の実情を踏まえ、区が主催する工場見学や検査体験を含む市民参加型事業を企画、開催した。

##### (2) 主な実施内容

###### ア 体験型手洗い講習会

大学学祭での模擬店出展者や幼稚園、保育園の園児を対象に手洗いチェックカード等を使用した正しい手洗いの体験学習会を開催した。

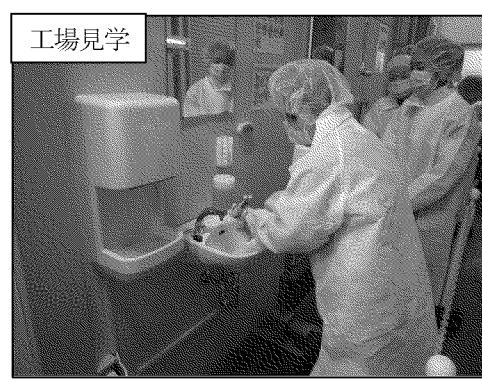
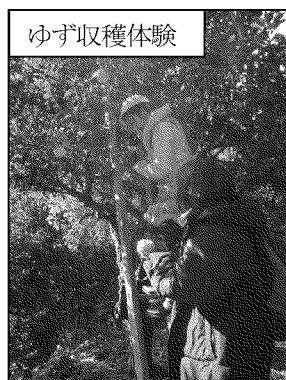
参加者数：計1, 475名（3月末に再集計予定）



###### イ ゆず収穫体験と食品工場見学会

右京区嵯峨水尾のゆづの収穫体験と清涼飲料水製造工場における衛生管理の取組の見学や本市食品衛生監視員を交えた意見交換会を開催した。

参加者数：10名（南区民又は南区内に通勤される方を対象に事前申込制）



###### ウ プロから学ぶ食の安全安心講習会～和菓子づくり編～

京都府生菓子協同組合中京支部所属の和菓子職人から、家庭でできる和菓子の作り方を教わりながら、効果的な手洗い方法や食中毒予防対策を学ぶとともに、食品衛生監視員を交えた意見交換を実施した。

参加者数：23名（中京区民又は中京区内に通勤される方を対象に事前申込制）



## 2 「体験！一日食品衛生監視員～食品工場へ行こう！～」の開催について

### (1) 実施概要

「京都市食の安全安心推進計画」に基づき、市民のみなさまが、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として、食品工場見学会を開催した。

近日実施予定の工場見学会では、小・中学生を対象とし、食品工場における衛生管理の取組の見学のほか、京都市衛生環境研究所での検査体験や本市食品衛生監視員との意見交換会などを実施し、食の安全を確保するための仕組みの一端を学習していただく。

### (2) 実施日等

	開催日	開催場所	対象者	参加者数
予 定	平成27年 3月25, 26日	・(株)おたべ(南区) ・京都市衛生環境研究所	小・中学生と その保護者	計60名
実施済	平成26年 8月19, 21日	・わらびの里本社工場(山科区) ・京都市衛生環境研究所 (中央卸売市場第二市場内)	小・中学生と その保護者	計37名

<参考>平成26年8月19, 21日の様子



**平成 27 年度京都市食品衛生監視指導計画（案）に係る  
市民意見募集の結果について**

**1 実施期間**

平成 27 年 1 月 29 日(木)から 3 月 2 日(月)まで

**2 周知方法**

意見募集用のリーフレットを各保健センター、市役所庁舎案内所、図書館等にて配布。また、ホームページにも掲載

**3 意見提出方法**

郵送、FAX、電子メールなど

**4 募集結果**

24名の方から 51 件の意見が提出

## (1) 年齢別件数

	20歳未満	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代以上	不明	合計
男性	0	1	2	8	0	1	0	3	15
女性	1	1	0	3	1	1	1	0	8
不明	0	0	0	0	0	0	0	1	1

## (2) 居住地等区分別件数

市内在住	市内通学通勤	不明	合計
17	6	1	24

## (3) 提出方法別

郵送	FAX	電子メール	合計
6	4	14	24

## (4) 項目別 (意見数)

項目	意見数
計画全般	12
監視指導	10
リスクコミュニケーション	7
アレルギー対策	6
食中毒対策	4
条例改正	3
食品表示法	2
取去検査	1
京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度	1
その他	5
合 計	51

## 5 主な市民意見と京都市の考え方

### (1) 計画全般

意見の要旨	京都市の考え方
<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品の放射能汚染、食品表示偽装や異物混入問題など、食の安全に関わる社会的事件がおきているなかで、京都市の食品安全安心行政の役割はますます重要になっている。今回作成された「食品衛生監視指導計画（案）」は全体として必要なことをわかりやすくまとめていると評価できる。</li> <li>●保健所等で配布されている「リーフレット」および食品衛生監視指導計画案は2011年度から改善され、趣旨および概要がたいへんわかりやすい。また、ホームページ「京・食ねっと」は食品安全課題だけでなく、食育、ライフステージ別の情報、食と健康、またレシピ掲載など、さまざまな工夫がされており、内容も充実している。</li> <li>●このような検査をしておられる事を多くの市民が知ることで、”安心”につながると思う。PRを色々な場ですると良い。</li> </ul>	<p>京都市食品衛生監視指導計画は、食の安全に関わる様々な問題に的確に対応するとともに、観光都市である本市の地域特性を踏まえ毎年度策定するものです。平成27年度においても本計画に基づく取組を着実に進めてまいります。</p> <p>また、本計画や取組状況について、様々な媒体を活用しながら、市民の皆様にとってわかりやすい情報提供に努めてまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●日頃の監視も大切だが、食品への異物混入や農薬混入、食中毒など何かが起こった際に迅速に対応できる体制を構築し、維持して欲しい。</li> <li>●日頃の監視指導も重要だが、食品による健康被害の拡大を防ぐためには、異常な情報を早期にキャッチし、迅速・適切に対応することが重要だと思う。事故発生時に迅速に対応できる体制の整備が不可欠である。</li> <li>●社会的に関心が高い事案や突発的な事案には集中的に資源が投入できるよう、普段から体制の整備も怠らないで欲しい。</li> <li>●緊急事態に対処出来る体制は準備出来ているのか。あくまで計画であるから、大きな理由があれば、計画どおりに実行出来なくても良いと思う。</li> </ul>	<p>本計画では、緊急管理体制を整備し、食中毒等の健康危害発生時や違反食品の発見時には、迅速に対応し、危害拡大の防止を図ることとしています。</p> <p>また、健康被害に関する食品等事業者からの情報を早期に探知できるよう、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」を改正し、食品等事業者が市民等から健康被害や健康被害につながる恐れのある情報を得たときには、速やかに保健所に報告することを義務付けたところです。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●食中毒、ノロウイルス、カンピロバクター違反、異物混入など京都府及び関係自治体との連携をさらにすすめて欲しい。</li> <li>●京都府と京都市のそれぞれの役割が有効に發揮されるように十分連絡調整をおこなって欲しい。</li> <li>●食品表示違反に関する措置権限は京都市には与えられないのか。ならば京都府との連携をどうするか、具体的に検討して欲しい。</li> <li>●消費者行政、とくに消費者教育推進の動きと十分に連携を図っていただくことを要望する。</li> </ul>	<p>食の安全安心の確保を図るため「食品衛生法」の他、「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）」や「不正競争防止法」等、複数の法律が関係しています。</p> <p>本市では、これまでから、これら関係法令を所管する国や京都府をはじめとする他の自治体等の関係機関との情報を共有し、連携を図っております。</p> <p>また、市民の皆様への普及啓発も重要であると考えております。引き続き、消費者部局と連携を図りながら、市民参加型リスクコミュニケーションなどの事業を積極的に進めてまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●いわゆる「健康食品」問題における消費者被害の未然防止にむけて、行政と消費者団体との連携をいっそう強めていく必要がある。監視指導においては、商品パッケージに記載されている表示内容だけでなく、「新聞広告、新聞折り込みチラシ、インターネット等の「探索」を実施することを、「計画」に明記してほしい。</p>	<p>いわゆる「健康食品」に関する不適切表示問題では、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（旧薬事法）」、「健康増進法」など各種法律に基づき規制されていることから、引き続き、関係機関と連携を図ってまいります。</p>

## (2) 監視指導

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●考え方として示されている、食中毒の発生の可能性の高い施設や食中毒発生時の影響の程度に応じてメリハリをつけて監視を行うことはより効果的な監視方法だと思う。</p> <p>●監視指導の考え方として、リスクに分けて実施することはいいことだと思う。限られた資源(金、人、モノ)を活かしながら、メリハリのある監視を行って欲しい。</p> <p>●お店への監視指導は計画どおり、しっかりと実施して欲しい。</p>	<p>過去に食中毒や「食品衛生法」違反のあった施設、食中毒の危険性が高い食品を取り扱う施設や大規模な調理施設など、食中毒の発生するリスクの区分に応じて、監視指導の目標回数を定めるなど、効果的かつ効率的な監視指導を目指してまいります。</p>
<p>●広域化、多様化する食品流通にあって、事業者それぞれが食に携わっているとの自覚を促す指導や、食品衛生法だけでなく一般の法令順守の徹底や社会的責任を果たすような指導もお願いしたい。</p> <p>●管理者への指導・教育をよろしくお願いしたい。</p>	<p>食の安全を確保するためには、食品等事業者が自ら自覚と責任感を持って安全な食品を供給することが重要であり、「食品衛生法」や「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」において食品等事業者の責務を規定し、食品の安全性を確保するため必要な措置を適切に講じるよう、指導しているところです。</p>
<p>●京の食文化を代表する和食及び和菓子を、安全安心にいただくには、普段から機具や機械、その周辺を清掃し、整理、整頓が大切であることはもちろん、従業員自身も健康でなければならない。食材の取扱いにも気をつけていただきたい。</p> <p>●京都の伝統を守り続けて欲しい。</p>	<p>本市では、従来から京の食文化という観点や、その時々の食品を取り巻く社会的状況に応じて、監視指導や食品検査を重点的に実施してきたところであります、平成27年度は、26年度に引き続き、「和食」及び「和菓子」の製造・提供施設を重点的に監視するなど、京の食文化を代表する食品のさらなる安全性の確保に努めてまいります。</p>
<p>●路上弁当販売について、集中的な監視を行い、販売者に対する指導基準を整理し、徹底して欲しい。条例の整備についても検討して欲しい。</p>	<p>従来から路上弁当販売については、気温の高くなる夏期を中心に、温度管理等の食中毒防止対策の徹底を指導するとともに、収去（抜取り）検査を実施しております、平成27年度も引き続き実施することとしています。</p>
<p>●メニュー表示偽装の問題は、景品表示法に基づく監視指導の方向が定められたが、京都市としてどのように監視指導をおこなっていくのか、検討して欲しい。あわせて食品表示法に基づく対応について必要な準備をすすめて欲しい。</p>	<p>昨年度にホテル等でメニューと異なる食材等を使用していたことが相次いで発覚した際には、本市では、当該ホテル等に対し、食品衛生法上の問題がないか確認するため、調査を実施したところです。</p> <p>今後とも、関係法令を所管する国や京都府をはじめとする他の自治体等の関係機関と情報を共有し、連携を図ってまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
● 3ヶ月以上に渡り監視する事業を一斉監視と呼称するのは適さないのでは。	御指摘を踏まえ、3か月を超えて行う監視については、「一斉監視」から「重点監視」に変更します。

### (3) リスクコミュニケーション

意見の要旨	京都市の考え方
<ul style="list-style-type: none"> <li>●一般市民も知識を持つことが必要。リスクコミュニケーションを充実させて欲しい。</li> <li>●事業者の取組を消費者に知っていただくことも重要だと思う。消費者に対する啓発活動にも力を入れていただきたい。</li> <li>●リスクは費用対効果の見えにくい事業であるが、出来るだけ多くの人とつながるよう広く事業に取り組んで欲しい。</li> <li>●表示の読み方、食品の家庭での保管など、学習も必要かと思う。</li> <li>●H A C C P 工程管理手法導入推進に当たり、京（みやこ）食の安全衛生管理認証制度を取得した食品等事業者がこれまでの成果を発表する機会を設けてはどうか。</li> <li>●双方向型のコミュニケーションができるような消費者団体との対話方法を工夫していただくことを要望する。</li> </ul>	<p>市の安全安心を確保するためには、行政や食品等事業者の取組のみならず、市民の皆様にも必要な知識を持っていただき、その重要性について理解を深めていただくことが不可欠であると考えます。</p> <p>本市では、市民の皆様に食品の安全性についての理解を深めていただくため、市民の皆様と情報や意見を交換し、食品等事業者の取組を知っていただく「食品工場見学会」や「体験型手洗い講習会」など市民参加型のリスクコミュニケーションを実施しており、平成27年度も継続してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●参加型リスクコミュニケーションに参加してみたいが、いつ、どこでやっているのかわからない。</li> </ul>	<p>本市では、消費者団体の皆様との意見交換により、相互理解と信頼を深めることは非常に重要であると考えていることから、引き続き、リスクコミュニケーションを推進してまいります。</p> <p>参加者を募集する際には、募集チラシを作成し、保健センターや図書館等で配架とともに、市民しんぶんや広報発表、ホームページ、メール配信サービス等により、実施内容や応募方法等を市民の皆様に広くお知らせしてまいります。</p>

### (4) アレルギー対策

意見の要旨	京都市の考え方
<ul style="list-style-type: none"> <li>●アレルギーは重大な健康被害につながるおそれがあるので、しっかり検査してもらいたい。</li> <li>●食品中のアレルギー物質検査を拡大することは適切。市内で製造・流通する食品を対象としているようだが、「ホテル・レストラン等の店内でのアレルギー物質に関する情報提供の徹底にむけた取組みを抜本的につよめる」ことを「計画」に明記して欲しい。</li> <li>●アレルギーの検査は、とても良い事だと思う。</li> </ul>	<p>本市では、平成25年度から食品のアレルギー検査を実施しており、検体数を増加させ、食品表示が適切に行われているかを確認することで、健康被害の発生の未然防止に努めているところです。</p> <p>ホテルやレストラン等の店内で提供されるメニューのアレルギー物質に関する情報提供は努力目標となっておりますが、健康被害の発生を未然に防止する観点から、店頭における表示についても指導してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●アレルギー食品は、問題発生時はまず先生の対応が大事。小中学校の先生への食育を進めて欲しい。</li> <li>●小、中学生の食物アレルギーを持っている</li> </ul>	<p>学校や保育所などの給食施設に対して、アレルギー物質を含む食品衛生上の監視指導を定期的に実施するとともに、食品に起因する健康被害に関する情報を共有し、速やかに対</p>

<p>子どもについて、担任教諭だけでなく栄養教諭（管理栄養士）や調理員などで情報を共有してもらいたい。小麦アレルギーのある子どもには、米粉パンを提供することを検討すればどうか。学年や子供たちの成長に応じて担当教諭、栄養教諭からアレルギーの話をしてもらったらどうか。</p> <p>●食品表示法の施行によりアレルギー表示方法が変わることから、新しい表示方法の勉強会を開催すればよい。</p>	<p>策を講じるなど、引き続き関係者間の連携に努めてまいります。</p> <p>食品表示法については、食品等事業者への監視指導の機会を利用して周知徹底を図るほか、各区保健センター等の職員が、食品等事業者の依頼に応じ、食品衛生に関する各種講習会を実施しております。</p>
--	---

## (5) 食中毒対策

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●若い世代は肉の生食に対する抵抗感が低い。ノロウイルスやカンピロバクターの食中毒対策に重きを置いており、是非、取締を強化してほしい。</p> <p>●ノロウイルス予防啓発について、具体的な対策指導を、高齢者施設、ホテルなどの宿泊施設で実施した方がよい。</p> <p>●ノロウイルスは冬が最も多いので発生する前に宿泊施設や大規模調理施設に徹底した指導をすることは重要。カンピロバクター食中毒を引き起こす可能性がある鶏肉の生は控えるように、今後も食品の抜取り検査をして欲しい。</p>	<p>近年の食中毒は、調理従事者が食品を汚染することによるノロウイルス食中毒や、生や加熱不十分な鶏肉の喫食に起因するカンピロバクター食中毒が増加傾向にあります。</p> <p>このため、ノロウイルス食中毒が多発する冬期を迎える前に、宿泊施設や大規模調理施設に対し、重点的に注意喚起を行い、従業員の健康管理や施設の衛生管理の徹底について指導してまいります。</p> <p>また、飲食店等での収去（抜取り）検査を実施し、カンピロバクター食中毒を引き起こす可能性がある生や加熱不十分な鶏肉の提供を控えるよう、科学的根拠を示して食品等事業者に注意喚起を行うとともに、消費者に対してもこれらの喫食の危険性について、啓発を推進してまいります。</p>
<p>●ある飲食店で、客席に犬がいたが、衛生上問題はないのか。</p>	<p>御指摘の飲食店に対しては、管轄の保健センターが施設への立入調査を行い、状況の確認と衛生指導を行いました。</p>

## (6) 条例改正

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●中小・零細の食品関連事業者にとって、H A C C Pは「ハードルが高い」と感じられている実情があるので、支援事業が必要である。</p>	<p>中小規模の食品等事業者がH A C C Pを導入しやすくなるよう、国は、食品の種類や施設の規模に応じた柔軟な導入方法等を検討していくこととしています。</p> <p>H A C C Pの導入を検討する食品等事業者に対しては、今後、国での検討結果も含め、速やかな情報提供を行うとともに、施設の実情に応じた衛生管理が推進できるよう、保健センターの食品衛生監視員が必要に応じ、助言や指導を行ってまいります。</p>
<p>●「健康被害の発生につながるおそれが否定できない苦情等」というのは、具体的にはどのようなものであるのか、行政・食品関連事業者および消費者団体を含めて認識共有の</p>	<p>保健所への報告を義務付けるのは、「製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に起因すると疑われる健康被害（医師の診断があるものに限る。）に関する情報及び食品等の異臭の発生、食</p>

意見の要旨	京都市の考え方
機会をつくる必要があると考える。	品等への異物の混入その他の健康被害につながるおそれがある情報を得たとき」であり、食品本来の味やにおいに関する苦情、商品の価格に関する苦情などは報告の対象ではありません。
●H A C C Pによる衛生管理や苦情を受けた場合の保健所への報告などは、この計画には反映されないのか。	御意見を踏まえ、本計画中「IV 監視指導の実施」、「VII 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進」等に、H A C C Pによる衛生管理の推進や健康被害に関する情報を受けた場合の保健所への報告に関する周知等について記載します。

#### (7) 食品表示法

意見の要旨	京都市の考え方
●本市では、中小・零細規模の食品関連事業者が多いことから、食品表示法に盛り込まれた栄養表示の義務化に当たっては、支援が必要である。 ●食品表示法の制定や景品表示法の改正による地方公共団体の権限強化を受け、京都市がどのように対応するのか、消費者団体・食品関連事業者団体との意見交換の場が必要と考える。	本年4月1日から食品表示法が施行されますが、現行制度から新制度に基づく食品表示の移行に当たり、一定の猶予期間が設けられたことから、国の動向を注視しつつ、必要な対応を行ってまいります。 また、本市では、消費者団体や食品関係事業者団体の皆様との意見交換により、相互理解と信頼を深めることは非常に重要であると考えていることから、引き続き、リスクコミュニケーションを推進してまいります。

#### (8) 収去（抜取り）検査

意見の要旨	京都市の考え方
●遺伝子組換食品については、表示との関係が、今後一層消費者の関心事になり、充分な取組を期待する。	平成27年度についても、平成26年度に引き続き遺伝子組換え食品の検査を実施します。 食品の収去（抜取り）検査は、今後とも、過去の違反食品の発生状況やその時々の社会情勢を踏まえて検体の種類や検査項目等を精査し、より効果的・効率的な検査を実施するよう計画してまいります。

#### (9) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度

意見の要旨	京都市の考え方
●市と府の認証制度は統一出来ないのか。	本市の「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」は、原材料の仕入から製造・調理及び提供にいたるまでの全工程を対象とし、それぞれの記録が適切に行われているかを評価し、「施設」を認証するものです。一方、京都府の「きょうと信赖食品登録制度」は、京都府内で生産又は製造される「食品」毎に登録を行う制度であり、本市の制度とは異なるものです。

(10) その他

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●「自主回収報告制度」に関し、該当する事案の報告が市ホームページ等で公開されていることは評価できる。</p>	<p>自主回収報告制度については、平成22年から運用を開始しており、報告のあった商品については本市ホームページ等で公開し、速やかな回収に努めているところです。</p> <p>今後とも、自主回収報告があった際には、速やかに、かつ市民の皆様にわかりやすい情報提供に努めてまいります。</p>
<p>●漬物類、製菓類等業種によっては営業許可申請が不要なのはなぜか？また、申請時に手数料が必要なのはなぜか。また、営業規模によって手数料に差があるのか。</p>	<p>営業許可が必要な業種は、「飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業」として、食品衛生法によって34業種が定められているところです。漬物製造業等、許可不要な業種についても、「京都市食品衛生法施行細則」により届出を課し、製造や販売状況等を把握しているところです。</p> <p>申請手数料は、申請に対する書類審査や実地検査を行うための経費として、「京都市衛生関係手数料条例」に基づきいただいており、当該経費は業種により異なることから、異なる金額を設定しております。</p>
<p>●食の安全安心条例について、市と府で条例があるが、統一出来ないのか。</p>	<p>食の安全安心の確保には、地域の実情に応じた取組が必要であり、本市の条例は、人口が集中し観光都市でもある本市の地域特性を踏まえ、制定したものです。</p> <p>今後とも、本市と京都府がそれぞれの立場で適切な役割分担と責任のもと、相互に連携して食の安全安心の確保に努めてまいります。</p>
<p>●京都市食の安全安心推進審議会について、食品事業者間では誰も知らない。オープンな議論が出来る体制を望む。</p>	<p>「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、京都市の食の安全安心に係る重要施策について、京都市長からの諮問に応じて審議いただくために設置した機関です。学識経験者や食品等事業者、市民等で構成しています。</p>
<p>●どこにいけば、おあがりスに会えるのか。</p>	<p>「京都市食の安全安心推進審議会」の開催に当たっては、傍聴席を設けて公開しており、また、開催後には会議資料や議事録を公開しています。なお、開催前には、広報発表するとともに、ホームページに掲載するなど、広く食品等事業者や市民の皆様にお知らせしております。</p>
	<p>本市では、市民の皆様に、より一層食の安全安心施策に関心を持っていただくため、食の安全安心啓発キャラクター「おあがりス」を平成25年に作成しました。</p> <p>引き続き、食の安全安心啓発リーフレットや啓発物品等の広報物におあがりスを積極的に登用し、市民の皆様に親しみを持っていただき、わかりやすい情報発信に努めてまいります。</p>

平成27年度  
京都市食品衛生監視指導計画

京都市保健福祉局



## 目 次

I	京都市食品衛生監視指導計画の基本事項	.....	1
II	平成27年度京都市食品衛生監視指導計画の特色	.....	3
III	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	.....	4
IV	監視指導の実施	.....	5
V	食品等の試験検査の実施	.....	7
VI	緊急管理体制の整備と強化	.....	8
VII	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	.....	9
VIII	リスクコミュニケーションの推進	.....	10
IX	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	.....	12
《 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)	.....	13
	平成27年度 収去検査計画表(別紙2)	.....	15
	平成27年度 市内保健センターにおける監視指導計画表	.....	17
	平成27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	.....	18
	平成27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	.....	19
	用語説明	.....	20

## I 京都市食品衛生監視指導計画の基本事項

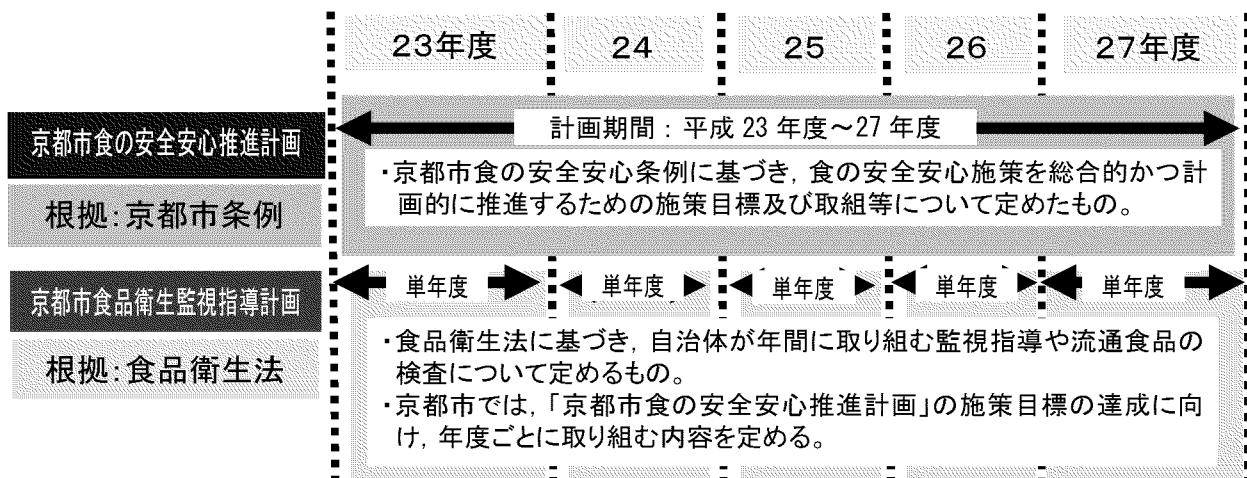
### 1 京都市食品衛生監視指導計画の基本方針

京都市では、平成22年4月に市民及び観光旅行者等の健康保護を目的とし、「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」（以下「京都市食の安全安心条例」という。）を施行しました。本条例では、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、それぞれの責務や役割を担い、食の安全安心施策に取り組むこととしています。その施策目標や取組内容を具体化するため、平成23年

4月に「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計画」を策定しました。「京都市食の安全安心推進計画」では、京都らしい2要素（①京の食文化の継承、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）を取り入れ、生産から製造、加工、販売、消費に至る各段階で食の安全安心が確保されるよう、食品等事業者に対する監視指導、流通食品の検査、リスクコミュニケーション等の取組を盛り込んでいます。

「平成27年度京都市食品衛生監視指導計画」は、食品衛生法第24条に基づき、京都市が平成27年度に実施する食品等事業者に対する監視指導及び食品検査の内容等を定めるとともに、「京都市食の安全安心推進計画」の施策目標を着実に達成するため策定するものです。

### 2 京都市食の安全安心推進計画と京都市食品衛生監視指導計画の関係



### 3 平成27年度京都市食品衛生監視指導計画の実施期間

平成27年4月1日から平成28年3月31日まで

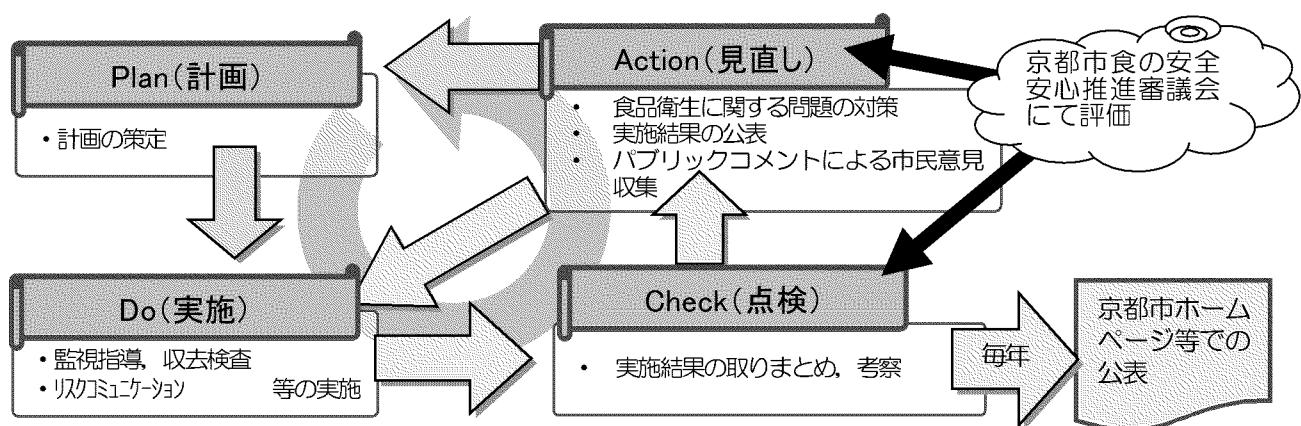
#### 4 京都市食品衛生監視指導計画の評価・公表

計画に基づき実施した監視指導等の結果については、\*京都市食の安全安心推進審議会に報告し、評価を受けた後、翌年度の6月30日までに公表します。

#### 5 次年度計画の策定

以下に示すP D C Aの考え方に基づき、食品衛生に関する問題や前年度の京都市食品衛生監視指導計画の実施結果、市民や関係事業者、関係団体からのパブリックコメント及び京都市食の安全安心推進審議会からの意見を受け、次年度計画を策定します。

#### 《京都市食品衛生監視指導計画 計画→実施→点検→見直しの流れ》

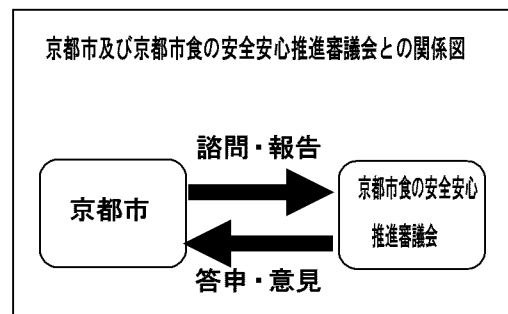


#### ※ 京都市食の安全安心推進審議会とは

「京都市食の安全安心条例」に基づき、市長からの諮問に応じて食の安全安心に係る重要施策について審議する機関です。現在、市民、学識経験者、食品関係団体、消費者団体の代表者12名から構成されています。平成22年4月に設置し、これまで「京都市食の安全安心推進計画」の策定に係る審議やその他食の安全安心施策に関する意見交換等を行ってきました。いただいた意見については、食の安全安心行政への反映を図っています。

また、審議結果については、保健医療課ホームページに掲載しています。

(URL : <http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000126560.html> )



## Ⅱ 平成27年度京都市食品衛生監視指導計画の特色

### ① 京の食文化を代表する和食及び和菓子のさらなる安全性確保



「和食」がユネスコの世界無形文化遺産に登録されて注目を浴びる中、「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の確保に取り組むこととしています。

平成27年度は、26年度に引き続き、「和食」（京料理、おうざい）及び「和菓子」の製造・提供施設に対する監視指導を行うとともに、収去（抜取り）検査による科学的知見に基づいた衛生指導を行い、京の食文化を代表する食品のさらなる安全性の確保に努めます。

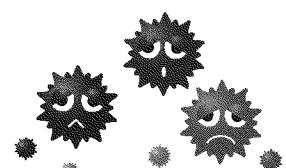
### ② 食品のアレルギー物質に関する指導及び検査の実施

京都市では、食物アレルギーによる健康被害の未然防止を図るため、表示が義務付けられている「乳」や「卵」など、7種類のアレルギー物質検査を実施しています。

平成27年度は、さらに検査検体を拡大し、市内で製造・流通する食品の適切なアレルギー表示を確認することで、アレルギー物質を含む食品による健康被害の未然防止を図ります。



### ③ ノロウイルス・カンピロバクターによる食中毒予防の強化



近年の食中毒事件の傾向として、ノロウイルス及びカンピロバクターを原因とする食中毒が全体の6割を超えていきます。

このため、ノロウイルスによる食中毒が多発する冬期を迎える前に、宿泊施設や大規模調理施設等に対する監視指導を行い、衛生管理の周知徹底を図ります。

また、カンピロバクターによる食中毒を引き起こす可能性がある生や加熱不十分な鶏肉の提供を控えるよう、飲食店等での収去（抜取り）検査を実施し、科学的根拠を示して食品等事業者に注意喚起を図るとともに、消費者への啓発も推進します。

### ④ 参加型リスクコミュニケーションの推進

市民の皆様自らが食品の安全性について考え、体験し、理解を深めていただく場として、参加型リスクコミュニケーションを積極的に推進します。

平成27年度は、食品表示体験学習会や体験型手洗い講習会など、これまでの実施状況も踏まえつつ、地域の特性や実状に応じたリスクコミュニケーションを推進します。



### ⑤ 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進



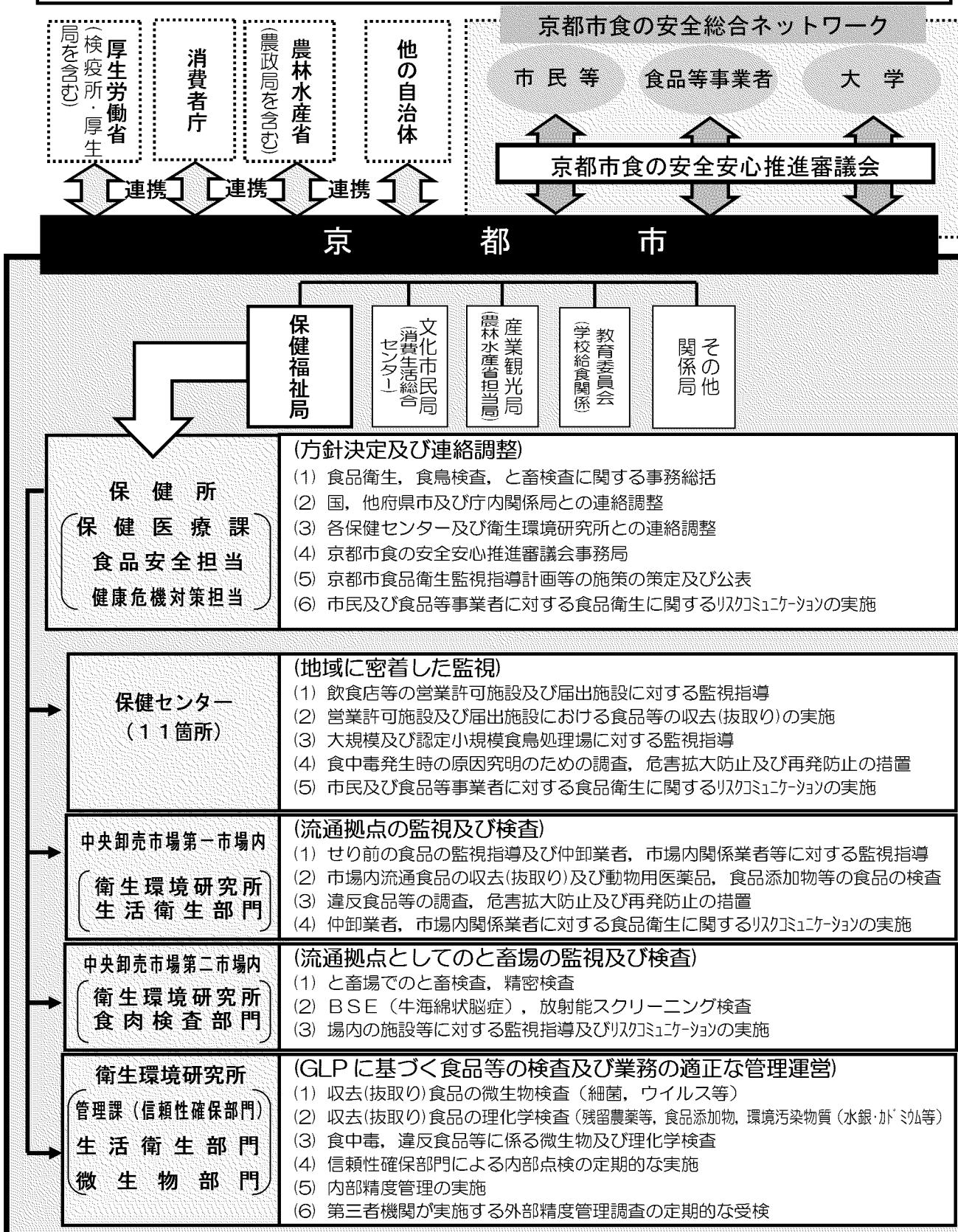
食品に係る健康危害の発生を未然に防止するためには、食品等事業者が自ら衛生管理を推進し、食品の安全性を確保することが何よりも重要です。

京都市では、さらなる食品の安全性の向上を図るため、従来の基準に加え、新たにHACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準を「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に規定し、京都市独自の制度「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」とともに導入を推奨することで、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。

### III 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、保健センター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）検査を実施するとともに、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。



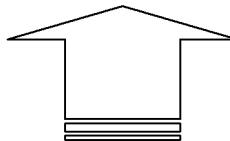
## IV 監視指導の実施

「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(京都府条例)」、「食品行商衛生条例(京都府条例)」等の法令遵守の徹底を図り、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り、過去に食中毒、違反や苦情が発生した施設、食中毒の危険性が高い食品等を取り扱う業種など5段階に区分して、下図の監視項目に基づき監視指導を実施します。

年間監視指導回数		
区分	目標回数	対象施設(業種)
A	常時	・流通拠点(中央卸売市場第一市場及び第二市場)
B	年3回以上	・過去1年間に食中毒・違反等の原因となった施設 ・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) ・生食用食肉取扱施設 ・食鳥処理施設(生鳥取扱施設)
C	年2回以上	・京の食文化を代表する食品製造施設 ・大規模調理施設(保育所、小学校、福祉施設、病院等の給食施設) ・弁当調製所及び仕出し屋(1回300食以上又は1日750食以上を調製する施設) ・食肉処理業、食肉販売業(処理加工を行う施設) ・魚介類販売業(ふぐ又はカキ等の二枚貝を取扱っている施設) ・広域流通食品等を製造する施設 ・食鳥処理施設(生鳥取扱施設以外)
D	年1回以上	・京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度取得施設 ・A、B、C、Eの区分に該当しない施設
E	必要に応じて	・飲食店営業及び喫茶店営業(自動販売機、移動販売) ・許可を要しない食品販売施設



### 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> <p>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(従来基準又はHACCP基準)、従事者の健康確認等) ②原材料の衛生状況 ③製品の表示事項の点検等 ④健康被害に係る情報等の保健所への報告</p> <p>の基準遵守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」(P13別紙1)に基づき監視指導を実施します。</p>

## 2 科学的根拠に基づく監視指導の実施

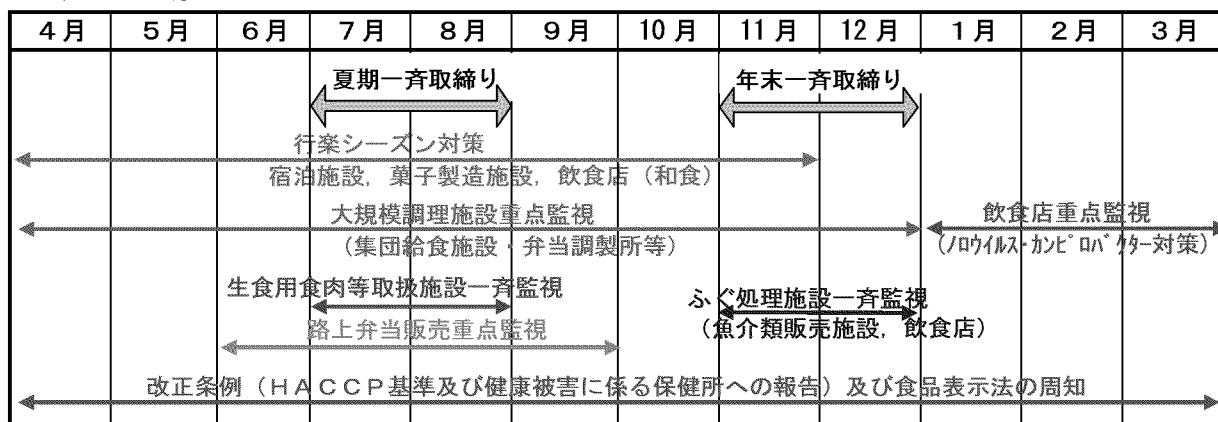
監視指導の際には、対象施設を踏まえ、収去（抜取り）検査や簡易検査を実施するなど、科学的根拠に基づく監視指導に努めます。特に「食の流通拠点」である京都市中央卸売市場第一市場における施設等の汚染状況調査を充実するとともに、その結果に基づく指導を実施することにより食品等事業者の衛生意識の向上を図り、さらなる食の安全性の確保に努めます。

## 3 一斉監視の実施

年間を通じて施設の監視を行う中、特に、細菌性の食中毒が多発する夏期及び食品の流通量が増加する年末について、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、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など、大規模な食中毒が発生する可能性が高い施設に対し、重点的に監視指導を実施します。

### (1) 実施時期



### (2) 実施内容

一斉監視	内容等	主な対象施設	時期
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。 さらにノロウイルスによる食中毒が多発する冬期を迎える前に、重点的に啓発を実施します。	京の食文化を代表する食品製造施設（菓子製造施設）、宿泊施設、飲食店（和食）	4月～11月
大規模調理施設重点監視	「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、食中毒リスクが高い大規模調理施設に対する監視指導を実施します。 さらにノロウイルスによる食中毒が多発する冬期を迎える前に、重点的に啓発を実施します。	大規模調理施設（社会福祉施設等の集団給食施設、弁当調製所、仕出し屋等）	4月～12月
生食用食肉等取扱施設一斉監視	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予防啓発を徹底します。	焼鳥・焼肉等飲食店、食肉処理・販売施設	7月～8月
路上弁当販売重点監視	路上弁当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
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。食品表示に関する重点的な監視指導します。	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
ふぐ処理施設一斉監視	「京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例」に基づき、ふぐ毒による食中毒発生防止を徹底します。また専任のふぐ処理師による適正な処理について監視指導します。	ふぐ処理施設、未処理ふぐ販売施設、魚介類販売施設、飲食店等	11月～12月
年末一斉取締り	食品の流通量が増加する年末に食中毒の発生や不良食品等の流通を排除するため、監視指導を強化します。食品表示に関する重点的な監視指導します。	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	11月～12月
飲食店重点監視	施設の衛生管理やノロウイルス・カンピロバクター対策等について、飲食店に対して重点的に監視指導を実施します。	飲食店	1月～3月
改正条例及び食品表示法の周知	改正条例（HACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準の追加、消費者等から健康被害に関する情報等を得た場合の保健所への報告）及び「食品表示法」による食品表示の新制度に関する周知徹底を図ります。	全施設	年間

## V 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触れる器具及び容器包装について、食品衛生法等に基づき、食品衛生監視員が収去(抜取り)し、衛生環境研究所において検査します。

検査に当たっては、試験品の採取から検査に至るまで、定められた手順に従って各機関が実施します。

### 1 収去(抜取り)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を確保するため、収去検査を実施します。収去に当たっては、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踏まえ、効率的かつ効果的な収去検査を実施します。

#### (2) 平成27年度収去検査計画

平成27年度は、アレルギー物質の検査を拡大して実施するとともに、26年度に引き続き、ユネスコの世界無形文化遺産に登録された和食（京料理、おそうざい）の検査や京の食文化を代表する和菓子などの検査を継続して実施します。

検体の種類	27年度検体数 () 内は全検体数に占める割合	26年度検体数 () 内は全検体数に占める割合
和食（残置食等）	288 ( 13.4 %)	300 ( 13.5 %)
和菓子（菓子類）	133 ( 6.2 %)	133 ( 6.0 %)
アレルギー物質	210 ( 9.7 %)	180 ( 8.1 %)
魚介類（生食用鮮魚介類を含む）	111 ( 5.2 %)	105 ( 4.7 %)
冷凍食品	22 ( 1.0 %)	22 ( 1.0 %)
魚介類加工品	77 ( 3.6 %)	80 ( 3.6 %)
肉卵類及びその加工品	271 ( 12.6 %)	233 ( 10.5 %)
乳	11 ( 0.5 %)	22 ( 1.0 %)
乳製品	20 ( 0.9 %)	17 ( 0.8 %)
アイスクリーム類・氷菓	22 ( 1.0 %)	22 ( 1.0 %)
穀類及びその加工品	56 ( 2.6 %)	56 ( 2.5 %)
野菜・果物及びその加工品	98 ( 4.5 %)	98 ( 4.4 %)
清涼飲料水	17 ( 0.8 %)	6 ( 0.3 %)
油脂類	3 ( 0.1 %)	25 ( 1.1 %)
漬物	133 ( 6.2 %)	122 ( 5.5 %)
輸入食品	237 ( 11.0 %)	233 ( 10.5 %)
放射能検査	192 ( 8.9 %)	232 ( 10.4 %)
その他の食品（路上販売弁当）	60 ( 2.8 %)	60 ( 2.7 %)
その他の食品	32 ( 1.5 %)	97 ( 4.4 %)
器具及び容器包装	161 ( 7.5 %)	181 ( 8.1 %)
合 計	2,154	2,224

※アレルギー物質及び放射能検査については、検査検体が未定のため、検査項目名を記載しています。

#### (3) 検査の結果、違反が確認されたときの措置等

違反食品の製造、加工、販売施設に対し、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、患者や従事者の検便を実施するとともに、関係する食品や設備・器具等の微生物検査や理化学検査を実施します。

### 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。

## VI 緊急管理体制の整備と強化

「京都市食の安全安心条例」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や違反食品の発見時等には、これに迅速に対応し、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き取り調査や検便等を行うとともに、関係施設に対する立入調査や施設の衛生管理等の確認及び必要な検査を実施し、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、当該食品の販売店又は製造所を迅速に調査し、違反食品が流通、販売されないよう、速やかに回収・廃棄命令等の行政処分や再発防止指導等の適切な措置を講じ、危害の拡大防止を図ります。

また、必要に応じて、衛生環境研究所で製品検査を実施し、原因の究明を図ります。

違反食品が広域に流通している場合には、厚生労働省及び関係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、報道機関に情報を提供し、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食品表示の誤り、異物混入、カビの発生、異味異臭等の違反・不良食品等の届出や相談を受け付けます。

市民からの届出や相談を受けた場合には、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、衛生環境研究所で製品検査を実施し、原因究明に努めます。調査及び検査の結果、違反・不良食品と確認した場合には、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、京都市内で同様の事件が発生することを未然に防止するため、当該事件に関連する市内の施設に対し、直ちに立入検査を実施し、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。

## VII 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

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、施設の立入検査や各種講習会を通じて、HACCP（ハサップ）による衛生管理の推奨など、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。

### 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

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」で規定する施設や食品取扱設備の管理、食品等の取扱い等について指導し、自主的な衛生管理の推進を図ります。

#### (2) H A C C Pによる衛生管理の推進

京都市では、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」を改正し、従来の基準に加え、新たにHACCP（危害分析・重要管理点方式）を用いて衛生管理を行う場合の基準を定めました。これにより食品等事業者は、従来の基準かHACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準のどちらかを遵守いただくことになりますが、食の安全安心のさらなる向上が期待できることから、HACCPによる衛生管理を推奨し、自主的な衛生管理の推進を図ります。

#### (3) 「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の普及啓発

本制度は、食品等事業者が実施する衛生管理状況を京都市が評価・認定することにより、食品等事業者の自主的な食の安全安心の確保を促進することを目的に、HACCPの考え方を一部取り入れた京都市独自の制度です。



京・食の安全衛生管理認証

本制度は、直ちにHACCPの採用が困難な小規模食品等事業者についても適用が可能であり、食品の安全性の向上が期待できることから、引き続き、HACCPの普及に向けた取組として位置付け、本制度を運用します。

#### (4) 新たな食品表示制度の周知

これまで、「食品衛生法」「JAS法」「健康増進法」それぞれで規定されてきた食品表示の方法が、「食品表示法」（平成25年公布、平成27年4月1日から施行）で規定する「食品表示基準」に一元化されます。

食品表示基準は猶予期間が設けられていますが、食品等事業者が円滑に新たな表示方法へ対応できるよう、本基準の周知徹底を図ります。

#### (5) 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、営業者に義務付けています。食品衛生責任者は、営業者に対し食品衛生に関する必要な意見を述べるとともに、営業者は食品衛生責任者の意見を尊重し、自主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。

## VII リスクコミュニケーションの推進

市民、食品等事業者及び京都市等の関係者間で、食の安全安心情報の普及と意見交換を進め、相互理解と信頼を深めるため、ホームページや市民しんぶん等を活用した情報の公開、講習会の開催、食品工場見学会等のリスクコミュニケーションを推進します。

### 1 参加型リスクコミュニケーション

リスクコミュニケーションを効果的に実施するため、従来の一方的な情報提供ではなく、参加者が体験学習を通じ、相互に意見を発言しあう、参加型リスクコミュニケーションに取り組みます。

#### (1) 食品工場見学会の実施

京（みやこ）・食の安全衛生管理認証施設等を訪れ、食品の製造工程や衛生管理状況を見学する市民向け食品工場見学会を開催します。参加者が、食品工場見学を通じて、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を知るとともに、工場従事者や京都市の食品衛生監視員等と意見交換を行うことで、食の安全安心に関する意識の向上を図ります。



工場見学の様子

#### (2) 地域密着型リスクコミュニケーションの実施

普段市民の皆様が利用されるスーパーや百貨店で実際に販売されている食品の表示等を見学し、食品表示に係る理解を深める食品表示体験学習会や、手洗いの正しい知識を学ぶ体験型手洗い講習会等、行政区の特性や実情に応じたリスクコミュニケーションを保健センターが企画・実施します。



食品表示見学の様子

#### (3) 家庭内食中毒予防体験学習（小学生向け）の実施

平成26年度に引き続き、小学生及びその保護者を対象とした夏休み体験学習の一環として、家庭の台所の衛生管理調査や、手洗い体験学習、さらには普段食品衛生監視員が行っている収去（抜取り）体験等を実施します。



手洗い体験の様子

#### (4) 「模擬店衛生管理啓発リーフレット」、「学祭衛生管理マニュアル」等を活用したリスクコミュニケーションの実施

地域ぐるみで開催される夏祭りや、冬場の餅つき大会、さらには学祭の模擬店での食品事故を防止するため、京都市が独自に製作した「模擬店衛生管理啓発リーフレット」の配付や「学祭衛生管理マニュアル」を活用した衛生講習会等を実施し、開催者側の自主的な衛生管理の取組を促進します。

#### (5) ノロウイルス・カンピロバクターによる食中毒予防の啓発

冬場に多発するノロウイルス食中毒予防対策として、パンフレットなどを活用した啓発とともに手洗いの重要性を視覚的に示すことができる「手洗いチェックカード」を活用した啓発を実施します。また、カンピロバクター食中毒予防対策として、食中毒事例が多い若年層を中心に、鶏肉の生食による食中毒リスクについて啓発を実施します。

#### (6) 食品衛生月間の実施

8月の「食品衛生月間」に合わせ、一般社団法人京都市食品衛生協会や市内の商店街等との共催により、食品等事業者や市民に対し、食中毒予防に向けた啓発活動を実施します。



## 2 食品の安全性に関する情報発信、講習会及び意見交換会の実施

市民及び食品等事業者を対象に、「食中毒」、「食品表示」等をテーマとした講習会や意見交換会を開催することにより、食の安全安心に関するリスクコミュニケーションを推進します。

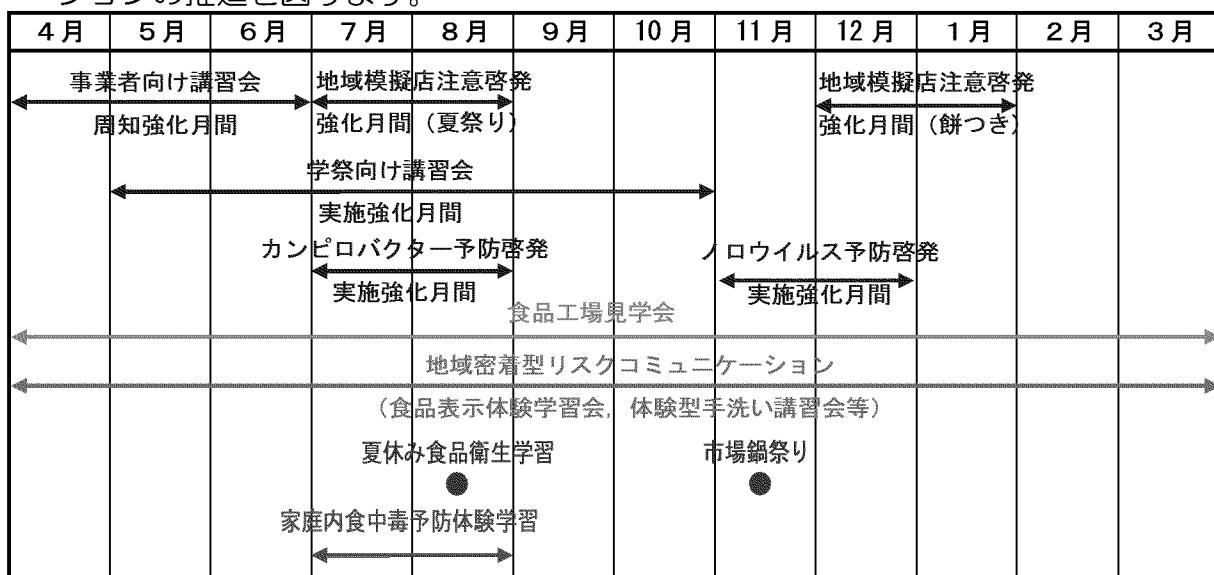
特に家庭や地域団体向けの衛生講習会を開催し、食中毒予防の啓発を行います。

さらに、関係部局との連携により、観光旅行者や修学旅行生に対する情報発信を行うとともに、大学等と連携し、食の安全安心に関するトピックスなどを随時発信します。

事 業 名		実施時期
市民 向 け	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、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、新聞広告及びホームページ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
	地域団体（女性会、町内会等）を対象とした食品衛生講習会の開催	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
	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）
	中央卸売市場第一市場「市場鍋祭り」の来場者に対する食の安全安心情報の発信	11月
食品等 事 業 者 向 け	営業許可継続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 リスクコミュニケーション強化月間

講習会や参加型意見交換会のリスクコミュニケーションは、市民や事業者からの求めに応じて開催するほか、期間を定めて時節に合わせたリスクコミュニケーションの推進を図ります。



## 4 各種啓発物（リーフレット類など）の制作

監視指導や啓発が円滑に行えるよう、社会情勢に応じた様々なリーフレットを適宜作成するとともに、リスクコミュニケーション事業を適切に推進するため、啓発物品を制作し、食の安全安心に資する効果的な啓発に努めます。

## **IX 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。

### **1 厚生労働省、近畿厚生局等が実施する研修への参加**

厚生労働省等が実施する研修等に職員を派遣し、最新の科学的知見や事例等の情報を入手します。また、研修を受講した職員から他の職員に対し、伝達講習を実施することにより、関係職員の知識や技術の向上を目指し、より効果的な監視指導に役立てます。

### **2 食品衛生監視員及び検査員等の養成研修の実施**

#### **(1) 食品衛生監視員及び検査員に対する研修の実施**

食品衛生監視員及び検査員に対し、食品関係業務研修、関係法令研修、監視指導実地研修や検査研修など、監視指導に係る知識及び技術の向上のため、各種研修を実施します。あわせて、HACCP システム、食品加工技術の向上に伴う専門的な知識や技術の習得を目的とする研修を実施します。

また、食品表示法の施行に伴う新たな食品表示制度に関する研修や、食中毒事件、違反食品の広域流通事件など、緊急事態を想定したシミュレーション研修や事例研修を行い、迅速かつ効果的に対処できる体制を強化します。

#### **(2) 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、食品衛生監視員及び検査員が食品衛生に係る調査研究を行い、その結果を日常業務に役立てます。



## 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。(14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。)

食品群 ● 製造工程	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	<b>【食肉処理業、食肉製品製造業】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・原材料の受入れ時のチェック</li> <li>・製造、加工に係る記録の作成と保存</li> <li>・食肉、食鳥肉、食肉製品の検査</li> </ul>	<b>【食肉販売業、そうざい製造業、飲食店営業等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の保存温度のチェック</li> <li>・施設の衛生管理の徹底</li> <li>・十分な加熱の徹底</li> </ul>
(2)乳及び乳製品	●サルモネラ、黄色ブドウ球菌、リストリアによる食中毒の発生防止	<b>【乳製品製造業】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・原材料の受入時のチェック</li> <li>・製造、加工に係る記録の作成と保存</li> <li>・乳、乳製品の検査</li> </ul>	<b>【乳類販売業、集団給食施設等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の保存温度のチェック</li> <li>・施設の衛生管理の徹底</li> </ul>
(3)食鳥卵	●サルモネラによる食中毒の発生防止	<b>【卵選別包装業、液卵製造業】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・受入れ時の異常卵のチェック</li> <li>・製造、加工に係る記録の作成と保存</li> </ul>	<b>【菓子製造業、飲食店営業、食鳥卵販売業等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の保存温度のチェック</li> <li>・施設の衛生管理の徹底</li> <li>・十分な加熱の徹底</li> </ul>
(4)魚介類及び魚介類加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>●腸炎ビブリオによる食中毒の発生防止</li> <li>●寄生虫等による食中毒の発生防止</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>●自然毒(フグ毒、貝毒)による食中毒の発生防止</li> </ul>	<b>【魚肉ねり製品製造業、魚介類加工業等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・原材料の受入れ時のチェック</li> <li>・製造、加工に係る記録の作成と保存</li> <li>・生食用魚介類取扱の法令遵守の徹底</li> <li>・鮮魚介類、魚肉練り製品の検査</li> </ul> <b>【ふぐ処理施設】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ふぐを取り扱う専用の場所及び専用まな板、包丁、保管容器の使用の徹底</li> <li>・適正な廃棄物(有毒部分)処理の徹底</li> </ul>	<b>【魚介類せり売り営業、魚介類販売業、飲食店営業等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の保存温度のチェック</li> <li>・施設の衛生管理の徹底</li> <li>・十分な加熱の徹底</li> <li>・貝毒、微生物等の検査</li> </ul> <b>【ふぐ処理施設】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・ふぐの適正な処理の徹底</li> <li>・製品の適正表示</li> </ul>
(5)野菜、果実、豆類、種実類、茶等及びこれらとの加工品(有毒植物及びキノコ類を含む。)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●腸管出血性大腸菌0157による食中毒の発生防止</li> <li>●残留農薬基準違反の食品の排除</li> <li>●自然毒(キノコ毒等)による食中毒の発生防止</li> </ul>	<b>【そうざい製造業、かん詰又はびん詰食品製造業等】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・原材料の受入時の残留農薬検査結果のチェック</li> <li>・製造、加工に係る記録の作成と保存</li> <li>・加工食品の検査</li> </ul>	<b>【飲食店営業】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用野菜、果実等の衛生的な取扱い</li> <li>・食品の保存温度のチェック</li> <li>・施設の衛生管理の徹底</li> </ul>

#### **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。
- ウ 製造者、加工者及び調理者による異物の混入対策の徹底を指導します。
- エ 製造・加工、調理の各段階における原材料及び製品の適正な温度管理の徹底を指導します。
- オ 遺伝子組換え食品の表示の徹底について指導します。また、安全性未審査の遺伝子組換え食品の流通防止を図るため、原材料及び加工食品等の検査を実施します。
- カ アレルギー物質を含む食品の表示の徹底を図るために、製造者及び加工者による使用原材料の確認の徹底について指導します。
- キ いわゆる健康食品について適正な表示を徹底するよう指導します。また、無承認医薬品成分を含有する商品の流通を防止するため、製造者及び加工者による使用原材料の確認の徹底について指導します。

#### **2 輸入食品に関する監視指導項目**

輸入食品取扱業者に対する監視指導を行うに当たっては、下表の項目について重点的に監視指導を実施します。

- (1) 原産国での生産情報(使用農薬、使用添加物等)を収集し、把握するよう指導します。
- (2) 自主検査の実施等により、安全性確保を徹底するよう指導します。
- (3) 食品表示法に基づく適正な表示について指導します。
- (4) 残留農薬、食品添加物等の検査を実施します。

#### **3 牲畜場及び食鳥処理場における監視指導項目**

牲畜場及び食鳥処理場における監視指導を行うに当たっては、下表の項目について重点的に監視指導を実施します。

- (1) 健康な牲畜又は食鳥の搬入推進を指導します。
- (2) 牝畜の病歴を踏まえたと畜検査を実施します。
- (3) 枝肉及び中抜きといたい等の微生物検査等を実施し、衛生的な処理の適否を検証します。
- (4) 48箇月齢超の牛に対して、BSEスクリーニング検査を実施します。
- (5) 牝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。
- (6) 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。
- (7) 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27年度 収去検査計画表

(別紙2)

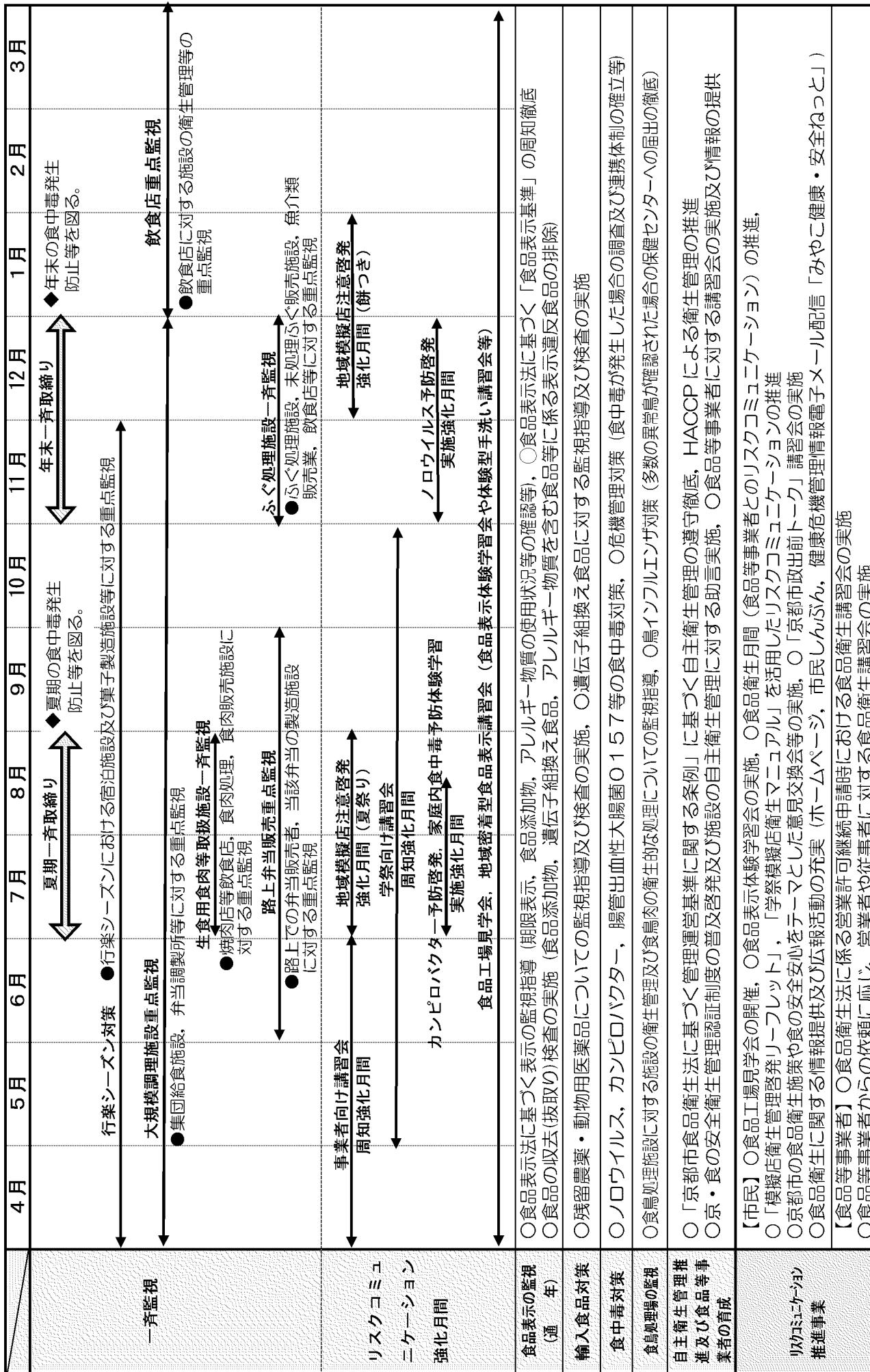
	収去検査数	保健センター	収去機関		検査機関		検査内容*											
			中央生活衛生部 中央卸売市場内	肉検査部 畜場内	微生物部 門	微生物部 門	中央生活衛生部 中央卸売市場内	細菌	ノロウイルス	残留農薬	食品添加物	成分規格	自然毒	放射能検査	環境汚染物質	その他		
魚介類(生食用鮮魚・貝を含む)	111	22	89	111	24	64	23	11	13	16	12		30	5	64			
冷凍食品	22	22		22	22								22					
魚介類加工品	77	27	50		77		77					57	10	10				
内臓類及びその加工品	271	173	6	92	271	115	156	99				141	15	16				
乳	11	11			11			11				11	11					
乳製品	20	20			20	6	14					14	17	17				
アイスクリーム類・氷菓	22	22			22	22							22					
穀類及びその加工品	56	55	1		56	11	34	11	11	12		11	22	12				
野菜・果実及びその加工品	98	48	50		98	35	48	15	35	48		48	15					
果子類	133	133			133	100		33	100			33						
清涼飲料水	17	17			17	11	6						17					
油脂類	3	3			3			3				3						
漬物	133	133			133	33	40	60	33			100						
輸入食品	237	175	62		237	27	75	135		70	25	120	32					
残置食	200	200			200	200		200										
その他の食品	180	175	5		180	104	11	65	104	11		65						
器具及び容器包装	161	151	10		161			161						161				
放射能対策	192	132	60		192			192					192					
アレルギー物質	210	210			210			210					210					
合計	2,154	1,729	333	92	2,154	710	680	764	593	13	157	189	22	189	15	192	64	371

(\*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し、その結果に基づいた適切な指導を行ふことにより食中毒の発生の防止を図ります。 【項目】細菌数、大腸菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ビブリオ科、カルモネラ、セレウス、ウエルシュ菌、カンピロバクター、病原大腸菌、エコモナス、プレジオモナス、リストリアなど
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。
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。
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。
遺伝子組換え食品	【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 大豆加工品、どうもろこし加工品、米加工品における遺伝子組換え食品の含有について、PCR法による検査を実施します。
成分規格	食品衛生法に基づき食品の純度や成分に係る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等の排除に努めます。 【対象】生食用食肉、牛乳、乳酸菌飲料、冷凍食品、生食用カキ、生食用鮮魚介類、合成樹脂製容器など
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	農畜水産物や加工食品等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。
アレルギー物質	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、市内で製造・流通する食品のアレルギー物質検査を実施し、適切な表示を確認するとともにアレルギー物質を含む食品による健康被害の未然防止に努めます。
その他	紙製容器包装に係る蛍光染料の検査を実施します。

## 平成27年度 市内保健センターにおける監視指導計画表



平成27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。											
・早朝監視												
・通常監視												
・緊急監視												
監視指導	【緊急監視】 食中毒、違反食品等の事故発生時ににおける緊急監視											
・特別監視(夏期一斉取締り及び年末、ふぐ処理施設一斉取締り)	【特別監視】 夏期一斉取締り											
【表示対策】 ○食品表示法に基づく表示の監視指導												
	○食品表示法に基づく「食品表示基準」の周知徹底											
【食中毒及び違反食品対策】												
○施設の衛生管理及び食品の取扱いについて監視指導												
○生鮮食品の保存温度等の管理について監視指導												
○ふぐ処理施設の衛生管理及びふぐの取扱いについて監視指導												
○力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・有害食品及び違反食品の排除												
○有毒・有害・有効成分等の有毒・有害食品及び違反食品の取扱い												
試験検査の実施	《収去（抜取り）検査》；年間の収去（抜取り）計画に基づく検査の実施											
・理化学的試験検査	○食品添加物（保存料、甘味料、着色料、漂白剤等）											
・生物学的試験検査	*次のものについては衛生環境研究所(本所)において実施。 ○規格検査（成分規格、微生物検査） ○動物用医薬品（抗生素質、合成抗菌剤等） ○自然毒（貝毒、ふぐ毒） ○寄生虫等の検査											
試験検査	○微生物（腸管出血性大腸菌 O157 等） ・ノロウイルス ・残留農薬 ・遺伝子組換え食品 ・放射能検査 ・環境汚染物質（PCB、水銀等）											
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》											
連携	○牛・豚に対する動物用医薬品等（抗生素質、合成抗菌剤等）の検査											
市場関係者との連携	○水産物部食品品質管理委員会（生活衛生部門、産業観光局（中央卸売市場第一市場業務課）、水産物関係業者（卸、仲卸団体）との連携 ○青果部食品品質管理委員会（生活衛生部門、産業観光局（中央卸売市場第一市場業務課）、青果物関係業者（卸、仲卸団体）との連携											
自主衛生管理推進事業	○場内事業者に対する食品衛生講習会											
リスクコミュニケーション推進事業 (情報の収集・提供・普及啓発)	○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） ○市場内の催事（鍋祭り等）におけるブース展示等による食品衛生の普及・啓発 ○消費者団体及び場内事業者団体との懇談会への参加 ○ホームページによる情報提供											

平成27年度 中央卸売市場第二市場内（衛生環境研究所食肉検査部門）における監視指導等計画表

業務項目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
と畜場法等に基づく検査												
	○と畜検査（牛・馬・豚・めん羊・山羊の生体検査等） ○精密検査（病理・理化学・微生物検査） ○衛生管理体制の検証のための検査（枝肉や処理施設等の引き取り検査） ○BSEスクリーニング検査（48箇月齢超の牛）											
食品衛生法に基づく検査												
	○動物用医薬品(抗生物質・合成抗菌剤等)の検査（＊採取した食肉の検査は、生活衛生部門で実施） ○せり前検査（＊解体処理室での検査が不可能な部位の異常の有無を調べる検査） ○瑕疵検査（＊第二市場から流通した食肉で、食肉取扱店の段階で発見された品質的に問題のある食肉の検査） ○食鳥、猪などの狩猟肉等の病理検査 ○放射能検査（と畜した牛全頭に対するスクリーニング検査）											
監視指導												
	○畜場及び許可施設等の監視指導 ○夏季一斉取締り ○食中毒多発時期の衛生管理の徹底を図る。 ○年末一斉取締り ○年末における年末ににおける衛生管理の徹底を図る。											
リスクコミュニケーション推進事業 (情報の収集・提供・普及啓発)												
	○場内事業者に対する講習会 ○場内事業者に対する講習会											

## 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計画
- 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（京都市食の安全安心条例）

### 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）
- 食品添加物
- 食品等事業者
- 食品表示法
- GLP
- 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

- 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
- 忙ぐの処理及び販売の規制に関する条例（京都府条例）
- ボジティプリスト制度

### 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

### ら

- リスクコミュニケーション
- リステリア

## 用語説明（五十音順）

あ

### ○ アレルギー物質を含む食品

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。

#### 食品表示法で表示が義務づけられている食品 【7品目】

小麦、卵、乳、そば、落花生、かに及びえびの7品目（特定原材料）を含む加工食品については、当該特定原材料を含む旨を記載しなければならない。

#### 通知で表示が推奨されている食品 【20品目】

あわび、いか、ごま、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、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20品目についても、これらを原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう推奨している。

### ○ 遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術（組換えDNA技術）を応用した食品のことです。

遺伝子組換え技術によって、害虫や病気に強い農作物の改良などの品質向上が期待されています。

厚生労働省は、安全性の審査を義務化し、遺伝子組換え作物やそれを原料とした加工食品について表示制度を定めています。

表示が義務づけられているのは、遺伝子組換え技術を用いて製造された「大豆」、「とうもろこし」、「ばれいしょ」、「なたね」、「綿実」、「てんさい」、「アルファルファ」「パパイヤ」の8種類の農作物とその加工食品33品目です。

### ○ 違反食品

人の健康を損なう恐れがあったり、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ponジ状になり、異常行動、運動失調などの中枢神経症状を呈し、死に至ると考えられています。

### ○ 牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査

平成13年10月から全国の食肉衛生検査所等において、と畜場に搬入された全ての牛の脳（延髄）についてBSEのスクリーニング検査（簡易検査）を実施してきました。

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25年7月からは48月齢超の牛を対象に検査を実施しています。

### ○ 黄色ブドウ球菌

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

#### 《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1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

手荒れや化膿巣のある人は、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

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

#### 《 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(75°C、1分間以上)を行う。

### ○ 京都市食の安全安心推進計画

京都市食の安全安心条例第9条に基づき、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための計画で、平成23年3月に策定しました。平成23年度から27年度を対象とし、「京の食 築く安全 つなぐ安心」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、市民、食品等事業者及び京都市が共汗・協働で取り組む具体的な施策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、京都市食の安全安心条例に基づき、平成22年4月に設置されました。京都市の食品衛生行政に係る重要施策について、市長の諮問に応じ、調査及び審議するとともに、市長に対し意見を述べる機関として位置づけられます。

### ○ 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、必要な管理運営に関する基準を定めています。

なお、平成27年3月に本条例を改正し、さらなる食品の安全性の向上を図るため、①従来の基準に加え、新たにHACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準を追加するとともに、②食品等事業者が消費者等から健康被害や健康被害につながるおそれがある情報等を得た場合は、保健所に速やかに報告する旨の規定を追加し、同年4月1日から施行しました。

### ○ 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（食の安全安心条例）

京都市及び食品等事業者の責務、市民及び観光旅行者その他の滞在者の役割を明らかにして、食の安全安心を確保する施策を定めることで、市民の皆様や観光旅行者等の健康の保護を図ることを目的とし、平成22年4月に施行しました。本条例で定められた基本理念をもとに、市民及び観光旅行者等の健康保護に向けた食の安全安心施策に取り組みます。

## さ

### ○ サルモネラ

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

#### 《 特 徴 》

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

主 症 状 嘔吐、下痢、腹痛、発熱（特に下痢は激しく、便は水様になることが多い）

#### 《 主な食中毒原因食品 》

鶏肉や食肉（牛、鶏等）料理。（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（検食）のことです。

残置食を検査することにより、調理した時の衛生状況や細菌等の汚染状況を推測することができます。

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

### ○ 残留農薬

農作物等を栽培または保存する時に使用され、農作物等や環境中に残存する農薬またはその代謝物をいいます（基準については、「ポジティブリスト制度」を参照してください）。

### ○ 収 去（抜取り）

食品衛生法又は食品表示法に基づき、食品関係施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査を行うために必要最小量の食品や食品添加物等を無償で持ち帰る権限の行為をいいます。

### ○ 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」といいます。）

《 食 鳥 検 査 》 厚生労働大臣が指定した検査機関の食鳥検査員（獣医師）が、とさつ又は内臓が摘出される食鳥について、疾病又は異常を排除するために行う検査です。

### ○ 食品衛生監視員

食品衛生監視員は、食品衛生法又は食品表示法に基づき、食品関係施設に立ち入り、食品や記録等の書類を検査したり、試験検査に必要な食品等を収去（抜取り）したり、また、食品衛生に関する監視指導を行います。

食品衛生監視員となるためには、医師、薬剤師、獣医師などの専門的な知識を有する必要があります、京都市では京都市長が任命します。

### ○ 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。

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

### ○ 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。

### ○ 食品添加物

食品添加物とは、食品衛生法で「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの」と定義され、保存料、甘味料、着色料や香料等が該当します。

また、食品添加物の中には食品の種類毎に使用基準が設けられており、基準を超える添加物の使用が規制されています。

#### ○ 食品等事業者

食品もしくは添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、販売等を行う者や病院等の集団給食施設等において継続的に不特定多数の者に食事を供与する者をいいます。

#### ○ 食品表示法

食品の表示は、これまで目的が異なる食品衛生法、JAS法（農林水産物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律）、健康増進法、景品表示法等個別法で規定されていたが、重複する部分がある反面、用語の使い方に違いがあるなど、消費者だけでなく食品等事業者にとってもわかりにくいものとされていました。

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

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

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

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

#### ○ 成分規格

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の成分を定めた規格をいいます。

清涼飲料水、食肉製品、冷凍食品、魚肉練り製品などに基準が設けられています。

た

#### ○ 大量調理施設衛生管理マニュアル

平成9年3月24日付けて、厚生労働省の通知により、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

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

##### 《 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

#### ○ 腸管出血性大腸菌〇157

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

##### 《 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 》

肉の生食、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

「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」において、専ら動物のために使用されることが目的とされている医薬品です。

牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚などの病気の診断、治療、予防などに使われるもので、その製造、販売、使用については「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」で規制されています。

食品衛生法に基づき、残留基準が設定されている動物用医薬品が、その基準を超えて食品に残留していた場合、販売禁止等の措置が講じられます。

### ○ と畜場法

昭和28年に制定され、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜処理が適正に行われるよう、と畜場設置の許可及びと畜場の衛生確保、獣畜のとさつ解体時の検査についての規制や措置を講じ、健康の保護を図ることを目的としています。

「と畜場」とは、食用に供する目的で、牛、馬、豚、めん羊、山羊をとさつし、又は解体するために設置された施設です。

な

### ○ 認定小規模食鳥処理場

各年度の食鳥(鶏、あひる、七面鳥)の処理羽数が30万羽以下の小規模な食鳥処理場で、食鳥処理業者が、市長が認めた方法で異常の有無の確認を行った場合は、食鳥検査が免除されます。

(食鳥、食鳥検査等については、P23「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」を参照してください。)

### ○ 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 》

原因食品が特定できず、ウイルスに感染した食品取扱者が食品を汚染する（二次汚染）ことが原因となっているケースが多いとされているほか、二枚貝の生食によって発症することがある。

アルコールに抵抗性がある。（アルコール消毒は効果が薄い。）

少量のウイルスでも発症するなど、非常に感染力が強い。

#### 《 食中毒症状 》

主症状は、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、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。(85～90℃, 90秒以上)

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：Hazard Analysis and Critical Control Point）

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。

- 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検査方法です。  
本検査法によって、簡単に微量のDNAから標的の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。
- ふぐの処理及び販売の規制に関する条例（京都府条例）
 

昭和51年7月23日に制定(平成22年10月改正)された京都府の条例です。  
ふぐの処理及び販売に関して必要な規制措置を行うことにより、ふぐ毒による危害の発生を防止し、公衆衛生の向上に寄与することを目的とします。  
有毒部位（ふぐの肝臓や卵巣など）を取り除くためには、免許を持ったふぐ処理師が保健所に認められた施設で処理しなければなりません。処理が行われていないふぐは、食品として調理し、販売してはいけません。

### ○ 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、市内での食中毒の発生情報や注意喚起、予防策などを配信しています。
- 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度
 

食品等事業者が取り組んでいる自主的な衛生管理を評価し、一定の基準を満たしている営業施設を認証していく制度です。  
食品等事業者自らが、調理・製造工程をマニュアル化し、各種記録を保存するなど、自主的に衛生管理を実施していくことで、食中毒等の危害の発生を未然に防止することを目的としています。  
平成27年2月末までに117施設が認証を取得されています。

ら

- リスクコミュニケーション
 

食品の安全確保に関する情報を公開し、市民、食品等事業者及び行政の間で、食に関するリスクを認識し、分析する過程において得られた情報や意見を双方向で交換することです。これにより、行政は、市民や食品等事業者の意見を食品衛生に関する施策に反映させていきます。
- リステリア
 

食中毒を引き起こす細菌の1つです。  
日本では、食中毒による報告事例はあまりありませんが、諸外国では多く報告されています。

《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で、65℃、数分の加熱で死滅

《食中毒症状》  
潜伏期間 24時間～数週間（幅が広い）  
主症状 健怠感、発熱を伴うカゼ様症状  
妊娠、乳幼児、高齢者では重症になることがある

《主な原因食品》  
ナチュラルチーズ、生ハム、肉や魚のパテ、スマートサーモン

《対策》  
期限内に食べるようにし、開封後は期限に関わらず速やかに消費する。冷蔵庫を過信しない。