

第19回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 平成28年6月20日（月）午後2時から午後4時まで

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) 議 題

ア 会長の選出及び副会長の指名について

イ 京都市食の安全安心推進計画の推進状況等について

(4) 報告事項 平成27年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について

(5) 閉 会

配付資料

- 【資料1】 京都市食の安全安心推進計画の推進状況等について
- 【資料2】 平成27年度京都市食品衛生監視指導結果（案）

「京都市食の安全安心推進計画」の進捗状況等について(平成27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				
			H23	H24	H25	H26	H27
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る。	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】	0件	0件	0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を図る。	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】	2件	4件	2件	2件	1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する。	京・食の安全衛生管理認証取得施設数【250施設】	【新規】9施設 (累計82施設)	【新規】12施設 (累計93施設)	【新規】21施設 (累計112施設)	【新規】6施設 (累計118施設)	【新規】12施設 (累計127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件以下】(過去5年間平均の半分以下)	59件	39件	31件	38件	92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する。	集団給食施設で発生する食中毒事件数【0件】	0件	2件	1件	0件	2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する。	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	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】	5,190人/年	【累計】26,080人 (20,890人/年)	【累計】31,521人 (5,441人/年)	【累計】37,220人 (5,699人/年)	【累計】43,344人 (6,124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る。	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る。	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27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	H27		H26	H25	H24	H23	取組	取組の指標又は実施状況等	目標値	H27		H26	H25	H24	H23
					実績値	達成度								実績値	達成度				
生産段階	産業観光局	生産者に対する農業の適正指導	農業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	7,128件 (全生産農家)	A	A	A	A	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、農業や肥料の適正使用や栽培履歴の保存など、安全・安心な農業生産のため、生産者が自主的な農産物の衛生管理の取組を実践した。	京の旬野菜推奨事業認定農家数	700/軒	700/軒	A	B	B	B
			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	7,128件 (全生産農家)	A	A	A	A	E				京の旬野菜推奨事業の推進、残留農薬低減GAPの導入					
		農産物の抜取検査の実施	農産物の抜取検査 延検査項目数	580項目/年	580項目/年	A	A	A	B	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	53検体/年	C	C	D	B	B
		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/年	A	A	A	A	A			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	衛生管理責任者を設置するとともに、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。					
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(抜取り)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(抜取り)検査検体数	320検体/年	321検体/年	A	A	A	A	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	53検体/年	C	C	D	B	B
		京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査及び牛海綿状脳症(BSE)検査の実施	牛10,801頭、豚20,612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26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、牛海綿状脳症(BSE)のスクリーニング検査については、48か月齢超の牛のみを対象として285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	衛生管理責任者を設置するとともに、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(和食、菓子)に対する延監視指導頻度	2回/年・施設	0.9回/年・施設	D	D	D	D	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 72,295件							
			宿泊施設に対する延監視指導頻度	3回/年・施設	1.7回/施設 (954回/551施設)	D	C	C	C	C		京・食の安全衛生管理認証制度の普及	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(認証マップ、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(抜取り)検査の実施	輸入食品の収去(抜取り)検査の全収去検体数に占める割合	15%以上	12.5%	B	B	C	B	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%	94.4%	B	B	B	B	B
		食鳥処理施設に対する監視指導及び検査の実施	食鳥処理施設に対する延監視指導頻度	3回/年・施設	2.7回/施設	B	A	B	B	A	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295回(受講者8,554人)開催した。							
		食鳥処理施設に対する監視指導及び検査の実施	食鳥処理施設に対する延監視指導頻度	3回/年・施設	2.7回/施設	B	A	B	B	A									
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21園巡回指導	A	A	A	A	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表の確実・適切な点検率	100%	・市営保育所 100% ・民間保育園 72.5%	B	B	C	C	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	0.6回/施設 (49園/245園)	C	C	C	D	E		保育所(園)給食担当者に対する研修回数及び参加率(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:80.5%	B	C	C	B	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	0.8回/施設 (1,395回/1,647施設)	D	C	C	C	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	A	A	A	A	
		集団給食を通じた食の安全安心に関する学習の取組	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、服装、爪切りなどの衛生面、また、調理器具への安全面について保育を通して随時指導を行った。							

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27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	H27		H26	H25	H24	H23	取組	取組の指標又は実施状況等	目標値	H27		H26	H25	H24	H23		
					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27年度の水質検査計画に基づき水質検査(水質基準項目51項目)及び水質試験(その他項目174項目)を適正に実施するとともに、きめ細かな水質管理を行うことで、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	水質汚濁防止法第15条に基づき、地下水の常時監視を実施するとともに、平成27年度は、京都府が定める公共用水域及び地下水の水質測定計画年間計画に基づき、82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%	88.5% (3,192施設 /3,606施設)	B	B	B	B	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	B	B	B	C	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	0.8回/年 (4,746回/6,101施設)	B	B	B	B	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	5回	A	A	A	A	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(ボールペン、ポケットティッシュ等)を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	4,159人	A	A	A	A	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	A	A	A	A	(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	32回/年・大学 (38大学)	B	B	C	C	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	268人	A	A	A	A	A		
		食育事業と連携した食の安全安心情報の発信	「京・食ねっと」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27年度は市民や事業者等から79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27年度は26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27年度は市民や事業者等から79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「みやこ健康安全ねっと」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「みやこ健康安全ねっと」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5回実施した。また、全国規模で開催される食中毒疫学講習会に担当職員を派遣し、知識の習得に努めた。																		
		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)

「第2期京都市食の安全安心推進計画(平成28年度～32年度)」の進捗状況について(平成27年度末時点)

＜施策指標の進捗状況＞

施策の柱	指標	指標の内容	指標の参考値 (H26)	実績値
				H27
食の安全性の確保	健康被害の防止	重篤(重体又は死亡に至る健康被害)又は大規模(患者数50人以上)食中毒の発生件数をゼロとし、その他の食中毒についても、減少させる。	重篤又は大規模食中毒事件数【1件】(食中毒事件総数12件)	1件 (事件総数13件)
	安全な食品の流通	市内で製造される広域流通食品の違反件数をゼロとする。	広域流通食品の違反件数【0件】(違反件数総数4件)	2件 (違反件数総数4件)
	自主衛生管理の推進	HACCP導入施設及び京(みやこ)・食の安全衛生管理認証取得施設を拡大していく。	認証取得施設数【118施設】	127施設
	人材の育成	食の安全安心に関する研修会を開催し、人材の育成と資質の向上に努める。	外部研修参加者数【33人】	44人
安心できる食生活の実現	情報発信	メール配信など食の安全に係る情報提供の回数の増加と共に、アクセス数や賛同数の向上なども図る。	メール配信回数【26回】	22回
	学習の機会の提供	食の安全安心に係る講習会やイベントを開催し、市民等や食品等事業者の方の参加の拡大を図る。	事業参加者数【5,490人】	5,856人
	市民等の理解の促進	参加型リスクコミュニケーション事業への参加者数の増加と参加者の理解度の向上に努めるとともに、食の安全安心に関心を持つ人材の育成を図る。	事業参加者数【209人】	268人

(案)

資料 2

平成27年度 京都市食品衛生監視指導結果

京 都 市 保 健 福 祉 局

目 次

1	監視指導の結果	1
2	食品検査の結果	7
3	食中毒発生状況	10
4	リスクコミュニケーションの取組結果	12
5	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果	17
6	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	18
7	資料編	18

■ 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27年度の監視指導結果について取りまとめました。

登場キャラクター



おあがりす

京都市食の安全安心
啓発キャラクター



しょっかん

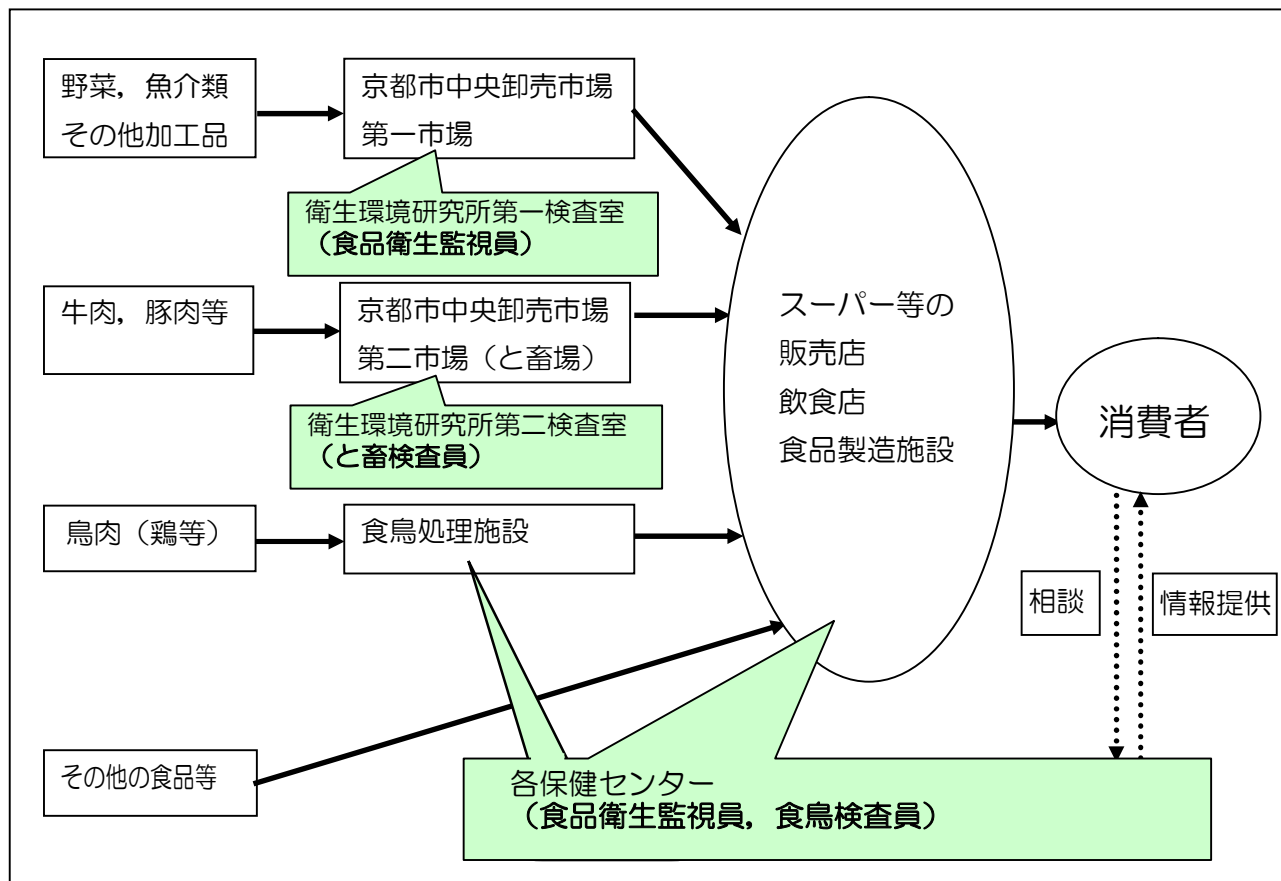
京都市食品衛生監視員

※ 本市では、市民の皆様に、食の安全安心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。

1 監視指導の結果

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

(1) 食品の主な流通の流れ (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	160名	飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導
と畜検査員	11名	と畜場でと畜解体される牛や豚の検査
食鳥検査員	30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）

	25年度	26年度	27年度
営業許可施設数（施設）	35,866	36,098	35,841
延監視指導件数（件）	71,652	71,109	66,827
許可を要しない営業施設数（施設）	3,369	3,406	3,440
延監視指導件数（件）	5,664	5,461	5,468

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。



● 監視対象施設数及び監視指導件数の推移

	25年度	26年度	27年度
対象施設数（施設）	280	280	281
延監視指導件数（件）	39,526	38,713	35,489

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しています。

● と畜検査数の推移

		25年度	26年度	27年度
検査頭数	牛	12,541	13,021	10,801
	豚	20,116	20,516	20,612
	合計	32,657	33,537	31,413
全部廃棄 ※1	牛	8	8	10
	豚	27	28	19
	合計	35	36	29
一部廃棄 ※2	牛	6,706	7,129	6,264
	豚	14,578	13,394	14,660
	合計	21,284	20,523	20,924

※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

25年度	26年度	27年度
2,931	286	285

- 平成25年6月までは全頭検査を実施
- 結果はすべて陰性

● 放射性セシウムの検査

25年度	26年度	27年度
12,541	13,021	10,801

- 結果はすべて基準値（100Bq/kg）以内

Ⅱ 食鳥処理場対策

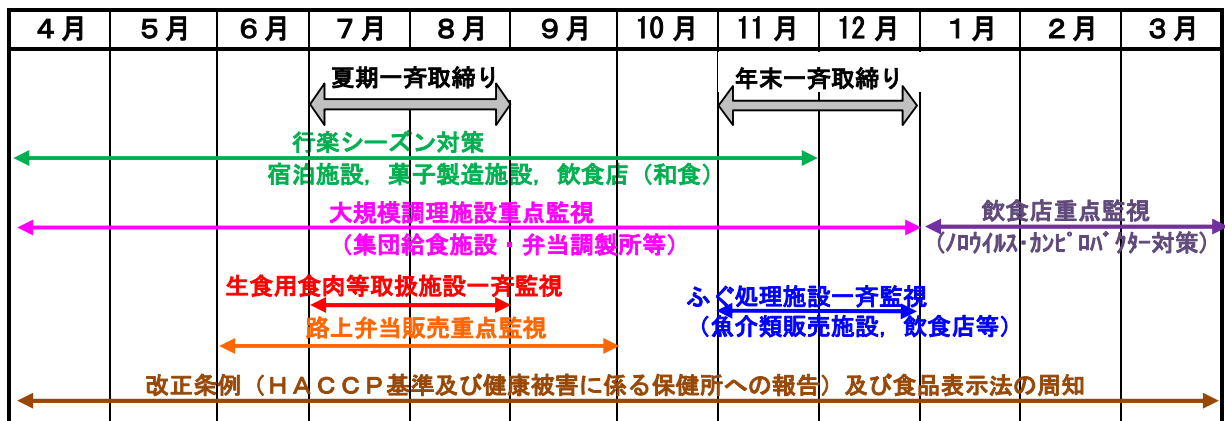
安全な食鳥肉が提供されるよう、食鳥処理場における疾病確認等の食鳥検査と衛生管理について監視指導を実施しました。

● 食鳥処理場対策 対象施設数及び監視指導件数

	25年度	26年度	27年度
対象施設数 (施設)	110	108	108
延監視指導件数 (件)	316	341	296

(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～11月30日）

本市には、毎年、多くの修学旅行生や観光客などが訪れます。京都を訪れる方に安心して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和食、和菓子の提供又は製造施設に対して、春～秋期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、飲食店営業施設、そうざい製造施設、菓子製造施設等

(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
1,820

イ 大規模調理施設一斉監視（4月1日～12月25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 など
 ※1 1回の食事提供量100食又は1日の食事提供量250食以上
 ※2 1回の食事提供量300食又は1日の食事提供量750食以上

(イ) 主な監視指導内容

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

延監視指導件数
297

【平成27年度全国高等学校総合体育大会に係る食中毒予防の取組】

平成27年7月28日～8月20日にかけて、「平成27年度全国高等学校総合体育大会」（以下「高校総体」という。）が開催されました。このうち、京都府下では6競技が開催されました。

本市では、市内の宿泊施設において多くの選手等を受け入れるとともに、弁当調製所において大量の弁当調製が行われることから、食の安全に万全を期すため、高校総体開始前の平成27年4月1日から6月30日の間に、宿泊施設及び弁当調製所に対し、監視指導を行いました。

＜監視指導結果＞

調査対象施設の種類	対象施設数	延監視指導件数
宿泊施設	68	71
弁当調製所	3	6

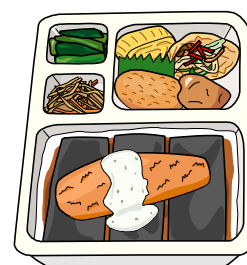
＜指導内容＞

- ・食品等の取扱い（食品の保存方法、調理時の衛生状態等）
- ・従事者の衛生管理（衛生的な服装、定期的な検便の実施等）

ウ 路上弁当販売に対する一斉監視（6月1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	34	60
路上弁当の調製施設	15	23
合計	49	83

エ 生食用食肉取扱施設一斉監視（6月3日～8月31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）の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ています。（届出施設数：75施設、平成27年度末時点）

また、平成24年7月以降は牛レバーを、平成27年6月12日以降は豚の食肉を生食用として販売・提供することが法律で禁止されています。

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）

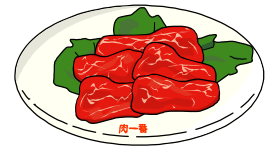
(イ) 主な監視指導内容

- ・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）	52
（生食取扱以外）	1,725

【豚の食肉の生食用販売・提供の禁止】

平成24年7月に牛レバーの生食用としての提供を禁止して以降、一部の飲食店において豚の肝臓を生食用として提供していることが判明しました。



豚の食肉の生食については、E型肝炎ウイルス、食中毒菌及び寄生虫による危害要因があることや、食肉の内部までの加熱以外のリスク低減策が考えられないことを踏まえ、平成27年6月12日から、豚の食肉を生食用として販売・提供することが法律で禁止されました。

本市では、市内の飲食店や食肉販売店の緊急立入調査を実施し、豚の食肉の生食用販売・提供施設の把握及び法改正の周知を図るとともに、平成27年6月12日以降はすべての施設で豚の食肉の生食用販売・提供を中止していることを確認しました。

オ 夏期一斉取締り（7月1日～8月31日）

夏期に多発する食中毒等の食品による危害の発生を防止するため、食品等事業者に対して、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。

(ア) 対象施設

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

(イ) 主な監視指導内容

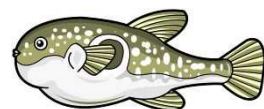
- ・施設等の衛生管理
- ・異物混入防止のための取組の徹底
- ・適切な食品表示の徹底

延監視指導件数	
（許可を要する営業施設）	11,453
（許可を要しない営業施設）	760

カ ふぐ処理施設一斉監視 (11月2日～12月28日)

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

- (ア) 対象施設 (第一市場含む)
ふぐ処理施設, 未処理ふぐ販売施設, 魚介類販売店, 飲食店



- (イ) 主な監視指導内容
- ・ふぐの取扱いに係る表示又は記録の保存状況
 - ・専任のふぐ処理師の設置状況
 - ・ふぐの衛生的な取扱い状況

延監視指導件数*
422

※重点監視としての実施件数

キ 年末一斉取締り (11月16日～12月28日)

食品流通量が増加する年末に食中毒の発生を防止するため、食品等事業者に対し、監視指導を行いました。

- (ア) 対象施設
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

- (イ) 主な監視指導内容
- ・衛生的な手洗いの励行
 - ・異物混入防止のための取組の徹底
 - ・適切な食品表示の徹底

延監視指導件数	
(許可を要する営業施設)	9,927
(許可を要しない営業施設)	882

ク 飲食店重点監視 (1月4日～3月31日)

近年増加しているカンピロバクターによる食中毒及び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、飲食店営業施設に対し重点的に監視指導を行いました。

- (ア) 対象施設 飲食店営業施設
- (イ) 主な監視指導内容
- ・カンピロバクター及びノロウイルスの食中毒予防啓発 (手洗い, 従業員の健康管理状況等)
 - ・施設の衛生管理等

延監視指導件数
7,049

カンピロバクターとノロウイルスには要注意だね。



2 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12,938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10,801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：47,807項目）。

ア 平成27年度の特徴

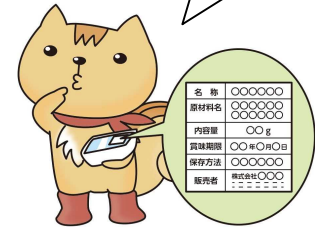
- ・京の食文化を代表する食品の検査対象を拡大【充実】
- ・前年度比較して、食品のアレルギー物質検査数を増加【充実】
- ・京都市中央卸売市場における農水産物やと畜解体した牛及び市内小売店で販売される加工食品等の放射能検査を実施【継続】

イ 食品衛生法及び食品表示法違反事例（全4件）

- ・アイスクリームから大腸菌群検出 【1件】
- ・輸入オレンジから表示にない防ばい剤検出 【1件】
- ・和菓子から表示にない保存料検出 【1件】
- ・漬物から表示にない着色料検出 【1件】

検査の結果、食品表示に記載されていない添加物が検出された事例が3件あったよ。

	25年度	26年度	27年度
検査食品数	14,730	15,211	12,938
違反件数	5	4	4



《違反状況の詳細》

収去日	違反食品	違反内容	措置等
平成27年 7月14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27年 9月1日	南アフリカ産 オレンジ （輸入食品）	食品表示違反 （表示に記載のない防ばい剤を検出） ◆検査結果 ピリメタニル（防ばい剤） 0.06ppm （基準：10ppm）	・輸入者を所管する自治体に通報 ・適正な表示について措置を講じるよう依頼
平成27年 9月3日	和菓子	食品表示違反 （表示に記載のない保存料を検出） ◆検査結果 ソルビン酸 0.05 (g/kg) （基準：あん類について1.0 (g/kg)）	・製造者に対し、適正な表示について措置を講じるよう指示
平成27年 10月16日	漬物 （酢漬け）	食品表示違反 （表示に記載のない着色料を検出） ◆検査結果 食用赤色102号検出する （本品について使用基準は無い）	・製造者に対し、適正な表示について措置を講じるよう指示

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

平成27年度に検査を実施した2,137食品(延検査項目:37,006)のうち、輸入食品は267食品(延検査項目:9,861)であり、1件の食品表示違反がありました。

	輸入食品数	全検体(項目)に対する 輸入食品の割合
検体数	267検体	12.5%
検査項目数	9,861項目	26.6%
違反件数	1件	25.0%

(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和食及び和菓子の収去検査

「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27年度は和食及び和菓子を対象とした監視指導を実施しました。

科学的な根拠に基づいた指導を行うため、和食及び和菓子の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
和食	281	・食中毒菌 ・アレルギー物質	意図しないアレルギー物質の混入 1件※
和菓子	206	・食中毒菌 ・アレルギー物質	違反・不良食品なし

※無包装品のため、表示の義務はなく、法違反ではない。

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、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品による健康被害の未然防止に努めました。

検体名	検体数	検査項目	検査結果
和菓子、残置食、乳 児用食品	209	卵、乳、小麦、落花生、 そば、えび、かに	無包装品※1検体において 検査結果 陽性

※ 無包装品は表示の義務は無く、法違反ではない。

(4) 食品の放射能検査の継続

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

野菜や魚、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 11,014 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）	79	0	79
水産物※ （ヒラメ、サバ、カツオなど）	12	0	12
畜産物（牛） （第二市場でと畜・解体される牛）	10,801	0	10,801
加工食品※ （弁当、牛乳、ベビーフードなど。 輸入食品含む）	122	0	122
合計	11,014	0	11,014

※ 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。

※ 結果には、輸入食品（11検体）の検査結果を含んでいます。

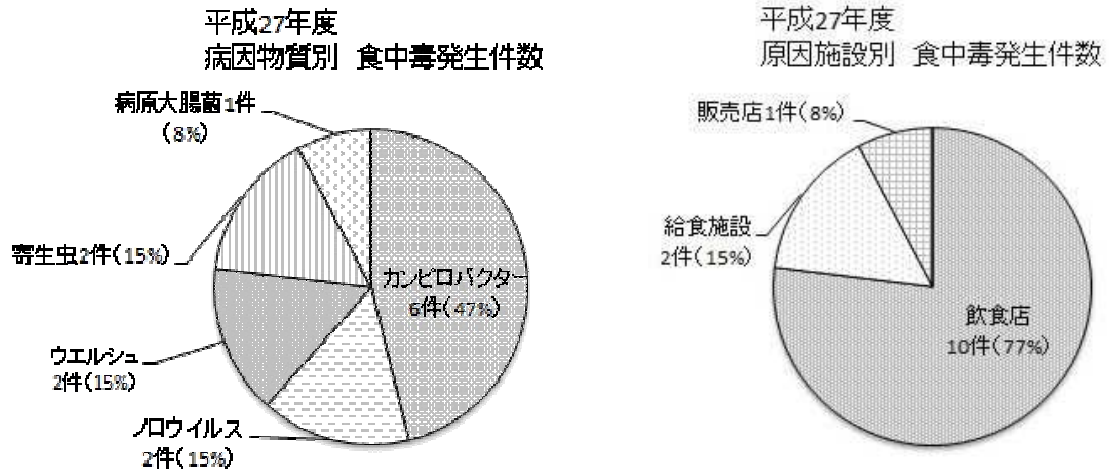
3 食中毒発生状況

(1) 食中毒発生状況

本市に市民や医療機関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は224件ありました。調査の結果、そのうち50件は、本市(13件)及び他の自治体(37件)において食中毒事件と断定されました。残りの174件は、調査を行いました。食中毒との断定には至りませんでした。

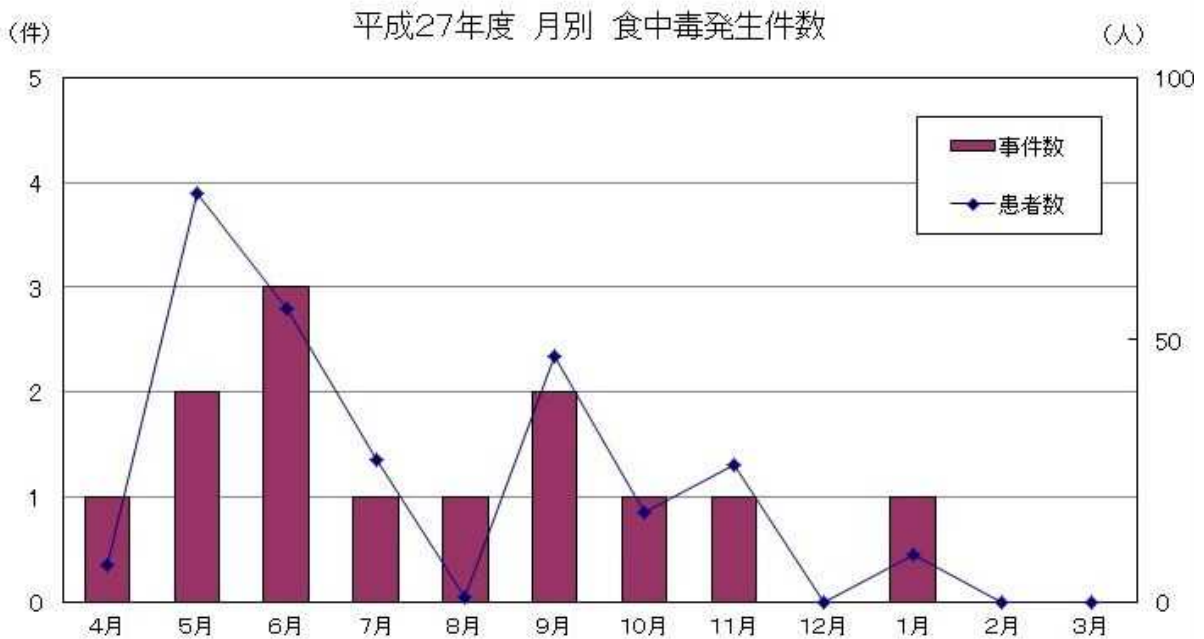
市内で発生した全ての食中毒事件については、原因施設を断定し、施設の洗浄等の衛生管理の徹底を指導しました。

以下に、平成27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27年度の月別の食中毒発生件数は、5月～6月に多く見られました。5月～6月に発生した食中毒は、カンピロバクターによる細菌性の他に、ノロウイルスといったウイルス性のものも見られました。カンピロバクターによる食中毒は夏期、冬期にも発生しており、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毎年発生しています。

原因を調査すると、カンピロバクターによる食中毒では、飲食店で鶏肉等を生もしくは加熱不十分な状態で食べ、感染しているケースが見られます。

また、ウエルシュ菌による食中毒では、大量調理した食品を適切に保管しなかったことが原因と考えられるケースが見られます。

ア カンピロバクター食中毒

平成27年度は6件（患者数59人）の発生があり、平成26年度の5件（患者数46人）から増加しています。また、病因物質別の事件数としては、過去3年で最も多くなっています。

イ ウエルシュ菌食中毒

平成27年度は2件（患者数93人）の発生があり、平成26年度の1件（患者数900人）から患者数は減少しましたが、事件数は増加しました。

○平成25年度から27年度までの病因物質別食中毒事件数（上位3物質）

	1位	2位	3位
平成27年度	カンピロバクター (6件, 59人)	ウエルシュ菌 (2件, 93人)	ノロウイルス (2件, 75人)
平成26年度	カンピロバクター (5件, 46人)	ノロウイルス (4件, 41人)	ウエルシュ菌 (1件, 900人)
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)

※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27年度に発生した食中毒事例

【事例1】

市内にある飲食店を利用した1グループ13人のうち4人が当該飲食店を利用した後、腹痛、下痢、発熱の症状を訴え、患者3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。患者は当該飲食店で鶏のタタキ等の加熱不十分な鶏肉を食べていた。患者に共通する食事が当該飲食店で提供された食事のみであること等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。

【事例2】

市内にある給食施設で製造された食事を喫食した施設利用者及び職員158人のうち24人が、下痢、腹痛等の症状を訴え、患者4人の便から食中毒菌であるウエルシュ菌が検出された。当該施設では約160食分の食品を大量調理し、調理後提供するまで3時間以上保存されているメニューもあった。患者に共通する食事が当該給食施設で調理された食事以外にないこと等から当該給食施設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	25年度		26年度		27年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	111	2	122	0	103	0
糞便・吐物その他排泄物	385	0	236	0	438	0
器具、手指等ふきとり液	264	0	228	0	336	0
その他	3	0	0	0	0	0
合計	763	2	586	0	877	0

4 リスクコミュニケーションの取組結果

(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、食品工場見学会等の参加型リスクコミュニケーション事業、講習会の案内を掲載しました。



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、電子メールで市内の健康危機の発生状況や注意喚起情報を発信するサービスです。平成27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、感染症情報など、22件を発信しました。

(2) 講習会

保健センターでは、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衛生講習会を開催しました。

開催結果の推移をみると、食品等事業者向け講習会の開催回数及び参加者数の増加が顕著であり、食品等事業者の方々の衛生意識の向上によるものと考えられます。

（平成27年度実績：413回、13,505人参加）



(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》

市民の方が食品の製造現場の見学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、施設の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27年8月4日	株式会社 土井志ば漬本舗 京都市衛生環境研究所	小中学生とその保護者	36名
平成27年8月21日			34名
平成27年9月1日		一般市民	30名
平成27年3月25日	株式会社 サン食品 京都市衛生環境研究所	小中学生とその保護者	15名
平成27年3月26日			18名

合計 133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》

市内の百貨店やスーパー等の協力を得て、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27年9月25日	清水順正おかべ家 (東山区)	12名
平成27年10月2日	高島屋京都店 (下京区)	11名
平成27年10月20日	グルメシティヒカリ (山科区)	9名

合計 32名



ウ 「みんなで実験 楽しく学ぶ 食中毒予防」(小学生向け家庭内食中毒予防講座)

平成26年度からの新たな取組として、食品の安全性について理解を深め、家庭での食中毒予防につなげるため、小学生及びその保護者を対象に、体験学習会を開催しました。

《事業概要》

開催日 平成27年7月29日及び30日
 場 所 京都市衛生環境研究所
 参加者 小学生及びその保護者 35名
 内 容 食品の細菌検査体験
 顕微鏡体験
 手洗いチェック体験
 家庭で調理した食品の細菌検査



エ 地域密着型リスクコミュニケーション事業

平成26年度からの新たな取組として、区ごとの特色や地域住民のニーズ等の実情を踏まえ、保健センターが主体となり、工場見学や体験型手洗い講習会を含む市民参加型事業を企画し、開催しました。

《事業概要》

(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カー等を使用した正しい手洗いの体験学習会を開催しました。

参加者数：計1,629名



(イ) 食品工場見学会

酒類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ました。

参加者数：29名



(ウ) 和菓子づくりから学ぶ食の安全安心講習会

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行いました。

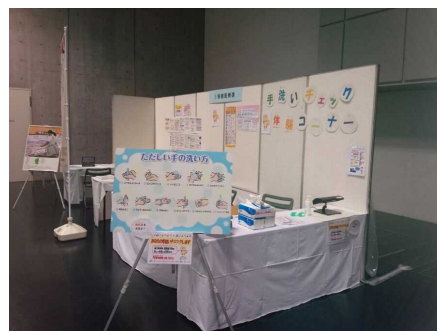
参加者数：39名



オ 「消費生活フェスタ2015」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、「京・食の安全衛生管理認証制度」の周知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 平成27年11月28日
場 所 みやこめっせ（京都市勧業館）
来場者数 約2,751名
食品安全ブース体験者数 手洗い体験 89名

カ 「健康長寿のまち・京都」キックオフイベント

市民全体で健康づくりの機運を高めていくための契機として開催した「健康長寿のまち・京都」キックオフイベントの1ブースとして、「京・食の安全衛生管理認証制度」の周知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 平成27年11月28日、29日
場 所 みやこめっせ（京都市勧業館）
来場者数 約9,442名
食品安全ブース体験者数 約700名

キ 「2015年度 健康づくりフェスティバル」

一般財団法人京都工場保健会が、府市民等を対象として、健康への意識を高め、生活習慣病予防の重要性について広く発信することを目的として開催するイベントの1ブースとして、「食中毒予防」及び「京・食の安全衛生管理認証制度」の周知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 平成28年2月6日
場 所 みやこめっせ（京都市勧業館）
来場者数 約1,587名
食品安全ブース体験者数 約400名

ク 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28年7月31日
場 所 京都市衛生環境研究所
参加者 市内中学生 43名
内 容 食品コース（放射能、食物アレルギー、ビタミン）



ケ 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（平成27年11月22日）

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 50名
食品衛生クイズ150名

(イ) ミートフェア（平成27年11月1日）

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8,000名
食品安全ブース体験者数 約300名



コ 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3日には、北大路商店街内（北区）において、門川市長を先頭とした本市、(一社)京都市食品衛生協会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。



(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32回、延2,196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いや食中毒予防の啓発を行いました。



衛生講習会を受講した学生の方々から、「バイトでも気を付けようと思った。」「手洗いの大切さを実感した。」「調理工程を考えることも大切だと思った。」などの感想をもらったよ。



5 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、食品の安全性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ら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。

《認証取得施設数》平成28年3月31日現在 127施設
(平成27年度新規取得：12件)

● 業種別 認証取得施設数(平成27年度末現在)

業種	施設数
飲食店営業	28
菓子製造業	30
アイスクリーム製造業	4
乳類販売業	12
食肉処理業	4
食肉販売業	6
食肉製品製造業	3
魚介類販売業	7
食品の冷凍又は冷蔵業	5
清涼飲料水製造業	1

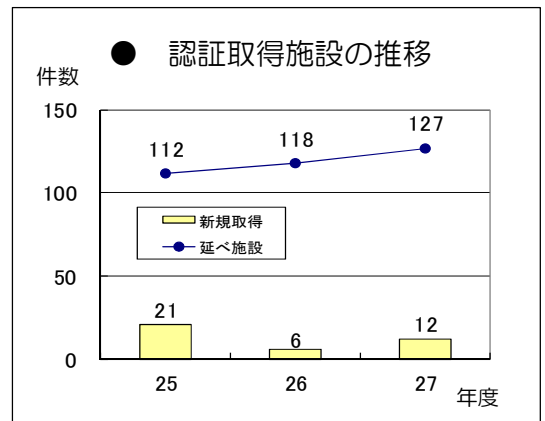
業種	施設数
ソース類製造業	7
酒類製造業	5
豆腐製造業	5
そうざい製造業	17
缶詰製造業	1
届出給食施設(病院給食)	1
漬物製造業	10
食品販売業	26
その他の食品製造業	4
合計	※176

※ 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	13
上京区	10
左京区	8
中京区	9
東山区	12
山科区	5
下京区	21

行政区	施設数
南区	6
右京区	12
西京区	5
伏見区	18
京都市外	8
合計	127



※ 平成25年度に2施設、平成27年度に3施設廃止

(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27年度に本市が受理した報告件数は26件でした。

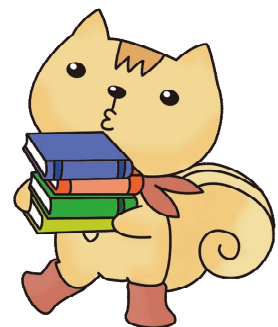
6 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し、各種研修会等を通じて、食品衛生に関する専門的かつ最新の情報を提供し、人材の育成と資質の向上に努めました。研修会等の種類は以下のとおりです。

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

7 資料編

- (1) 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等
 - ア 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 心ぐ処理、未処理心ぐ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 (28年3月末)	延監視指導 件数
飲食店営業（※別添に内訳）		2,804	2,912	22,719	19,309
菓子製造業		417	366	2,392	2,364
乳製品製造業		0	0	8	3
魚介類販売業		141	272	1,635	36,173
魚介類せり売り業		0	0	2	538
魚肉ねり製品製造業		0	7	18	20
食品の冷凍又は冷蔵業		4	9	71	96
缶詰又はびん詰食品製造業		8	11	68	51
喫茶店	喫茶店	70	27	211	254
	自動車による喫茶店	4	0	25	9
	臨時喫茶店	38	1	4	49
	自動販売機	226	287	2,456	1,878
	小計	338	315	2,696	2,190
あん類製造業		1	2	9	6
アイスクリーム類製造業		77	42	309	348
乳類販売業	専門店	2	41	186	115
	店頭販売	152	200	1,832	1,780
	自動者による販売	1	0	1	1
	自動販売機	12	59	1,129	654
	小計	167	300	3,148	2,550
食肉処理業		5	27	128	194
食肉販売業		181	224	1,496	1,959
食肉製品製造業		3	3	25	26
乳酸菌飲料製造業		0	1	1	3
食用油脂製造業		0	1	6	4
みそ製造業		0	5	20	17
醤油製造業		0	3	8	11
ソース類製造業		1	5	32	26
酒類製造業		1	9	36	42
豆腐製造業		0	23	128	139
納豆製造業		0	0	11	11
めん類製造業		5	13	74	63
そうざい製造業		39	73	608	564
添加物製造業		0	1	15	6
清涼飲料水製造業		0	14	36	26
冰雪製造業		0	0	4	9
冰雪販売業		0	11	38	28
合計		4,212	4,663	35,841	66,827

※ 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 (28年3月末)	延監視指導 件数
一般飲食	総合食堂	1	8	35	55
	和食	345	560	4,376	3,530
	すし	65	70	541	607
	めん類	41	141	998	796
	洋食	218	264	2,400	2,047
	喫茶	86	141	945	810
	中華	63	85	687	584
	料理店	1	20	97	95
	社交飲食	0	0	5	10
	小計	820	1,289	10,084	8,534
軽飲食	社交軽食	419	398	3,967	1,892
	喫茶軽食	216	375	2,571	1,952
	軽食	381	251	2,352	1,936
	自動車による軽食	38	11	149	102
	小計	1,051	1,035	9,039	5,882
調理施設	弁当調製所	285	84	631	986
	仕出屋	1	57	158	135
	給食	82	111	849	763
	そう菜調理	307	213	1,351	1,741
	小計	675	465	2,989	3,625
露店飲食	0	0	3	2	
臨時飲食	258	0	53	312	
宿泊施設	ホテル	8	19	139	304
	旅館	6	73	361	515
	団体旅館	0	13	51	135
	小計	14	105	551	954
計	2,804	2,912	22,719	19,309	

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 (28年3月末)	延監視指導 件数
給食施設	学校給食施設	0	192	137
	病院給食施設	0	63	58
	事業所給食施設	1	60	43
	その他の給食施設	37	483	394
	小計	38	798	632
食品製造業	31	732	486	
野菜・果物販売業	3	150	1,562	
そう菜販売業	1	55	143	
菓子販売業	12	299	308	
食品販売業	118	1,302	2,161	
添加物の製造業	0	9	4	
添加物の販売業	0	15	2	
器具容器包装又はおもちゃの製造業又は販売業	0	5	89	
生食用食肉の加工又は調理又は保存する営業施設	8	75	81	
計	211	3,440	5,468	

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	27	58	47
菓子類（パンを含む）	7	25	2
魚介類及びその加工品	1	10	4
鳥獣肉類及びその加工品	0	0	0
豆腐類及びその加工品	0	15	1
アイスクリーム類	0	0	0
嗜好飲料水	0	0	0
計	35	108	54

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	28	224	4,865
未処理心く販売業	2		93	5,726
計	6	28	317	10,591

※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）

	25年度		26年度		27年度	
	施設数 (26年3月末)	監視指導延 件数	施設数 (27年3月末)	監視指導延 件数	施設数 (28年3月末)	監視指導延 件数
飲食店営業	31	410	31	396	32	206
菓子製造業	2	16	2	20	2	12
魚介類販売業	183	37,736	181	37,425	181	34,274
魚介類せり売り業	2	540	2	542	2	538
食品の冷凍又は冷蔵業	6	72	6	37	6	47
喫茶店	27	327	28	115	28	198
乳類販売業	11	138	10	58	10	80
食肉処理業	3	54	3	42	3	27
食肉販売業	5	89	5	74	5	44
そうざい製造業	9	132	11	87	11	54
氷雪製造業	1	12	1	7	1	9
計	280	39,526	280	38,713	281	35,489

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	10,801	285 (全て陰性)	10,801 (全て基準値以内)
	豚	20,612		
	計	31,413		
全部廃棄	牛	10		
	豚	19		
	計	29		
一部廃棄	牛	6,264		
	豚	14,660		
	計	20,924		

キ 食鳥処理場対策

	25年度	26年度	27年度
食鳥処理場 監視対象施設数 (施設)	110	108	108
監視指導件数 (件)	316	341	296

(2) 食中毒発生状況

ア 原因施設別 食中毒発生状況

		25年度	26年度	27年度
飲食店	発生件数	7	11	10
	患者数	118	102	194
宿泊施設	発生件数	2	0	0
	患者数	111	0	0
給食施設	発生件数	1	0	2
	患者数	52	0	73
製造施設	発生件数	1	1	0
	患者数	5	900	0
販売店	発生件数	0	0	1
	患者数	0	0	1

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		25年度	26年度	27年度
年度総事件数	(件)	11	12	13
年度総患者数	(人)	286	1002	268
細菌				
サルモネラ	(件)	1	0	0
	(人)	66	0	0
病原大腸菌	(件)	0	0	1
	(人)	0	0	17
	原因	0	0	O169(17)
ウェルシュ	(件)	1	1	2
	(人)	52	900	93
カンピロバクター	(件)	4	5	6
	(人)	29	46	59
その他	(件)	1	0	0
	(人)	73	0	0
	原因	※1(73)		
ウイルス				
ノロウイルス	(件)	2	4	2
	(人)	50	41	75
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
寄生虫	(件)	2	1	2
	(人)	16	12	24
	原因	アニサキス(1) クドア(15)	クドア(12)	アニサキス(1) クドア(23)
その他	(件)	0	1	0
	(人)	0	3	0
	原因		※2(3)	

※1：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

※2：カンピロバクター・ジェジュニ及びノロウイルスの複合

ウ 月別 食中毒発生状況

発生日	25年度		26年度		27年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	1	52	0	0	1	7
5月	0	0	1	900	2	78
6月	0	0	0	0	3	56
7月	2	79	1	6	1	27
8月	0	0	1	25	1	1
9月	2	70	0	0	2	47
10月	1	1	2	18	1	17
11月	0	0	1	5	1	26
12月	1	14	0	0	0	0
1月	1	5	2	11	1	9
2月	2	20	3	30	0	0
3月	1	45	1	7	0	0
合計	11	286	12	1,002	13	268

(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		
		25年度	26年度	27年度	25年度	26年度	27年度
魚介類		156	126	155	3,712	2,164	1,926
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	17	11	6	1,125	356	12
	冷凍直前加熱された加熱後摂取冷凍食品	12	22	24	24	2,208	2,154
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	37	33	35	3,787	1,231	1,366
	生食用冷凍鮮魚介類	2	0	0	2	0	0
魚介類加工品（缶詰・びん詰を除く）		123	99	75	465	612	361
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）		267	248	280	6,084	3,996	4,667
牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査		12,541	13,021	10,801	12,541	13,021	10,801
乳製品		72	50	43	1,327	158	349
乳類加工品（アイスcream類を除き、マーガリンを含む）		6	19	8	36	83	35
アイスクリーム類・氷菓		22	22	23	44	44	46
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）		67	80	54	2,604	3,234	3,509
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）		580	414	417	20,626	17,758	18,085
菓子類		162	247	241	736	970	937
清涼飲料水		26	23	40	82	78	54
酒精飲料		33	22	22	132	88	88
缶詰・びん詰食品		43	62	86	160	226	275
その他の食品		372	531	467	4,207	6,195	2,940
器具及び容器包装		192	181	161	233	222	202
合計		14,730	15,211	12,938	57,927	52,644	47,807

(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	469
放射能	チーズ	11
残留農薬	野菜，果物，魚介類，冷凍食品	8,795
抗生物質・合成抗菌剤	うなぎ，牛肉，豚肉，鶏肉，冷凍エビ	398
細菌検査	チーズ，冷凍食品	49
防ばい剤	果実，割りばし	42
その他	米，トウモロコシなど	97
合計		9,861

イ 全体件数に占める輸入食品の割合

	25年度		26年度		27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）	234 2,189	10.7%	294 2,190	13.4%	267 2,137	12.5%
輸入食品の検査項目数 （全検査項目数）	11,283 45,386		10,593 39,623		26.7%	
輸入食品の違反件数 （全体の違反件数）	0 5	0%	1 4	25.0%	1 4	25.0%

※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

		25年度	26年度	27年度
業者向け講習会	開催回数	302	300	312
	受講者人数	8,654	8,725	9,907
消費者向け講習会	開催回数	114	122	101
	受講者人数	4,610	4,382	3,598
合計	開催回数	416	422	413
	受講者人数	13,264	13,107	13,505

(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(12施設)

認証年月日	屋号	所在地	主な業種
平成27年4月23日	株式会社 関製菓本舗	京都市北区大將軍東鷹司町 135番地	菓子製造業
平成27年5月14日	鶴屋吉信	京都市上京区今出川通大宮東入 二丁目西船橋町340番地の1	菓子製造業
平成27年5月14日	鶴屋吉信 菓遊茶屋	京都市上京区今出川通大宮東入 二丁目西船橋町340番地の1	飲食店営業
平成27年6月19日	株式会社 ハトヤフーズ	京都市南区西九条藤ノ木町23	飲食店営業
平成27年8月28日	株式会社 紫野和久傳 京丹後久美浜第二工房	京都府京丹後市久美浜谷小字中間 276-31	飲食店営業等
平成27年9月7日	ロンドフードサービス 株式会社	京都市伏見区下烏羽北ノ口51	飲食店営業
平成27年9月30日	京洋菓子司 ジュヴァンセル 御池店	京都市中京区御池通高倉西入 高宮町216 グランフォルム御池1階	食品の販売業
平成28年2月4日	こと京都株式会社	京都市伏見区横大路下三栖里ノ内 30番地	食品製造業
平成28年2月8日	株式会社 バイカル 下鴨本店	京都市左京区下鴨本町4-2	菓子製造業
平成28年2月8日	株式会社 バイカル アイスクリーム工場	京都市左京区下鴨西本町58	アイスクリーム類製造業
平成28年2月29日	京都洛東迎賓館	京都市山科区竹鼻堂ノ前町 35-1	飲食店営業
平成28年3月15日	マールブランシュ 中央工場	京都市山科区大塚北溝町30	菓子製造業

(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27年4月14日	輸入者	野菜	残留農薬基準値超過
2	平成27年4月30日	製造者	菓子	期限表示誤記
3	平成27年4月30日	製造者	菓子	その他表示誤記
4	平成27年5月8日	製造者	惣菜	アレルギー表示欠落
5	平成27年5月19日	製造者	菓子	アレルギー表示欠落
6	平成27年5月22日	販売者	菓子	期限表示誤記
7	平成27年5月29日	製造者	菓子	カビの発生
8	平成27年6月1日	製造者	菓子	異物混入
9	平成27年6月26日	製造者	菓子	期限表示誤記
10	平成27年6月30日	製造者	漬物	期限表示誤記
11	平成27年7月3日	製造者	ソース	変質変敗・異味異臭
12	平成27年7月13日	販売者	菓子	変質変敗・異味異臭
13	平成27年7月21日	輸入者	野菜	残留農薬基準値超過
14	平成27年7月23日	輸入者	瓶詰	カビの発生
15	平成27年8月5日	製造者	菓子	アレルギー表示欠落
16	平成27年8月19日	販売者	弁当	期限表示誤記
17	平成27年9月8日	製造者	菓子	カビの発生
18	平成27年9月11日	製造者	菓子	カビの発生
19	平成27年9月14日	販売者	漬物	カビの発生
20	平成27年9月15日	製造者	菓子	その他表示誤記
21	平成27年9月24日	販売者	惣菜	期限表示誤記
22	平成27年10月27日	製造者	漬物	その他表示誤記
23	平成27年11月6日	販売者	漬物	その他表示誤記
24	平成27年11月24日	輸入者	野菜	残留農薬基準値超過
25	平成28年2月18日	製造者	菓子	期限表示誤記
26	平成28年3月24日	製造者	惣菜	異物混入

(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

	平成26年度	平成27年度
発表会開催日	平成27年3月17日	平成28年3月15日
発表課題	14題 ※1	14題 ※2
出席者	33人	33人
研究実施期間	平成26年度通年	平成27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27年度近畿食品衛生監視員研修会(平成27年8月27日, 28日開催)
【ちりめん山椒の製造所におけるエビ・カニの混入対策及び市内流通品の甲殻類アレルギー混入調査】
【ウェルシュ菌による食中毒事例から得られた一考察について】
- ② 平成27年度全国食品衛生監視員研修会(平成27年10月22日, 23日開催)
【ウェルシュ菌による食中毒事例から得られた一考察について】(口頭発表)

※2 以下の優秀演題について, 平成28年度近畿食品衛生監視員研修会で発表予定。

- ①【アニサキス食中毒に対する業者, 消費者意識及び市販魚介類寄生状況の調査について】
- ②【高タンパク食品中のキサントレン系色素分析法に関する検討】

イ 食品衛生業務担当者研修

研修名	開催日	受講者数
食品衛生業務新任担当者研修会(その1)	平成27年5月8日	13人
試験検査業務新任担当者研修会	平成27年6月4日	11人
食品衛生業務新任担当者研修会(その2)	平成27年12月4日	14人
食品衛生危機管理研修 伝達研修会	平成28年2月26日	16人
HACCP研修会	平成28年3月11日	32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27年度食品安全行政講習会	厚生労働省	平成27年5月20, 21日	1人
平成27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	平成27年5月22日	1人
平成27年度近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議	堺市	平成27年5月28日	1人
全国食品衛生主管課長連絡協議会第28回通常総会	全国食品衛生主管課長連絡協議会	平成27年6月5日	1人
食品表示基準に係る説明会	消費者庁	平成27年6月22日	15人
都道府県等食品表示法担当者研修	消費者庁	平成27年7月6日	1人
平成27年度食品表示関係法制度研修会	近畿地域食品表示連絡会議, 近畿農政局	平成27年7月14日	11人
21大都市食品衛生主管課長会議	札幌市	平成27年7月16日	2人
第56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	平成27年8月27, 28日	2人
平成27年度全国大会「研修及び調査研究発表会」	全国公衆衛生獣医師協議会	平成27年9月4日	3人
平成27年度感染症集団発生対策研修	国立保健医療科学院	平成27年10月5~9日	1人
登録検査機関及び食品衛生検査施設向け講習会	近畿厚生局	平成27年10月15日	2人
平成27年度全国食品衛生監視員研修会	全国食品衛生監視員協議会, 厚生労働省	平成27年10月22, 23日	1人
平成27年度動物由来感染症対策技術研修会	厚生労働省	平成27年10月30日	2人
平成27年度輸入食品衛生に関する監視指導連絡会	大阪検疫所	平成27年11月13日	1人
第1回 HACCP 普及推進近畿地方連絡協議会	厚生労働省	平成27年11月18日	2人
平成27年度対米等牛肉輸出に係る関係県会議	熊本県	平成27年11月19, 20日	2人
平成27年度HACCP指導者養成研修会	厚生労働省	平成27年12月22, 24, 25日	1人
平成27年度食品衛生危機管理研修	国立保健医療科学院	平成28年1月18日~2月5日	1人
平成27年度食肉衛生技術研修会	厚生労働省	平成28年1月18, 19日	1人
平成27年度食鳥肉衛生技術研修会	厚生労働省	平成28年1月20, 21日	1人
京都食品表示監視協議会食品表示関係法制度研修会	京都食品表示監視協議会	平成28年2月4日	13人
平成27年度衛生理化学分野研修会	地方衛生研究所全国協議会	平成28年2月10日	1人
製造所固有記号等に関する説明会	消費者庁	平成28年2月15日	20人
平成27年度第2回全国食品安全連絡会議	食品安全委員会	平成28年2月18日	1人
平成27年度生活衛生・食品安全関係主管課長会議	厚生労働省	平成28年2月24日	1人