

第1回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 平成22年6月29日（火）午後2時～4時

2 場 所 文化市民局市民総合相談課 研修室

3 次 第

(1) 開 会

(2) 副市長挨拶

(3) 委員等紹介

(4) 会長選出, 副会長指名

(5) 議 題

ア 京都市食品等の安全性の確保及び安心な食生活に関する条例に基づく

京都市食の安全安心推進計画（仮称）の策定について（諮問）

イ 京都市食の安全安心推進計画（仮称）について

ウ 京都市食の安全安心推進計画（仮称）の策定スケジュール（案）につ

いて

エ 平成21年度京都市食品衛生監視指導結果（案）の報告について

オ その他

(6) 閉 会

(配布資料)

【資料1】京都市食の安全安心推進計画（仮称）について

【資料2】京都市食の安全安心推進計画（仮称）の策定スケジュール（案）

【資料3】平成21年度京都市食品衛生監視指導結果(案)

【資料4】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
京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例施行規則

京都市食の安全安心推進審議会 委員名簿

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

※敬称略 50音順

京都市食の安全安心推進計画（仮称）について

1 食の安全安心推進計画及び食の安全安心推進審議会について

「食の安全安心推進計画」は、京都市における食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進することを目的に策定（条例第9条）。食品の安全性及び安心な食生活の確保に関する目標や取組のほか、施策を総合的かつ計画的に実施するために必要な事項を定める。

「京都市食の安全安心推進審議会」は、食の安全安心推進計画や重要施策について、市長の諮問に応じ、調査・審議のうえ市長に意見を述べるため、平成22年4月に設置（条例第17条）。

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【抜粋】 （平成22年4月1日施行）

計画の策定

第9条 市長は、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための計画（以下「食の安全安心推進計画」という。）を定めなければならない。

- 2 食の安全安心推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。
 - (1) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する目標
 - (2) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する取組
 - (3) その他食の安全安心施策を総合的かつ計画的に実施するために必要な事項
- 3 市長は、食の安全安心推進計画を定めるに当たっては、第17条に規定する審議会の意見を聴くとともに、食品等事業者、市民及び観光旅行者等の意見を適切に反映するために必要な措置を講じなければならない。

審議会の設置

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

2 食の安全・安心を取り巻く状況

(1) 国内の状況

ア 食品表示偽装や輸入食品に係る有害化学物質混入事件等の多発

平成19年には食品表示の偽装事件が頻発し、平成20年には中国製冷凍餃子事件、事故米穀の不正規流通、更には中国製加工食品へのメラミン混入などの食品に関する事件、事故が相次いで発生。

イ ノロウイルスによる食中毒の発生

平成18年にはノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生事例が多発。高齢者や乳幼児が利用する社会福祉施設や児童福祉施設等においては、感染性胃腸炎予防対策の周知徹底が図られてきたが、依然として、飲食店等の従事者の健康管理不足等による食中毒事件が発生。

ウ 腸管出血性大腸菌O157の全国的な散発事例

平成8年には大阪府で学校給食による学童の集団感染が発生し、大きな社会問題に発展。以降、散発的に発生しており、平成21年には大手飲食チェーンによる全国的なO157食中毒が発生。

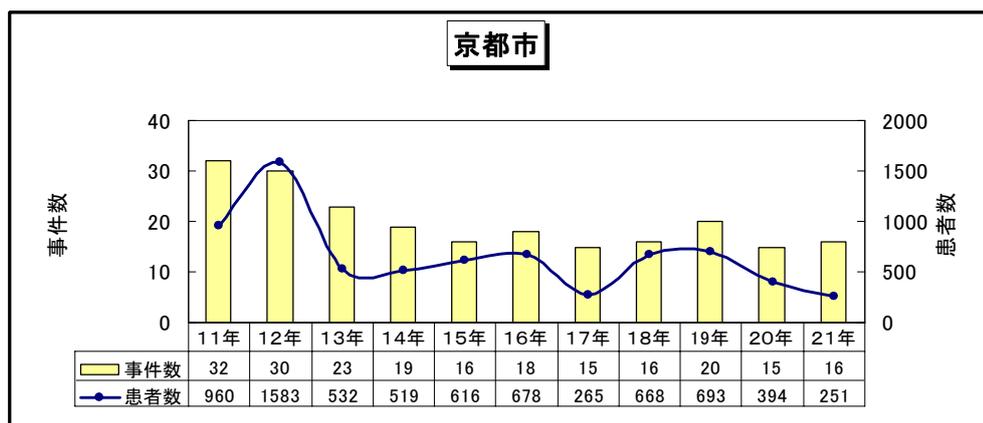
エ 消費者庁の設置（平成21年9月）

国においては、消費者の視点から政策全般を監視し、消費者の安全安心に関わる問題を幅広く所管するため、消費者庁を設置。

(2) 京都市の状況

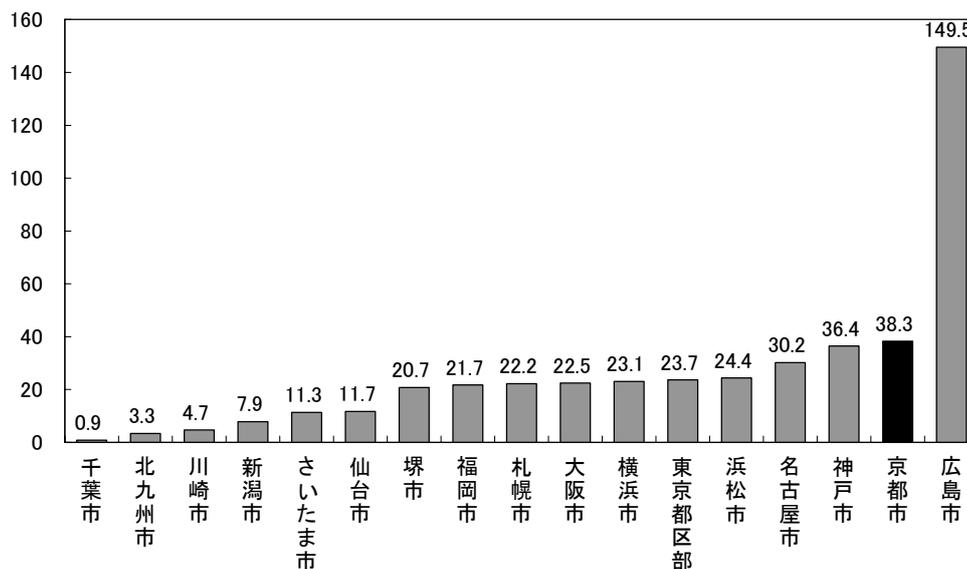
ア 食中毒の発生状況

- 最近10年では、年度により増減はあるものの、件数及び患者数は減少傾向。
- 人口10万人当たり食中毒患者数（平成19年度）では、他の指定都市との比較では多い状況にあるが、これは、本市では観光旅行者数が多く、市民以外の方が市内で飲食する機会が多いことが理由の一つにあげられる。
- 近年は、飲食店や家庭で、食肉を生で食べる（牛レバー、ユッケ、鳥刺し等）ことによる、カンピロバクターを原因とした食中毒が増加。



人口 10 万人当たり食中毒患者数 (H19 年度)

単位：人



イ 保健所の機構改革 (平成 22 年 4 月)

新型インフルエンザ等の感染症や食中毒等，区にとどまらない全市的な健康危機事案に対して，京都市全体として迅速かつ統一的な対応を行うため，保健所を全市 1 箇所とした。各区には地域保健推進の拠点となる保健センターを設置した。

また，本庁においては，感染症担当と食品衛生担当を保健医療課に一元化した。

3 これまでの京都市における食の安全安心確保のための取組

(1) 京都市食の安全推進協議会や説明会によるリスクコミュニケーションの推進（平成15年12月～）

平成15年5月に制定された「食品安全基本法」において、食品安全行政を適切に推進する際のリスクコミュニケーション（情報提供及び意見交換）の実施について規定された。

本市では全国に先駆け、平成15年12月に、市民、食品等事業者、学識経験者等からなる「京都市食の安全推進協議会」を設置した。この協議会では、本市の食品衛生施策について協議をいただき、その意見を本市の食品衛生行政に反映させてきた。

また、食の安全安心に係る重要施策の説明会や、市民及び食品等事業者への食品衛生講習会等を通じて市民等の意見聴取を行っている。

(2) 食品等事業者に対する監視・指導の実施（平成16年4月～）

食品衛生法第24条の規定により毎年度策定している「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、食品等事業者に対し、食品衛生監視員が監視指導を実施。また、市内で流通する食品等を収去（抜取り）し、衛生環境研究所で検査を実施。

【収去（抜取り）検査実施状況】

	19年度	20年度	21年度
検査食品数	2,552	2,408	2,438
延検査項目数	52,907	75,165	77,547
違反件数	6	2	0

【営業許可施設数及び監視件数の推移】

	19年度	20年度	21年度
営業施設数	36,578	36,306	36,359
監視件数	80,290	82,290	80,999

(3) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の創設、普及啓発（平成18年4月～）

食品等事業者による自主的な衛生管理の推進を図ることにより、食品に関する事故等の発生を未然に防止するため、自主的な取組を評価し認証する「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」（以下、「認証制度」という。）を平成18年に創設。

【認証制度取得事業所数の推移】

	18年度	19年度	20年度	21年度	22年度	計
事業所数	7施設	10施設	29施設	9施設	8施設	63施設

※22年は、5月末現在。

(4) 条例の制定・施行（平成22年4月～）

本市では、市民、観光旅行者、食品等事業者及び行政の関係者が相互理解のもと、食品等の安全性及び安心な食生活を確保するための施策を総合的かつ計画的に実施していくことで、市民及び観光旅行者等の健康を保護することを目的とした条例を平成22年4月1日に施行。

4 食の安全安心を確保するに当たっての課題

(1) リスクコミュニケーションの更なる推進

「京都市食の安全安心推進審議会」のほか、市民及び食品等事業者を対象とした意見交換会の開催等を通じて、互いの立場から意見を述べあうリスクコミュニケーションの推進を更に図る必要がある。

(2) 地域特性を踏まえた食の安全安心対策の必要性

京都市は、国内をはじめ世界各国から年間5000万人もの観光客が訪れる世界有数の観光都市である。市民をはじめ、観光客や修学旅行生にも市内の店舗で安心して食事を楽しんでいただけるよう、観光地における飲食店や宿泊施設での衛生管理を徹底する必要がある。

(3) 食肉の生食を原因とする食中毒の多発

食品等事業者に対し、食肉の生又は加熱不足の状態での提供を控えるよう、更に徹底した指導を行うとともに、消費者に対し、食肉の生食のリスクについて啓発する必要がある。

(4) 食品関係事業者のコンプライアンスの向上

一部の食品等事業者においては、依然として食に関するコンプライアンスが低い傾向にあり、また、その衛生管理については自主的な運用に委ねられている。食品の安全安心を確保するため、法令遵守の徹底や、自主的な衛生管理の向上を促進し、安全及び安心な食品等の流通を図っていく必要がある。

京都市食の安全安心推進計画（仮称）の策定スケジュール（案）

月	内 容
6月29日 (火)	第1回 京都市食の安全安心推進審議会の開催 ○ 諮問（京都市食の安全安心推進計画（仮称）について） ○ 推進計画策定までの進め方を検討
7月～10月	ワーキンググループによる検討 ○ 『推進計画(素案)』の検討 ○ 関係団体等への意見聴取
11月	第2回 京都市食の安全安心推進審議会の開催 ○ 『推進計画(素案)』の検討
1月	『推進計画(素案)』についてパブリックコメント実施（30日間）
2月	ワーキンググループによる検討 ○ パブリックコメントを反映させた『推進計画(案)』について検討
3月上旬	第3回 京都市食の安全安心推進審議会の開催 → 『推進計画(案)』の確定
3月中旬	市長へ答申

平成21年度
京都市食品衛生監視指導結果（案）

京都市保健福祉局

平成21年度京都市食品衛生監視指導結果（目次）

1 「監視指導計画の主なポイント」の実施結果	2
2 監視指導及び検査結果	3
3 食中毒発生状況	7
4 平成21年度に発生した主な食の事件、取組	9
5 リスクコミュニケーション事業実施結果	10
6 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果	12
7 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	13
8 資料編	13

■ はじめに

食品衛生法第24条第1項の規定で、毎年度食品衛生監視指導計画を定めることになっています。平成21年度京都市食品衛生監視指導計画に基づき実施した監視指導及び検査結果等についてとりまとめました。

■ 平成21年度の特徴

新条例の制定！

食品に関する事件や事故が多発し、食品の安全性に対する関心や不安が高まっています。京都市では、食の安全・安心を確保し、市民と観光旅行者の皆様の健康を保護すべく、平成22年4月に、『京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例』を施行しました。

この条例に基づき、食の安全・安心確保のための取組を積極的に行ってまいります。

表示の一斉監視

京都市では、全国的な食品表示偽装事件の発生を受け、食品表示の一斉監視を実施しました。

食品衛生月間を御存知ですか？

京都市では、食中毒が多発する8月を食品衛生月間と位置づけ、監視指導の強化や市民の皆様への普及啓発などの取組を行っています。

平成21年度は、『京の台所』である錦市場商店街で、門川市長を先頭に食中毒予防の啓発事業を実施しました。

全国的な0157食中毒

飲食チェーンによる全国的な腸管出血性大腸菌O157食中毒が発生し、京都市内においても患者が発生するという事態となりました。

この事件は、原材料の成型肉の加熱不足により起こったものです。

食中毒を防止するうえで、食肉を十分に加熱することが重要となります。

本市では、食肉取扱施設に対する一斉監視を実施し、食品等事業者に対する食肉の取扱いについて、衛生指導を行いました。

1 「監視指導計画の主なポイント」の実施結果

● 食品表示の監視指導の強化

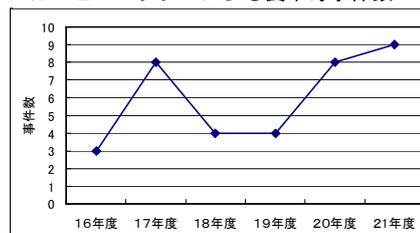
全国的に発生している食品偽装問題を受け、本市では、食品表示を重点監視項目と定め、一斉監視を行いました。市内11区保健所等の食品衛生監視員が、延べ1,730施設の監視を実施したところ、食品衛生法上の違反が29件判明しました。これらの施設に対しては、適正表示に向けた指導を行い、改善措置を講じさせました。

● 食中毒発生防止の徹底

右図に過去のカンピロバクターによる食中毒事件数の推移を示しました。近年、事件数が若干増加しています。

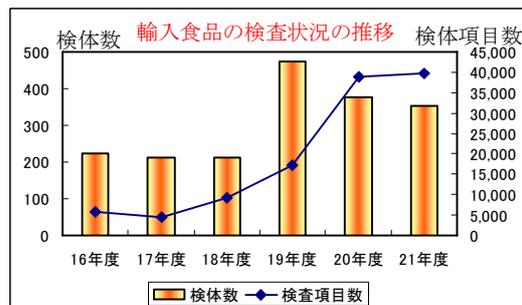
カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉の生食を原因として発生する場合があります。食中毒の発生予防のため、食品等事業者及び市民に対し、危険性についての啓発を行っています。

カンピロバクターによる食中毒事件数



● 輸入食品の残留農薬等の検査の強化

中国産食品から有機リン系農薬や化学物質が検出された事例を踏まえ、本市では、輸入食品の検査の充実を図ってきました。平成19年度を境に、輸入食品の検査検体数を増加しました。



● 危機管理体制の整備と強化



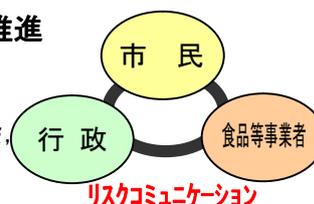
京都市では、市民及び食品等事業者からの通報に対し、24時間体制で食品衛生担当者が迅速に対応できるよう体制を整備しております。

● 牛海綿状脳症（BSE）の全頭検査の継続実施

厚生労働省は、20月齢以下の牛のBSE検査は必要ないとの見解を示していますが、本市では、20箇月齢以下の牛も含め、全ての牛について牛海綿状脳症(BSE)のスクリーニング検査を行っています。

● リスクコミュニケーション(情報提供及び意見交換)の推進

京都市では、市民、食品等事業者及び行政が食の安全・安心をテーマに意見交換を行う、リスクコミュニケーションの推進を図っています。平成21年度は、食品衛生講習会、市政出前トーク、条例制定に係る市民等への説明会などを実施しました。



● 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進



本市では、食品等事業者が自主的に取り組む衛生管理状況を評価する『京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度』を運用しています。平成21年度は、9施設が認証を取得し、平成21年度末現在、全部で55の施設が、自主的な衛生管理に取り組んでいます。

2 監視指導及び検査結果

市内に流通する食品の安全を確保するため、食品関係施設に対して監視指導を実施しました。

監視指導の種類

通年実施監視：年間を通じて、食品関係施設に立入調査を実施し、食品衛生法等に基づき衛生管理が適正に行われているかについて監視指導を行ったもの。

- 一 斉 監 視：観光都市である本市の地域特性を考慮し、行楽シーズン対策等、独自に重点監視項目を定めて監視指導を行ったもの。

(1) 通年実施した監視指導結果

● 市内食品関係営業施設に対する監視指導結果

市内11区にある保健所及び衛生公害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件数は、概ね横ばいで推移しています。

営業許可施設数及び監視件数の推移（第一市場含む）

	19年度	20年度	21年度
営業施設数（施設）	36,578	36,306	36,359
監視件数（件）	80,290	82,290	80,999



● 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果

京都市中央卸売市場第一市場内にある衛生公害研究所第一検査室の食品衛生監視員が、せり前の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。

	19年度	20年度	21年度
施設数（施設）	298	304	291
監視件数（件）	39,294	38,881	39,235

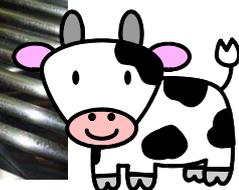
● 京都市中央卸売市場第二市場における監視指導結果

京都市中央卸売市場第二市場内にある衛生公害研究所第二検査室のと畜検査員（獣医師）が、牛や豚等についてと畜場法で定める検査を行い、その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。

また、生後、20箇月齢以下の牛も含め、全ての牛について牛海綿状脳症（BSE）のスクリーニング検査を行いました。

BSE検査数の推移

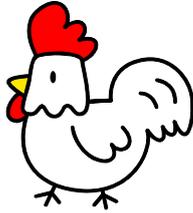
19年度	20年度	21年度
8,199	8,112	8,046



● 食鳥処理場対策

安全な食鳥肉が提供されるよう、食鳥処理場に対し、疾病確認等の適切な検査について監視指導を実施しました。

また、高病原性鳥インフルエンザ対策として、死亡率や特徴的症状の有無等による疫学的情報から同疾病の発生が疑われた場合に、スクリーニング検査を実施しました。



食鳥処理場対策 対象施設数, 監視件数

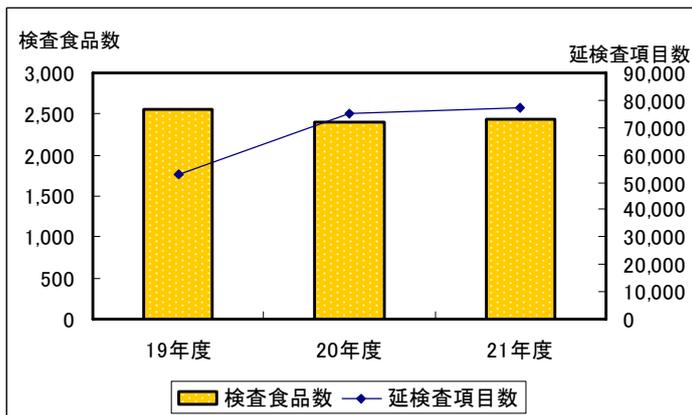
	19年度	20年度	21年度
対象施設数(施設)	125	123	121
監視件数 (件)	349	493	390

● 収去(抜き取り)検査実施状況

市内11保健所と京都市中央卸売市場にある衛生公害研究所第一検査室並びに第二検査室の食品衛生監視員が2,438食品の収去(抜き取り)を行い、衛生公害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:77,547)。

結果、食品衛生法違反事例は、ありませんでした。

収去検査 検査食品数及び延検査項目数の推移

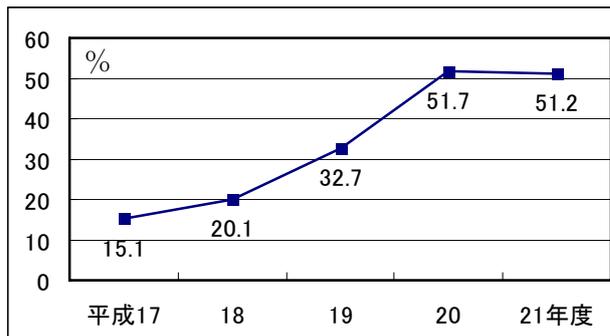


● 輸入食品の検査状況

中国産食品への有機リン農薬等の混入事件を踏まえ、本市では平成20年度から輸入食品の検査の充実を図っています。海外で生産された野菜や牛肉や、海外で製造・加工されたワイン及びチーズ等の食品について収去(抜き取り)検査を実施しました。

平成21年度は、輸入食品352食品(延検査項目数39,696)について検査を実施しましたが、違反食品は発見されませんでした。下表に、本市全検体項目数に占める輸入食品の割合の推移を示します。

全収去検査項目数に占める輸入食品検査項目数の割合の推移(%)



(2) 一斉監視結果

観光都市である本市の地域特性を考慮した行楽シーズン対策等、独自に重点項目を定め、関係食品施設に対し、一斉監視を実施しました。監視の結果、食品衛生上、不適切な事項があった場合には、食品衛生指導票を交付し、文書により指導を行いました。

● 食品表示一斉監視（9月1日～10月30日）

表示違反食品が市内に流通しないよう、食品製造施設や食品販売施設等に対し、一斉に立入検査を実施し、アレルギー表示及び遺伝子組換え食品の表示等、食品衛生法に定める表示等について監視を実施しました。

◎ 対象施設

食品販売施設、食品製造施設など

◎ 主な監視指導内容

- ・食品衛生法に基づく適正表示の徹底
- ・食品添加物及びアレルギー物質の使用状況に応じた適正表示の徹底
- ・適切な期限の設定の指導

◎ 結果

延べ1,730件の監視を実施したところ、食品衛生法上の軽微な（ただちに健康被害を引き起こすおそれがないもの）違反が29件判明しました。これらの施設に対しては、適正表示に向けた改善指導を行い、措置を講じさせました。

種 類		立入件数	違反件数
販売業	デパート、スーパー等	411	13
製造業	菓子製造業、 そうざい製造業、 漬物製造業等	1,054	12
	上記以外	265	4
合 計		1,730	29



● 食肉取扱施設一斉監視（7月1日～8月29日）

近年、生レバー、ユッケ、鳥刺し等の食肉の生食によるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌（O157等）の食中毒が多数報告されています。そこで、牛肉や鶏肉を処理加工、販売する食肉（食鳥）処理施設、食肉販売施設及び「生食」もしくは「加熱不十分な状態」で提供している飲食店に対して、重点的に監視指導を実施し、食肉を生食用として提供することの危険性について注意指導を行いました。



◎ 対象施設

食肉及び食鳥処理施設、食肉販売店、食肉製品製造施設、そうざい製造施設、飲食店（生肉を提供している施設等）

◎ 主な監視指導内容

- ・食肉の生食による食中毒について注意喚起
- ・販売店には、適正表示、安全な食肉の提供を指導

● ノロウイルス対策一斉監視

(11月2日～3月31日)

ノロウイルスによる急性胃腸炎患者が多発する時期に、飲食店等に対し、衛生管理の徹底、食品の適正な取扱い、手洗いの励行等の指導を実施しました。

◎ 対象施設

カキ等の二枚貝の取扱施設、集団給食施設、宿泊施設、飲食店等

◎ 主な監視指導内容

- ・二枚貝を取り扱う施設に対し、適正な温度管理や表示について指導
- ・食品の中心部までの十分な加熱の徹底
- ・ノロウイルス食中毒の注意喚起



● フグ取扱施設一斉監視

(11月2日～1月29日)

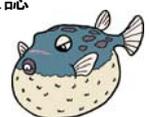
フグによる食中毒を防止するため、フグが流通する冬期に、フグ取扱施設を対象に、フグの適正な取扱等について監視指導を実施しました。

◎ 対象施設

ふぐ取扱業：フグの処理等を行う飲食店、魚介類販売店
ふぐ販売業：フグの販売を行う魚介類販売店

◎ 主な監視指導内容

- ・専任のフグ処理師の設置状況
- ・フグ処理専用のまな板、包丁等の設置状況
- ・有毒部分の適正な処理及び確認
- ・表示の状況



● 集団給食施設一斉監視

(4月1日～6月30日, 9月1日～10月30日)

社会福祉施設, 病院, 学校等の給食施設では, 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, 給食の安全性を確保するため, 重点的に監視指導を実施しました。

◎ 対象施設

4月～6月: 社会福祉施設, 病院

9月～10月: 学校

◎ 主な監視指導内容

- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」をもとに, 施設の衛生管理や食品の取扱等について重点的に監視指導を実施。
- ・食中毒予防についての注意喚起。

● 行楽シーズン対策一斉監視

(4月1日～6月30日, 9月1日～10月30日)

京都市には, 毎年, 多くの修学旅行生や観光客が訪れます。そこで, 宿泊施設や土産物を製造・販売する施設に対して, 春期と秋期の行楽シーズンに一斉監視を実施しました。

◎ 対象施設

宿泊施設, 飲食店, 土産物食品の製造業等

◎ 主な監視指導内容

- ・食中毒予防についての注意喚起
- ・土産物食品の適正表示の徹底



● 路上弁当販売一斉監視(7月1日～8月28日)

路上で販売される弁当について, 夏期等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, 夏期に路上での弁当販売者及び当該弁当の調製施設に対し, 監視指導を実施しました。

◎ 対象者, 対象施設

- ・路上等において弁当を販売する者及び路上弁当の調製所

◎ 主な監視指導内容

＜路上弁当販売者＞

- ・路上弁当販売者の「行商」の登録
- ・弁当販売時の衛生管理(温度管理等)
- ・弁当の表示

＜路上弁当調製所＞

- ・弁当調製時の衛生管理
- ・弁当の表示



	箇所数	延監視指導件数
路上弁当の販売場所	55	58
路上弁当の調製施設	25	26
合計	80	84

● 夏期一斉取締(7月1日～8月31日)

厚生労働省が示す方針を踏まえて, 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の強化を図りました。

◎ 監視指導件数

	監視延件数	不適事例
許可を要する営業施設	13,909	146
許可を要しない営業施設	1,041	15

※不適事例の例: 施設等の衛生管理の不備等

◎ 収去(抜取り)検査

食品製造及び販売施設から 397 食品(国産:332, 輸入品:65)を収去(抜取り)し, 衛生公害研究所において細菌検査及び理化学検査を実施しました。結果, 食品衛生法違反となる事例はありませんでした。

● 年末・年始一斉取締(12月1日～1月29日)

厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて, 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, 食品等事業者に対する監視指導の強化を図りました。

◎ 監視指導件数

	監視延件数	不適事例
許可を要する営業施設	13,093	34
許可を要しない営業施設	1,122	20

※不適事例の例: 施設等の衛生管理の不備等

◎ 収去(抜取り)検査

食品製造及び販売施設から 244 食品(国産:192, 輸入品:52)を収去(抜取り)し, 衛生公害研究所において細菌検査及び理化学検査を実施しました。結果, 菓子類 5 検体において表示違反となる事例を発見し, 製造施設に対し, 改善指導を行いました。

3 食中毒発生状況

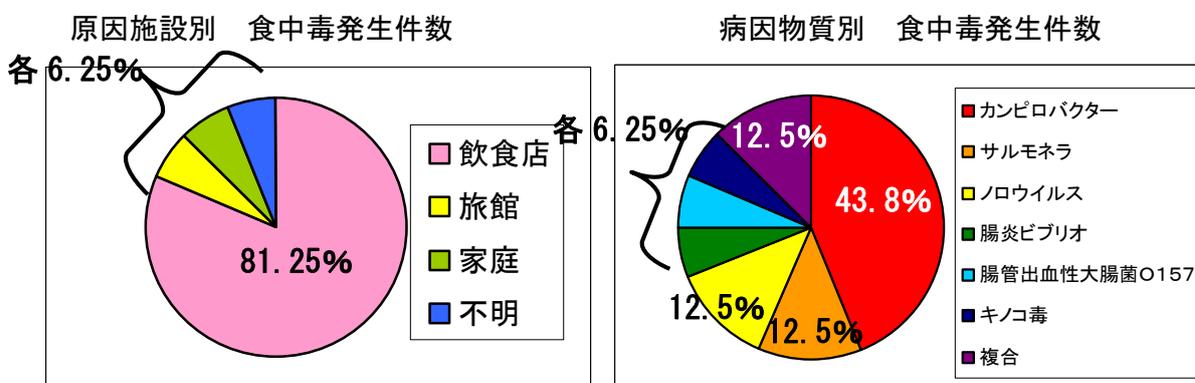
本市で探知もしくは他の自治体から通報のあった食中毒を疑う事例 239 件を調査した結果、41 件については、本市(16 件)及び他の自治体(25 件)において食中毒事件と断定されました。

しかし、残りの 198 件については、食中毒と断定しうるだけの疫学情報及び試験検査結果等を得ることができず、食品に起因しない有症事例として処理しました。

また、市内の施設で発生した食中毒事件において、食中毒の原因施設と断定した 14 施設に対し、営業停止を命じ、施設の洗浄消毒等、衛生管理を徹底するよう指導しました。

なお、食中毒事件 16 件のうち、原因施設は、飲食店(13 件)、旅館(1 件)、家庭(1 件)、不明(1 件)となっています。

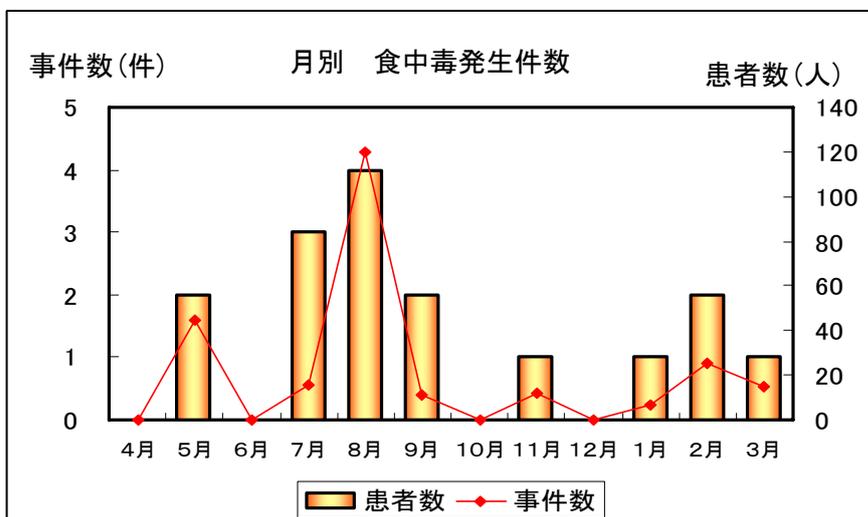
また、病因物質としては、カンピロバクター(7 件)、サルモネラ(2 件)、ノロウイルス(2 件)、腸管出血性大腸菌 O157(1 件)、腸炎ビブリオ(1 件)、キノコ毒(1 件)、複合原因(2 件)となっています。



(1) 月別 食中毒発生件数

食中毒は、気温が高い夏場(7 月、8 月頃)に多発するといわれています。下図は平成 21 年度の月別の食中毒発生件数ですが、7 月が 3 件、8 月が 4 件と他の月に比較し、発生件数が多くなっています。

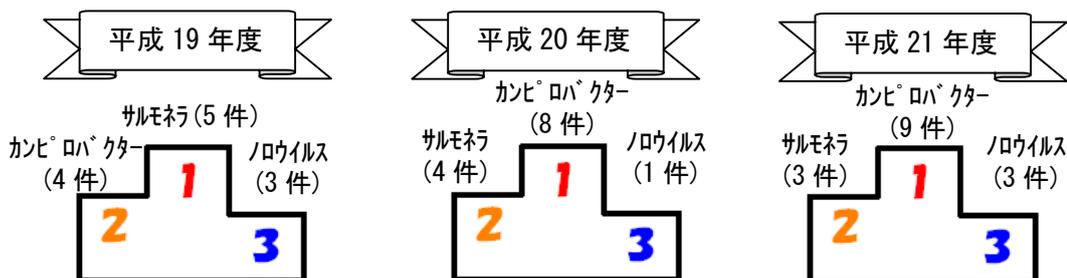
また、気温が下がり、空気が乾燥し始める冬場はウイルスの活動期となり、ノロウイルスによる食中毒事件が発生し始めます。ノロウイルスによる食中毒は二次感染により多数の患者が発生する傾向にあるため、冬場におけるノロウイルス食中毒への注意が必要です。



近年、飲食店や家庭で、食肉を生で食べる(牛レバー、ユッケ、鳥刺し等)が増えてきており、カンピロバクターによる食中毒が増加しています。

平成21年度は、特に、本市の全食中毒事件(16件)のうちカンピロバクター食中毒が9件であり(56.3%)、そのうち4件が鶏肉の生食が原因と推定されました。

本市では、カンピロバクター食中毒事件の多発を受け、当該食中毒を防止するため、事件の原因が鶏肉の生食や過熱不足を原因(鳥刺し、タタキ等)とすることから、平成21年7月2日付けで広報発表し、広く市民の皆様にご注意喚起を行いました。



※ 平成19年度から平成21年度までの原因物質別食中毒事件数のうち、上位3物質をあげました。

カンピロバクターとは

- 家畜、家禽、ペットの腸管内に広く分布。
- 主症状は、下痢、腹痛、発熱、嘔吐など。
- 原因の食事は？
- 気をつけることは？

鶏の刺身やタタキなど、生や加熱不十分な状態で食べるメニューが原因となることが多い。

京都市では、次の3ポイントを実践するよう呼びかけています。

- ① 鳥肉を生(鳥の刺身等)や十分な加熱をしない(タタキ等)で提供しない。
- ② 「鳥の刺身」などの生のメニューは、注文しない。
- ③ 「鳥の刺身」などの生のメニューは、提供されても食べない。

抜き取り検査結果

鶏肉 59 検体中 35 検体 (59%)【平成21年6月実施】
 鶏肉 55 検体中 17 検体 (31%)【平成22年2月実施】
 でカンピロバクターが検出

(2) 食中毒調査に伴う検査件数

本市が担当した患者調査及び関係する市内飲食店等の施設立入調査の実施に際し、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	平成19年度		20年度		21年度	
	細菌	理化学	細菌	理化学	細菌	理化学
食品	388	30	474	26	462	18
糞便・吐物その他排泄物	860		608		566	
器具、手指等ふきとり液	617		466		588	
その他	0		29		9	
合計	1865	30	1577	26	1625	18

4 平成21年度に発生した主な食の事件、取組

● 飲食チェーンでの牛肉角切りステーキによる食中毒の発生



※ 成型肉とは細かく肉や内臓肉を軟化剤で柔らかくして結着剤で固め、形状を整えた食肉。

平成21年8月中旬頃から、大手飲食チェーンにおいて、牛肉角切りステーキが原因食品として疑われる腸管出血性大腸菌O157食中毒事件が発生しました。

腸管出血性大腸菌O157は、ヒトや家畜の腸管に存在し、菌が産生するペロ毒素により腹痛、下痢、血便を発症（小児や老人で重篤化）します。食肉を生や加熱不足で食べて感染する事例が多いと言われています。

今回の事件では、原材料に成型肉（※）を使用しており、その中心部までの加熱が不十分であったことが要因と推定されました。

本市では、食肉による食中毒を防止するため、バーベキューや焼肉のシーズンである夏期に食肉取扱施設に対する一斉監視を行いました。また、市内に流通する食肉55検体について、O157の検査を実施したところ、すべての検体でO157は検出されませんでした。

消費者の食肉の生食嗜好が高まっているため、食肉の中心部まで十分な加熱を行うよう、食中毒を防止するための啓発を進めます。

● 『平成21年度全国高等学校総合体育大会』に係る宿泊施設等の一斉監視実施結果

平成21年7月から8月に奈良県で「平成21年度全国高等学校総合体育大会」が開催されるにあたり、相撲及びハンドボール競技の関係者が利用する市内宿泊施設等に対し、各施設を所管する関係保健所が一斉監視を行いました。

実施期間：平成21年7月1日（水）～7月17日（金）

対象施設：① 宿泊施設 27施設
② 弁当調製施設 1施設

監視項目：・「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、衛生管理が適切になされているかどうかについて監視指導を実施。
・ 食中毒予防についての注意喚起。
・ 食中毒等の事故時に原因究明及び再発防止のための措置が講じられるよう、情報整理及び緊急時体制の強化を指導。

実施結果：衛生管理上、不適事項が発見された3施設に対し、食品衛生指導票を交付のうえ、衛生指導を行いました。

● 食品衛生月間の取組

毎年、厚生労働省は、食中毒が多発する8月を『食品衛生月間』と定めています。

京都市では、8月初旬を食品衛生の啓発を強化する期間として、(社)京都市食品衛生協会と共催で、市内32箇所の商店街等の街頭において、市民の皆様に対し、食中毒予防等の啓発を行いました。

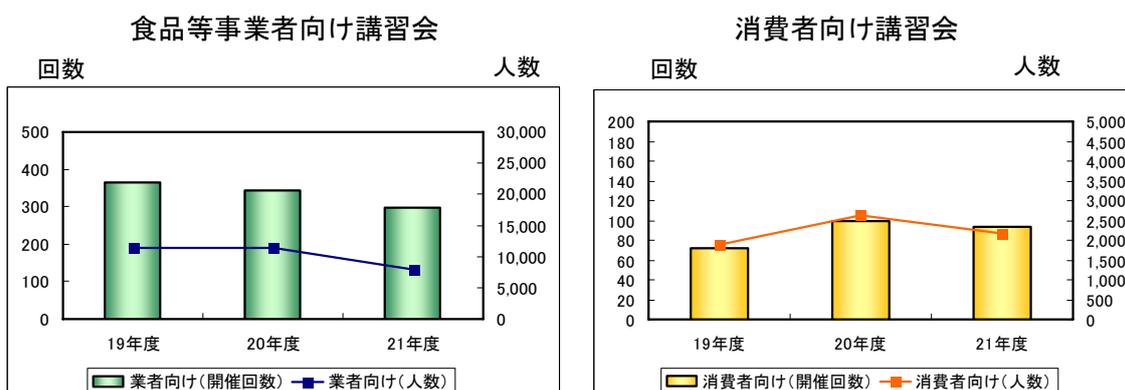
特に、8月3日には、錦市場商店街において、門川市長及び(社)京都市食品衛生協会の役員の方々を先頭に、食中毒予防の標語入り団扇及び啓発チラシを配布し、食中毒予防について啓発を行いました。



5 リスクコミュニケーション事業実施結果

● 講習会開催結果

消費者や食品等事業者の方々に食品衛生に関する講習会を開催しました。3年間の開催回数の推移をみると、漸減しているため、消費者及び食品等事業者の方々に利用しやすい講習会の開催を推進していきます。



● 夏休み中学生のための生活環境教室

開催日時 平成 21 年 8 月 20 日
 場 所 京都市衛生環境研究所
 参加者 市内中学生 35 人
 内 容 生活環境教室のうち、「食品コース」では、食品衛生についての知識を深めてもらうために、身近な食品を用い、簡単にできる実験等を行いました。

今回は、「食品表示」をテーマに3つの実験にチャレンジしていただきました。

《実験 1》生鮮食品の表示

生鮮食品の表示ルールを学習し、魚の産地と旬をヒントに、魚の名前問題に挑戦しました。

《実験 2》アレルギー物質の表示

アレルギーを引き起こす食品には表示が義務付けられています。加工食品中にアレルギー物質のひとつである卵が混入しているか、試薬を使って実験しました。

《実験 3》遺伝子組換え食品の表示

遺伝子組換え食品を使った加工食品には、表示することが定められています。ブロッコリーを使って、遺伝子を組みかえるために操作しているDNAを実験で取り出してみました。



● 京都市食の安全推進協議会の開催

市民、学識経験者及び食品等事業者等で構成される「京都市・食の安全推進協議会」（平成15年12月設置）で本市が行う食品衛生施策を協議していただき、協議会で出された意見を本市の食品衛生行政に反映させています。

(1) 開催状況

ア 第18回「京都市・食の安全推進協議会」

開催日時：平成21年6月19日

主な議題：○平成20年度京都市食品衛生監視指導実施結果（案）について
○京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度について
○食の安全安心条例（仮称）について
○最近の食品衛生に関する情勢について

イ 第19回「京都市・食の安全推進協議会」

開催日時：平成21年12月15日

主な議題：○京都市の食品衛生行政について
○京都市食の安全・安心に関する条例（仮称）について

ウ 第20回「京都市・食の安全推進協議会」

開催日時：平成22年3月23日

主な議題：○「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」の制定について
○平成22年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について

(2) 協議内容

詳細については、京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課ホームページにおいて、各回の摘録等を掲載しております。

● 京都市食品衛生監視指導計画に関する市民からのパブリックコメント

食品衛生法第64条第2項に基づき、平成22年度京都市食品衛生監視指導計画を策定するため、市民の皆様から意見を募集しました。

(1) 意見募集の概要

- ・ 募集件名 「平成22年度京都市食品衛生監視指導計画」（案）の市民意見募集について
- ・ 募集期間 平成22年2月22日～平成22年3月12日
- ・ 告知方法 京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課ホームページに掲載
各保健所、区役所等において意見募集リーフレットを配布

・ 意見受付 4人（意見数30件）

・ 意見内容及び本市の見解

寄せられた御意見を踏まえ、平成22年度京都市食品衛生監視指導計画を策定しました。主なご意見の概要及びそれに対する京都市保健福祉局生活衛生課の対応及び考え方については、保健医療課ホームページに掲載されています。

● 条例策定に係る市民意見募集 説明会の開催

条例策定に当たり、市民、食品等事業者の皆様から意見をいただくため、条例（案）説明会を開催しました。

- ・ 開催日時 平成21年12月18日（金）
- ・ 会場 ウイングス京都セミナー室B 京都市中京区東洞院通六角下る
- ・ 説明者 京都市職員
- ・ 参加人数 43人
- ・ 参加対象者 市民及び食品等事業者

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。

また、平成18年度から、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、同制度の普及に努めました。

- (1) 京・食の安全衛生管理認証制度 認証取得施設数
平成22年3月31日現在 55施設
- (2) 平成21年度の進捗状況

認証取得！！

認証取得までのステップ

STEP3 認証審査委員会で審議

STEP2 マニュアルを作成

STEP1 認証新規講習会を受講

平成21年7月 第20回認証新規講習会を開催しました。

平成21年8月 第9回認証審査委員会が開催され、新たに2施設を認証しました。

平成21年10月 第10回認証審査委員会が開催され、新たに5施設を認証しました。

平成21年12月 第21回認証新規講習会を開催しました。

平成22年1月 第11回認証審査委員会が開催され、新たに1施設を認証しました。

平成22年3月 第12回認証審査委員会が開催され、新たに1施設を認証しました。

(3) 認証制度の普及啓発事業

- 平成21年8月1日 : 携帯電話版ホームページを作成
- 平成21年8月1日 : 京都新聞に『京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度』普及に係る広告を掲載
- 平成21年12月～平成22年1月: 地下鉄広告の掲載
- 平成21年12月21日 : 認証施設マップの配布開始



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研究会の実施（庁内で実施）
- (2) 食品衛生業務担当者研修（庁内で実施）
- (3) 厚生労働省等が行う研修会等への参加

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

- (1) 許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数
- (2) 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
- (3) 食品行商登録数及び延監視指導件数
- (4) ふぐ取扱，ふぐ販売施設数及び延監視指導件数
- (5) 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）
- (6) 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
- (7) 食鳥処理場対策

2 食中毒発生状況

- (1) 原因施設別 食中毒発生状況
- (2) 病因物質別 食中毒発生状況
- (3) 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）

- (1) 検査項目の内訳
- (2) 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 認証取得施設

7 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

- (1) 食品衛生業務担当者による研究会の実施
- (2) 食品衛生業務担当者研修
- (3) 厚生労働省等が行った研修会及び意見交換

1 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等

(1) 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	延監視指導件数	
			(22年度3月末)		
飲食店営業（※別添に内訳）	2,516	3,219	22,462	26,350	
菓子製造業	479	382	2,150	2,691	
乳製品製造業	0	0	5	6	
魚介類販売業	160	292	1,633	39,927	
魚介類せり売り業	0	0	2	550	
魚肉ねり製品製造業	1	7	25	49	
食品の冷凍又は冷蔵業	4	11	67	155	
缶詰又はびん詰食品製造業	6	8	58	59	
喫茶店	喫茶店	50	29	221	347
	自動車による喫茶店	1		10	5
	臨時喫茶店	27		6	31
	自動販売機	322	315	3,469	3,115
	小計	400	344	3,706	3,498
あん類製造業	0	3	10	16	
アイスクリーム類製造業	43	31	332	342	
乳類販売業	専門店	4	56	228	234
	店頭販売	151	135	1,841	1,803
	自動販売機	101	98	1,282	1,337
	小計	256	289	3,351	3,374
食肉処理業	6	29	130	251	
食肉販売業	160	196	1,437	2,204	
食肉製品製造業	1	2	14	26	
乳酸菌飲料製造業	0	1	1	1	
食用油脂製造業	0	3	6	9	
みそ製造業	1	4	21	15	
醤油製造業	0	6	12	16	
ソース類製造業	2	6	31	39	
酒類製造業	1	10	44	52	
豆腐製造業	1	40	168	324	
納豆製造業	0	2	10	13	
めん類製造業	5	13	80	109	
そうざい製造業	54	68	495	818	
添加物製造業	0	2	15	14	
清涼飲料水製造業	3	11	35	48	
氷雪製造業	1	1	7	15	
氷雪販売業	0	15	52	28	
合計	4,100	4,995	36,359	80,999	

※ 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
				(22年度3月末)	
一般飲食	総合食堂	3	10	35	47
	和食	391	607	4211	4422
	すし	148	117	622	950
	めん類	57	189	1129	1339
	洋食	225	227	1971	2277
	喫茶	48	149	863	1056
	中華	51	98	687	896
	料理店	1	27	123	132
	社交飲食	3		14	7
	小計	927	1424	9655	11126
軽飲食	社交軽食	482	477	4328	3562
	喫茶軽食	138	457	2630	2853
	軽食	221	288	2111	2342
	自動車による軽食	21		71	40
		小計	862	1222	9140
調理施設	弁当調製所	176	90	629	1082
	仕出屋	3	67	191	319
	給食	64	119	764	1079
	そう菜調理	332	157	1421	2150
		小計	575	433	3005
露店飲食				11	2
臨時飲食		128		38	154
宿泊施設	ホテル	10	19	118	416
	旅館	14	105	441	960
	団体旅館		16	54	265
		小計	24	140	613
計		2516	3219	22462	26350

(2) 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

		新規許可件数	施設数	延監視指導件数
			(22年度3月末)	
給食施設	学校給食施設	3	203	329
	病因給食施設	3	96	193
	事業所給食施設		102	177
	その他の給食施設	14	436	555
		小計	20	837
食品製造業		64	656	791
野菜・果物販売業			225	1757
そう菜販売業		1	108	229
菓子販売業		33	509	623
食品販売業		159	1288	2144
添加物の製造業			9	4
添加物の販売業			15	15
器具容器包装又はおもちゃの製造業又は販売業			6	178
計		277	3653	6995

(3) 食品行商登録数及び延監視指導件数

	新規登録数	年度末登録件数	延監視指導件数
弁当類及びそう菜類	61	113	185
菓子類（パンを含む）	25	41	5
魚介類及びその加工品	3	13	5
鳥獣肉類及びその加工品	1	1	1
豆腐類及びその加工品	11	23	12
アイスクリーム類		1	
計	101	192	208

(4) ふぐ取扱、ふぐ販売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
ふぐ取扱業	53	105	777	2266
ふぐ販売業	23		347	2717
計	76	105	1124	4983

(5) 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）

	平成 19 年度		平成 20 年度		平成 21 年度	
	施設数 (20年3月末)	監視指導延件数	施設数 (21年3月末)	監視指導延件数	施設数 (22年3月末)	監視指導延件数
飲食店営業	37	494	37	489	32	418
菓子製造業	2	24	2	24	1	16
魚介類販売業	198	37530	204	37116	198	37535
魚介類せり売り業	2	544	2	550	2	550
食品の冷凍又は冷蔵業	6	72	6	72	6	72
喫茶店	24	276	24	286	24	299
乳類販売業	16	179	16	192	15	184
食肉処理業	3	31	3	24	3	38
食肉販売業	5	79	5	68	5	63
そうざい製造業	4	53	4	48	4	48
氷雪製造業	1	12	1	12	1	12
計	298	39294	304	38881	291	39235

(6) 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

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 検査頭数(検査結果)
検査頭数	牛・子牛	8046 (牛:8045, 子牛:1)	8,046(全て陰性)
	豚	17466	
	計	25512	
全部廃棄	牛	9	
	豚	93	
	計	102	
一部廃棄	牛	3671	
	豚	12799	
	計	16470	

(7) 食鳥処理場対策

	19年度	20年度	21年度
食鳥処理場 監視対象施設数(施設)	125	123	121
監視件数 (件)	349	493	390

2 食中毒発生状況

(1) 原因施設別 食中毒発生状況

		19年度	20年度	21年度
飲食店	発生件数	14	9	13
	患者数	452	305	172
旅館	発生件数	1	1	1
	患者数	65	16	65
給食(事業所)	発生件数	1		
	患者数	9		
事業所(その他)	発生件数		1	
	患者数		15	
給食(病因)	発生件数		1	
	患者数		11	
給食(学校)	発生件数		1	
	患者数		25	
家庭	発生件数	1		1
	患者数	1		2
不明	発生件数	1	1	1
	患者数	35	13	12

(2) 病因物質別 食中毒発生状況

		19年度	20年度	21年度
サルモネラ	(件)	5	4	2
	(人)	155	201	46
カンピロバクター	(件)	4	8	7
	(人)	99	79	127
腸炎ビブリオ	(件)			1
	(人)			28
ノロウイルス	(件)	3	1	2
	(人)	135	89	25
病原大腸菌	(件)			1
	(人)			1
	原因			O157(1)
ウエルシュ	(件)	1		
	(人)	80		
植物性自然毒	(件)			1
	(人)			2
	原因			キノコ毒(2)
その他	(件)	4		2
	(人)	77		22
	原因	サポウイルス(65), テトラミン(1), フグ毒(2), ヒスタミン(9)		カンピロバクターとサルモネラの複合(15) ノロウイルスとカンピロバクターの複合(7)
不明	(件)	1	1	0
	(人)	16	16	0
計	(件)	18	14	16
	(人)	562	385	251

(3) 月別 食中毒発生状況

発生日	平成 19 年度		20 年度		21 年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	1	5	2	13	0	0
5月	4	158	1	16	2	45
6月	2	33	4	61	0	0
7月	0	0	1	3	3	16
8月	2	56	1	11	4	120
9月	2	98	2	38	2	11
10月	2	91	1	150	0	0
11月	1	1	0	0	1	12
12月	3	111	2	93	0	0
1月	0	0	0	0	1	7
2月	0	0	0	0	2	25
3月	1	9	0	0	1	15
合計	18	562	14	385	16	251

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			
	19年度	20年度	21年度	19年度	20年度	21年度	
魚介類	243	208	197	6043	4936	5762	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	15	13	13	22	2243	2580
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	110	42	52	620	4105	6076
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	103	72	59	212	12004	11933
	生食用冷凍鮮魚介類			2			2
魚介類加工品（缶詰・びん詰を除く）	105	107	113	695	597	606	
肉卵類およびその加工品（缶詰・びん詰を除く）	592	578	626	9590	8807	8994	
乳製品	100	97	94	1036	922	825	
乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む）	12	6	5	123	56	55	
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	56	79	75	121	2296	2818	
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	281	283	268	26948	31734	31001	
菓子類	103	108	112	832	597	1148	
清涼飲料水	0	12	12	0	68	75	
酒精飲料	34	34	33	307	356	297	
缶詰・びん詰食品	90	73	80	680	586	692	
その他の食品	324	321	326	5206	5351	4290	
器具及び容器包装	384	375	371	472	507	393	
合計	2552	2408	2438	52907	75165	77547	

4 輸入食品の検査状況（再掲）

(1) 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)	加工食品, ワイン	1,180
放射能検査	野菜, 果物, チーズ	46
残留農薬	野菜, 果物, 魚介類, 加工食品	37,772
抗生物質・合成抗菌剤	冷凍エビ, 食肉, 魚介類	546
細菌検査	チーズ	31
防ばい剤	果実, 割りばし	52
その他		69
合計		39,696

(2) 全体件数に占める輸入食品の割合

	19年度		20年度		21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)	475 2552	18.6%	375 2408	15.6%	352 2438	14.4%
輸入食品の検査項目数 (全検査項目数)	17325 52907		38873 75165		51.7%	
輸入食品の違反件数 (全体の違反件数)	0 6	0%	0 2	0%	0 0	0%

5 食品衛生関係各種講習会の開催状況

		19年度	20年度	21年度
業者向け講習会	開催件数	365	345	298
	受講者数	11,375	11,441	7,985
消費者向け講習会	開催件数	72	100	94
	受講者数	1,875	2,636	2,177

6 京（みやこ）食の安全衛生管理認証制度 認証取得施設（55施設, 75業種）

No.	申請者氏名	施設名称	業種	認証日
1	月桂冠(株) 代表取締役 大倉治彦	月桂冠株式会社 昭和蔵	酒類製造業	平成19年1月30日
2	"	月桂冠株式会社 大手蔵	酒類製造業	平成19年1月30日
3	"	月桂冠株式会社 内蔵	酒類製造業	平成19年1月30日
4	共栄産業(株) 代表取締役 竹内英雄	NTT 西日本京都支店食堂	飲食店営業	平成19年3月1日
5	松山酒造(株) 代表取締役 安部康久	松山酒造株式会社	酒類製造業	平成19年3月1日

No.	申請者氏名	施設名称	業種	認証日
6	進々堂(株) 代表取締役 續木 創	進々堂 寺町店	飲食店営業	平成 19 年 3 月 1 日
7	(株)中村軒 代表取締役 中村 瑛治	株式会社 中村軒	菓子製造業	平成 19 年 3 月 1 日
8	(株)大安 代表取締役 大角正幸	株式会社 大安 本社工房	漬物製造業 そうざい製造業 かん詰またはびん詰食品製造業	平成 19 年 6 月 1 日
9	(株)井筒八ッ橋本舗 代表取締役 津田純一	株式会社 井筒 八ッ橋本舗	菓子製造業	平成 19 年 6 月 1 日
10	井筒食品(株) 代表取締役 津田正人	井筒食品	菓子製造業	平成 19 年 6 月 1 日
11	(株)西利 代表取締役 平井達雄	京つけもの 西利 洛西工場	漬物製造業 そうざい製造業 ソース類製造業	平成 19 年 6 月 1 日
12	〃	京つけもの 西利 あじわいの郷工	漬物製造業	平成 19 年 6 月 1 日
13	(株)秦商店 代表取締役 秦健二	株式会社 秦商店 北工場	そうざい製造業 魚介類販売業 食肉販売業	平成 19 年 10 月 13 日
14	〃	株式会社 秦商店 南工場	そうざい製造業 魚介類販売業 食肉販売業 食品の冷凍又は冷蔵業	平成 19 年 10 月 13 日
15	(株)丸漬 代表取締役 加勢克己	株式会社 丸漬センター	漬物製造業	平成 19 年 10 月 13 日
16	(株)てが 代表取締役 手賀清一	漬物香房 てが	漬物製造業 そうざい製造業	平成 19 年 10 月 13 日
17	(株)フクナガ 代表取締役 福永晃三	株式会社フクナガ(かつくら、リフトセントラルキッチン・製菓工場)	食肉処理業 そうざい製造業 菓子製造業	平成 19 年 10 月 13 日
18	井辻 智明	井辻牧場	乳類販売業(専業)	平成 20 年 4 月 24 日
19	(株)桂魚伊 (代)藤田 利勝	株式会社桂魚伊	魚介類販売業 飲食店営業	平成 20 年 4 月 24 日
20	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 本店	漬物販売店	平成 20 年 7 月 7 日
21	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 出町店	漬物販売店	平成 20 年 7 月 7 日
22	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 祇園店	漬物販売店	平成 20 年 7 月 7 日
23	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 祇園西店	漬物販売店	平成 20 年 7 月 7 日
24	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 清水産寧坂店	漬物販売店	平成 20 年 7 月 7 日
25	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 清水店	漬物販売店	平成 20 年 7 月 7 日
26	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 嵐山店	漬物販売店	平成 20 年 7 月 7 日
27	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 ザ・キューブ味わい処店	漬物販売店	平成 20 年 7 月 7 日
28	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 ザ・キューブ店	漬物販売店	平成 20 年 7 月 7 日
29	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 ポルタ店	漬物販売店	平成 20 年 7 月 7 日
30	(有)衣笠牧場 (代)福富 泰三	(有)衣笠牧場	乳類販売業	平成 20 年 9 月 25 日

No.	申請者氏名	施設名称	業種	認証日
31	(株)大安 (代)大角正幸	京つけもの大安 本店	漬物販売業	平成20年9月25日
32	(株)大安 (代)大角正幸	京つけもの大安 祇園店	漬物販売業	平成20年9月25日
33	(株)大安 (代)大角正幸	京つけもの大安 河原町店	漬物販売業	平成20年9月25日
34	(株)大安 (代)大角正幸	京つけもの大安 本社工房店	漬物販売業	平成20年9月25日
35	(株)長谷川乳販 (代)長谷川 裕	(株)長谷川乳販	乳類販売業	平成20年9月25日
36	(株)アサイ (代)浅井 啓司	(株)アサイ	乳類販売業	平成20年9月25日
37	世古 敏博	大宮牧場	乳類販売業	平成20年9月25日
38	(株)大阪浜美屋 (代)山本 雄吉	小倉山荘伏見工場	菓子製造業	平成20年9月25日
39	(株)イシハラ牛乳 (代)石原 収	(株)イシハラ牛乳	乳類販売業	平成20年9月25日
40	(有)津田牛乳店 (代)津田 和男	(有)津田牛乳店	乳類販売業	平成20年9月25日
41	(株)土井志ば漬本舗 (代)土井 健資	(株)土井志ば漬本舗	漬物製造業 そうざい製造業	平成20年9月25日
42	(株)山田牧場 (代)山田 雅哉	(株)山田牧場	乳類販売業	平成20年11月6日
43	(株)進々堂 (代)續木 創	(株)進々堂 本社工場	菓子製造業	平成20年11月6日
44	上田とうふ(株) (代)上田 秀夫	上田とうふ(株)	豆腐製造業, そうざい 製造業, 清涼飲料水製 造業	平成21年3月19日
45	(株)虎屋 (代)黒川 光博	虎屋 京都四条店	飲食店営業	平成21年3月19日
46	(有)サン食品 (代)飯沼 俊男	(有)サン食品	そうざい製造業, 魚介 類販売業, 食品の冷凍及 び冷蔵業	平成21年3月19日
47	(株)ダイイチフーズ (代)後藤 茂男	(株)ダイイチフーズ	ソース類製造業	平成21年8月13日
48	(株)辰馬コーポレーション (代)辰馬 雅子	京料理せんしょう	飲食店営業	平成21年8月13日
49	(株)順正 (代)上田 両四郎	南禅寺 順正	飲食店営業	平成21年10月22日
50	(株)虎屋 (代)黒川 光博	虎屋菓寮	飲食店営業	平成21年10月22日
51	(株)駿々堂 (代)續木 創	駿々堂 東洞院店	飲食店営業, 菓子製造業, 乳類販売業	平成21年10月22日
52	(株)駿々堂 (代)續木 創	駿々堂 御池店	飲食店営業, 乳類販売 業	平成21年10月22日
53	(株)田辺宗 (代)田辺 宗右	(株)田辺宗	漬物製造業	平成21年11月30日
54	(株)山城食品 (代)大西裕美	(株)山城食品	そうざい製造業 食品の冷凍又は冷蔵業	平成22年1月29日
55	(株)一番 (代)高橋賢治	(株)一番	飲食店営業	平成22年2月17日

7 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

(1) 食品衛生業務担当者による研究会の実施（庁内で実施）

	平成20年度	平成21年度
発表会開催日	平成21年3月17日(火)	平成22年3月18日(木)
発表課題	15題※1	15題※2
出席者	31人	29人
研究実施期間	平成20年度通年	平成21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 優秀演題については、以下のとおり、発表した。

- ① 平成21年度近畿食品衛生監視員研修会(平成21年8月27日, 28日開催)
「食品表示に係る市民啓発事業について」
「バイキング形態で提供を行っている飲食店における衛生管理状況について」
- ② 平成21年度全国食品衛生監視員研修会(平成21年11月12日, 13日開催)
「食品表示に係る市民啓発事業について」(口頭発表)
「バイキング形態で提供を行っている飲食店における衛生管理状況について」(誌上発表)

※2 以下の優秀演題について、平成22年度近畿食品衛生監視員研修会で発表予定。

- ① 「変色した食品の相談対応についての一考察」
- ② 「アレルギー物質(乳)が検出された焼き菓子についての一考察」
- ③ 「和生菓子における黄色ブドウ球菌の汚染について」

(2) 食品衛生業務担当者研修（庁内で実施）

	開催日	受講者	概要
食品衛生業務新任担当者研修会	6月15日	食品衛生業務新任担当者 12人	食品衛生法及び食品衛生業務について
試験検査業務新任担当者研修会	6月10日~12日	食品衛生業務新任担当者 11人	保健所で実施する試験検査業務について
食品衛生業務担当者研修	7月29日	食品衛生監視員 40人	食中毒, 違反不良食品等の事例研修

(3) 厚生労働省等が行った研修会及び意見交換

研修会又は講習会の名称	主催	開催日	京都市参加者
平成 21 年度食品安全行政講習会	厚生労働省	6 月 2 日～6 月 4 日	1 人
消費者庁創設に係る都道府県・政令市向け説明会	内閣府	8 月 6 日	1 人
平成 21 年度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 24 日	1 人
第 50 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 27 日～8 月 29 日	39 人
平成 21 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	11 月 12 日～11 月 13 日	2 人
平成 21 年度近畿地域食の安全・安心行政推進連絡会議「食品表示部会」	近畿農政局	11 月 18 日	2 人
京都府山城地域高病原性鳥インフルエンザ防疫演習	京都府山城家畜保健衛生所	11 月 5 日	3 人
特別課程「食品衛生管理研修」	国立保健医療科学院	1 月 11 日～2 月 12 日	1 人
平成 21 年度近畿地域食の安全・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	1 月 15 日	1 人
食肉衛生技術研修会及び衛生発表会	厚生労働省	1 月 18 日～1 月 20 日	1 人
平成 21 年度食鳥肉衛生技術者研修会及び食鳥肉衛生発表会	厚生労働省	1 月 25 日～1 月 26 日	1 人
食品表示関係法制度研修	近畿農政局	2 月 16 日	1 人
H A C C P システムに係る食品衛生監視員養成研修会	近畿厚生局	3 月 11 日～3 月 13 日	1 人
輸入食品衛生に関する監視指導連絡会	大阪検疫所	3 月 5 日	1 人

京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例を公布する。

平成22年3月26日

京都市長 門川大作

京都市条例第59号

京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例

目次

前文

第1章 総則（第1条～第8条）

第2章 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する基本的施策

第1節 食の安全安心推進計画（第9条）

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

第3節 自主回収に係る報告（第15条・第16条）

第3章 食の安全安心推進審議会（第17条～第20条）

第4章 雑則（第21条）

附則

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

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

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

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

第1章 総則

（目的）

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

民及び観光旅行者等の健康の保護を図ることを目的とする。

(定義)

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

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

(基本理念)

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

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

(本市の責務)

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

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

(食品等事業者の責務)

第5条 食品等事業者は、基本理念にのっとり、自ら取り扱う食品等による人の健康に係る被害の発生及びその拡大を防止するため、自主的に、食品等の衛生管理その他の措置を講じるよう努めなければならない。

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

するよう努めなければならない。

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

第6条 市民及び観光旅行者等は、次に掲げる役割を積極的に果たすものとする。

- (1) 食品等の安全性を確保するために必要な知識を持ち、その重要性について理解を深めること。
- (2) 本市が実施する食の安全安心施策に意見を表明するとともに、これに協力すること。
(相互の協力)

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

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

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

第2章 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する基本的施策

第1節 食の安全安心推進計画

第9条 市長は、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための計画（以下「食の安全安心推進計画」という。）を定めなければならない。

2 食の安全安心推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

- (1) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する目標
- (2) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する取組
- (3) その他食の安全安心施策を総合的かつ計画的に実施するために必要な事項

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

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

5 前2項の規定は、食の安全安心推進計画の変更について準用する。

第2節 食品等の安全性及び安心な食生活を確保するための環境の整備

(調査研究の推進)

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

(食品等の安全性の確保に関する理解を深めるための措置)

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

(情報の収集及び提供)

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

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

(表彰)

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

(国及び他の地方公共団体との協力)

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

第3節 自主回収に係る報告

(自主回収の着手の報告)

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

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

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

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

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

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

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

(7) 法第19条第2項の規定に違反して食品等を販売した特定食品等事業者

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

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

(1) 回収する食品等の名称

(2) 当該食品等の回収に着手した年月日

(3) 当該食品等を回収する理由

(4) 当該食品等の回収方法

(5) その他別に定める事項

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

(自主回収の終了の報告)

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

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

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

3 前条第3項の規定は、第1項の規定による報告について準用する。

第3章 食の安全安心推進審議会

(審議会)

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

(審議会の組織)

第18条 審議会は、委員12人以内をもって組織する。

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

(委員の任期)

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

2 委員は、再任されることができる。

(臨時委員)

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

第4章 雑則

(委任)

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

附 則

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

○京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例施行規則

(用語)

第1条 この規則において使用する用語は、京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例（以下「条例」という。）において使用する用語の例による。

(自主回収の着手の報告)

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

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

(2) その他回収する食品等を特定するために必要な書類その他の物件

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

(1) 次に掲げる特定食品等事業者の区分に応じ、それぞれ次に掲げる事項

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

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

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

(自主回収の終了の報告)

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

(1) 回収した食品等の写真

(2) その他回収した食品等を特定するために必要な書類その他の物件

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

(審議会の会長及び副会長)

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

2 会長は委員の互選により定め、副会長は委員のうちから会長が指名する。

3 会長は、審議会を代表し、会務を総理する。

4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

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

(審議会の招集及び議事)

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

2 会長は、会議の議長となる。

3 審議会は、委員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。

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

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

(庶務)

第6条 審議会の庶務は、保健福祉局において行う。

(審議会に関する補則)

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

(補則)

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

附 則

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