

第20回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 平成29年1月6日（金）午後3時から午後5時まで

2 場 所 消費生活総合センター 研修室

3 次 第

(1) 開 会

(2) 京都市挨拶

(3) 報告事項

ア 平成29年度の監視体制について

イ 最近の食品衛生行政の動向等について

(4) 議 題

平成29年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）について

(5) 閉 会

配付資料

- 【資料1】 平成29年度の監視体制について
- 【資料2】 最近の食品安全行政の動向について
- 【資料3】 平成29年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）

平成 29 年度の監視体制について

コンセプト

- ①急性感染症や食中毒対応などの危機管理業務について、重点的かつ柔軟に対応できる体制を構築する。
- ②「民泊」指導や医療監視、営業許可などの計画的・一体的に行う業務について、専門性を向上させ、効率的に行う体制を構築する。
- ③市民からの相談にきめ細かに対応するため、区役所・支所に窓口を確保し、兼職により区役所・支所との一体性を確保する。

※ 現行の健康づくり推進課の管理担当及び成人・医療担当の業務は、事業の在り方や実施手法を見直し（アウトリーチ化等）したうえで、「子どもに関する業務」及び「健康長寿に関する業務、高齢事業及びボランティア育成等」を各部門へ移管し、残る業務（危機管理業務（感染症対策）等）は保健福祉局直轄で実施する。

局直轄で実施する業務のうち、危機管理業務等を 1 箇所集中化し、市民の身近なところで行う必要がある業務（相談対応、感染症等危機管理業務の初動対応等）は区役所・支所に設置する窓口において実施する。

集中化部門の設置（1 箇所）

主に計画的・一体的に行う業務（「民泊」指導等）及び危機管理業務を集中化

【主な業務】

- 健康づくり推進課業務（※管理担当，成人保健・医療担当）
 - ・急性感染症対応等
 - ・医療監視
- 衛生課業務
 - ・無許可営業等，違法な「民泊」の適正化に向けた指導
 - ・生活衛生関係営業施設の許可・届出及び監視・指導（旅館，公衆浴場，理容所・美容所等）
 - ・食品関係営業施設の許可・届出及び監視・指導
 - ・食中毒対応

区役所・支所窓口の設置（1 1 箇所→1 4 箇所）

市民の相談にきめ細かに対応するとともに、必要に応じて訪問活動を実施

【主な業務】

- 健康づくり推進課業務（※管理担当，成人保健・医療担当）
 - ・結核対策等感染症対策
 - ・医療に関する身近な相談
- 衛生課業務
 - ・相談・苦情対応及び緊急時の監視
 - ・簡易な申請・届出の受付
 - ・動物愛護の関連業務（犬猫の引取り等）

衛生関係

集約部門設置後の衛生関係の相談、申請先等について

【集約部門への直接問い合わせ等】

- ・新たに飲食店、肉・魚等の販売、宿泊施設、美容所等の営業を始める際の許可申請
- ・区域をまたぐ広域的なイベント等に際しての事業者からの食品を取り扱う際の相談・届出・申請
- ・京・食の安全衛生管理認証（自主的な衛生管理の認証制度）の申請
- ・自社商品の不良を発見し、自主回収を行った際の報告

【身近な相談】

- ・スズメバチの巣を見つけた
- ・食品に異物が入っていた
- ・野犬を見つけた
- ・けがをした犬猫を見つけた
- ・野良猫への不適切な餌やりを見つけた
- ・犬猫のふん尿の放置を見つけた
- ・食中毒が疑われる事案がある等

- ・身近な相談、簡易な届出等は、これまでどおり、市民の身近な区役所で受付
- ・加えて、平成29年度からは、新たに3つの支所でも受付窓口を設置

【簡易な届出等】

- ・飲食店、肉・魚の販売、宿泊施設、美容所等を営業している方の更新手続きや事業者の住所を変えた際に行う申請・届出
- ・飲食店、肉・魚の販売、宿泊施設、美容院等を営業している方からの、営業許可等の証明書発行の申請
- ・食品衛生責任者の届出
- ・学園祭や地域のイベントの際に行う模擬店の開設届
- ・新しく犬を飼った際の登録申請、所有者不明の猫の引取
- ・改葬許可（遺骨の移設）の申請

【集約部門における直接実施】

- ・食品への異物混入、スズメバチの巣の発見、野犬やけがをした犬猫の現認、野良猫への不適切な餌やりや犬猫のふん尿の放置の現認を受けた際の現地調査
- ・食中毒発生の通報を受けた際の速やかな患者や営業者への聞き取り調査等
- ・飲食店、肉・魚の販売、宿泊施設、美容所等に対する定期・不定期の監視・指導
- ・スパー等に陳列されている食品や食品工場における食品の抜取検査
- ・違法な「民泊」に対する重点的な指導
- ・お風呂屋さんの水質検査や、映画館等の空調検査
- ・狂犬病の集合注射の実施、咬傷事故発生時の被害状況等の調査
- ・市民を対象としたリスクコミュニケーション（食品工場の見学会等）の実施

事業者等
市

区役所・支所

集約部門（一箇所）

報告

最近の食品衛生行政の動向等について

第 1 BSE 検査の見直しについて

1 概要

- (1) 本市では、と畜場における牛の BSE（牛海綿状脳症）検査について、平成 25 年 6 月までは全頭を検査対象としていたが、従前から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できたことから、平成 25 年 7 月以降は検査対象を 48 か月齢超の牛としてきた。
- (2) このような中、平成 27 年 12 月に厚生労働省から 48 か月齢超の牛の BSE 検査廃止に伴うリスク評価について諮問を受けていた食品安全委員会は、平成 28 年 8 月 30 日（火）、同省に対し、48 か月齢超の牛の BSE 検査廃止に伴うリスクは極めて低い旨の答申を行った。
- (3) 厚生労働省は、当該答申を踏まえ、同年 11 月 15 日に「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会 伝達性海綿状脳症対策部会」（以下、「BSE 対策部会」と言う。）を開催し、健康と畜牛の BSE 検査を廃止する方針とした。
- (4) なお、本市におきましては、他自治体の動向も踏まえつつ、国の方針に沿った検査の見直しを図る。

2 BSE 検査の状況について

平成 13 年 9 月 10 日	国内において 1 頭目の BSE 感染牛を確認
平成 13 年 10 月 18 日	京都市を含む全国で BSE 全頭検査の開始
平成 25 年 5 月 30 日	国際獣疫事務局による「無視できる BSE リスク国」認定
6 月 3 日	関係省令の改正、補助金交付要綱の改正
7 月 1 日	検査対象月齢の引き上げ（48 か月齢超のみ）
平成 27 年 12 月 18 日	食品健康影響評価（牛海綿状脳症（BSE）対策）について、厚生労働大臣から食品安全委員会への諮問
平成 28 年 8 月 30 日	食品安全委員会から、厚生労働大臣へ上記諮問への答申
平成 28 年 11 月 15 日	厚生労働省が BSE 対策部会において、健康と畜牛の BSE 検査を廃止する方針を打ち出す
平成 28 年 12 月 12 日～	厚生労働省が健康と畜牛の BSE 検査の廃止に係るパブリックコメント開始（平成 29 年 1 月 10 日まで）

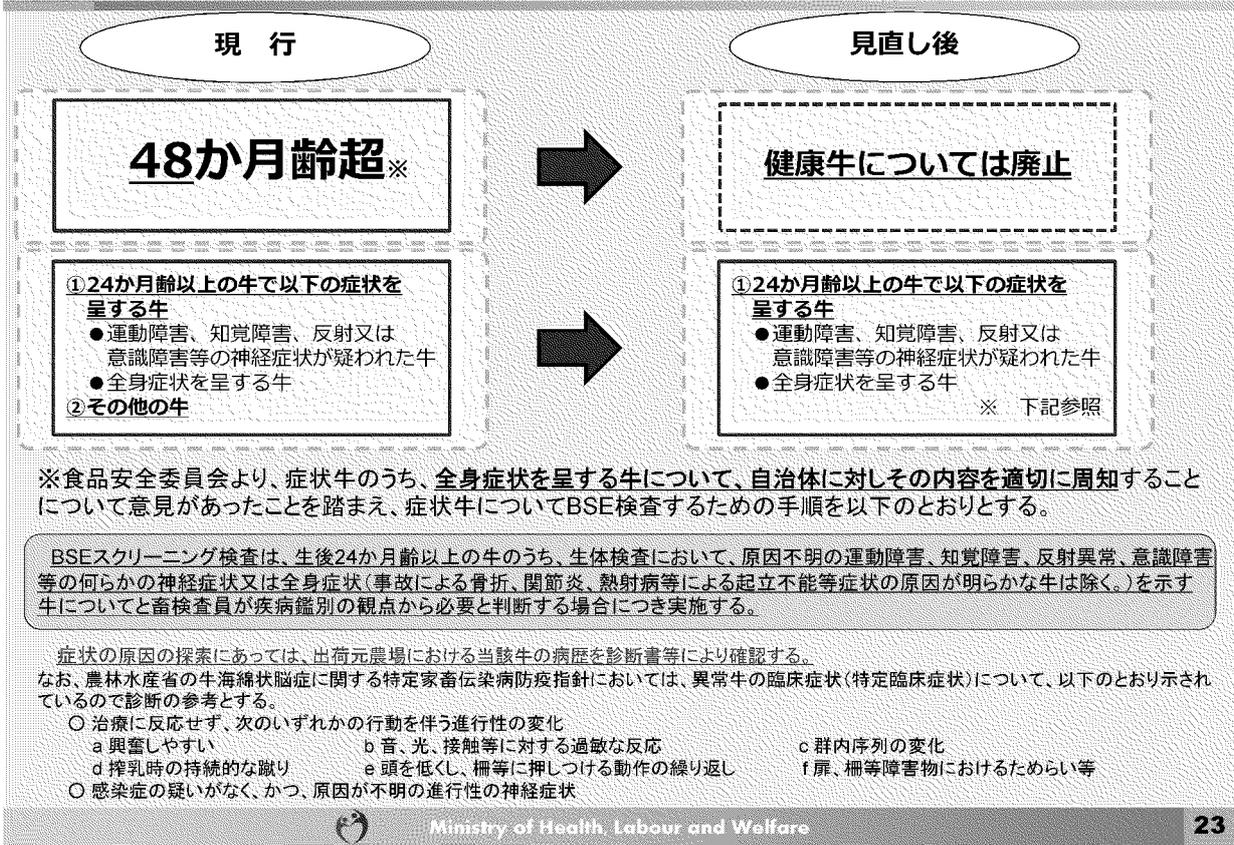
【本市における BSE 検査実績等】

年 度	23	24	25	26	27
検査数	9,677	11,634	2,931	286	285
検査結果	すべて「陰性」				

3 国の今後のスケジュール

別紙のとおり（BSE 対策部会資料から抜粋）

■ 今後の対応 ～BSEスクリーニング検査対象月齢～



■ 今後の対応(スケジュール)

○8月30日 食品安全委員会から答申 平成28年11月15日現在

(伝達性海綿状脳症部会後の厚生労働省の手続き (予定))

- 11月15日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
伝達性海綿状脳症対策部会
- 12月 リスクコミュニケーション
パブリックコメント
薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会報告

(2017年)

- 2月上旬目途 関係省令の改正、補助金実施要綱の改正
- 4月1日 関係省令の施行、補助金実施要綱の施行

第2 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の見直しについて

1 背景

- (1) 第2期京都市食の安全安心推進計画では「食の安全性の確保」のための取組として、「食品等事業者による自主衛生管理の推進」を基本施策に掲げ、「京・食の安全衛生管理認証制度の活用」をリーディング事業の一つとしている。
- (2) 従前から、本市においては認証取得施設数を増加するための取組を実施してきたが、近年、認証取得施設数が頭打ちとなっており、平成27年度に事業者へのヒアリング等を実施したところ、現行制度には以下の課題があることが判明した。

- ① 事業者による自主衛生管理の取組は、業種や事業規模等によって差異があるが、現行制度では全業種に適用する共通基準を一律のものとしており、事業者の特性に応じた弾力的な運用ができない。
- ② 事業者にとっては、認証取得によるメリットが感じられない。

※制度の現状については資料2-1参照

- (3) 国は、昨年3月から「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」（以下「厚労省検討会」と言う。）を開催し、HACCPを制度化するための具体的な枠組み等について、検討を行い、最終とりまとめを公表した。

※最終とりまとめは資料2-2参照

2 目的

現行制度を運用する中で判明した課題を解消し、また、将来的なHACCPの義務化にも対応できる形で制度の見直しを行うことで、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を一層推進する。

3 見直しの方向性

- (1) 本制度に参加する事業者への間口を広げるため、本市の地域特性（観光客が多い、中小企業が多い等）を考慮し、多種多様な事業者に対応できる制度とする。
- (2) 事業者へのアンケート等を実施し、ニーズを把握したうえで認証取得によるメリットを明確化し、制度参加へのインセンティブを高める。

また、インセンティブを高めるためには制度を広く普及させることが不可欠であることから、普及方策についても併せて検討する。

事業者にアンケートを実施した結果、「認証取得に取り組むに当たり、取組方法がわからない」と考える事業者が多いことが判明した。

現行制度は基準が明確化されていないことが一因と想定されることから、見直しに当たり、基準については現行制度よりも詳細に定めることとする。

- (3) なお、HACCPの義務化については、平成30年度の通常国会で法案が提出される見込みであり、現時点では詳細は未定のため、当該内容が固まり次第、別途本制度の改正を含めた検討を行うこととし、今回の見直し対象には含めない。

4 見直しの素案

(1) コンセプト

食品等事業者による自主的な衛生管理の推進等に向けた自己チェックを支援・奨励することができる制度とし、事業者全体の意識のボトムアップを図る。

【概要】

1 チェックシートの作成

認証制度の評価項目を事業者が自己チェックに使えるようチェックシート化し、取り組みやすいものとする。

2 自己チェックの結果を本市が審査・認証

自己チェックの結果について、申請に基づき市が審査し、一定水準以上であることが確認できれば認証を行い、公表する。

なお、認証の水準については、中小・零細企業でも取り組みやすいよう、複数のランクを設定するステップアップ方式とする。

また、審査結果を事業者に伝え、改善が必要な項目については指導を行うことで、再チェック・再審査につなげていく。

(2) ランク分け

ア 業種

見直し後		現行制度	
認証上の分類	食品衛生法上の分類	認証上の分類	食品衛生法上の分類
①食品製造	各種製造業 菓子製造業、食肉処理業、豆腐製造業等	①食品製造	各種製造業 菓子製造業、食肉処理業、豆腐製造業等 飲食店営業、喫茶店営業
②飲食店	飲食店営業、喫茶店営業		
③食品販売	各種販売業 乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業等	②食品販売	各種販売業 乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業等
④本部認証	複数行政区での営業者		

イ 自主衛生管理の状況に応じたランク分け

	ランク	認証の要件	手続方法	メリット	食監の関与
現行制度	なし	衛生管理システムの構築、衛生管理マニュアルの作成、記録の保存 ※HACCP未導入でも、上記要件を満たせば認証取得可能	申請→認証	一定	一定
見直し後	step 1	自主衛生管理の推進宣言 自己チェックシートの届出 他の類似制度の認定等取得等	届出 (自己申告)		
	step 2 *	step 1 の取組 + α	申請→認証		
	step 3 *	step 2 の取組 + α	申請→認証		
	step 4	step 3 の取組 + α	申請→認証		

※ 現行制度の認証については経過措置期間を設け、当該期間中は step 3 として取り扱い、経過措置期間内に見直し後の制度に基づいて自己チェックを行わせ、最終的には見直し後のランクのいずれかに振り分ける。

第3 リスクコミュニケーションの実施状況について

1 小学生向け家庭内食中毒予防講座

(1) 実施日等 (参加者数 計25名)

開催日	場所	対象者	参加者数
7月27日	衛生環境研究所	小・中学生及びその保護者	17名
7月28日			8名

(2) 実施内容

- 食品の細菌検査体験 (食品の収去検査の説明, 培地塗布体験)
- 顕微鏡体験 (顕微鏡の使い方の説明, 食中毒菌標本の観察等, 食中毒菌のスケッチ)
- 手洗いチェック体験
- 手形培地体験

2 食品工場見学会

(1) 実施日等 (参加者数 計96名)

開催日	場所	対象者	参加者数
8月18日	京都ロイヤルホテル &スパ	一般市民 (小・中学生及びその保護者を含む)	17名
8月23日			23名
11月9日	黄桜株式会社 伏水藏	一般市民	27名
11月10日			29名

(2) 実施内容

- 施設見学
- 事業者の衛生管理についての取組紹介
- 意見交換会

3 食品衛生月間

(1) 実施期間

平成28年8月

(2) 主な取組内容

ア 京都新聞広告掲載

京都新聞朝刊 (8月1日) に, 食中毒予防に係る情報 (食中毒予防三原則, 肉の生食注意喚起, ラクセーヌ専門店及び洛西高島屋における街頭啓発の案内) を掲載。

イ 街頭啓発 (ラクセーヌ専門店及び洛西高島屋他) 【8月4日】

門川市長を先頭に, (一社)京都市食品衛生協会とともにラクセーヌ専門店及び洛西高島屋の食品製造・販売施設に立ち入り, 食中毒予防を注意喚起するとともに, 往来する方に対し, 啓発物品 (うちわ) を配布し, 食中毒予防を呼びかけたほか, 市内約30か所で同様の街頭啓発を展開。

4 保健センターが主体となって行うリスクコミュニケーション事業

行政区	事業名	内容
北	大学の学園祭における食品衛生対策事業	学祭における模擬店出店者に対する体験型手洗い講習
	カンピロバクターを中心とした食中毒予防に関する自主的な取組が実行できる大学生の人材育成について	大学生と食中毒予防啓発リーフレットの作成及びその普及啓発
上京	学園祭における模擬店の調理従事者への体験型手洗い講習会	学祭における模擬店出店者に対する体験型手洗い講習
左京	京都学生祭典で模擬店を行う学生への手洗い講習会	学祭における模擬店出店者に対する体験型手洗い講習
中京	若年層に対するカンピロバクターによる食中毒予防について	学生と食中毒予防啓発リーフレットの作成
東山	体験！食品工場見学&健康メニュー作り	東山区在住食育指導員を対象とした食品工場見学
山科	食の安全・安心(食中毒予防対策)講習会とパティシエから学ぶ洋菓子づくり	京都橘大学の学生等を対象とした食中毒予防講習会及びパティシエとのお菓子作り体験
	食の安全・安心(食中毒予防対策)講習会と薬用植物園の見学会	京都薬科大学の学生等を対象とした食中毒予防講習会及び薬用植物園の見学
下京	淳風 健康すこやか茶話会	下京区在住の65歳以上の方に対する体験型手洗い講習
	下京・みなみ健康まつり	下京区民, 南区民に対する体験型手洗い講習
南	食中毒予防スキルアップ教室	健康づくりサポーターに対する体験型手洗い講習
	元企業の“知の財産”を楽しく学ぼう！第13回「南区企業の“知”活用促進事業」	南区在住の小・中学生及びその保護者を対象とした食品工場見学
	京都市南区産「クラフトビール」製造工場を見学しよう！	南区在住の一般市民を対象とした食品工場見学
右京	大学での食中毒予防を目的とした手洗い講習会の実施	学祭における模擬店出店者に対する体験型手洗い講習
西京	平成28年度西京健康ひろば(手洗いチェックしてみよう)	体験型手洗い講習
伏見	食品衛生及び体験型手洗い講習会	離乳食講習会参加者, 精神障害者社会復帰相談指導事業参加者, スリムサポートかなえ隊スキルアップ講座参加者に対する体験型手洗い講習

5 フェイスブックを用いた食の安全安心情報の発信

(1) 実施概要

食品の安全性確保に向けた行政や食品等事業者の取組について、SNS（おあがりフェイスブック）等を用いて積極的に情報発信。

(2) 実施回数

20回（平成28年12月末時点）



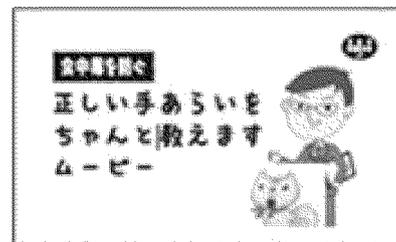
6 若年層向け食の安全安心啓発動画の作成（予定）

(1) 実施概要

幼児や小学生及びその保護者等が正しい手洗いを実践していただくための親しみやすい啓発動画の作成。

(2) 作成内容

- ① 幼児向け及び小学生（低学年）向け
- ② 小学生（中・高学年）向け
- ③ 保護者向け



第4 高病原性鳥インフルエンザの発生に伴う緊急対応について

1 青森県及び新潟県における高病原性鳥インフルエンザの発生に伴う緊急立入調査

(1) 概要

平成28年11月，農林水産省から，青森県及び新潟県内の養鶏場において，高病原性鳥インフルエンザ（H5N6亜型）が発生した旨の発表がありました。

本市では，疑い事例発生の情報を受け，本件の周知等を目的に，平成28年11月29日から12月2日にかけて，市内の食鳥処理事業者に対し，緊急立入調査を実施しました。

(2) 緊急立入調査

- ア 調査期間 平成28年11月29日から12月2日まで
イ 実施機関 各保健センター，衛生環境研究所の食鳥検査員
ウ 調査施設 食鳥処理施設 104施設
エ 調査内容

- 青森県及び新潟県において本病の疑似患畜が発生した旨の周知
- 青森県及び新潟県からの入荷の有無
- 異常のある鳥が入荷されていないことの確認

オ 調査結果

	生鳥取扱あり	生鳥取扱なし※1	合計
立入施設数	12	92	104

※1 生鳥の取扱がない施設には休業等の営業実態のない施設（44施設）を含む。

○調査を実施したすべての施設で青森県及び新潟県から入荷はなく，また，異常のある鳥が入荷されていないことを確認しました。

○食鳥検査の徹底及び異常を発見した場合の速やかな保健センターへの通報を指導しました。

2 市内における高病原性鳥インフルエンザの発生に伴う注意喚起

(1) 概要

平成28年12月，JRA京都競馬場において飼養していたコブハクチョウが死亡し，遺伝子検査の結果，高病原性鳥インフルエンザ（H5N6亜型）であることが判明したため，上記緊急立入調査により把握した生鳥の取扱がある施設に対し，注意喚起を行いました。

(2) 注意喚起等

- ア 実施日 平成28年12月22～26日
イ 対象施設 食鳥処理施設 60施設※2
ウ 注意喚起・指導内容

- 市内において本病が発生した旨の周知
- 食鳥検査の徹底及び異常を発見した場合の速やかな保健センターへの通報

第5 「食の安全・安心デー」制定に関する請願について

1 概要

- (1) 今般、(一社)京都市食品衛生協会から京都市会に対し、毎年8月の食品衛生月間の初日である8月1日を「食の安全・安心デー」として制定することを求める請願が提出された。
- (2) 本件請願は、現在の食品衛生月間における啓発について、統一日を定めることで食品衛生関係業界を挙げて一斉に取り組み、食の安全安心に係る啓発効果を高めていきたいとの趣旨のもの。

2 審議経過

平成28年11月25日	請願受理
12月 2日	教育福祉委員会で審議
12月21日	教育福祉委員会で審議, 採択

第6 第2期京都市食の安全安心推進計画の進捗状況（平成28年10月末時点）

施策の柱	指標	指標の内容	指標の参考値 (H26)	実績値	
				H27	H28.10末時点
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 (総数13件)	0件 (総数7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 (総数4件)	0件 (総数0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	126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	20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	23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	6,903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	244人

京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度について

資料2-1

目的

- 事業者による自主的な衛生管理の取組を京都市が評価、認証し、取組の推進を図る。

目標

- 食品等事業者の自主衛生管理の取組を一層後押しできるよう、自主衛生管理の状況に応じたランク分けや業種を細分化するなど、制度の見直しを行う。
(第2期京都市食の安全安心推進計画 個別施策⑫)

経過

京都市

平成18年6月

【制度創設】

- 対象業種 ⇒ 5業種(飲食店営業、菓子、酒類、豆腐及び漬物製造業)
- 審査機関 ⇒ 京都市食品衛生協会
- 認証期間 ⇒ 3年

平成19年3月

【制度改正(1次)】

- 対象業種を拡大 ⇒ 全許可業種(34業種) + 許可を要しない製造業及び販売業

平成23年10月

【制度改正(2次)】

- 審査機関 ⇒ 京都市 ○審査手数料 ⇒ 無料
- 認証期間 ⇒ 5年 ○申請書類の簡素化
- 対象業種を拡大 ⇒ 生食用食肉取扱施設追加

平成25年2月

【制度改正(3次)】

- 認証業種を2分類化 ⇒ 「食品営業」 + 「食品販売業」
- 申請書類の簡素化

平成27年4月

【条例改正】

- 「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準条例」の改正
- 食品の製造又は加工における衛生管理の基準に、従来の基準に加え、新たにHACCP(危害分析・重要管理点方式)を用いる場合の基準を追加



京・食の安全衛生管理認証

国内の動向

平成7年

- HACCPによる衛生管理を食品衛生法に位置付け

平成8年

【制度開始】

- 「総合衛生管理製造過程承認制度」運用開始
- 対象業種 ⇒ 乳、乳製品、食肉製品
- 実施機関 ⇒ 国

平成12年

承認施設において大規模食中毒事件発生

平成15年

【制度改正】

- 更新制の導入 ⇒ 3年
- 食品衛生管理者設置免除規定の削除

平成26年

【指針改正】

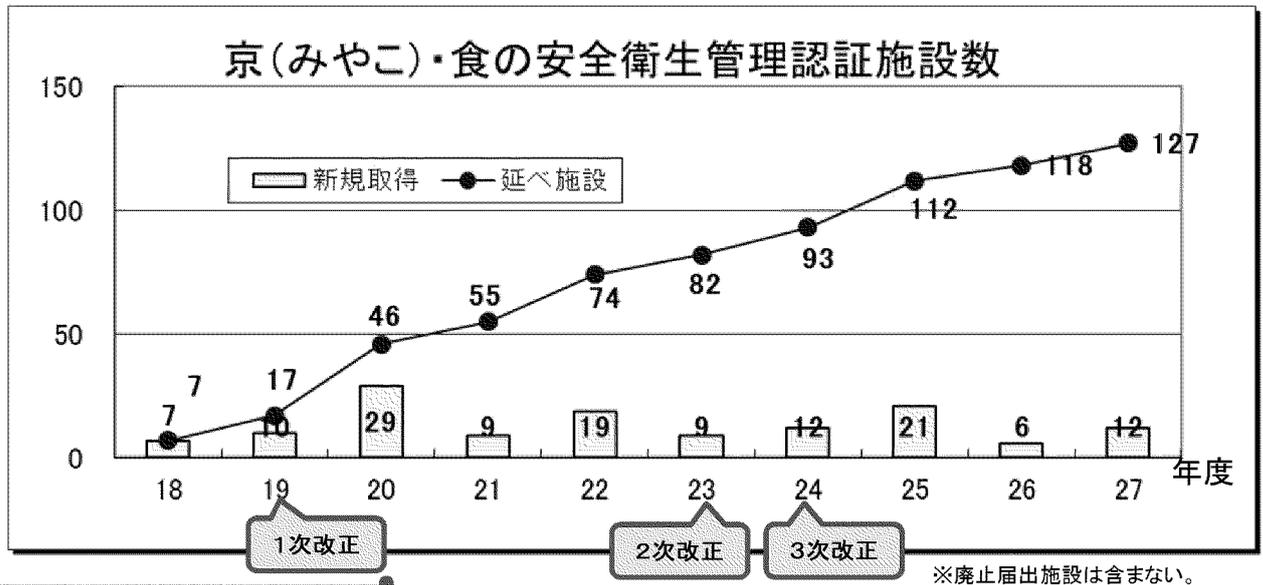
- 国が「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」を改正
- HACCP基準について、各自治体に条例改正を要請

平成28年

【制度化検討】

- 国が「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」において HACCPの制度化を検討

施設数



業種別認証取得施設数 推移

業種	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27
飲食店営業	2	2	4	10	14	18	21	25	29	28
菓子製造業	1	4	6	7	15	19	20	23	28	30
アイスクリーム製造業	—	0	0	0	0	1	1	1	3	4
乳類販売業	—	0	8	10	11	11	12	12	12	12
食肉処理業	—	1	1	1	1	1	2	5	5	4
食肉販売業	—	2	2	2	3	5	5	5	5	6
食肉製品製造業	—	0	0	0	0	0	1	3	3	3
魚介類販売業	—	2	4	4	5	7	7	7	7	7
食品の冷凍又は冷蔵業	—	1	2	3	4	4	4	5	5	5
清涼飲料水製造業	—	0	1	1	1	1	1	1	1	1
ソース類製造業	—	1	1	2	2	4	6	7	7	7
酒類製造業	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5
豆腐製造業	0	0	1	1	1	2	3	4	5	5
そうざい製造業	—	6	9	10	13	15	15	17	17	17
缶詰製造業	—	1	1	1	1	1	1	1	1	1
届出給食施設(病院給食)	—	0	0	0	1	1	1	1	1	1
漬物製造業	0	5	6	7	7	7	9	10	10	10
食品販売業	—	0	14	14	19	19	19	26	26	26
その他の食品製造業	—	0	0	0	0	0	0	3	3	4
合計(業種数※)	7	29	64	77	102	120	132	161	174	176

【その他の主な業種】

- 喫茶店営業、○あん類製造業、○乳製品製造業、○魚介類せり売営業
- 魚肉練製品製造業、○食用油脂製造業、○みそ製造業、○醤油製造業
- 麺類製造業 など

※複数の業種で認証を取得している施設があるため、施設数は一致しない。

※廃止届出施設含む。

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ（概要）

平成 28 年 12 月

【現状】

- 食品衛生管理の国際標準である H A C C P は先進国を中心に義務化。
- 食中毒事件数は下げ止まりの傾向。今後の高齢化による食中毒リスク増加の懸念。
- 金属等の危害性のある異物混入による回収告知件数が増加傾向。
- 多くの食中毒の原因は一般衛生管理の実施の不備。
- 食品流通の更なる国際化、東京オリンピック・パラリンピック等を見据えた我が国の食品衛生管理の水準を国内外に示す必要。

【趣旨】

- 国内の食品の安全性の更なる向上には、H A C C P による衛生管理の定着を図る必要。
- H A C C P による衛生管理の考え方は、これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、事業者が自ら考えて安全性確保の取組を推進するもの。
- フードチェーン全体で取り組むことにより、各段階で関わる食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取組・課題が明確化。これにより、フードチェーン全体の衛生管理が「見える化」され、食品の安全性の向上につながる。
- あわせて、施設設備の衛生管理等の一般衛生管理の着実な実施が不可欠。
- 食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえ、小規模事業者等に十分配慮した実現可能な方法で着実な取組を推進。

【制度のあり方の方向性】

- 基本的な考え方
一般衛生管理をより実効性のある仕組みとするとともに、H A C C P による衛生管理の手法を取り入れ、我が国の食品の安全性の更なる向上を図る。
- 対象事業者
フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者が対象。
- 衛生管理計画の作成
食品等事業者は、一般衛生管理及び H A C C P による衛生管理のための「衛生管理計画」を作成。
- H A C C P による衛生管理の基準
 - ・基準 A : コーデックス H A C C P の 7 原則を要件とするもの。
 - ・基準 B : 一般衛生管理を基本として、事業者の実情を踏まえた手引書等を参考に必要に応じて重要管理点を設けて管理するなど、弾力的な取扱いを可能とするもの。小規模事業者や一定の業種等^(注)が対象
(注) 一定の業種等とは、当該店舗での小売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者 / 提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種 / 一般衛生管理で管理が可能な業種等（飲食業、販売業等）
- 小規模事業者等への配慮
ガイドラインの作成、導入のきめ細かな支援、準備期間を設定等。

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会
最終とりまとめ

平成28年12月

<検討会の経緯>

平成 28 年 3 月 7 日	第 1 回	HACCP を取り巻く国内外の現状説明 議論のポイントの討議・整理
平成 28 年 4 月 22 日	第 2 回	HACCP を取り巻く国内外の現状説明 議論のポイントの討議・整理
平成 28 年 5 月 23 日	第 3 回	業界団体からのヒアリング、討議
平成 28 年 6 月 15 日	第 4 回	業界団体からのヒアリング、討議
平成 28 年 7 月 13 日	第 5 回	業界団体からのヒアリング、討議
平成 28 年 8 月 22 日	第 6 回	業界団体からのヒアリング、討議
平成 28 年 9 月 9 日	第 7 回	業界団体からのヒアリング、討議
平成 28 年 9 月 20 日	第 8 回	「中間とりまとめ骨子（案）」に関する討議
平成 28 年 10 月 17 日から 11 月 15 日まで		「中間とりまとめ」に関する意見募集
平成 28 年 12 月 14 日	第 9 回	「最終とりまとめ」に関する討議
平成 28 年 12 月 26 日		「最終とりまとめ」公表

<構成員名簿>

(50音順、敬称略)

五十君 静信 (座長)	東京農業大学応用生物科学部生物応用化学科教授
内堀 伸健	日本生活協同組合連合会・総合品質保証担当
川崎 一平	(一財) 食品産業センター技術環境部長
岸田 一男	(公社) 日本輸入食品安全推進協会理事 (株式会社 明治 執行役員)
桑崎 俊昭	(公社) 日本食品衛生協会専務理事
河野 康子	(一社) 全国消費者団体連絡会事務局長
関根 吉家	(一社) 日本能率協会審査登録センター システム審査部技術部長
土谷 美津子	イオン株式会社
中嶋 康博	東京大学大学院農学生命科学研究科教授
中村 重信	東京都福祉保健局健康安全部食品監視課長
山口 由紀子	相模女子大学人間社会学部社会マネジメント学科教授

<オブザーバー>

農林水産省食料産業局食品製造課食品企業行動室
国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 最終とりまとめ

I はじめに

食品の衛生管理へのHACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）の導入については、平成5年に食品の国際規格を定めるコーデックス委員会（国際連合食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）により設置された国際的な政府間組織）において、ガイドラインが示されてから20年以上が経過し、先進国を中心に義務化が進められてきた。HACCPによる衛生管理は、我が国から輸出する食品にも要件とされるなど、今や国際標準となっている。

HACCPによる衛生管理とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする手法である。HACCPによる衛生管理は、それぞれの事業者が使用する原材料、製造方法等に応じて自ら策定し、実行するため、従来の一律の衛生管理基準による手法よりも、合理的で有効性が高い手法である。

ただし、HACCPによる衛生管理はこれまでの衛生管理と全く異なるものではなく、これまでの衛生管理を基本としつつ、科学的な根拠に基づき、HACCPの原則に則して体系的に整理し、食品の安全性確保の取組を「見える化」しようとするものである。

HACCPによる衛生管理は、食品の安全性の向上につながることはもちろん、食品の提供に際して、食中毒等の食品事故の防止や、事故発生時の速やかな原因究明に役立つものであり、食品を提供する事業者にとってもメリットが大きく、同時に消費者のメリットにもつながるものと考えられる。

我が国では、これまで、食品衛生法に基づく規格基準等、各種の衛生規範、大量調理施設衛生管理マニュアル、ガイドライン等に基づき、食品や業態の特性に応じて衛生管理の向上に取り組むとともに、平成7年以降は「総合衛生管理製造過程承認制度」をはじめ、様々な施策により、HACCPの普及を図り、大規模事業者を中心に普及が進んできた。一方、中小事業者については、「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」提言（平成27年3月）に基づく普及策を進めているが、依然として、その普及が課題となっている。

こうした取組によって、国内の食品の安全性の確保が図られてきたが、国内での食中毒の発生状況は、厚生労働省による食中毒統計調査では年間で事件数では約1000件、患者数では約2万人で推移しており、近年下げ止まりの傾向が見られている。

厚生労働科学研究によれば、臨床検査施設での検査結果等から推定されたサルモネラ等の食品媒介感染症被害実態は、食中毒統計の100～1000倍ともされ、今後、高齢化人口の割合の増加に伴って、食中毒リスクが高まっていくことも懸念される。また、ここ数年の状況をみると、ガラスや金属等の危害性のある異物混入等による食品回収事例の告知件数が増加傾向にある。

こうした状況に対応し、国内の食品の安全性の更なる向上を図るためには、これまでの衛生管理の取組に加え、事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握し、特に重要な工程を管理することによって結果としてそれらの危害要因を食品衛生上問題の無いレベルにまで除去又は低減させ、これらを文書化するHACCPによる衛生管理を更に広く定着させていく必要がある。

また、一部の食品製造事業者や輸出用食品の製造事業者だけが取り組むのではなく、フードチェーン全体でHACCPによる衛生管理に取り組むことによって、原材料の受け入れから製造、加工、販売に至るまで、各段階で関わる食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取組・課題が明確化されることとなる。これにより、フードチェーン全体の衛生管理が「見える化」され、我が国の食品全体の安全性の向上につながるものと考えられる。

一方で、近年の食品流通の更なる国際化や、食品製造の現場での外国人労働者の増加、訪日外国人観光客の増加、さらには平成32年の東京オリンピック・パラリンピックの開催等を見据えると、我が国の食品衛生管理の水準が国際的に見ても遜色のないものであることを、国内外に示していく必要性が高まっている。

こうした状況を踏まえると、諸外国でも導入が進められ、食品の衛生管理の国際標準となっているHACCPによる衛生管理について、制度として位置付け、定着を図っていくことが必要である。

その際、食品ごとの特性や、事業者の状況等を踏まえつつ、実現可能な方法で着実に取組を進めていくことが重要である。

なお、依然として多くの食中毒の原因が、現在の規制で定められている一般衛生管理の実施の不備によるものであり、施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生の管理等の一般衛生管理についても、着実に取り組んでいくことが、食品の安全性を確保するためには不可欠である。

こうした観点から、国内や諸外国の現状等を踏まえつつ、我が国におけるHACCPによる衛生管理の制度のあり方について、業界団体からのヒアリングを行いつつ、これまで計8回の議論を重ねた結果について、平成28年10月に中間的にとりまとめた。

この中間とりまとめについて、平成28年10～11月に国民から意見募集を行い、その結果を踏まえて、更に議論を行い、最終とりまとめを行った。

II HACCPを取りまく現状とこれまでの施策の検証

1 国内の現状とこれまでの施策の検証

(1) 我が国のHACCPに関連する制度等としては、食品衛生法に基づく総合衛生

管理製造過程承認制度や、H A C C Pによる衛生管理の基準（食品衛生法に基づく管理運営基準（ガイドライン）（従来型の衛生管理基準との選択制）等）、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（H A C C P支援法）、国の輸出認定の仕組み（対米国・対E U（欧州連合）等）に向けた輸出食肉及び水産食品）、民間認証の仕組み等がある。

ア. 総合衛生管理製造過程承認制度

総合衛生管理製造過程承認制度は、H A C C Pを基礎とした食品衛生管理の方法を我が国で初めて法律に位置付けたものである。総合衛生管理製造過程の承認は、事業者がH A C C Pの考え方に基づいて自ら設定した食品の製造加工方法及びその衛生管理の方法について、厚生労働大臣が承認基準に適合することを承認する仕組みである。

この承認を受けた製造加工は、食品衛生法第11条第1項の製造加工基準によらない場合でも、同項に基づく基準に適合したものとみなされることとされている。また、同項の製造加工の基準と同じ方法をとる場合であっても、承認を受けることは可能であり、我が国におけるH A C C Pの普及に活用されてきた。

平成28年11月現在、490施設（709件、製造加工基準の例外承認2施設、2件を含む。）が承認を受けている。

イ. H A C C Pによる衛生管理の基準の導入（従来型の基準との選択制）

H A C C Pの段階的な導入を図るため、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」※（平成26年5月12日改正）、と畜場法施行規則第7条に定めると畜業者等の講ずべき衛生措置の基準及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則第4条に定める食鳥処理業者の講ずべき衛生措置の基準（平成26年5月12日改正、平成27年4月1日施行）が改正され、従来の基準に加え、新たにH A C C Pを用いて衛生管理を行う場合の基準が規定された。

※ 食品衛生法第50条第2項に基づき、都道府県、指定都市及び中核市が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言。

ウ. 食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（H A C C P支援法）

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法は、国として、事業者のH A C C P導入のための金融上の支援措置を講じることとして、平成10年に制定された。この法律では、厚生労働大臣及び農林水産大臣が食品の種類ごとに指定した事業者団体等（指定認定機関）が、製造過程の管理の高度化に関する基準を作成し、食品製造事業者が作成する高度化計画を認定する。当該計画に従ってH A C C Pを導入する事業者に対して、（株）日本政策金融公庫が長期低利融資を実施する。

平成28年3月末現在、24指定認定機関において、390の高度化計画、13の高度化基盤計画が認定されている。

エ. 国の輸出認定の仕組み

HACCPの導入が義務化されている米国やEU等に向けて食肉や水産食品の輸出を行うため、HACCPを含むこれら輸出先国の基準に適合する施設を国又は地方自治体において個別に認定する仕組みを設けている。認定を受けた施設は、輸出の都度、衛生証明書の発給を受ける（米国向け輸出水産食品を除く。）とともに、定期的に国又は輸出先国による査察が行われ、HACCP、公的監督等の有効性の検証が行われる。

オ. 民間認証

民間認証は、国際標準化機構（ISO）などの団体又は業界団体が、独自に定めた食品の安全性等を確保するための規格に基づき、事業者の申請に基づき、認証機関等が認証を行うものである。HACCPによる食品の安全管理の基準を要素として取り入れているISO22000、FSSC22000、JFS等の規格がある。

民間認証を導入するメリットとしては、「食品安全管理のレベル向上」、「消費者や外部の取引先からの信頼」、「企業のイメージアップ」、「製品に対する一貫した管理方法の確立」等が考えられる。

- (2) さらに、これまで、HACCPの普及のため、厚生労働省、農林水産省、地方自治体において、様々な取組を行ってきた。

ア. 厚生労働省

HACCP導入支援のためのツールとして、HACCP導入のための動画や業界別HACCP入門のための手引書の作成、HACCPモデル例の紹介等を行っている。

また、地域連携HACCP導入実証事業（モデル事業）や、HACCPチャレンジ事業、HACCP指導者養成研修を実施するとともに、HACCP普及推進連絡協議会（中央・地方）の開催を通じ、行政機関、食品等事業者、消費者等の関係者の間の情報共有及び共通認識の形成を図っている。

イ. 農林水産省

HACCP導入のための施設整備の費用への支援、指導者育成のための研修の支援等の事業を行っている。また、HACCPを含む国際的な基準に合致した日本発の食品安全管理規格の策定等を支援している。

ウ. 地方自治体

条例等により、HACCP導入型の管理運営基準の策定や、食品等事業者向け講習会の開催等の技術的支援、HACCP導入型の管理運営基準を実践する食品等事業者の把握や、監視指導の実施、地方自治体独自の認証事業の運営等を行っている。

- (3) こうした取組のもとで、国内のHACCPの導入の状況を見ると、農林水産省の「食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査」（平成27年度、従業員数5人以上の製造業が調査対象）では、「すべての工場又は一部の工場で導

入」又は「導入途中」と回答した企業が大規模層（食品販売金額 100 億円以上）では約 90%を占める一方、中小規模層（同 1～50 億円）では約 35%にとどまっており、中小規模層の事業者における普及が進んでいない状況にある。

また、厚生労働省が地方自治体等を通じて実施した調査（平成 26 年度、食品製造業のほか、集団給食施設、従業員数 4 人以下の事業者等も調査対象）によると、HACCP 導入率は約 15%弱となっており、ほとんどの業種において、HACCP 導入に関心があるが、「具体的に検討してない」とした施設の割合が多い。

- (4) このように、HACCPに関する制度や普及促進策により、大規模事業者での HACCP の導入は進んできたものの、中小規模事業者での HACCP の導入が進んでいない。

その理由としては、HACCP の導入のメリットが感じられないことや、コストが掛かるという見方、推進や指導・助言できる人材が不足している等の課題が指摘されている。

その背景には、HACCP による衛生管理がこれまでの衛生管理とは全く異なる難しいもので、設備や施設に多大な投資をしなければ導入できないと認識されていること、一般消費者の HACCP に対する理解が進んでいないこと等が考えられる。

さらに、総合衛生管理製造過程承認制度、民間認証、地方自治体 HACCP、業界 HACCP 等の取組により、それぞれの業種や地域の実情に合った形での HACCP による衛生管理の普及推進が図られてきた一方で、それらの要件の統一が図られてこなかったことにより、いったい何をどこまで実施すれば「HACCP に取り組んでいる」ことになるのかということが分かりにくく、そのことが HACCP による衛生管理の普及が進まない要因の一つにもつながっていると考えられる。

2 欧米における制度化の現状

- (1) EU では、法的拘束力のある欧州委員会規則により、規模や業種に関係なく、全ての食品事業者（一次生産者を除く。）に対して、HACCP による衛生管理の導入を義務付けている。

さらに、動物由来食品を扱う事業者に対しては、各国規制当局の認可を受ける必要があり、一般衛生管理及び HACCP による衛生管理が適切に実施されていることを実地監査により確認している。また、EU 域外からの輸入についても、輸出国当局が EU の規制要件に合致していることを確認した施設からのみ輸入が可能となっている。

欧州委員会が策定した一般衛生管理及び HACCP による衛生管理の導入のためのガイダンスでは、特に小規模事業者における HACCP の弾力的運用に配慮しており、各加盟国政府及び業界団体は、当該ガイダンスに準じて、小規模事業者や飲食・小売店等でも実践できるようなガイダンスを策定するなど、

必要な支援を行っている。

- (2) 米国では、食肉、食鳥肉、水産食品及びジュースについて、一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理が義務付けられており、一般的なHACCPモデルの公開、ガイドラインの作成、研修プログラムの作成等により、事業者の規模に応じた支援策が実施されている。

また、平成23年に成立した食品安全強化法により、食品の製造・加工・保管・包装事業者（小規模事業者等を除く。）についても、HACCPに類似した危害要因分析及び予防管理を含む食品安全計画の作成・管理が求められることとなった（平成28年9月から順次施行）。

このほか、カナダやブラジル、オーストラリア、ニュージーランド等でも、HACCPの義務化が進められており、香港やシンガポール等の食品の多くを輸入に頼っている国や地域ではHACCPの導入が輸入要件とされるなど、世界的にもHACCPの導入の動きが進んでいる。

3 関係業界の現状と制度化への対応

HACCPの制度化の検討に当たって、関係業界の現状を把握するため、本検討会では6回にわたり、24の業界団体からヒアリングを行った。

ヒアリングにおいては、HACCPの導入の必要性に一定の理解を示しつつも、業種ごとの特性や事業者の規模等を踏まえた配慮や支援の必要性について、多くの業界団体から意見が出された。

ヒアリングでの主な意見等については、次のとおりである。

(1) 乳及び乳製品

【一般社団法人日本乳業協会】

- ・ 一日当たりの乳処理量が2トン以上の工場（全体の約5割）の約6割が総合衛生管理製造過程の承認施設。
- ・ ①生乳等の原材料、②原材料の保管・輸送、③製造工程、④保管・流通販売の各段階での衛生的取扱いが重要と認識。

【全国乳業協同組合連合会】

- ・ 会員企業の約4割が総合衛生管理製造過程制度の承認を取得しておらず、そのうち半数が今後も取得予定はない。
- ・ 人材及び資金の確保が課題であり、企業の規模によって、総合衛生管理製造過程制度に準じた衛生管理の指導監督の仕組みを用意してほしい。

(2) 清涼飲料製造業

【一般社団法人全国清涼飲料工業会】

- ・ HACCPの導入状況は、大手の事業者はほぼ全ての事業者で導入済み、中

小規模の事業者では約1割が導入済み。

- ・ 制度導入に伴う個別の追加作業を民間認証規格の活用により最小化してほしい。
- ・ 総合衛生管理製造過程の整理を適切に行ってほしい。
- ・ 中小規模の事業者が実施可能な制度とした上で、現場で活用できるツールの提供などが必要。
- ・ 監視指導の水準を確保してほしい。

(3) 水産食品加工業

【全国水産加工業協同組合連合会】

- ・ 加盟企業のうち、4分の3は従業員19名以下の中小零細企業。
- ・ 人手不足、機械化への対応の遅れ、経験則の優先、記録管理の徹底不足等が課題であり、事業規模等を踏まえた段階的な衛生管理手法の確立やHACCP認定制度の理解を深めることが必要。

(4) 缶詰、びん詰、レトルト食品製造業

【公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会】

- ・ HACCPの導入状況は、従業員数300名以上の大企業はほぼ導入済みであり、中小企業では約半分程度が導入済み又は一部導入。
- ・ 人材の不足が課題であり、制度の段階的な導入、標準的なテキストの作成、地方自治体の監視指導の方針の統一化、専門的知識のある食品衛生監視員の養成等が必要。

(5) 冷凍食品製造業

【一般社団法人日本冷凍食品協会】

- ・ 協会独自の工場認定制度を運用しており、平成21年度版にHACCP的管理手法を取り入れた認定基準に改定し、現在約400施設を認定している。本年4月に公表した平成29年度版では、コーデックスのガイドラインを踏まえたHACCPによる衛生管理の基準を明確化し、現在、移行のための指導を実施している。
- ・ HACCPの制度化に当たっての規格や要求事項の明確化、標準的な手引書やマニュアル等の作成、一元的な教育・指導体制の構築等が必要。

(6) と畜、食肉処理業

【JA全農ミートフーズ株式会社】

- ・ 食肉販売業のうち、個人経営の事業者の約65%は60歳以上。
- ・ 一般衛生管理等の前提条件が重要であり、事業者のレベルに合わせた選択ができることが必要。また、HACCPの導入のための土壌を作ることも重要。

【全国食肉センター協議会】

- ・ 一部施設では、ISO22000等を導入。
- ・ 認定制度の有無、助成事業の検討、検査態勢の充実、的確な指導が必要。何を実施すればHACCPに取り組んでいることになるのか明確にしてほしい。

(7) 食鳥肉処理業

【一般社団法人日本食鳥協会】

- ・ 施設整備、人的配置が困難であることが課題であり、何を実施すればH A C C Pに取り組んでいるといえるのか、明確にしてほしい。

【日本成鶏処理流通協議会】

- ・ 人材不足、事業の規模による違い、施設の老朽化、資金不足が課題。

(8) 鶏卵格付包装・液卵製造業

【一般社団法人日本卵業協会】

- ・ 一部事業者は、日本卵業協会G PセンターH A C C P、ISO22000、FSSC22000等を取得。
- ・ 様々な規模の事業者がいるため、全事業者対象にH A C C Pを義務化すべきではない。卵選別包装施設の衛生管理要領のような簡便なH A C C P対応のモデルをつくるべき。

(9) 食肉製品製造業

【一般社団法人日本食肉加工協会】

- ・ 一部事業者は、ISO22000、FSSC22000等の国際規格や総合衛生管理製造過程制度の承認等を取得。
- ・ 保健所等による十分な指導助言、経費への支援、一定規模以下の事業者のH A C C Pの義務化の免除や猶予期間の設定が必要。

(10) 給食サービス

【公益社団法人日本給食サービス協会】

- ・ 既存の大量調理衛生管理マニュアルで十分ではないのか。提供する食品のメニュー数も多く、危害分析が難しい。業界に応じたH A C C Pの具体的な方法を示してほしい。

(11) 惣菜製造業

【一般社団法人日本惣菜協会】

- ・ 従業員50人以下の中小企業が会員の過半数を占める。
- ・ 大手の事業者はH A C C Pを導入済みだが、中小の事業者では、施設や従業員教育において、基準を満たせない事業者が多い。零細事業者では全てが不足。
- ・ 全事業者一律の基準でH A C C Pを義務化することは実効性が乏しい。リスクの大きい大量調理の施設に限定するなど、規模別の基準設定が必要。

(12) 弁当製造業

【一般社団法人日本弁当サービス協会】

- ・ 一部の事業者で、ISO22000や自治体H A C C P等を導入済み。
- ・ 資金面での助成や税の軽減措置等の支援、分かりやすい情報の提供、公的な機関によるH A C C Pの導入指導體制等が必要。

(13) 外食

【一般社団法人日本フードサービス協会】

- ・ 中小零細事業者が多く、多種多様な業種・業態が混在。
- ・ 外食店舗の構造上、H A C C Pを導入することは極めて困難。特に小規模事業者では対応が難しい。
- ・ 加工食品と同様のH A C C Pを導入することは難しく、法的な義務ではなく、柔軟な考え方が重要。統一的な指導、啓発、自主的な取組への支援が必要。

(14) 味噌製造業

【全国味噌工業協同組合連合会】

- ・ 会員約 930 社のうち、10 社程度が民間の国際認証を取得。
- ・ H A C C P＝施設整備という認識があり、小規模事業者は事業継続に不安がある。都道府県や地域単位での講習会の開催や、使い勝手のよい助成金制度、段階的な取組が選択可能な仕組み、相談窓口等の普及対策の整備が必要。

(15) 醤油製造業

【日本醤油協会・全国醤油工業協同組合連合会】

- ・ 約 1300 社の事業者がおり、中小零細事業者が圧倒的に多い。
- ・ 大手 5 社、準大手 24 社、その他数社の中で輸出を行っている企業は、FSSC22000 等の国際規格を取得。J A S 認定施設（全体の 4 割）であれば、H A C C P 導入は比較的容易と想定。
- ・ 人材の確保が困難。施設・設備を含めた一般衛生管理のレベルに差があっても事業者が営業を継続できるような H A C C P の制度化を希望。

(16) パン製造業

【一般社団法人日本パン技術研究所】

- ・ 大手 21 社、中小企業約 1500 社。個人店は約 12000 店舗。多品種生産を行っており、大手企業で 500～700 種類、中小企業・個人店では 50～100 種類を製造。
- ・ クレームの多数が健康上の危害のない異物混入であり、H A C C P の制度化よりも、一般衛生管理の徹底が重要。

(17) 漬物製造業

【全日本漬物協同組合連合会】

- ・ 全国の会員約 915 社のうち、従業員 50 人以下の小規模事業者が約 85% を占める。
- ・ ISO22000 等を取得しているのは会員の約 4 %。漬物の衛生規範の改正により浅漬けに関する衛生管理の取組は進んできたが、その他の漬物の取組が遅れている。
- ・ 漬物製造業を営業許可業種として事業者の全数を把握すること、漬物それぞれの特性を理解した指導、資金面での援助、教育訓練の機会を増やすこと等が必要。

(18) 飲食業

【全国飲食業生活衛生同業組合連合会】

- ・ 40 都道府県組合、約 85000 名加盟。組合員の約 6 割が個人経営。新規・廃業の入れ替わりが頻繁にある。
- ・ 飲食店の事業の規模や構造上、H A C C P を導入することは極めて困難。特に小規模事業者では対応が難しい。
- ・ 加工食品と同様に H A C C P を導入することは難しく、法的な義務ではなく、柔軟な考え方が重要。H A C C P の認知度の向上や統一かつ簡略な導入の手引き、セミナー開催等の支援が必要。

【公益社団法人日本食品衛生協会】

- ・ H A C C P は食品の安全性を確保する上で優れた手法であり、国際標準として各国で制度化されていることを踏まえると、我が国での H A C C P の制度化は避けて通れない課題と認識している。
- ・ 事業者の実情を踏まえた、実現性のある衛生管理計画を策定する必要があり、また、記録の合理化・簡素化も必要。そのための業界団体による手引書の作成、食品等事業者や食品衛生責任者に対する情報提供、技術支援、教育・訓練の実施とそのための十分な時間の確保が必要。

(19) 食品小売業

【日本チェーンストア協会】

- ・ 各店舗や売り場レベルで H A C C P を導入することは困難。法令に基づく義務化ではなく、H A C C P の考え方の普及を図り、自主的な取組を誘導するようなあり方とすべき。
- ・ 店舗全体の従業員数を基礎とした基準の検討が行われているが、営業許可は店舗ごとではなく作業場ごとに取得しており、店舗全体の従業員数を基礎にせず、柔軟な基準を設定すべき。
- ・ 多品種・少量を取り扱う事業の特性から、全品種のチェックは困難であり、多様な手法を検討すべき。記録の保管についても簡単な方法の検討や、統一的な保健所等の指導・助言、監視指導に当たる者の多様な実態への理解醸成も必要。

【一般社団法人日本スーパーマーケット協会】

- ・ 食品スーパーは多品種・少量販売が基本であり、事業者の規模によって、作業場のあり方や衛生管理のレベルも様々。
- ・ 一律に高い基準を義務付けるのは現実的ではなく、多品種・少量販売であるという特性、変更頻度も高いこと等の特性を踏まえた対応が必要。記録の保存についても簡易な方法の検討が必要。

4 輸入食品や輸出食品への対応

輸入食品の安全対策としては、食品衛生法に基づく「輸入食品監視指導計画」を策定し、我が国の規制の情報提供、二国間協議、現地調査、技術協力等の輸出国対策、輸入届出や輸入時検査等の輸入時対策及び国内流通時の監視指導等の国内対策の3段階での対策を講じている。

我が国においてHACCPによる衛生管理が制度化されていないことから、輸出国に対してHACCPによる衛生管理を我が国への輸出の要件とはしていない。

一方、食肉や水産食品を我が国から輸出する場合には、輸出先国の衛生要件を満たす必要があり、HACCPを義務化している輸出先国に対しては、HACCPを含む衛生要件を二国間で取り決めた上で、必要に応じて、施設の認証や衛生証明書の発行等を行っている。

Ⅲ HACCPの制度化のあり方

1 具体的な枠組み

(1) 衛生管理についての基本的な考え方

一般衛生管理は、食品の安全性を確保する上で必ず実施しなければならない基本的な事項であり、加えて、食中毒の原因の多くは一般衛生管理の実施の不備であることから、食品の安全性を確保するためには、施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生の管理等の一般衛生管理を着実に実施することが不可欠である。このため、一般衛生管理をより実効性のある仕組みとする必要がある。

その上で、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れ、それぞれの事業者が使用する原材料、製造方法等に応じて、食中毒菌汚染、異物混入等の危害要因を把握し、それらを食品衛生上問題のないレベルにまで除去又は低減するために特に重要な工程を管理し、検証・改善する仕組みを自ら構築し、実行することにより、我が国の食品の安全性の更なる向上を図ることが必要である。

(2) 対象となる事業者の範囲

HACCPによる衛生管理の考え方は、事業者が自ら考えて安全性確保のための取組を推進させることであり、フードチェーン全体で取り組むことによって、原材料の受入れから製造・加工、販売に至るまで各段階で関わる食品等事業者のそれぞれの衛生管理の取組・課題が明確化されることにつながる。

このため、国内の食品の安全性の更なる向上を図る観点から、フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う食品等事業者を対象とすることが適当である。

また、食品衛生法の営業の規制が施設単位で適用されていることを踏まえ、食品の製造・加工、調理、販売等を行っている営業の施設単位での適用を基本と

することが適当である。

対象となる食品等事業者の範囲については、現行の食品衛生法の許可業種（34業種）に限らず、全ての食品等事業者を対象として検討することが適当である。

（3） 衛生管理計画の作成

食品等事業者自らが使用する原材料、製造方法、施設設備等に応じて、食品等の製造・加工、調理等を行っている施設ごとに、一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理のための計画（以下「衛生管理計画」という。）を作成することを基本とすることが適当である。

衛生管理計画については、新たな知見や計画の作成後の原材料、製造工程の変更等を踏まえて必要に応じた見直し及び定期的な見直しを行うことが必要である。

衛生管理計画の作成に当たっては、食品の業態や特性を考慮し、業界団体等と連携しながら、当該計画の策定及び実施の支援を行うことが必要である。

衛生管理計画には、一般衛生管理の概要に加え、後述する基準Aにあっては製品説明書、製造工程図、危害要因分析表及びHACCPプランの概要、基準Bにあっては製品の概要、必要に応じてHACCPの考え方に基づく管理の概要が含まれると想定される。（（4）参照）

（4） 適用する基準の考え方

コーデックスのガイドラインに基づくHACCP（以下「コーデックスHACCP」という。）の7原則が一定程度普及している我が国でHACCPによる衛生管理を制度化するに当たっては、コーデックスHACCPの7原則を要件とする基準（基準A）を原則としつつ、コーデックスHACCPの7原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者や一定の業種等については、コーデックスHACCPの7原則の弾力的な運用を可能とするHACCPの考え方に基づく衛生管理の基準（基準B）によることができる仕組みとすることが適当である。

a) 基準A（コーデックスHACCPの7原則に基づく衛生管理）

コーデックスHACCPの7原則を要件とし、具体的には、別紙参考の考え方に基づくものとする。

b) 基準B（HACCPの考え方に基づく衛生管理（一般衛生管理を基本として、業界団体が事業者の実情を踏まえ、厚生労働省と調整して策定した使いやすい手引書等を参考にしながら必要に応じて重要管理点を設けて管理する衛生管理））

（対象業種等の考え方）

従業員数が一定数以下等の小規模事業者のほか、当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者、提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種又は一般衛生管理による対応で管理が可能な業種等（飲食業、販売業等）、一定の等を対象とする。小規模事業者の範囲につ

いては、従業員数、出荷量等について考慮するとともに、地方自治体等の運用にも留意する観点から、食品表示法等の他法における取扱いも参考にし、判断基準を示すべきである。

その際、実質的に適用が除外される事業者がないように留意するとともに、最終的な食品としての安全性は、基準Aが適用される事業者と同等の水準を確保する必要がある。

(基準Bの内容)

一般衛生管理を基本として、業界団体の手引書等を参考にしながら必要に応じて重要管理点を設けて管理することを可能とし、その他の点についても弾力的な取扱いを可能とする。

具体的には、危害要因分析、モニタリング頻度の低減、記録の作成・保管の簡素化、重要管理点設定への規格基準の活用等について別紙参考の考え方を踏まえる。このため、基準Bについては、食品の特性や業態等に応じて、一般衛生管理に加えて重要管理点を設けるものから一般衛生管理のみの対応で管理が可能なものまで、多様な取扱いが想定される。

(基準Bへの対応)

厚生労働省が示している食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針、大量調理施設衛生管理マニュアルや各種衛生規範、各業界団体が作成した衛生管理マニュアル等を基本に、衛生管理計画の策定や実施が容易となるよう配慮する。

また、食品の特性や業態等も考慮し、小規模事業者等も取り組みやすいものとする。

なお、基準の適用に際し、と畜場及び食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く。）については、食肉処理工程が共通であること、検査員が常駐していることといった食肉処理業に特有の状況や、諸外国においてもコーデックスHACCPが適用されていること等を考慮し、基準Aを適用するべきである。

(5) 監視指導

HACCPによる衛生管理については、一般衛生管理とともに食品等事業者が遵守しなければならない衛生管理の基準として位置付け、監視指導を行うこととすることが適当である。

地方自治体の食品衛生監視員は、営業許可手続、立入検査等の様々な機会を通じて、衛生管理計画の作成の指導・助言を行うほか、その内容の有効性や実施状況等を検証することとすることが適当である。

特に、施行時における基準Bの導入については、事業者に対して重点的な指導・助言を行う必要がある。また、基準Bが適用される事業者であっても、基準Aを満たしている場合にはその旨を食品衛生監視票に記載するなど、事業者の衛生管理の意識向上に向けた支援を行うこととすることが重要である。

2 制度施行に当たっての普及のあり方

- (1) 基準Aの導入の支援に当たっては、厚生労働省が業種ごとに示しているHACCP導入の手引書及びモデル例を引き続き活用することが適当である。
また、英国でのHACCPプランの策定支援のWEBツール等を参考に、策定支援のためのシステムを開発するなど、より使いやすいHACCPの導入に向けた支援を行う必要がある。
- (2) 基準Bの導入の支援に当たっては、個別の食品ごと又は業態ごとに、事業者の実情を踏まえた使いやすい手引書を業界団体が厚生労働省と調整して策定し、事業者に提供するとともに、地方自治体においても、事業者の指導・助言に活用する必要がある。
- (3) また、大量調理施設衛生管理マニュアルをはじめ、各種の衛生規範、ガイドライン等についても必要な改訂を行うとともに、業界団体が手引書を作成する際の助言等を行うなど、厚生労働省として、必要な支援を行っていく必要がある。

3 総合衛生管理製造過程承認制度など既存のHACCP関連制度との関係

- (1) 総合衛生管理製造過程承認制度は、これまでHACCPの普及に一定の役割を果たしてきたが、全ての食品等事業者にHACCPによる衛生管理を義務付けることとする場合には、その役割を終えることから、廃止することとする。その際、食品衛生法第11条第1項の規格基準によらない製造加工過程に対する承認については、引き続き承認の仕組みを継続する必要がある。
総合衛生管理製造過程承認制度の承認施設については、当該承認基準がコーデックスHACCPの7原則に基づくものであることから、基準Aの要件を満たしていると考えられる。
- (2) ISO22000、FSSC22000、JFS等の民間認証で要求されるHACCPの要件は、基準Aが要求するコーデックスHACCPと同様の要件であることから、営業許可等の申請書類の提出時、監視指導計画の策定や監視業務に際し、これらの民間認証のために作成された資料や認定書、監査の結果等も活用してHACCPによる衛生管理の実施状況を確認すること等により、監視指導の効率化や事業者の負担軽減を図ることに十分配慮するべきである。

4 輸入食品及び輸出食品についての具体的な枠組み

- (1) 輸入食品については、輸入事業者自身による輸出国企業の現地調査等の取組と合わせて、既にHACCPを義務化している諸外国の例を参考にしつつ、輸出国との協議を進める必要がある。
特に、国内でコーデックスHACCPを基本とする基準Aの適用割合が高い

食品については、内外無差別の観点から輸入の要件とする必要がある。

- (2) 輸入対象食品にコーデックスHACCPを義務化している国については、二国間の協議、現地調査を通じて、制度の調査・分析、我が国の制度との同等性を確認することとし、その後も両国での監視、健康被害発生等の情報共有を図るとともに、輸入時検査や現地の査察を行い、同等性確認の検証を行うこととすることが必要である。
- (3) 一方、対象食品にコーデックスHACCPを義務化していない国については、二国間の協議、現地調査により、対日輸出条件を設定し、国内と同等の安全性が確保された食品が輸入されるよう対応し、協議後も二国間での情報共有、輸入時検査、現地査察を行い、対日輸出条件の遵守の検証を行うこととすることが必要である。
また、上記の二国間協議を円滑に進めるための体制強化に努めるべきである。
- (4) 輸入食品に関する制度の同等性の確認に当たっては、我が国から輸出する食品についても相手国において円滑な輸入が可能となるよう、二国間協議において対応することが適当である。

IV 制度化に向けた今後の課題

1. HACCPによる衛生管理の導入のためには、現場での導入手順の理解や、中心となって進めていく人材の育成、従業員の研修等が重要である。
しかしながら、食品等事業者においては、HACCPの導入には施設や設備の整備が必須である、輸出食品の問題である、重要管理点を必ず設けなければならないなどの誤解が生じており、HACCP普及の阻害要因となっていることから、HACCPに関する正確な知識を分かりやすく伝えるとともに、HACCPによる衛生管理の導入により、フードチェーンを通じた食品の安全性の確保が必要との認識の共有を図っていく必要がある。
2. 規模にかかわらず、HACCPに関する知識を有する人材の不足が指摘されており、基礎的な知識を持つ人材、事業所で中心となって導入を進める人材、指導・助言ができる人材等、現場のニーズにあった人材の育成を図る必要がある。
3. 基準Bの範囲の検討に際しては、従業員数、対象となる食品の業態や業種の特性等を踏まえ、対象となる業種における実現可能性にも十分配慮して、総合的に検討を進めることが必要である。
4. 食品の業態や特性を配慮し、衛生管理計画の策定が負担とならないよう衛生管理計画のフォーマットを含めた基準Bの手順書の作成を推進する必要がある。具体的には、基準Bの対象となる食品等事業者の対応が難しいと考えられる危害要因分析等のHACCPの原則や手順を整理するとともに、厚生労働省が示している食品等

事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針、大量調理施設衛生管理マニュアルや各種衛生規範、各業界団体が作成した衛生管理マニュアル等を基本として、衛生管理計画の策定及び実施を支援する内容とする。

5. 国、地方自治体の具体的な施策については、十分に連携を図りながら、食品等事業者に対して、きめ細かな支援を行っていく必要がある。
また、HACCPの導入支援、検証を適切に実施することができるよう、具体的な計画を策定するなど、スケジュールを事業者とも共有しながら進めていくことが必要である。その際、より効率的な支援を行うため、業界団体等との連携を図っていく必要がある。さらに、研修の充実等により食品衛生監視員の資質の向上を図り、その体制強化に努める必要がある。
6. 現在、食品衛生法の許可業種は34業種とされているが、それ以外に都道府県等の条例で許可業種としているものもある。HACCPの制度化に向けて、34業種以外の業種も含め、監視指導の際に必要なHACCP制度化の対象事業者を把握するための仕組みを構築し、制度の定着を図る必要がある。
7. また、食品の輸出入が増大する現状を踏まえ、食品の安全性の確保に関する輸出国及び輸出先国との連携、協力の強化を図り、制度の同等性の確認等の二国間協議を通じて、生産、製造・加工、流通段階での相互の協力体制の確保を図っていくことが重要である。
8. 小規模事業者を含む食品等事業者が円滑かつ適切にHACCPによる衛生管理に取り組むことが可能となるよう、十分な準備期間を設けることが必要である。
その際、事業者にきめ細かな支援を行っていくことができるよう、地方自治体等の監視指導とも連動して計画的に取り組む必要がある。
9. HACCPの制度について、事業者、消費者それぞれにも分かりやすく伝えるためのツールを作成し、周知を図っていく必要がある。

V HACCPに関する用語の取扱い

現行の関係法令等におけるHACCPに関する用語及び定義は、必ずしも一致しておらず、食品等事業者がHACCPを導入する際の混乱要因の一つと考えられる。そのため、食品衛生関係法令においてHACCP関係規定を設ける際には、コーデックスのガイドラインに準拠し、用語及びその定義を定めるべきである（別紙参考参照）。

HACCPの7原則の適用についての海外の考え方を参照して、整理したもの。

HACCP の7原則	基準 A コーデックスのガイドラインで 示された HACCPの7原則 を要件とする衛生管理を実施	基準 B HACCPの考え方に基づく 衛生管理（一般衛生管理を基本 として、業界等の手引書等を参 考に必要な応じて重要管理点 を設けて管理する衛生管理）を 実施
危害要因分 析	a) 一次生産から製造、加工、流 通、消費に至るまでの各過程 で【Codex ¹ 】 又は b) 製造の各工程で【EU ² , US ³ 】 食品衛生上問題となる微生 物、化学物質又は異物（危害 要因）を挙げること。 ・ これらのうち、食品衛生上の 危害の発生頻度や程度を考慮 して除去または許容レベルま で減少させる必要があるもの について、これらの発生を防 止又は排除、若しくは許容で きる範囲まで低減するための 措置（以下「管理措置」とい う。）の一覧を作成すること。	・ 微生物、化学物質又は異物の 特定は管理措置の設定に必 要なレベルとすることがで きる。（e. g. 病原微生物-サ ルモネラ-サルモネラO4） 【FAO/WHO ⁴ 】
重要管理点 の決定	・ 管理措置のうち、重要管理点 を特定。 ・ 危害要因が、一般的な衛生管 理によって管理できると判断 された場合は、重要管理点の 設定は不要。【EU】	・ 一般衛生管理、管理措置等の ガイダンス ⁵ を使用するこ とができる。【FAO/WHO】 ・ 比較的シンプルな工程の業 種については、予め推奨され たCCPを用いることができ る。【FAO/WHO】
管理基準の 設定	・ 重要管理点ごとに、食品衛生 上問題となる微生物、化学物 質又は異物を許容できる範囲 まで低減又は排除するための 基準 （温度、時間、水分含量、水 素イオン濃度、水分活性、有	同左

	<p>効塩素濃度、目視による観察又は色調などを定めること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・法的な規則（食品衛生法に基づく規格基準等）や既存のHACCPガイダンスで推奨されたものを管理基準として用いる場合、妥当性の確認（有効性の検証）は不要【EU】 	
モニタリング方法の設定	<ul style="list-style-type: none"> ・重要管理点において、あらかじめ計画された継続的な管理指標の観察や測定により管理の状況を把握する方法を定めること。 ・モニタリングは、断続的な観察・計測も含まれるが、その頻度が信頼できる情報を得るに十分なものであることを検証しておくこと。【EU】 	<ul style="list-style-type: none"> ・管理基準と通常の調理法で達する最終温度との間に大きな差があるときや食品の色・質感の変化と管理基準の相関があるときは目視による確認とすることができる。【FAO/WHO】
改善措置の設定	<ul style="list-style-type: none"> ・モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずるべき改善措置の方法を定めること。 	同左
検証方法の設定	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP計画が適切に実施されていることを確認するための手順、手続又は試験その他の評価の方法を定めること。 	同左
記録と保存の設定	<ul style="list-style-type: none"> ・モニタリング、改善措置及び検証に関する事項について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を定めること。 ・書類/記録の保管は、健康危害発生時のトレースバックに必要十分な期間でよい。（例：賞味期限の2ヶ月後まで）【EU】 ・既存のHACCPガイダンスの内容を、書類の一部として活用して差し支えない。【EU】 	<ul style="list-style-type: none"> ・日誌⁵とすることができる。【FAO/WHO】

(注)

1. Codex. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application (Annex of CAC/RCP1-1969)

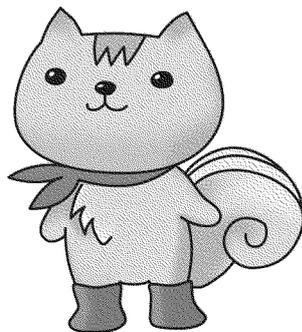
2. EU. Guidance Document: Implementation of procedures based on the HACCP principles, and facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses.
3. FDA. HACCP Principles & Application Guidelines.
4. FAO/WHO. FAO/WHO guidance to governments on the application of HACCP in small and/or less-developed food businesses.
5. (参考) SFBB (Safer food, better business) : 英国食品基準庁 (Food Standards Agency) が、小規模食品事業者の食品安全管理及び食品衛生に関する規制への遵守を支援する目的で作成したもの。現在、飲食店、小売店等 8 種類がある。SFBB は、一般衛生管理の 4C (Cross-contamination (交差汚染)、Cleaning (洗浄・清掃)、Chilling (冷蔵、冷凍) 及び Cooking (調理、加熱)) をベースに、H A C C P の 7 原則を考慮して作成されている。

平成29年度
京都市食品衛生監視指導計画
(素案)

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29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 》			
	食品供給行程(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29年度 収去検査計画表(別紙2)	15
	平成29年度 市内保健センターにおける監視指導計画表	17
	平成29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29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

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

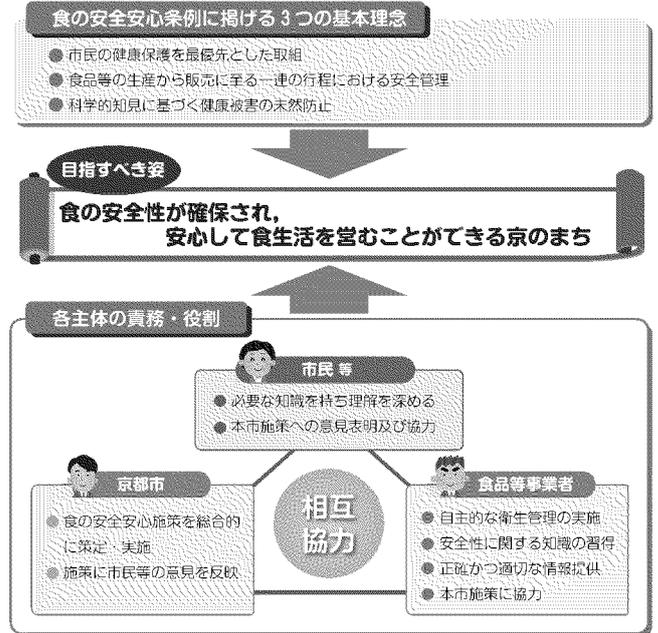
I 京都市食品衛生監視指導計画の基本事項

1 京都市食品衛生監視指導計画の基本方針

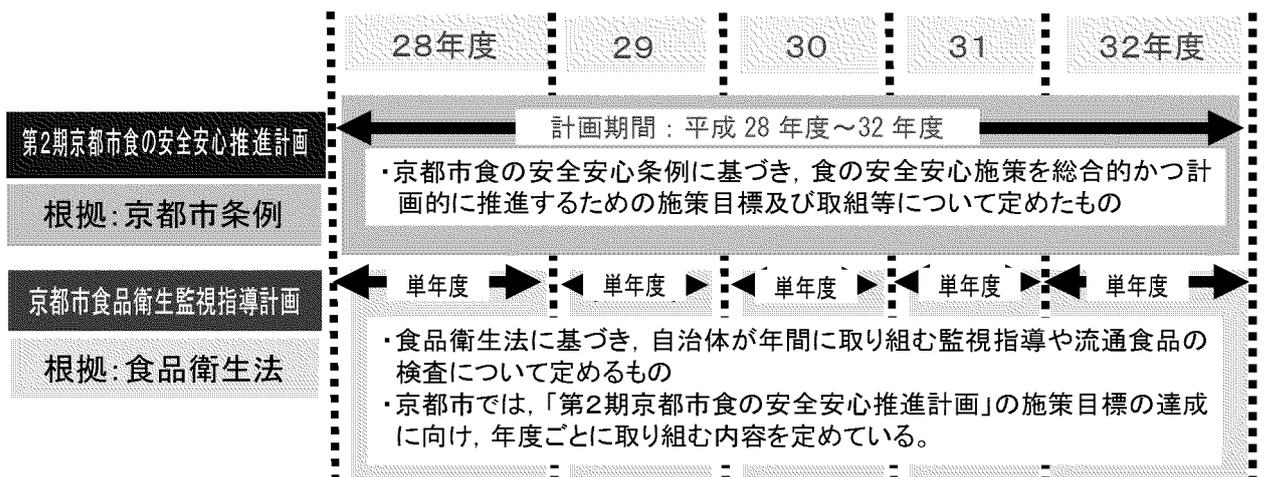
京都市では、平成22年4月に市民及び観光旅行者等の健康保護を目的とし、「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」（以下「条例」という。）を施行しました。条例では、三つの基本理念にのっとり、京都市、食品等事業者及び市民等が、それぞれの責務や役割を担い、食の安全安心施策に取り組むこととしています。また、条例第9条の規定に基づき、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための目標や取組等を定めた「京都市食の安全安心推進計画（以下「推進計画」という。）」（計画期間：平成23年度～27年度）に基づき、市民や事業者の皆様とともに、京都の食の安全安心を確保するための取組を進めてきました。

さらに、計画期間の満了に当たり、これまでの計画をより進化させ、食の安全安心を推進していくため、平成28年3月に「第2期京都市食の安全安心推進計画（以下「第2期推進計画」という。）」を策定しました。第2期推進計画では、「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」を目指すべき姿とし、「食の安全性の確保」と「安心できる食生活の実現」の二つを施策の柱として掲げ、行政による効率的・効果的な監視や検査の実施、食品等事業者による自主衛生管理の推進、リスクコミュニケーションの充実等を図ることとしています。

「平成29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29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、第2期推進計画の施策目標を着実に達成するために策定するものです。



2 第2期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29年度京都市食品衛生監視指導計画の実施期間 平成29年4月1日から平成30年3月31日まで

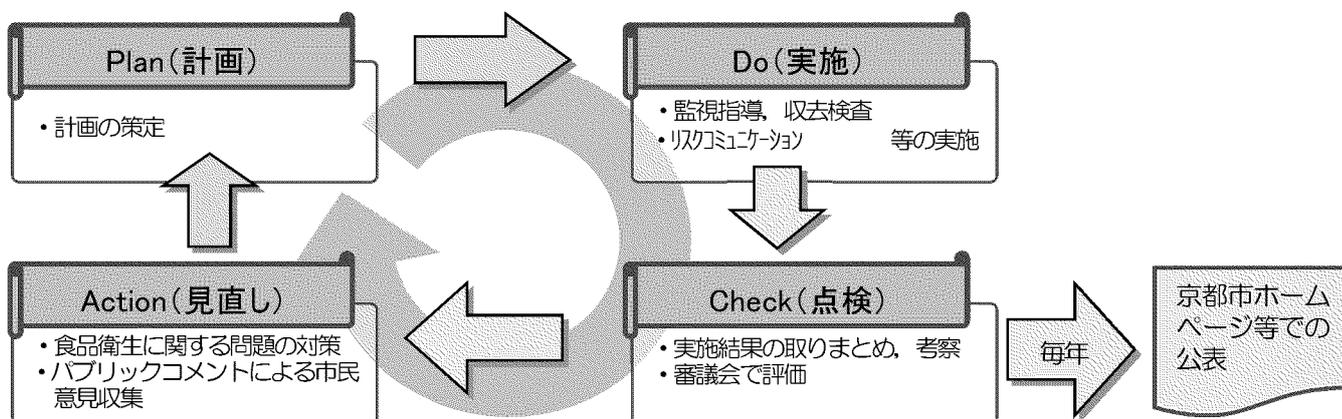
4 京都市食品衛生監視指導計画の評価・公表

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PDCA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》



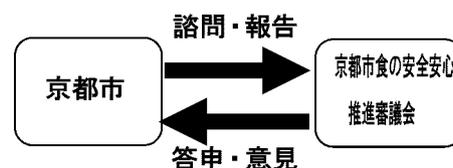
※ 京都市食の安全安心推進審議会とは

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名で構成されています。平成22年4月に設置し、これまで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、京都市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>)

京都市及び京都市食の安全安心推進審議会との関係図

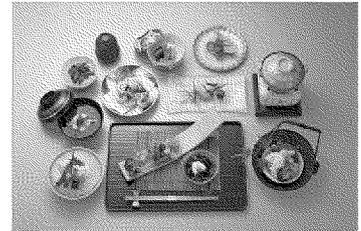


Ⅱ 平成29年度京都市食品衛生監視指導計画の特色

1 効率的な監視や検査の実施

(1) 京都の特色を活かした監視の実施

「京の食文化」を支える食品（和食、和菓子等）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）検査による科学的根拠に基づいた衛生指導を行います。

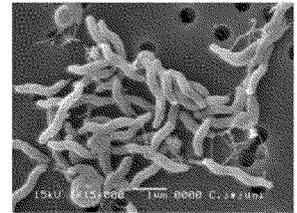


(2) アレルギー物質の検査の実施

市内で製造・流通する食品について、表示義務のあるアレルギー物質（「乳」や「卵」など）の検査を実施し、適切に表示されているか確認することで、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) カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策

カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉の生食や加熱不足が原因となっていることが多いため、飲食店等において鶏肉の収去（抜取り）検査を実施し、科学的根拠に基づく指導を行うとともに、消費者、特にカンピロバクター食中毒の患者の多い若年層への啓発を重点的に行います。



※カンピロバクター電子顕微鏡写真
(出典：食品安全委員会事務局資料)

2 HACCP方式による衛生管理の導入促進

(1) HACCP導入支援

国は、平成28年3月から「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を開催し、食品衛生法等におけるHACCP方式による衛生管理の制度化に向けた検討を進めています。平成29年度においては、国の動向も踏まえ、期間を定め、和食、和菓子等の製造業者を対象として、講習会の開催等、HACCP導入支援事業を実施します。

(2) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の推進

平成28年度においては、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を一層推進するため、本制度を運用する中で判明した課題を解消し、将来的なHACCP方式による衛生管理の制度化に対応できるよう本制度の見直しを行う予定です。平成29年度においては、上記HACCP導入支援事業と併せて本制度を周知するなど、更なる制度の普及、推進を図ります。



3 リスクコミュニケーションの推進

食品の安全性確保に向けた行政や食品等事業者の取組について、SNS（おあがりフェイスブック）等を用いて積極的に情報発信するとともに、市民の皆様が自ら食品の安全性について考え、理解を深めていただく機会（食品工場見学会や体験型手洗い講習会など）を充実させます。

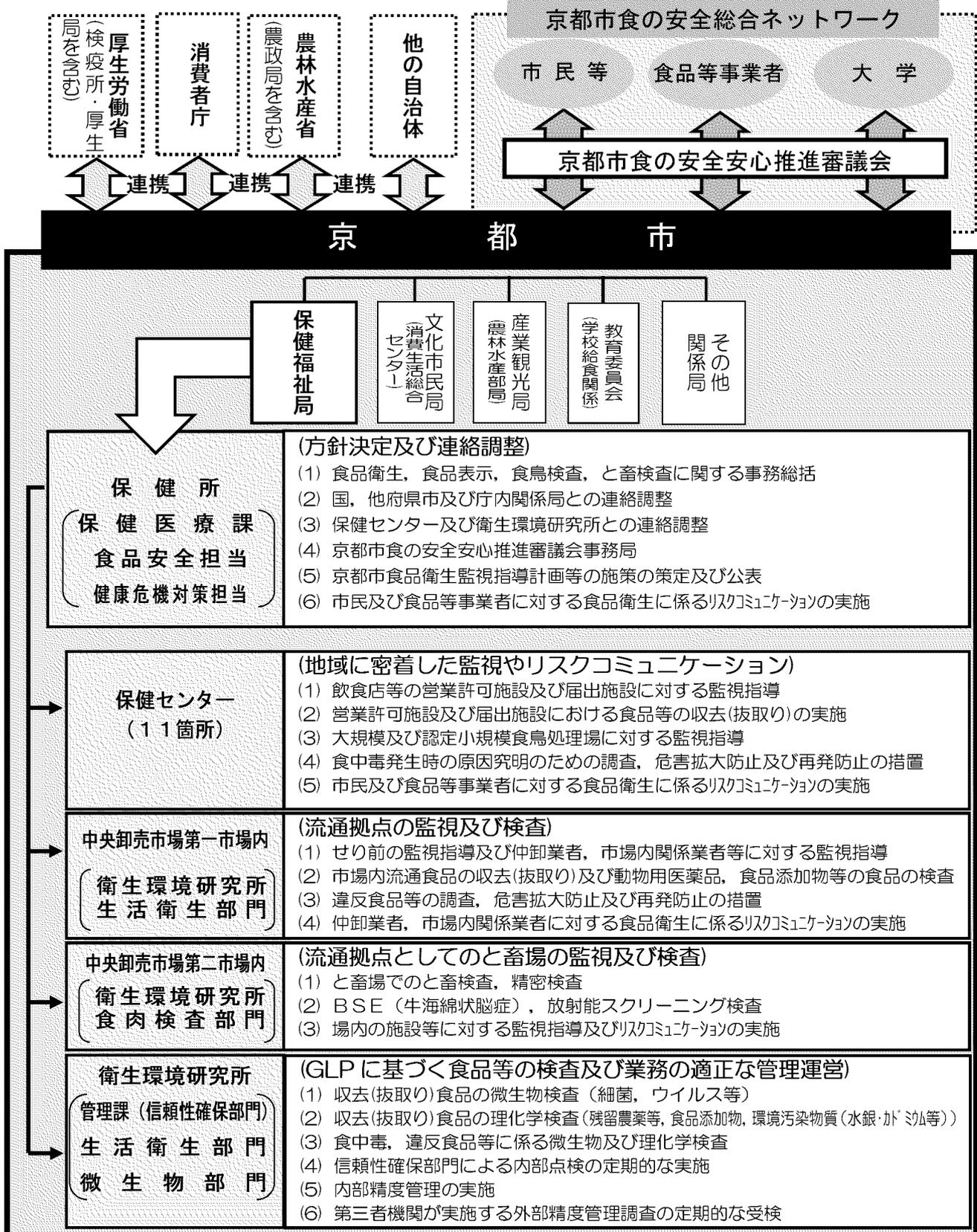
また、平成28年度に作製予定の幼児や小学生及びその保護者が一緒に学べる手洗い動画を活用し、次世代を担う若年層へ食の安全安心に関する適切な情報発信と正しい知識の普及を図ります。



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下、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、庁内関係局や国、他自治体等の関係機関とも連携を図り、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」、「食品表示法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」、「と畜場法」、「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、過去の食中毒・違反の発生状況や食品の製造・提供数、食中毒の危険性が高い食品の取扱状況などを総合的に勘案したうえで4段階に区分して、下図の監視指導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2回以上	・過去1年間に食中毒・違反等の原因となった施設 ・大規模調理施設(保育所、小学校、福祉施設、病院等の給食施設及び宿泊施設) ・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) ・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)
C	年1回以上	・京の食文化を代表する食品製造施設 ・生食用食肉取扱施設 ・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り扱っている施設) ・食鳥処理施設(生鳥取扱施設以外) ・京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度取得施設 ・A、B、Dの区分に該当しないその他の施設
D	必要に応じて	・飲食店営業及び喫茶店営業施設のうち、自動販売機又は移動販売施設 ・許可を要しない食品販売施設(農産物の販売施設等)

監視指導項目

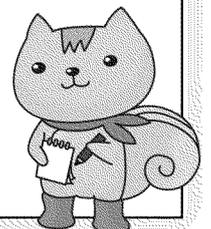
施設や食品の取扱いに関する項目

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づく、下記①～⑤の基準遵守について監視指導を実施します。

- 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(従来型基準又はHACCP導入型基準)、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
- ⑤ 食品衛生責任者の設置

食品供給行程の各段階における監視指導項目

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「食品供給行程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目」(P14別紙1)に基づき監視指導を実施します。



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、対象施設の特性を踏まえ、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、更なる食の安全性の確保に努めます。

3 一斉監視等の実施

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は、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、重点的に監視指導を実施します。

また、一度に大量に調理がなされる集団給食施設や宿泊施設など、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。

更に、観光都市である京都の地域特性を考慮し、京の食文化を代表する食品製造施設における HACCP システムの導入支援を強化します。

(1) 実施時期

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
			夏期一斉取締り						年末一斉取締り		
大規模調理施設（集団給食施設・宿泊施設・弁当調製所等）重点監視											
飲食店重点監視（ノロウイルス・カンピロバクテリア対策）											
生食用食肉等取扱施設一斉監視（カンピロバクテリア対策を含む）						ふぐ処理施設一斉監視 魚介類販売施設、飲食店等					
路上弁当販売重点監視						HACCP等導入支援強化 菓子・そうざい製造施設等					
食品表示法の周知											

(2) 実施内容

一斉監視等	内容等	主な対象施設	時期
夏期一斉取締り	食品の事故が多発する夏期に食中毒の発生や不良食品等の流通を排除するため、監視指導を強化します。食品表示に関しても重点的に監視指導します。	大量調理施設、広域流通食品製造・販売施設、魚介類・卵・食肉関係施設等	7月～8月
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。食品表示に関しても重点的に監視指導します。	大量調理施設、広域流通食品製造・販売施設、魚介類・卵・食肉関係施設等	11月～12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。また、京都市を訪れる観光旅行者の食中毒の発生を排除するため、食事を提供する宿泊施設に対して重点的に監視指導します。	大規模調理施設（社会福祉施設等の集団給食施設、宿泊施設、弁当調製所、仕出し屋等）	4月～12月
飲食店重点監視	施設の衛生管理やノロウイルス・カンピロバクテリア対策等について、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
生食用食肉等取扱施設一斉監視	カンピロバクテリアや腸管出血性大腸菌 O157 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
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
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～8月
HACCP等の導入支援強化	食品の安全性の更なる向上が期待できる HACCP や「京・食の安全衛生管理認証制度」の導入支援を強化します。	京の食文化を代表する食品製造施設（菓子・そうざい製造施設等）	9月～11月
食品表示法の周知	「食品表示法」による食品表示の新制度や食品表示基準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

市内で製造又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。収去到当たっては、過去の違反の発生状況及び食品の流通状況等を踏まえ、効果的かつ効果的な収去検査を実施します。

(2) 平成29年度収去検査計画

平成28年度に引き続き、アレルギー物質の検査や京の食文化を代表する和食や和菓子等の検査を実施します。

検体の種類	29年度検体数 ()内は全検体数に占める割合	28年度検体数 ()内は全検体数に占める割合
和食(残置食等)	235 (12.9 %)	238 (12.0 %)
漬物	130 (7.1 %)	133 (6.6 %)
パン類	20 (1.1 %)	22 (1.1 %)
和菓子	110 (6.0 %)	113 (5.6 %)
洋菓子	20 (1.1 %)	20 (1.0 %)
鶏肉(食中毒菌)	83 (4.6 %)	80 (4.0 %)
アレルギー物質*	210 (11.5 %)	210 (10.5 %)
魚介類及びその加工品(生食用鮮魚介類を含む)	182 (10.0 %)	188 (9.3 %)
冷凍食品	20 (1.0 %)	22 (1.1 %)
肉卵類及びその加工品(鶏肉除く)	174 (9.5 %)	193 (9.7 %)
乳	10 (0.6 %)	11 (0.5 %)
乳製品	18 (1.0 %)	20 (1.0 %)
アイスクリーム類・氷菓	20 (1.1 %)	22 (1.1 %)
穀類及びその加工品	50 (2.7 %)	55 (2.7 %)
野菜・果物及びその加工品	58 (3.2 %)	63 (3.1 %)
清涼飲料水	15 (0.8 %)	12 (0.6 %)
油脂類	3 (0.2 %)	3 (0.1 %)
輸入食品	210 (11.5 %)	242 (12.2 %)
放射能検査*	120 (6.6 %)	137 (6.8 %)
その他の食品(路上販売弁当)	30 (1.7 %)	50 (2.5 %)
その他の食品	37 (2.0 %)	40 (2.0 %)
器具及び容器包装	70 (3.8 %)	131 (6.5 %)
合計	1,825	2,005

*アレルギー物質及び放射能検査については、検体の種類が未定のため、検査項目名を記載していません。

(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

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効果的な調査、指導を実施します。

食中毒の発生原因となった施設については、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、当該食品の販売施設又は製造施設等を迅速に調査し、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。

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、異物混入、カビの発生、食品表示の誤り、異味異臭等の違反・不良食品に関する届出や相談を受け付けます。

また、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、関係する販売施設や製造施設等の調査を行い、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、食の安全安心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、HACCPによる衛生管理の推進や、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及等を通じて、食品等事業者による自主衛生管理の更なる推進を図ります。

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」（以下「管理運営基準条例」という。）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) HACCPによる衛生管理の推進

京都市では、平成27年3月、食品等事業者が遵守すべき基準を定めた管理運営基準条例を改正し、従来の衛生管理の基準に加え、新たに危害分析・重要管理点（HACCP）方式による基準を定めました。

国は、平成28年3月から「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を開催し、食品衛生法等におけるHACCP方式による衛生管理の制度化に向けた検討を進めています。平成29年度においては、国の動向も踏まえ、期間を定め、食品（特に京の食文化を支える食品）の製造業者を対象として、講習会の開催等、HACCP導入支援事業を実施します。

(3) 「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の活用及び普及

本制度は京都市独自の制度であり、HACCPの考え方を一部取り入れ、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を評価、認証するものです。

平成28年度においては、食品等事業者による自主衛生管理の更なる推進を図るため、本制度について、自主衛生管理の状況に応じたランク分けや、業種ごとに到達目標を明確化するなど、見直しを行う予定です。平成29年度においては、上記HACCP導入支援事業と併せて食品等事業者に本制度を周知するなど、更なる制度の推進を図ります。

また、併せて、本制度の普及を目的に、認証取得事業者の取組を広く消費者等に情報発信していきます。

(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」でそれぞれ規定されてきた食品表示の方法が、「食品表示法（平成27年4月1日施行）」の規定により定められた「食品表示基準」に一元化されました。

食品表示法は経過措置期間（食品表示基準に基づく新しい表示への移行の猶予期間）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、平成28年度に引き続き、本基準の周知徹底を図ります。

(5) 食品衛生責任者の育成

管理運営基準条例では、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。

Ⅷ 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、食育事業とも連携し、ホームページや市民しんぶん、SNS等を活用した情報の提供、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 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」、「フェイスブック」、「みやこ健康・安全ねっと」、地下鉄広告、新聞広告及びホームページ等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
	「健康長寿のまち・京都食育プラン」に基づく食育事業（地域における料理教室等の体験学習等）と連携した、食の安全安心に関する情報発信	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）
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

2 参加型リスクコミュニケーションの推進

リスクコミュニケーションを効果的に実施するため、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。（年間参加者目標：400人）

(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。



厨房見学の様子

(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企画・実施します。



洋菓子づくりの様子

3 次世代を担う若年層へのリスクコミュニケーションの推進

(1) 家庭内食中毒予防体験学習（小学生向け）の実施

平成27、28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、食中毒菌の検鏡や、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）検査体験等を実施します。



食中毒菌検鏡の様子

(2) 大学生向け食品衛生講習会の実施

多くの大学や学生等が集まる「大学のまち・京都」の特色を踏まえ、次世代を担う大学生や専門学校生に対し、食の安全安心に関する食品衛生講習会を開催し、食への関心や知識を有する学生の養成を図ります。

4 カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策の啓発

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。また、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「手洗いチェッカー」を活用した啓発を実施します。

5 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。



6 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月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
事業者向け講習会 周知強化月間			地域模擬店注意啓発 強化月間（夏祭り）					地域模擬店注意啓発 強化月間（餅つき）			
			大学生向け講習会 実施強化月間						ノロウイルス予防啓発 実施強化月間		
			カンピロバクター予防啓発 実施強化月間			食品工場見学会					
						地域密着型リスクコミュニケーション (食品表示体験学習会、体験型手洗い講習会等)					
			夏休み食品衛生学習 ● 家庭内食中毒予防体験学習								

7 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、平成28年度作製予定の幼児や小学生及びその保護者が一緒に学べる手洗い動画を活用し、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

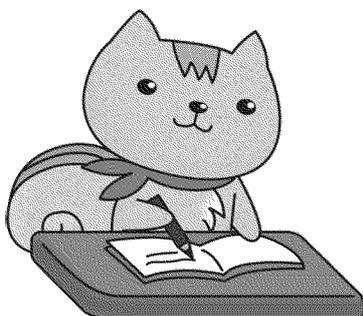
(1) 食品衛生監視員及び検査員に対する研修の実施

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。



食品供給行程(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	目的	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
(1)食肉、食鳥肉及び食肉製品	●腸管出血性大腸菌0157、カンピロバクター、サルモネラによる食中毒の発生防止	【食肉処理業、食肉製品製造業】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入時のチェック ・製造、加工に係る記録の作成と保存 ・食肉、食鳥肉、食肉製品の検査	【食肉販売業、そうざい製造業、飲食店営業等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底 ・十分な加熱の徹底
(2)乳及び乳製品	●サルモネラ、黄色ブドウ球菌、リステリアによる食中毒の発生防止	【乳製品製造業】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入時のチェック ・製造、加工に係る記録の作成と保存 ・乳、乳製品の検査	【乳類販売業、集団給食施設等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底
(3)食鳥卵	●サルモネラによる食中毒の発生防止	【卵選別包装業、液卵製造業】 ・微生物汚染の防止の徹底 ・受入時の異常卵のチェック ・製造、加工に係る記録の作成と保存	【菓子製造業、飲食店営業、食鳥卵販売業等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底 ・十分な加熱の徹底
(4)魚介類及び魚介類加工品	●腸炎ビブリオによる食中毒の発生防止 ●寄生虫等による食中毒の発生防止	【魚肉ねり製品製造業、魚介類加工業等】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入時のチェック ・製造、加工に係る記録の作成と保存 ・生食用魚介類取扱の法令遵守の徹底 ・鮮魚介類、魚肉練り製品の検査	【魚介類せり売り営業、魚介類販売業、飲食店営業等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底 ・十分な加熱の徹底 ・貝毒、微生物等の検査
	●自然毒(ふぐ毒、貝毒)による食中毒の発生防止	【ふぐ処理施設】 ・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 ・適正な廃棄物(有毒部分)処理の徹底	【ふぐ処理施設】 ・専任のふぐ処理師のもと、有毒部位の除去等、適正なふぐ処理の徹底 ・ふぐの適正な処理の徹底 ・製品の適正表示
(5)野菜、果実、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品(有毒植物及びキノコ類を含む。)	●腸管出血性大腸菌0157による食中毒の発生防止 ●残留農薬基準違反の食品の排除 ●自然毒(キノコ毒等)による食中毒の発生防止	【そうざい製造業、かん詰又はびん詰食品製造業等】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入時の残留農薬検査結果のチェック ・製造、加工に係る記録の作成と保存 ・加工食品の検査	【飲食店営業】 ・生食用野菜、果実等の衛生的な取扱い ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底

その他の監視指導項目

- ア 食品添加物(その製剤を含む。)の製造者及び加工者並びに添加物を使用する食品の製造者及び加工者に対し、使用添加物の確認の徹底を指導します。
- イ 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 と畜場及び食鳥処理場における監視指導項目

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

- (1) 健康な獣畜又は食鳥の搬入推進を指導します。
- (2) 獣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) 獣畜又は食鳥の動物用医薬品等の使用状況を踏まえ、その残留物質の検査を実施します。
- (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29年度 収去検査計画表

(別紙2)

	収去機関			検査機関			検査内容*										
	収去検体数	生活衛生部門 (中央卸売市場内)		検査検体数	衛生環境研究所 (本所)		細菌	ノロウイルス	残留農薬	動物用医薬品等	食品添加物	遺伝子組換え食品	成分規格	自然毒	放射能検査	環境汚染物質	その他
		保健センター	食肉検査部門 (畜場内)		微生物部門	生活衛生部門											
魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	109	20	89	109	22	64	23	10	12		12		28	5		64	
冷凍食品	20	20		20	20								20				
魚介類加工品	73	23	50	73			73			53			10	10			
肉卵類及びその加工品	257	156	9	257	107		150	103		15			14				
乳	10	10		10			10						10				
乳製品	18	18		18	5		13			13			15				
アイスクリーム類・氷菓	20	20		20	20								20				
穀類及びその加工品	50	50		50	10	40		10		10	20					10	
野菜・果実及びその加工品	58	10	48	58			10			10							
菓子類	130	130		130	100		30	100		30							
清涼飲料水	15	15		15	10	5							15				
油脂類	3	3		3			3			3							
漬物	130	130		130	30	40	60	30		100							
輸入食品	210	150	60	210	25	63	122			110			30				
残置食	150	150		150	150			150									
その他の食品	172	165	7	172	102	15	55	102		55							
器具及び容器包装	70	65	5	70			70										70
放射能対策	120	60	60	120		120									120		
アレルギー物質	210	210		210		210											210
合計	1,825	1,405	328	1,825	601	605	619	505	12	399	20	162	15	120	74	280	

(※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う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、ヒブリア科、サルモネラ、セレウス、ウエルシユ菌、カンピロバクター、病原大腸菌、エロモナス、プレジオモナス、リステリアなど
ノロウイルス	食中毒の原因物質であるノロウイルスについてPCR法により迅速に検査し、危害の拡大防止に努めます。
残留農薬	農産物・輸入食品中に残留している農薬の検査を行い、基準値を超える食品の排除に努めます。
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。 実施にあたっては国のモニタリング検査実施要領に基づいて実施します。 【項目】抗生物質、合成抗菌剤、寄生虫用剤など
食品添加物	添加物は、使用できる食品の種類や使用方法等の使用基準が定められており、使用実態に応じた添加物の検査を行うことにより違反食品の排除に努めます。 【項目】保存料、甘味料、漂白剤、着色料、殺菌剤、酸化防止剤、発色剤、品質保持剤
遺伝子組換え食品	大豆加工品、とうもろこし加工品、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、生食用力キ、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29年度 市内保健センターにおける監視指導計画表

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
一斉監視		大規模調理施設重点監視 ●集団給食施設、弁当調製所、宿泊施設等に対する重点監視		夏期一斉取締り 夏期の食中毒発生防止等を図る。		年末一斉取締り 年末の食中毒発生防止等を図る。					飲食店重点監視 ●飲食店に対する施設の衛生管理等の重点監視	
リスクコミュニケーション強化月間		事業者向け講習会 周知強化月間	路上弁当販売重点監視 ●路上での弁当販売者、当該弁当の製造施設に対する重点監視	生食用食肉等取扱施設一斉監視 ●焼肉店等飲食店、食肉処理、食肉販売施設に対する重点監視			HACCP等導入支援強化 ●菓子・そうざい製造施設等に対する支援強化	ふぐ処理施設一斉監視 ●ふぐ処理施設、未処理ふぐ販売施設、魚介類販売業、飲食店等に対する重点監視				
食品表示の監視(通年)				地域模倣店注意啓発強化月間(夏祭り) 学祭向け講習会 周知強化月間						地域模倣店注意啓発強化月間(餅つき)		
輸入食品対策				カンピロバクター予防啓発、家庭内食中毒予防体験学習 実施強化月間								
食中毒対策												
食鳥処理場の監視												
自主衛生管理推進及び食品等事業者の育成												
リスクコミュニケーション												
食品表示の監視(通年)												
輸入食品対策												
食中毒対策												
食鳥処理場の監視												
自主衛生管理推進及び食品等事業者の育成												
リスクコミュニケーション												

平成29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	<p>○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ふき取り検査） ○BSEスクリーニング検査（48箇月齢超の牛）</p>											
食品衛生法に基づく検査	<p>○動物用医薬品(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） ○^み取^し疵検査（*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）</p>											
監視指導	<p>と畜場及び許可施設等の監視指導</p> <p>夏期一斉取締り ○食中毒多発時期の衛生管理の徹底を図る。</p> <p>年末一斉取締り ○食肉流通量が増える年末における衛生管理の徹底を図る。</p>											
リスクコミュニケーション (情報の収集・提供・普及啓発)	<p>場内事業者に対する講習会</p> <p>場内事業者に対する講習会</p>											

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）
- 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

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
- 食品供給行程（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

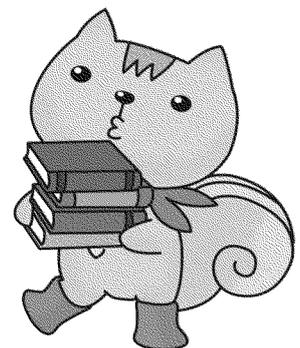
- HACCP（ハサップ）
- PCR法
- ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府条例)
- ポジティブリスト制度

ま

- みやこ健康・安全ねっと（健康危機管理情報電子メール配信）
- 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度

ら

- リスクコミュニケーション
- リステリア



あ

○ アレルギー物質を含む食品

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

食品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

人の健康を損なうおそれがあったり、食品衛生法又は食品表示法に定められた規格や基準に適合しない食品や添加物です。

○ 牛海綿状脳症(BSE)

BSEはBovine Spongiform Encephalopathyの略。牛の病気の一つです。

BSEプリオンと呼ばれる病原体が、主に牛の脳に蓄積することによって、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などの中枢神経症状を呈し、死に至ると考えられています。

○ 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

手荒れや化膿薬のある人は、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℃、1分間以上)を行う。

○ 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。

○ 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目標や取組等を定めた計画です。平成23年3月に第1期推進計画（計画期間：平成23年度～27年度）を策定し、計画期間の満了に当たり、これまでの計画をより進化させ、食の安全安心を推進していくため、平成28年3月に第2期推進計画（計画期間：平成28年度～32年度）を策定しました。第2期推進計画では、「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」を目指すべき姿とし、「食の安全性の確保」と「安心できる食生活の実現」の二つを施策の柱として掲げ、行政による効率的・効果的な監視や検査の実施、食品等事業者による自主衛生管理の推進、リスクコミュニケーションの充実等を図ることとしています。

○ 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、更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。

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は放置しておかない。

サラダなどで使う野菜は、十分に洗浄する。

まな板や包丁などは常に洗浄消毒し、清潔にしておく。

あまり大量に作り置きしない。カメ類、爬虫類、ペットに触った後は手を洗う。

○ 残置食

残置食とは、食中毒等の食品衛生上の事故が発生した時に、原因食品を追求するために検査用に保存している食品（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言います（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「中抜とたい」と言います。）

《 食 鳥 検 査 》 厚生労働大臣が指定した検査機関の食鳥検査員（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るため、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。

○ 食品供給行程（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ごと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ましたが、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。

○ GLP（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、魚肉ね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日付けで、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O157

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)**
原材料の受入から最終製品の出荷までの各工程ごとに、微生物による汚染や金属の混入など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、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。
- **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、電子メールにより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。
なお、平成28年度には、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を一層推進するため、本制度を運用する中で判明した課題を解消し、将来的なHACCP方式による衛生管理の制度化に対応できるよう制度の見直しを行いました。
平成29年2月末までに〇〇〇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 倦怠感、発熱を伴うカゼ様症状
妊婦、乳幼児、高齢者では重症になることがある

《 主な原因食品 》

ナチュラルチーズ，生ハム，肉や魚のパテ，スモークサーモン

《 対 策 》

期限内に食べきるようにし，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。