

第21回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 平成29年3月22日（水）午後2時から午後4時まで

2 場 所 京都ロイヤルホテル&スパ 2階 翠峰

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 食の安全安心に係る取組状況について

(4) 議 題

ア 「食の安全・安心デー」の制定について

イ 平成29年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について

(5) 閉 会

配付資料

- 【資料1】 平成29年度の監視体制について
- 【資料2】 食の安全安心に係る取組状況について
- 【資料3】 「食の安全・安心デー」の制定について
- 【資料4】 平成29年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）に係る市民意見募集の結果について
- 【資料5】 平成29年度京都市食品衛生監視指導計画（案）

平成29年4月3日（月）から

生活衛生、食品衛生等に関する新規許可申請・各種届出先が変わります

窓口変更のお知らせ

京都市では、旅館業や飲食店等の営業許可の手続きや、食中毒などの健康危機管理業務を、全市で一箇所の拠点に集約します。

これに伴い、各区役所保健センターで取り扱っていた、旅館業、理容所・美容所等の生活衛生、飲食店等の食品衛生に係る許可申請、各種届出等の窓口について、平成29年4月3日（月）から次のとおり変更します。

このほか、あん摩マッサージ指圧師、はり師、きゅう師及び柔道整復師の施術所、特定給食施設等に関する届出先も変更します。

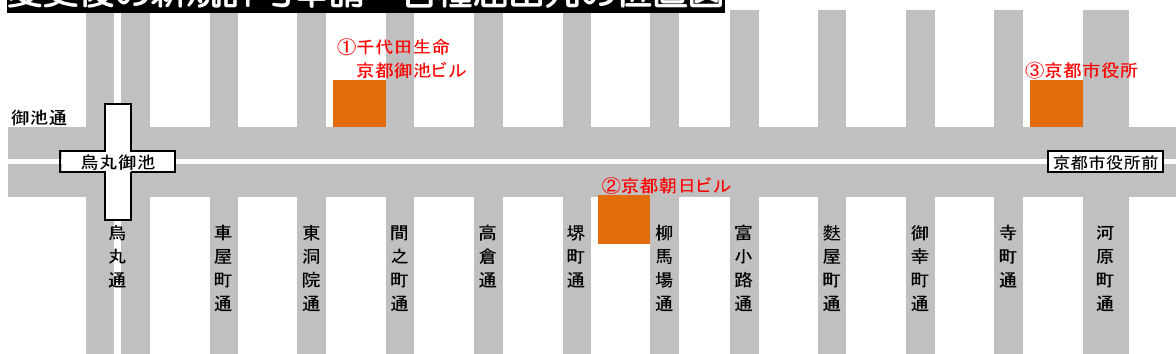
なお、生活衛生・食品・犬猫等に係る身近な相談、事業者からの許可の更新・住所変更の届出等簡易なものについては、区役所・支所（支所については新たに窓口を設置）においても取り扱います。

変更後の新規許可申請・各種届出先の概要

取扱い業務	受付窓口（所在地・電話番号）
・ 旅館業の営業許可	①医療衛生センター（仮称） 所在地：中京区御池通高倉西入高宮町200番地 千代田生命京都御池ビル2階，6階 TEL：075-746-7209
・ 生活衛生 理容所，美容所，クリーニング所の届出， 公衆浴場等の営業許可	①医療衛生センター（仮称） 所在地：同上 【北区，上京区，左京区，東山区担当】 TEL：075-746-7211 【中京区，下京区担当】 TEL：075-746-7212
・ 食品衛生 飲食店等の営業許可， 食鳥処理業の許可， ふぐ処理業の認証， 食中毒に係る対応	【山科区，南区，伏見区担当】 TEL：075-746-7213 【右京区，西京区担当】 TEL：075-746-7214
・ あん摩マッサージ指圧師， はり師，きゅう師及び柔道 整復師の施術所等の届出	②医務衛生課 医務担当 所在地：中京区柳馬場通御池下る柳八幡町65番地 京都朝日ビル6階 TEL：075-213-2983
・ 特定給食施設の届出	③保健医療課 食育推進担当 所在地：中京区寺町通御池上る上本能寺前町488番地 京都市役所本庁舎4階 TEL：075-222-3424

※医療衛生センター（仮称）等の組織名称につきましては、決まり次第改めてお知らせします。

変更後の新規許可申請・各種届出先の位置図



食の安全安心に係る取組状況について

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牛海綿状脳症（以下、「BSE」という。）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) 国内のBSE対策については、検査の開始から15年以上が経過し、国内外のリスクが大きく低下したことを踏まえ、厚生労働省は、平成29年2月13日付けで、平成29年4月1日以降、48か月齢超の健康牛に係るBSE検査を廃止する省令を公布した（別添参照）。
- (3) これを受け、本市においても、平成29年4月1日以降は、48か月齢超の健康牛に係るBSE検査を廃止するとともに、病畜（運動障害等の神経症状が疑われる牛等）については、引き続き、BSE検査を実施することとした。

2 BSE検査の経過について

平成13年	9月10日	国内初のBSE感染牛を確認
	10月18日	全国の自治体でBSE全頭検査を開始
平成17年	8月1日	省令による検査対象月齢の引き上げ（0→21か月齢以上） ※ 本市は全頭検査継続
平成25年	4月1日	省令による検査対象月齢の引き上げ（21→30か月齢超） ※ 本市は全頭検査継続
	7月1日	省令による検査対象月齢の引き上げ（30→48か月齢超） <u>※ 本市を含む全ての自治体で全頭検査を見直し、以後は48か月齢超の牛のみ検査継続</u>
平成27年	12月18日	48か月齢超の健康牛のBSE検査廃止に伴うリスク評価について厚生労働省が食品安全委員会へ諮問
平成28年	8月30日	食品安全委員会から、リスクは極めて低い旨の答申
平成29年	2月13日	厚生労働省令の公布
	4月1日	改正省令の施行

【本市におけるBSE検査実績等】

年 度	23	24	25	26	27
と畜頭数	9,677	11,634	12,541	13,021	10,801
BSE検査数	9,677	11,634	2,931	286	285
検査体制	全頭検査		H25.7～ 48箇月超齢の牛のみ検査		
検査結果	全て「陰性」				

生食発0213第1号
平成29年2月13日

各 $\left(\begin{array}{c} \text{都道府県知事} \\ \text{保健所設置市長} \end{array} \right)$ 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部長
(公 印 省 略)

厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する
省令について

厚生労働省関係牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令
(平成29年厚生労働省令第7号)が本日公布され、平成29年4月1日から施行
されることとされたところです。改正の趣旨等は下記のとおりですので、その
運用に遺漏のないよう配慮願います。

記

第1 改正の趣旨

国内の牛海綿状脳症（BSE）対策を開始して15年以上が経過し、国内外
のリスクが大きく低下したこと及び内閣府食品安全委員会の食品健康影響評
価の結果（平成28年8月）を踏まえ、健康牛に係るBSE検査を廃止する。

第2 改正の内容

健康牛に係るBSE検査を廃止するため、厚生労働省牛海綿状脳症対策特置
法施行規則（平成14年厚生労働省令第89号）第1条の規定を削除する。

第3 施行期日

平成29年4月1日から施行する。

第4 留意事項

と畜場におけるBSE等に係るスクリーニング検査等の実施要領の改正については別途通知する。

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、リーディング事業の一つとして、「京・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及」を掲げ、HACCP方式の将来的な義務化も見据え、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、現在の制度の見直しを行うこととしている。
- (2) 国は、HACCP方式の将来的な義務化を見据え、「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」（以下、「検討会」と言う。）を設置し、具体的な枠組み等について検討を行い、最終とりまとめ（概要については別紙1参照）を公表した。
- (3) 本市においては、国の検討状況を踏まえながら、事業者の意識調査を目的としたアンケート等を実施し、制度の見直しについて検討を進めた。

【アンケート結果等】

1 現行制度の課題

- ・ 提供食品数が多い業種（飲食店営業等）の認証取得事業者が少ない。
- ・ 中小及び零細企業にとっては認証取得のハードルが高い。

2 事業者の意識等

- ・ 認証取得事業者は、「制度の社会的認知度の向上」等を求めている。
- ・ 認証を取得しない理由の大半は「制度を知らなかった」ためである。
- ・ 認証取得事業者も非取得事業者も、行政に「書類作成の補助」を求めている。

2 制度の見直しの方向性

- (1) 国の検討会の最終とりまとめでは、衛生管理の基本的な考え方として、「一般衛生管理の着実な実施が不可欠であり、その上でHACCPによる衛生管理の手法を取り入れる」と示されたことを踏まえ、一般衛生管理の実施とHACCPの実施のそれぞれを後押しできる形で見直しを行う。
- (2) 見直しは段階的に実施し、まず、現行制度よりも取組が容易となるように認証のランク分けを行い、制度への事業者の参加を促すことで、事業者全体の衛生管理に関する意識のボトムアップを図る。
- (3) 次に、HACCPの義務化に係る基準を国が検討中であることから、当該基準が定まった段階で、当該基準に準拠する形で、現行制度よりも高度な認証のランクを設け、事業者のHACCPによる衛生管理をより一層推進する。

最終取りまとめの概要

1 衛生管理についての基本的な考え方

- 一般衛生管理の着実な実施が不可欠
- その上で、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れる

2 適用する基準の考え方

- 我が国でHACCPを制度化するに当たっては、Codexガイドラインに基づくHACCPの7原則を要件とする基準（基準A）を原則とする
- ただし、Codexガイドラインに基づく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については、Codex 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

	基準A	基準B
対 象	・全ての事業者 (基準B適用業者を除く)	・小規模事業者（従業員一定以下） ・提供食品が多く、変更頻度が高い業種（飲食業、小売業）等
衛生管理手法	・HACCP (Codexガイドライン)	・HACCPの考え方に基づく衛生管理
要 求 事 項	・7原則12手順	・7原則12手順を一部緩和
導入支援策	・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 ・HACCPプランの策定支援のWEBツール等のシステムを開発	・個別の食品又は業態ごとに、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、事業者を提供

※ 基準A、Bの内容は平成29年度中に定められる予定

3 今後の課題（抜粋）

(1) 基準Bの内容

- 範囲について従業員数、対象となる食品の業態や業種の特徴等を踏まえ、対象となる業種における実現性も十分に配慮して、総合的に検討
- 食品の業態や特性に配慮し、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

(2) 食品衛生法の許可業種

- 食品衛生法の許可業種（34業種）以外の業種も含め、HACCP制度化の対象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

第3 平成28年度 京都市における食中毒について

1 発生状況

平成28年度（平成29年3月10日現在）に、本市で発生した食中毒事件数は9件、患者数は61人となっており、発生月に偏りは認められませんでした。過去20年の間で、食中毒事件数、患者数ともに最少となっています。

病因物質別にみると、カンピロバクターによるものが4件と最も多く発生しています。また、平成28年度は、アニサキスやクドア・セプテンブクタータといった寄生虫による食中毒も計2件発生しています。

表 京都市における食中毒の月別発生状況【平成28年度】

発生日	事件数	患者数	病因物質
4月	2	20	カンピロバクター クドア・セプテンブクタータ
5月	—	—	—
6月	2	19	ノロウイルス カンピロバクター
7月	—	—	—
8月	2	13	カンピロバクター サルモネラ属菌
9月	—	—	—
10月	1	3	カンピロバクター
11月	1	5	ノロウイルス
12月	1	1	アニサキス
1月	—	—	—
2月	—	—	—
3月	—	—	—
計	9	61	

2 本市食中毒事件における主な病因物質（過去5年間）

過去5年間の総事件数は57件であり、病因物質別では、ノロウイルスが20件、カンピロバクターが19件と全事件数の約7割を占めています。

	事件数 (患者数)	病因物質上位3項目（事件数、患者数）					
		カンピロバクター	ノロウイルス	サルモネラ	カンピロバクター	ノロウイルス	サルモネラ
平成28年度 (平成29年3月10日時点)	9件 (61人)	4件 (27人)	2件 (17人)	1件 (9人)	2件 (17人)	2件 (75人)	1件 (9人)
平成27年度	13件 (268人)	6件 (59人)	2件 (93人)	2件 (75人)	2件 (93人)	2件 (75人)	2件 (75人)
平成26年度	12件 (1,002人)	5件 (46人)	3件 (31人)	1件 (900人)	3件 (31人)	1件 (900人)	1件 (900人)
平成25年度	11件 (286人)	4件 (29人)	2件 (50人)	2件 (16人)	4件 (29人)	2件 (50人)	2件 (16人)
平成24年度	12件 (627人)	10件 (496人)	1件 (118人)	1件 (13人)	10件 (496人)	1件 (118人)	1件 (13人)

※事件数が同じものについては、患者数が多い方を上位としています。

【全国の大規模食中毒について】

- (1) イベントで提供された加熱不十分な鶏肉（鶏肉の寿司）を原因食品とした、カンピロバクターによる食中毒が発生し、800人を超える患者が出ました。[東京都、福岡県]
- (2) 老人ホームで未加熱の野菜調理品（きゅうりのゆかり和え）を原因食品とするO157による食中毒が発生し、複数の死者が出ました。また、そうざい半製品の冷凍メンチカツでもO157による食中毒が発生し、全国で患者が出ました。[東京都、千葉県等]
- (3) ノロウイルスにより、患者500人を超える大規模な食中毒が続けて発生し、東京都の事例では「キザみのり」からノロウイルスが検出され、大阪市にある海苔加工業者に対し、営業禁止処分等の措置が取られました。[東京都、和歌山県]

「食の安全・安心デー」の制定について

1 概要

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、平成29年3月1日の市会本会議において、本件請願が採択され、市長において措置することを適当と認める旨議決された。

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
平成29年3月1日	市会本会議で審議, 採択

3 今後の予定

本件請願の内容は、食の安全安心の推進に寄与するものであり、「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」の趣旨とも合致することから、同条例に「食の安全安心推進の日(仮称)」に関する規定を加えることとし、平成29年5月市会に条例改正案を提案する。

(1) 名称(案)

食の安全安心推進の日(食の安全・安心デー)

(2) 月日(案)

毎年8月1日(食品衛生月間の初日)

【参考】

月日	内容	根拠
毎月16日	環境に良いことをする日	地球温暖化対策条例
2月5日	子どもを共に育む京都市民憲章の日	子どもを共に育む京都市民憲章の実践の推進に関する条例
春分の日	伝統産業の日	京都市伝統産業活性化条例
10月15日	自治記念日	公告

(3) 取組内容(案)

8月1日に本市と事業者団体が一体となって、全市一斉に啓発活動を効果的に実施し、毎年8月の「食品衛生月間」の機運を高める取組となるよう検討していく。

平成 29 年度京都市食品衛生監視指導計画（案）に係る
市民意見募集の結果について

1 実施期間

平成 29 年 1 月 20 日（金）から 2 月 24 日（金）まで

2 周知方法

意見募集用のリーフレットを市役所，各区役所・支所，各保健センター，衛生環境研究所，図書館などにて配布。また，ホームページにも掲載。

3 意見提出方法

郵送，FAX，電子メール，京都市ホームページの意見募集フォームなど

4 募集結果

27 名の方と 2 団体から 54 件の意見が得られた。

なお，上記 27 名の方の構成比と全意見の内訳については次のとおり。

(1) 年齢別件数

	20 歳未満	20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70 歳代以上	合計
男性	0	2	6	4	1	2	1	17
女性	0	5	2	2	0	1	0	10

(2) 居住地等区分別件数

市内在住	市内通学通勤	その他	不明	合計
18	7	1	1	27

(3) 項目別（意見数）

項 目	意 見 数
計画全般	2
監視指導	6
リスクコミュニケーション	13
アレルギー対策	2
食中毒対策	8
収去検査	11
HACCP 及び京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度	8
その他	4
合 計	54

5 主な市民意見と京都市の考え方

(1) 計画全般

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●市民の健康を守るための食品安全行政は、一層重要になっており、予防対策を含めた京都市の食の安全安心に関する施策と体制を弱めることなく一層充実強化していただくよう要望します。</p>	<p>食品衛生監視指導計画は、食品衛生法の規定に基づき各自治体が作成する、飲食店等に対する監視指導や流通食品の検査等の実施計画です。</p> <p>本市では、食の安全安心に関する様々な問題に的確に対応するため、観光都市である本市の地域特性や、策定期間の社会情勢を踏まえ、同計画を策定しています。</p> <p>平成29年度においても、本計画に基づく取組を着実に進めてまいります。</p>
<p>●「計画」(案)の策定については、当年度の実施状況を踏まえて意見が提出できるように、当年計画の進捗状況についてはホームページ等で閲覧できるように要望します。</p>	<p>食品衛生監視指導計画に基づく取組の実施結果については、食品衛生法の規定に基づき、翌年6月末までに公表することとされており、本市におきましても、平成28年6月に平成27年度の実施結果を公表しているところです。</p> <p>本計画は、平成27年度の実施結果に加え、新たな問題への対策や社会情勢等を考慮し、京都市食の安全安心推進審議会でも御審議いただき、策定することとしています。</p>

(2) 監視指導

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●衛生監視指導をどのようにされるか疑問、保健センター縮小に伴う人員の削減、その中で誰が監視指導を行うか、どのような体制を取るのか不明です。</p>	<p>本市では、平成29年度から、食中毒などの迅速かつ的確に対応する必要がある健康危機管理業務について、より専門性を高めて機動的かつ重点的な対応を図るため、全市で一箇所の拠点に集約します。一方で食品に係る身近な相談に対しては11の区役所の窓口に加えて、新たに3つの支所にも相談窓口を設置し、全市14カ所で集約部門と一体となって、きめ細やかに対応し、サービスのさらなる向上を図ってまいります。</p> <p>本計画に基づく監視指導については、引き続き、過去の食中毒・違反の発生状況や食品の製造・提供数、食中毒の危険が高い食品の取扱状況などを総合的に勘案し、効果的、効率的に実施してまいります。</p>
<p>●市中心部に集約部門をつくと中心から遠い地域の監視が行き届かなくなるのではないのでしょうか。行くだけで時間をとられる様になるので、去年同様の件数はまわれないのではないかと思います。</p>	
<p>●全市一斉取締りの中に(年毎に)重点地域をもうける等して何年かでムラなくまわられる様にしてはどうでしょうか。</p>	
<p>●京都でおおきな事故が起こっていないのは、これまでしっかりと査察されていたからです。来年、保健所から食品の担当がなくなると聞き、不安に思います。これまでと同じような査察をお願いします。</p>	
<p>●イノシシやシカといった野生鳥獣による農林水産物等への被害が深刻化していることから、捕獲した野生鳥獣を食用として活用されることが増加しています。食用として安全に利用することができるように、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」に基づく衛生管理上の点検を強めることや微生物検査等の収去検査の実施を要望します。</p>	<p>野生鳥獣肉の処理及び調理施設に対し、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」に基づく衛生管理に基づく衛生的な管理や生や加熱不十分な野生鳥獣肉の提供を控えるよう、指導してまいります。</p> <p>また、消費者の皆様に対しても、これらの喫食の危険性についての啓発を推進してまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●現在の指導員制度についての今後の在り方についての基準が不明確。</p>	<p>(公社) 日本食品衛生協会が運用する食品衛生指導員制度は、同会の根幹を担うものであり、事業者の皆様の自主的な衛生管理業務の推進や食品衛生思想の周知、人材育成に大きく貢献されるものと認識しております。</p> <p>食品をとりまく動向は今後、HACCPによる衛生管理へと移行していくことが予想されることから、活動内容についても変化し、より安全安心な食生活の実現に向けて、先導役を果たされることを期待します。</p>

(3) リスクコミュニケーション

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●非常にわかりやすくまとめている。監視指導や事業者の自主取組も重要だが、リスクコミュニケーションにも力を注いでほしい。</p>	<p>食の安全安心を確保するためには、行政や食品等事業者の取組のみならず、市民の皆様にも必要な知識を持っていただき、その重要性について理解を深めていただくことが不可欠であると考えます。</p>
<p>●京都市食品衛生監視指導計画(案)では、リスクコミュニケーションの推進が設けられているということを知り、とても良い案だと感じました。1つの店だけでの認識ではなく、色々な店と共有することで衛生に対する意識も向上すると思ひ、画期的だと感じました。</p>	<p>本市では、市民の皆様が食品の安全性についての理解を深めていただくため、市民の皆様と情報や意見を交換し、食品等事業者の取組を知っていただく「食品工場見学会」や「体験型手洗い講習会」など市民参加型のリスクコミュニケーションを実施しており、平成29年度も継続してまいります。</p>
<p>●体験型の学習や見学があるのはいいことだなと思いました。</p>	<p>また、講習会等について要望があった場合は、必要に応じて、庁内他部局とも連携して取り組んでまいります。</p>
<p>●リスクコミュニケーションを推進しているがとても良いと思いました。意識の低い人は、そもそも食品衛生においてどんな危険があるのかを知らないと思うので、食の安全安心に関わる情報を共有し、相互理解を深めようとするのはとても大切だと思います。食の安全を地域1人1人が考え、行動できるようになるのが理想だと思うので、リスクコミュニケーションの推進はその理想に近づくための第1歩になると思います。</p>	
<p>●リスクコミュニケーションはますます重要になっています。</p> <p>消費者の食をめぐるさまざまな不安を解消するための本格的なリスクコミュニケーションが実施されているとはいえません。</p> <p>消費者の食をめぐる不安を解消していくために、どのようなテーマをどのようにとりあげ、リスクコミュニケーションを推進していくのか、数年単位の計画をもち、そのなかで今年度はこのことを実施するというように、取組目標を明確にして、確実に取組をすすめることが必要になっています。</p> <p>取組みにあたっては消費者行政分野との連携、消費者団体との連携について格段の配慮をお願いしたいところです。</p>	

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●「計画」(案)では、「食品衛生教育」等を中心に意見交換会が計画されています。この点についての施策の一層の充実をお願いするとともに、食の安全(リスク)に関する情報の共有と関係者による意見交換の機会が必要と考えます。例えば、「食品中の放射性物質のあり方」「牛海綿状脳症(BSE)対策の見直し」「食品表示の見直し」「いわゆる『健康食品』問題」などをテーマにしたリスクコミュニケーションの開催を要望します。</p>	
<p>●リスクコミュニケーションの推進にフェイスブックを利用するのはとても良い案だと思いました。 朝食欠食の問題を若者に啓発したり、食育セミナーの募集をかけるときにもツイッターやインスタグラムなどのSNSを使うと若者の参加が増えるかもしれないと思いました。</p>	<p>SNS(ソーシャル・ネットワーキング・サービス)は情報発信、伝達手段の一つとして、非常に有益であると考えており、今後も更なる活用を図ってまいります。 また、参加者を募集する際には、募集チラシを作成し、区役所、支所や図書館等で配架するとともに、市民しんぶんや広報発表、ホームページ、メール配信サービス、フェイスブック等様々な媒体を活用して実施内容や応募方法等を市民の皆様に広くお知らせしてまいります。</p>
<p>●食中毒は危険である。手洗いはきちんとしなければいけないなど、知っていても実際にはどうすれば防ぐことができるのか、どのような方法が正しいのかはあまり知られていないと思います。リスクコミュニケーションの推進はとても良いことであると思いました。しかし、講習会や見学会があることを知りませんでした。SNSで情報を多く得ますが、学校や公共機関で紙媒体のもの(ポスターや配布物)があり、それを日常的に目にしていると、SNSで同じような情報を見たときに、より興味をもつのではないかと思います。 食品工場見学会などにはぜひ参加してみたいので、多くの場から情報を得たいです。</p>	<p>「食品工場見学会」は、市民の皆様が食品等事業者の皆様への衛生管理の取組を理解していただく貴重な場であることから、今後も衛生上、支障のない範囲で協力事業者と十分に協議して進めてまいります。</p>
<p>●新たに作成される手洗い動画は、是非、YouTubeに載せるなどして、皆がいつでも見られるようにしてほしい。</p>	<p>手洗い動画は、「体験型手洗い講習会」での活用に加え、より多くの方々に御覧いただけるよう、YouTubeへの掲載も予定しています。</p>
<p>●生や湯引きの鶏肉の危険性について、もっと市民に情報がいきわたるようなリスクコミュニケーションに取り組んでください。</p>	<p>平成29年度においても、市民や観光旅行者等へ向け、様々な媒体を活用して、京都市や食品等事業者の食の安全性の確保に係る取組等について、更なる発信をしてまいります。 また、事業者の皆様に対しましても、講習会や監視指導の機会をとらえ、HACCPや食品表示に関する周知に努めてまいります。</p>
<p>●京・食の安全衛生管理認証制度とHACCP、食品表示法についてしっかり周知してほしい。</p>	

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●「いわゆる『健康食品』』といわれるもののなかには、医薬品医療機器等法や景品表示法に違反するのではといった苦情・相談が消費者団体等に引き続き寄せられています。「適正な表示」の徹底にむけての監視指導を強めてください。また、「特定保健用食品」「栄養機能食品」「機能性表示食品」「いわゆる『健康食品』』等についての正しい知識や利用上の注意等についてのリスクコミュニケーションや啓発・広報を強めてください。</p>	<p>いわゆる「健康食品」に関する適正表示については、「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」、「健康増進法」等の法律に基づき規制されていることから、引き続き、関係機関と連携を図り、適正な表示がなされるよう努めてまいります。</p>

(4) アレルギー対策

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●アレルギー物質の表示について、誤記等がないような取組みを行ってください。</p>	<p>本市では、平成25年度から食品のアレルギー物質検査を実施しており、食品表示が適切に行われているかを確認することで、健康被害の発生の未然防止に努めているところです。</p>
<p>●食物アレルギーを抱える人にとっては、アレルギー物質の混入や正しく表示されているかどうかなどについては大きな不安があります。これらへの対応として、検査を実施する義務表示7種類に加え、表示が勧められている推奨20品目や輸入食品の検査の実施についても引き続き要望します。</p>	<p>平成29年度においても、輸入食品、乳児用食品等の包装食品のみならず、ホテルやレストラン、給食施設等のアレルギー対応食を検査対象とし、店内で提供されるメニューのアレルギー物質に関する情報提供の指導を行ってまいります。</p>

(5) 食中毒対策

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●食中毒対策には徹底した手洗いマイスターの実施を行う事が必要に思いますがその対策についてお伺い致します。</p>	<p>近年の食中毒は、鶏肉の生食や加熱不足に起因するカンピロバクター食中毒や、調理従事者が食品を汚染することによるノロウイルス食中毒が増加傾向にあります。</p>
<p>●私自身は市内の飲食店でアルバイトをしているのですが、社員の方よりもアルバイトの人々の方が衛生に対する意識や知識が少ない様な気がするため、食品等事業者に対する各店に従事する全員が共通した認識をもてるような啓発が何かできればよいのではないかと思います。</p>	<p>このため、飲食店及び鶏肉処理施設に対し、収去（抜取り）検査を実施し、カンピロバクター食中毒を引き起こす可能性がある生や加熱不十分な鶏肉の提供を控えるよう、注意喚起を行うとともに、消費者に対してもこれらの喫食の危険性について、啓発を推進してまいります。</p>
<p>●カンピロバクターは鶏肉を徹底した指導を行う必要がある。</p>	<p>また、ノロウイルス食中毒が多発する冬期を迎える前に、集団給食施設や宿泊施設等の大量調理施設に対し、重点的に注意喚起を行うとともに、消費者に対しても正しい手洗い方法とその重要性について周知してまいります。</p>
<p>●カンピロバクターによる食中毒が全国でも京都市でも多く発生しています。原因となる鶏肉の生食を提供しているような飲食店に対しては、厳しく指導して欲しいと思います。</p>	
<p>●毎年、小学校や病院でのノロウイルスによる食中毒のニュースを見ます。幸い、京都市内では大きな事故は起きていないようですが、給食施設への監視はきっちりと続けてください。</p>	

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●カンピロバクターに感染する若者が多いということなので、そういった若者に対しての啓発活動を重点的にされるのはとても良いと思います。</p>	
<p>●カンピロバクターの食中毒は多いのかもしれないですが、ノロウイルスの記事の方が多く出ていると思います。 ノロウイルスのことも追加してください。</p>	

(6) 収去（抜取り）検査

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●せっかく京都市のホームページがあるのに、データ等の情報が分かりづらいと思います。収去結果の速報とかできないのでしょうか？</p>	<p>収去（抜取り）検査の結果については、監視指導結果として、食品衛生法に基づき、翌年6月末までに公表しているところです。 また、放射能検査の検査結果については、本市ホームページを随時、更新しており、引き継ぎ、迅速な公表に努めてまいります。</p>
<p>●子どもはぐくみと言っているのだから、子供向けの食品についての検査をしてもらいたい。</p>	<p>検査対象とする食品の種類や検体数については、過去の違反の発生状況や食品の流通状況等、近年の社会情勢を踏まえて精査し、効率的、効果的に検査を実施してまいります。 乳児用食品については平成25年度からアレルギー物質検査及び放射性物質検査を実施しており、平成29年度も引き続き、実施してまいります。</p>
<p>●昨年、神奈川県で発生した冷凍メンチカツのO157食中毒事件について、当該品は規格基準がない冷凍流通品ということで話題になりました。京都市には来年度の収去計画で冷凍流通品の検査の強化を希望いたします。</p>	
<p>●市内で製造又は流通する食品等の安全を確保するため、過去の違反状況や社会情勢を踏まえた効率的かつ効果的な食品等の収去検査を実施することに賛成です。 そのうえ、例えばアレルギー物質の検査は、検体の種類を増やすなどして健康被害の未然防止を図っていただきたい。</p>	<p>また、野菜、果実等の生鮮食品、輸入食品につきましては、食の安全性を確保し、市民の皆様が安心できる食生活を実現するため、全検体数に占める割合を維持し、継続してまいります。</p>
<p>●米・野菜・果物など生鮮食料品の残留農薬の検査を充実させてほしい。</p>	
<p>●日本の食生活は、輸入食品なくして成り立ちません。食の安全を確保するための重要な課題として、国にたいして輸入食品の安全性確保の取組みについて一層充実、強化することを要望していただくことに加え、市内に流通している輸入食品の安全確認検査も引き続き強めていただくことを要望します。</p>	
<p>●生かき（生食用）など取扱店が限られるものを検査するのではなく、一般的なスーパーに普遍的に陳列している商品の検査を行っていった方が食の安全により直結するのではないか。</p>	

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●収去検査の見直しをしてほしい。採取品目によっては何のために検査するのか意図の分からないものがあるように感じる。</p> <p>●そもそも収去専門部署を設けてもよいのではないか。</p> <p>●「和食」などあいまいな表現ではなく「とんかつ惣菜」のようにもっとはっきりしたものを求めているどうか。</p>	<p>収去（抜取り）検査につきましては、市民の皆様が安心して食生活を営むため、また、本市を訪れる観光旅行者の皆様が安全安心な京の食を楽しんでいただくために、市内で製造又は流通する食品等を対象に実施しており、違反食品の排除を図るとともに、検査結果は、食品衛生監視員による監視指導及び事業者の自主的な取組に活用していただくものです。</p> <p>また、検査の種類や検査数につきましては、従前の検査結果や近年の社会情勢を踏まえて、適宜、精査いたします。</p>
<p>●東日本大震災から6年が経過します。福島原発事故による食品に含まれる放射性物質に対する不安は、これまでの迅速な検査結果の公表やリスクコミュニケーションなどの結果、一定落ち着いてきていますが、いまなお不安を感じている消費者のみなさんがおられます。安全確保と不安解消のため放射性物質の検査の継続と迅速な公表を引き続き要望します。</p>	<p>放射能検査につきましては、従前の検査結果を踏まえて、検体数を精査したうえで、実施してまいります。</p> <p>また、放射能検査の検査結果については、本市ホームページを随時、更新しており、引き続き、迅速な公表に努めてまいります。</p>

(7) HACCP及び京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●HACCP導入について、業種別に衛生管理制度の内容を見直し、食種によって必要の無いものがある、具体的にまとめたものにして頂きたい。</p> <p>HACCPを取得したら、衛生管理認証制度は要らないのではないかと？</p>	<p>京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度は、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、認証する本市独自の制度です。</p>
<p>●認証制度は国の義務化と内容をあわせる形で変更してほしい。国と京都市で2重の規制としないしてほしい。</p>	<p>平成28年3月に策定した「第2期京都市食の安全安心推進計画」では、将来的なHACCPの義務化に対応できる形で制度の見直しを行うとともに、制度の更なる普及に努めることとしております。</p>
<p>●事業者の取組を進めるため京認証制度の見直しを予定されているようですが、これから業界ごとにマニュアルが作成されると聞いています。今年中に見直しをする必要はあるのでしょうか？急いで見直しをする必要はあるのでしょうか？急いで見直すのではなく業界の動きを見て慎重に判断すべきと思います。</p>	<p>一方、国においてもHACCPの義務化に向けた検討が進められ、今後、一般衛生管理を基本として業種ごとの手引書の作成や食品衛生法の改正などが予定されています。</p> <p>このような中、本市におきましては、市内の事業者の皆様がHACCPの義務化に適切に対応できるよう、一般衛生管理の着実な実施を促すと同時に、多様な事業者に対応できるよう本制度の見直しを進めています。</p>
<p>●HACCPの取組みを支援していただくのは非常にありがたいと思います。一方で、国の資料では、中小事業者向けの制度はほとんど何も決まっておらず、今後の課題にされています。京都は中小事業者が多いので認証制度の見直しは国と連携して取組を進めてほしいと思います。京都だけが進めると事業者の混乱が予想されます。</p>	<p>なお、HACCPの義務化のうち、現時点で詳細が明らかでない箇所については、二重規制となることを避けるため、当該内容が固まり次第、別途本制度のあり方を含めて検討してまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>● 認証を取得してもさらにHACCPの導入が必要となると二重の負担になる。認証の取得がHACCP導入に繋がるような制度の見直しにしてほしい。</p>	
<p>● 国のHACCP義務化の動きもふまえ、HACCP方式の導入に向けた準備をすすめていくことは重要なことです。しかし、中小零細事業者もふくめてすべての事業者に義務付けるのは容易なことではないと思います。したがって、どこから手をつけて、いつまでに、どれだけの実業者に導入してもらうのかという数年単位の見通しを持って、計画的に導入をすすめていくことが必要です。今回の計画では、和食、和菓子等の製造業者を対象に取り組むとされていますが、妥当な判断だと思えます。この取り組みをふまえ次年度以降の取り組みを準備していただきたいと思えます。他方では、HACCP方式そのものについての理解や認識が、事業者のなかでも、消費者・市民の中でも十分なものとは言えません。したがって、事業者の取り組みを促すためにも、消費者・市民の中でのHACCP方式への理解や見識を広げ、HACCP方式導入が事業者の評価につながるようにしていくことが必要でしょう。また、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度とHACCP方式との関係についてもふみこんだ検討が必要です。京都府との共同歩調をとることについてもたびたびお願いしてきましたが、いよいよ重要になっていると思えます。</p>	<p>京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度は、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、認証する本市独自の制度です。このような中、本市におきましては、市内の実業者の皆様がHACCPの義務化に適切に対応できるよう、一般衛生管理の着実な実施を促すとともに、多様な事業者に対応できるよう本制度の見直しを進めています。なお、本市の「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」は、原材料の仕入から製造・調理及び提供にいたるまでの全工程を対象とし、それぞれの記録が適切に行われているかを衛生面から評価し、「施設」を認証するものです。一方、京都府の「きょうと信頼食品登録制度」は、京都府内で生産又は製造される「食品」毎に登録を行い、品質面及び衛生面から評価する制度であり、本市の制度とは異なるものです。今後、HACCPの義務化の動向を注視し、関係機関と協議を進めてまいります。</p>
<p>● 衛生管理認証制度はとても良いなと思えますが、まだまだ認知度が低いのでお店にこのマークが貼ってあっても大抵の方が気づかれないと思えます。ぜひ制度の周知に力を入れていただきたいなと思えます。</p>	<p>京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度を広く市民や食品等事業者の皆様にご存知いただけるよう、これまでも認証施設の見学会の開催や認証取得施設を紹介したマップの作成、地下鉄広告等により本制度の周知を行ってきたところです。</p>
<p>● 京都市内の食品加工・製造等事業者の多くが、中小・零細規模が実情です。「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」（厚労省）で整理された今後の課題もふまえ、事業者に対する丁寧な支援事業が必要です。また、事業者、消費者、専門家等によるHACCP方式による食品衛生管理についての意見交換会等を開催し、事業者の理解促進や消費者への啓発・広報などの機会も必要ではないかと考えます。</p>	<p>平成29年度も引き続き、啓発物品の活用やSNSによる情報発信など、より一層の認証制度の普及に努めてまいります。</p>

(8) その他

意見の要旨	京都市の考え方
<p>●漬物業者については営業許可制度除外されていますが、他の食品取り扱う事業者もありますか？（北海道で漬物による食中毒が発生）御意見をお聞かせ下さい。</p>	<p>食品衛生法では、営業許可が必要な業種は「飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業」として、34業種が定められているところです。本市ではこれら34業種その他、漬物製造業等、許可を必要としない業種についても、「京都市食品衛生法施行細則」により届出を求めており、製造や販売状況等を把握して、必要に応じて監視指導を行っています。</p>
<p>●私は金沢市出身ですが、ちょっと変な製品だと思った時に検査して調べてもらえる施設があります。たとえば健康茶を飲むと舌が敏感になっておかしいかと思った時、製品を持って行って検査していただけます。そういうシステムにすると、京都では皆さん持って行くようになって大変な状態になるかも知れません。その場合は1点検査につき500円の料金をとったら良いと思います。この頃危険な製品がとても多いので、命を守るには大切だと思います。</p>	<p>本市では、医療衛生センター（仮称）や区役所、支所において食品衛生に関する市民の皆様からの相談や届出等を受け付けております。違反を疑う食品を発見された場合は、最寄りの区役所、支所に御相談ください。</p>
<p>●厚生労働省等の実施する研修に参加した場合は、その研修内容もホームページ等で公開してほしい。</p>	<p>厚生労働省等が、参加者を広く募集し、実施している説明会等につきましては、当該省庁のホームページ等で資料が公開されていますので、御確認ください。</p>

(案)

資料5

平成29年度
京都市食品衛生監視指導計画

京 都 市

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



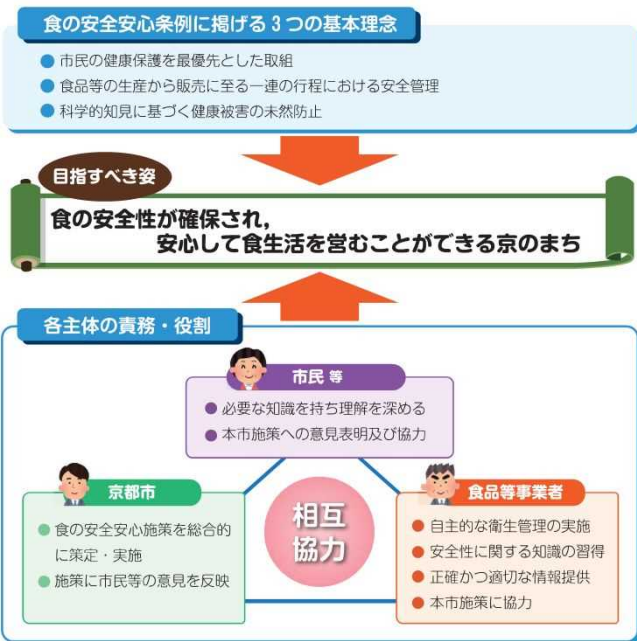
しょっかん

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

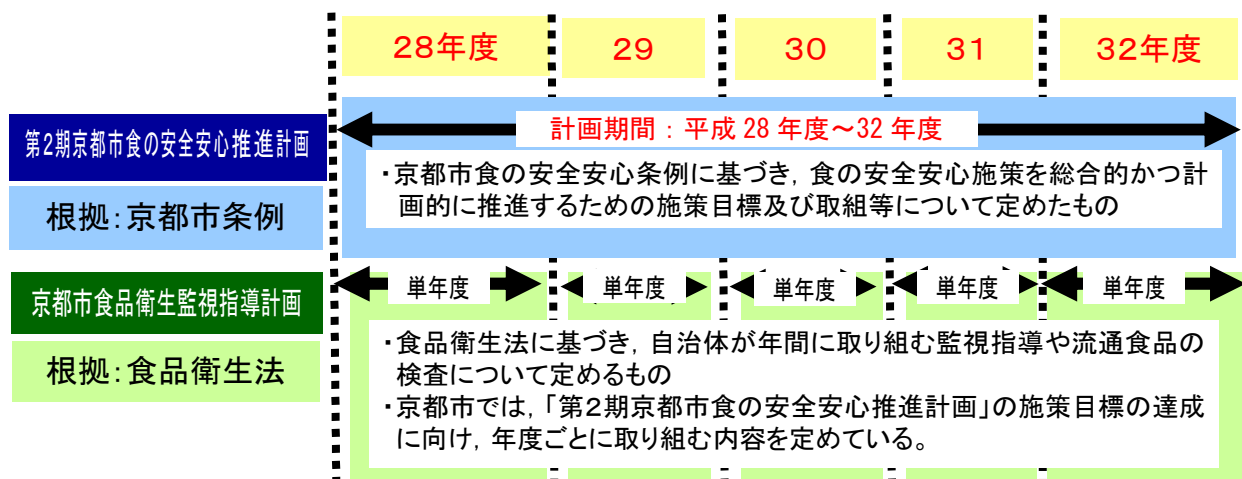
京都市では、平成22年4月に市民及び観光旅行者等の健康保護を目的とし、「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」（以下「条例」という。）を施行しました。条例では、三つの基本理念にのっとり、京都市、食品等事業者及び市民等が、それぞれの責務や役割を担い、食の安全安心施策に取り組むこととしています。また、条例第9条の規定に基づき、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための目標や取組等を定めた「京都市食の安全安心推進計画（以下「推進計画」という。）」（計画期間：平成23年度～27年度）に基づき、市民や事業者の皆様とともに、京都の食の安全安心を確保するための取組を進めてきました。



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

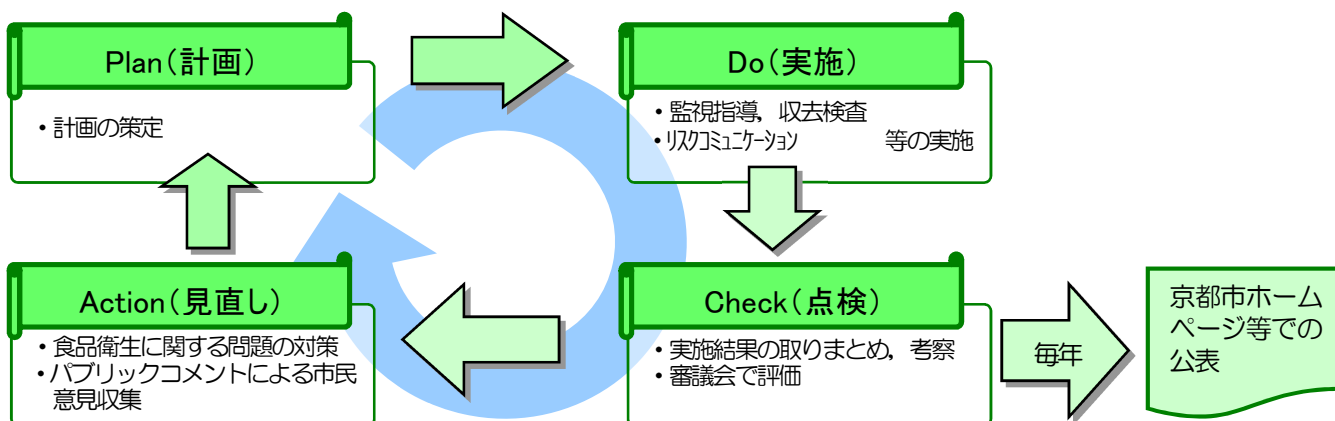
4 京都市食品衛生監視指導計画の評価・公表

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》



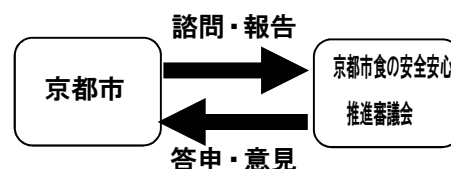
※ 京都市食の安全安心推進審議会とは

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、一般衛生管理を着実に実施し、食品等事業者全体の衛生管理意識の向上を図るよう、本制度の見直しについて検討しました。

平成29年度においては、制度を改正し、HACCP 導入支援事業と併せて本制度の活用を促し、更なる制度の普及、推進を図ります。



3 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応

健康危機管理業務については、より専門性を高めて機動的かつ重点的な対応を図るため、全市で一つの拠点に集約化し、スケールメリットを活かした迅速かつ柔軟な対応を図ります。

また、市民の皆様の食品に関する身近な相談に対しては、これまでの11区役所の窓口に加え、新たに3つの支所にも相談窓口を設置し、充実を図り、集約化部門と一体となって、よりきめ細やかに対応し、市民サービスの更なる向上を図ります。

4 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。

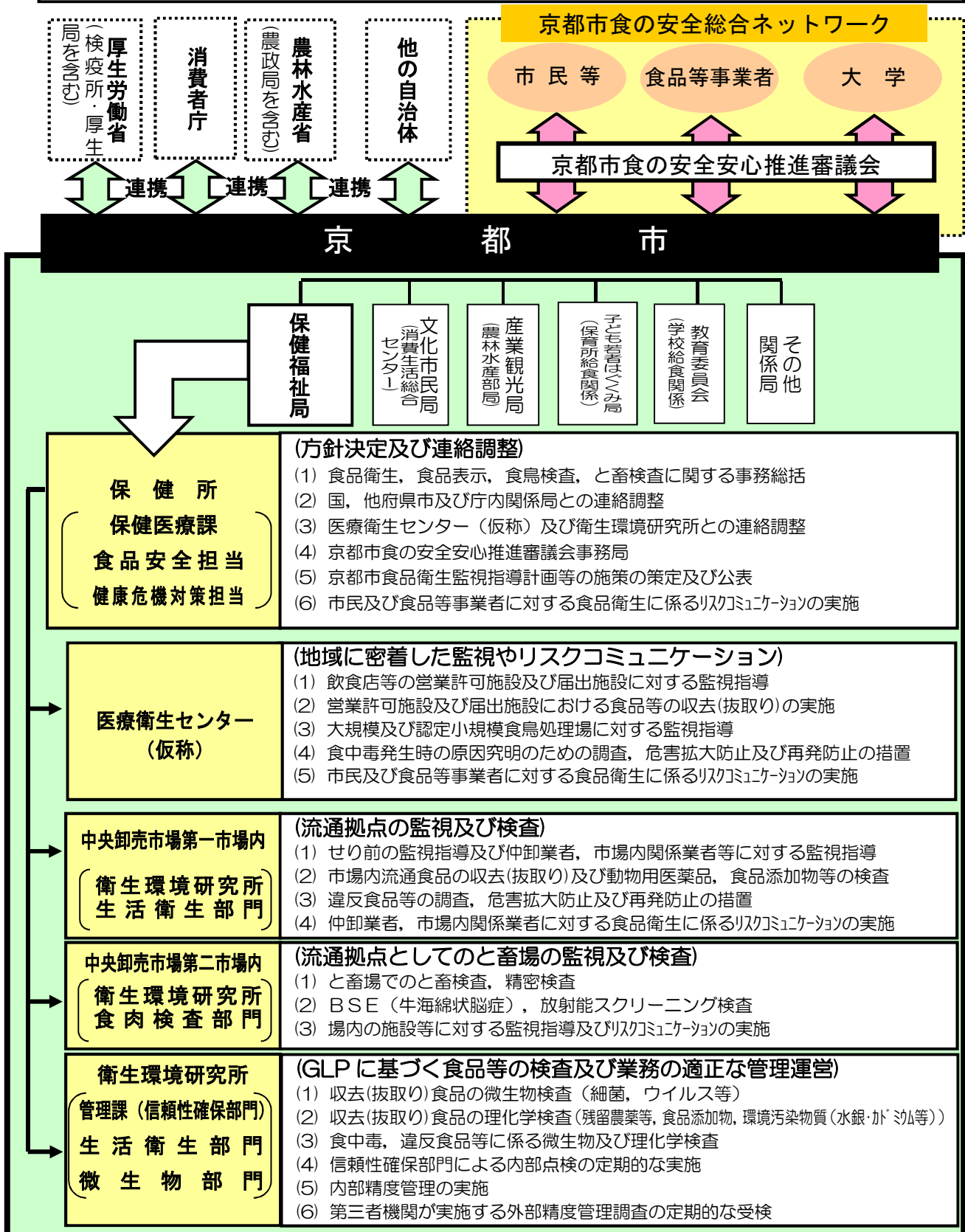
また、平成28年度に作製した幼児や小学生及びその保護者が一緒に学べる手洗い動画を活用し、次世代を担う若年層へ食の安全安心に関する適切な情報発信と正しい知識の普及を図ります。



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、医療衛生センター（仮称）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。



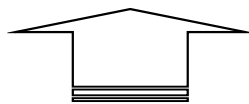
IV 監視指導の実施

「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

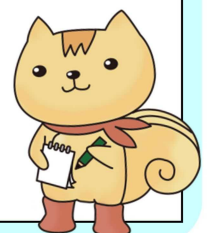
施設や食品の取扱いに関する項目

「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・カンピロバクター対策）	
		生食用食肉等取扱施設一斉監視 （カンピロバクター対策を含む）				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防止するため、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・カンピロバクター対策等について、飲食店に対して重点的に監視指導を実施します。	飲食店	1月～3月
生食用食肉等取扱施設一斉監視	カンピロバクター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接触す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、医療衛生センター（仮称）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

医療衛生センター（仮称）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、医療衛生センター（仮称）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、一般衛生管理を着実に実施し、食品等事業者全体の衛生管理意識の向上を図るよう、自己チェックシートの作成や、認証のランク分けなど、本制度の見直しについて検討しました。

平成29年度においては、制度を改正し、HACCP導入支援事業と併せて食品等事業者に本制度の活用を促し、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(医療衛生センター(仮称)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。



(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 カンピロバクターやノロウイルス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										
		カンピロバクター予防啓発 実施強化月間					ノロウイルス予防啓発 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年度作製した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。)

食品供給行程 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(ふぐ毒等)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) 生後 24 カ月以上で運動障害や知覚障害などが疑われる牛に対して、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			検査検体数	検査機関			検査内容*											
	収去検体数	医療衛生セクター (仮称)	生活衛生部門 (中央卸売市場) 四		食肉検査部門 (畜場) 四	衛生環境研究所 (本所)	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
		微生物部門	生活衛生部門																
魚介類(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	20		30	20			10			10			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									15					
油脂類	3	3		3			3				3								
漬物	130	130		130	30		60	30			100								
輸入食品	210	150	60	210	25		122				110			30					
残置食	150	150		150	150			150											
その他の食品	172	165	7	172	102		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		
アレルギー物質	210	210		210														210	
合計	1,825	1,405	328	1,825	611	595	619	515	12	131	399	10	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、ウエルシュ菌、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。

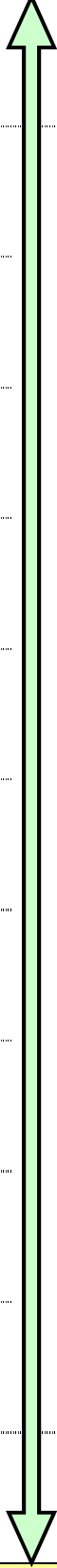
平成29年度 医療衛生センター（仮称）における監視指導計画表

	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				夏期一斉取締り 夏期の食中毒発生防止等を図る。	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。						
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								
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								
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								
●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、販売業、飲食店等に対する重点監視												
●菓子・そとざい製造施設等に対する支援強化												
●飲食店に対する施設の衛生管理等の重点監視												
●HACCP等導入支援強化												
●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												
●ノロウイルス予防啓発、家庭内食中毒予防体験学習												
●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や体験型手洗い講習会等）												
●地域模倣店注意啓発強化月間（餅つき）												
●ノロウイルス予防啓発												
●実施強化月間												
食品表示の監視（通年）												
○食品表示法に基づく表示の監視指導（期限表示、食品添加物、アレルギー物質の使用状況等の確認等）、○食品表示法に基づく「食品表示基準」の周知徹底												
○食品の収去（抜取り）検査の実施（食品添加物、遺伝子組換え食品、アレルギー物質を含む食品等に係る表示違反食品の排除）												
輸入食品対策												
○残留農薬・動物用医薬品についての監視指導及び検査の実施、○遺伝子組換え食品に対する監視指導及び検査の実施												
食中毒対策												
○ノロウイルス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157等の食中毒対策、○危機管理対策（食中毒が発生した場合の調査及び連携体制の確立等）												
食鳥処理場の監視												
○食鳥処理場に対する施設の衛生管理及び食鳥肉の衛生的な処理についての監視指導、○鳥インフルエンザ対策（多数の異常鳥が確認された場合医療衛生センター（仮称）への届出の徹底）												
自主衛生管理推進及び食品等事業者の育成												
○「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づく自主衛生管理の遵守徹底、HACCPによる衛生管理の推進												
○京・食の安全衛生管理認証制度の普及啓発及び施設の自主衛生管理に対する助言実施、○食品等事業者に対する講習会の実施及び情報の提供												
【市民】○食品工場見学会の開催、○食品表示体験学習会の実施、○食品衛生月間（食品等事業者とのリスクコミュニケーション）の推進、○「模擬店衛生管理啓発リーフレット」、「学祭模倣店衛生マニュアル」を活用したリスクコミュニケーションの推進												
○京都市の食品衛生施策や食の安全安心をテーマとした意見交換会等の実施、○「京都市政出前トーク」講習会の実施												
○食品衛生に関する情報提供及び広報活動の充実（ホームページ、市民しんぶん、フェイスブック、健康危機管理情報電子メール配信「みやこ健康・安全なっこ」）												
【食品等事業者】○食品衛生法に係る営業許可継続申請時における食品衛生講習会の実施												
○食品等事業者からの依頼に応じ、営業者や従事者に対する食品衛生講習会の実施												
リスクコミュニケーション												

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

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
業務の項目	<p>【早期監視】 せり開始前の鮮介魚類や青果物等の監視を行う。</p> <p>【通常監視】 仲卸店舗及び市場内関連施設等の監視を行う。</p>											
監視	<p>【緊急監視】 食中毒、違反食品等の事故発生時における緊急監視</p>											
	<p>【特別監視】</p> <p>夏期一斉取締り</p> <p>年末一斉取締り</p> <p>ふぐ処理施設一斉監視(ふぐによる食中毒対策)</p>											
指導	<p>【表示対策】 ○食品表示法に基づく表示の監視指導 ○食品表示法に基づく「食品表示基準」の周知徹底</p> <p>【食中毒及び違反食品対策】</p> <p>○施設の衛生管理及び食品の取扱いについて監視指導</p> <p>○生鮮食品の保存温度等の管理について監視指導</p> <p>○ふぐ処理施設の衛生管理及びふぐの取扱いについて監視指導</p> <p>○力キ等取扱施設の衛生管理及び力キ等の二枚貝の取扱いについて監視指導</p> <p>○有毒魚介類等の有毒・有害食品及び違反食品の排除</p>											
試験検査	<p>《収去(抜取り)検査》；年間の収去(抜取り)計画に基づく検査の実施</p> <p>○食品添加物(保存料, 甘味料, 着色料, 漂白剤等)</p> <p>○規格検査(成分規格, 微生物検査)</p> <p>○動物用医薬品(抗生物質, 合成抗菌剤等)</p> <p>○自然毒(貝毒, ふぐ毒)</p>											
	<p>* 次のものについては衛生環境研究所(本所)において実施。</p> <p>・微生物(腸管出血性大腸菌O157等) ・ノロウイルス</p> <p>・残留農薬 ・遺伝子組換え食品</p> <p>・放射能検査 ・環境汚染物質(PCB, 水銀等)</p>											
連携	<p>《食肉検査部門で採取した食肉の検査》</p> <p>○牛・豚に対する動物用医薬品等(抗生物質, 合成抗菌剤等)の検査</p> <p>○水産物部食品品質管理委員会(生活衛生部門, 産業観光局(中央卸売市場第一市場業務課), 水産物関係業者(卸, 仲卸団体))との連携</p> <p>○青果部食品品質管理委員会(生活衛生部門, 産業観光局(中央卸売市場第一市場業務課), 青果物関係業者(卸, 仲卸団体))との連携</p>											
自主衛生管理推進事業	<p>場内事業者に対する食品衛生講習会</p> <p>場内事業者に対する食品衛生講習会</p> <p>場内事業者に対する食品衛生講習会</p> <p>場内事業者に対する衛生管理の徹底指導(温度管理の徹底, 保菌検査, 水産物の自主検査実施)</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>○市場内生活衛生部門の見学, 視察, 研修生への対応</p> <p>○消費者団体及び場内事業者団体との懇談会への参加</p> <p>○ホームページによる情報提供</p>											

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（生後24カ月以上で運動障害や知覚障害などが疑われる牛）</p>											
食品衛生法に基づく検査	<p>○動物用医薬品(抗生物質・合成抗菌剤等)の検査（*採取した食肉の検査は、生活衛生部門で実施） ○せり前検査（*解体処理室での検査が不可能な部位の異常の有無を調べる検査） ○<small>み</small>瑕疵検査（*第二市場から流通した食肉で、食肉取扱店の段階で見ら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

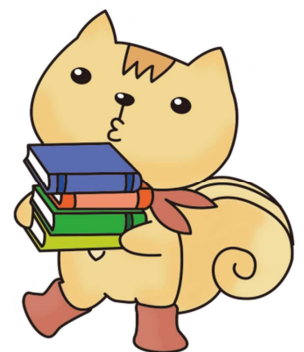
- HACCP（ハサップ）
- PCR法
- ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府条例)
- ポジティブリスト制度

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(平成25年7月からは48月齢超の牛)。

平成29年2月、国内外での発生リスクが大きく低下したことを踏まえ、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29年4月1日からは、運動障害等の神経症状が疑われ、または、全身症状を呈する24か月齢以上の牛を対象に検査を実施します。

○ 黄色ブドウ球菌

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

《 特 徴 》

人や動物の皮膚などに常在する細菌であるブドウ球菌の1つです。

人の膿瘍等や手指から検出され、表皮感染症や食中毒等の起因菌です。

菌が増殖するときに毒素を作り、食中毒を引き起こします。

《 食中毒症状 》

潜伏期間 1～3時間

主 症 状 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢

《 主な食中毒原因食品 》

乳・乳製品、おにぎり、弁当、和洋生菓子など。

《 対 策 》

手指の洗浄消毒

手荒れや化膿巣のある人は、食品に触れないこと。

生成された毒素は、加熱によって分解されないため、注意が必要。

か

○ 貝 毒

貝毒とは二枚貝等がもつ自然毒のことです。有毒プランクトンを蓄積し、毒化した貝を食べると食中毒になることがあります。

○ カンピロバクター

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

《 特 徴 》

主に食肉（特に鶏肉）を介した、カンピロバクター食中毒が問題となっています。
家畜や家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）や飲料水を汚染します。
乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅します。

《 食中毒症状 》

潜伏期間 1～7日

主 症 状 発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等

《 主な食中毒原因食品 》

食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜等

《 対 策 》

調理器具は熱湯消毒し、よく乾燥させる。

食肉は十分な加熱(75℃、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 (ハザップ : 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について検討しました。
平成29年2月末までに126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。

