

第23回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 平成29年11月28日（火）午前10時から

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) 諮 問

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食品衛生責任者が受講すべき講習会の指定について

(4) 報 告

平成30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

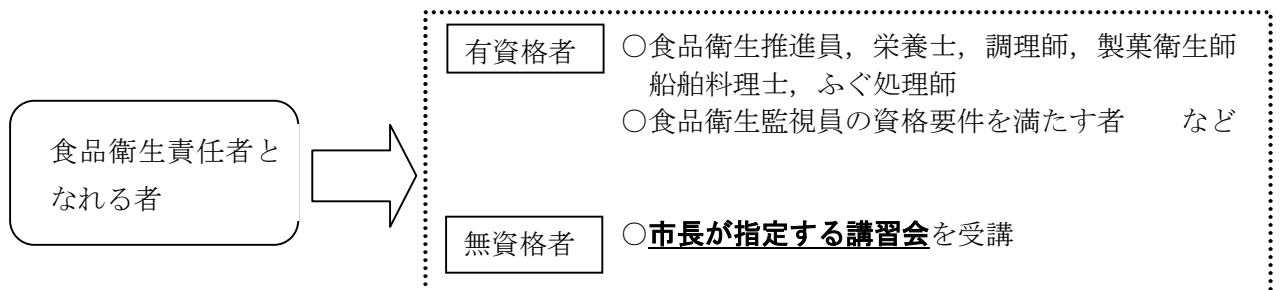
- 【資料1】 京都市食品衛生責任者養成講習会制度について
- 【資料2】 選定事業者における京都市食品衛生責任者養成講習会の実績等
- 【資料3】 京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者選定方法等の審議に係る今後のスケジュール
- 【資料4】 平成30年度京都市食品衛生監視指導計画（素案）

京都市食品衛生責任者養成講習会制度について

1 食品衛生責任者

- (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」に基づき、営業者は**飲食店等の営業施設又はその施設の部門ごと**に食品衛生に関する責任者（食品衛生責任者）を定める義務がある。
- (2) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い衛生管理に当たるとともに、食品衛生上の危害発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について、営業者に対し意見を述べるよう努め、営業者はその意見を尊重しなければならない。
- (3) 食品衛生責任者となるためには**一定の資格等が必要**。

2 食品衛生責任者の資格等



3 養成講習会の実施主体

京都市食品衛生責任者養成講習会選定委員会の設置 (H26年10月)

- 委員5名
- 応募資格，評価基準を諮るとともに，応募した事業者の審査及び評価
- 2回にわたり開催し，「京都市食品衛生協会」を選定

京都市食品衛生協会が実施する講習会 (H27.4.1～H30.3.31) を
市長が指定

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」抜粋

別表 食品衛生責任者の区分

(1) 別に定める営業においては、営業者（法第48条の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）は、その施設又はその施設の部門ごとに、従事者（自ら従事する営業者を含む。）のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めるとともに、別に定める者を除き、市長が指定する講習会を受講させること。

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例施行要綱」抜粋

第9条 (略)

2 市長は、必要と認めるときは、別に選定する事業者が実施する講習会を食品衛生責任者養成講習会として指定することができる。この場合において、市長は、事業者を公募するなど公平性の担保を図るものとする。

選定事業者における京都市食品衛生責任者養成講習会の実績等

1 実施事業者

事業者：一般社団法人京都市食品衛生協会

所在地：京都市下京区西洞院通高辻下る高辻西洞院町 801-3
マキビル 2階

代表者：会長 池本 周三

2 選定期間

平成 27 年 4 月 1 日～平成 30 年 3 月 31 日

3 実施回数及び受講者数

開催年度	27	28	29
開催回数	16	16	10
受講者数	1,774	1,983	1,225

※平成 29 年度は 10 月末時点

4 講習会概要

(1) 講習内容等

ア 内容

公衆衛生学：1 時間 衛生法規：2 時間 食品衛生学：3 時間

イ 講習方法

- ・食品衛生責任者ハンドブック（公益社団法人日本食品衛生協会発行）をテキストに使用し，パワーポイント等も活用。
- ・食品事業者への指導経験が豊富な元・食品衛生監視員を講師として起用し，時節に応じた内容も盛り込みつつ，食品衛生監視員の視点を踏まえた，実践的な講習を実施。

(2) 開催場所

京都東急ホテル

(3) 受講料

10,000 円

京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者選定方法等の審議に係る今後のスケジュール

1 部会の設置

- (1) 食の安全安心推進審議会に部会を設置して、選定方法等の審議を行う。
- (2) 部会の構成員については、公平性と透明性を確保するため、現に従事する業務に直接の利害関係のある委員を除外し、学識経験者を中心とする。

京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例 抜粋

第21条 審議会は、特別の事項を調査し、及び審議させる必要があると認めるときは、部会をおくことができる。

2 審議会は、その定めるところにより、部会の決議をもって審議会の決議とすることができる。

京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例施行規則 抜粋

第10条 部会は、会長が指名する委員及び臨時委員（以下「部会員」という。）をもって組織する。

2 部会ごとに部会長を置く。

3 部会長は、部会員のうちから、会長が指名する。

4 部会長は、その部会の事務を掌理する。

5 部会長に事故があるときは、あらかじめ部会長の指名する部会員がその職務を代理する。

2 予定

時期	役割	
	京都市	審議会
平成29年 11月28日	第1回食の安全安心推進審議会の開催 第1回部会の開催	部会の設置 【部会】養成講習会実施事業者の応募資格及び評価等に係る基準の審議
12月中旬頃まで	養成講習会実施事業者の応募資格及び評価等に係る基準の決定	【部会】（必要に応じ） 本日の御審議を踏まえ、事務局が提示する基準の修正案について確認し、必要な意見を述べる
12月下旬～ 1月中 (～1箇月間)	養成講習会実施事業者の公募 (広報発表、ホームページへの掲載など) 申請受付	—
平成30年 2月上旬頃	第2回部会の開催	【部会】応募事業者の審査及び評価 養成講習会実施事業者の選定
2月中旬	養成講習会の指定	部会から審議会への報告 審議会からの答申
3月上旬	選定結果の広報発表	—
4月1日～	養成講習会の実施	—

平成30年度
京都市食品衛生監視指導計画
(素案)

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30年度京都市食品衛生監視指導計画の特色	……	3
III	監視指導の実施体制、関係機関との連携、市民及び食品等事業者との協働	……	4
IV	監視指導の実施	……	5
V	食品等の試験検査の実施	……	7
VI	緊急管理体制の整備と強化	……	8
VII	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	……	9
VIII	リスクコミュニケーションの推進	……	10
IX	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	……	12
《 参考資料等 》			
	食品供給工程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目(別紙)	……	13

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

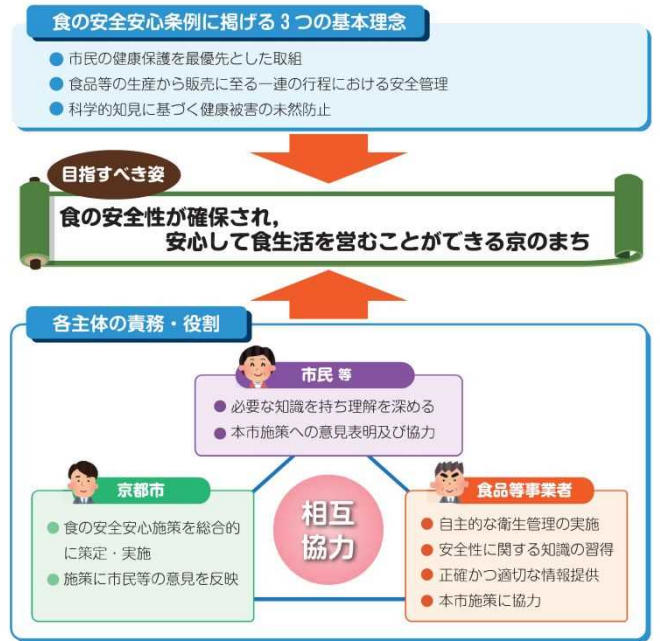
I 京都市食品衛生監視指導計画の基本事項

1 京都市食品衛生監視指導計画の基本方針

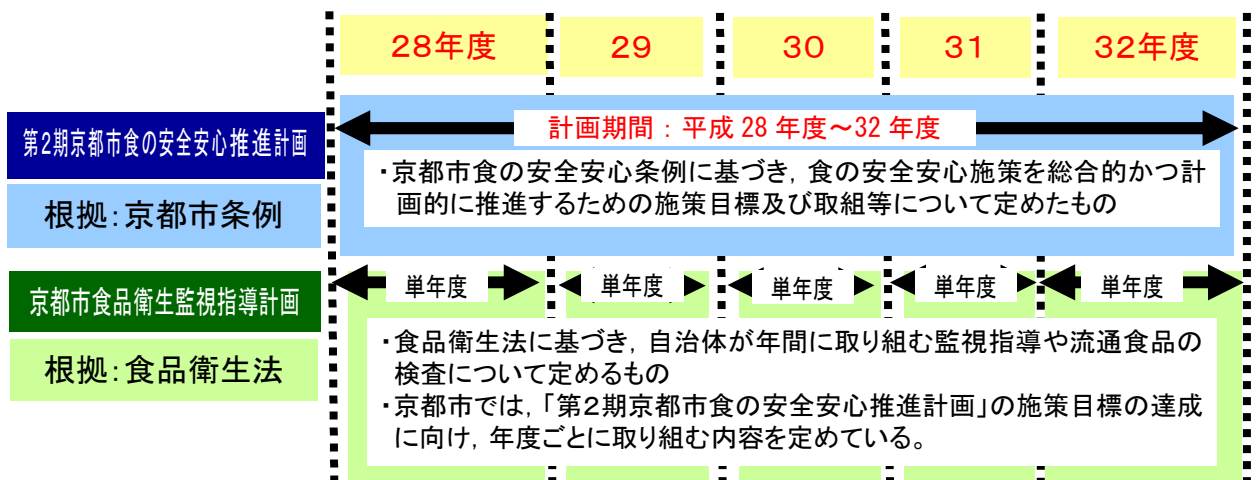
京都市では、平成22年4月に市民及び観光旅行者等の健康保護を目的とし、「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」（以下「条例」という。）を施行しました。条例では、三つの基本理念にのっとり、京都市、食品等事業者及び市民等が、それぞれの責務や役割を担い、食の安全安心施策に取り組むこととしています。また、条例第9条の規定により、平成28年3月に食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための目標や取組等を定めた「第2期京都市食の安全安心推進計画（以下「第2期推進計画」という。）」（計画期間：平成28年度～32年度）を策定しました。

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。

「平成30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30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30年度京都市食品衛生監視指導計画の実施期間

平成30年4月1日から平成31年3月31日まで

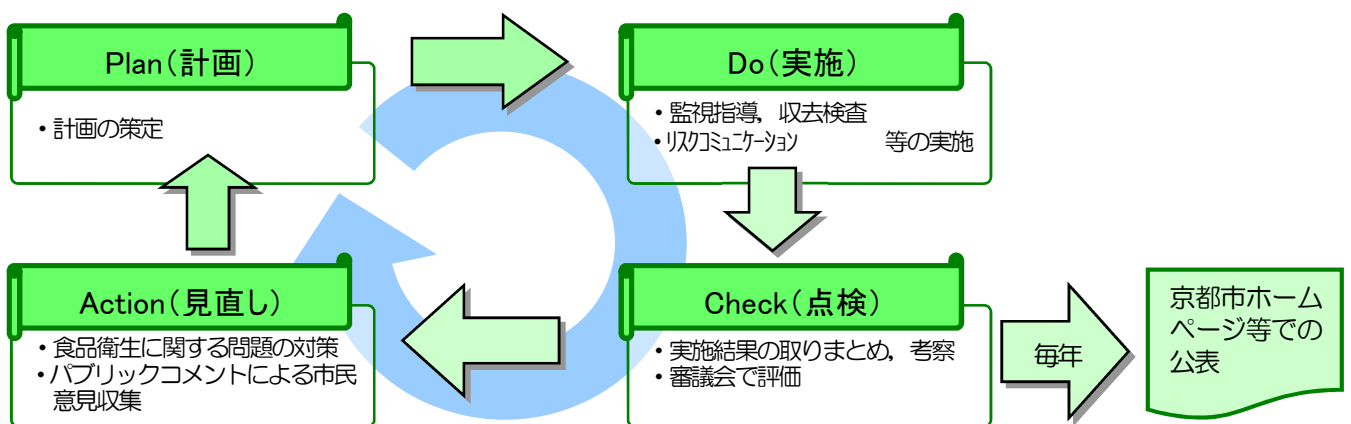
4 京都市食品衛生監視指導計画の評価・公表

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》



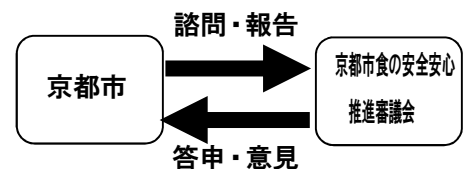
※ 京都市食の安全安心推進審議会とは

条例に基づき、市長からの諮問に依り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30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。また、近年0157による重篤な食中毒が発生していることから、原因となりやすい食品を中心に収去（抜取り）検査を実施し、0157による食中毒の未然防止を図ります。



※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

HACCPによる衛生管理は国際基準として広く普及しており、国内においても制度化に向けた取組が進められています。平成30年度においては、国の動向も踏まえ、年間を通じ、市内の事業者に対し速やかな導入を支援できるよう講習会の開催等、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30年度においては、HACCP導入支援事業と併せて食品等事業者の本制度の活用を促し、更なる制度の推進を図ります。さらに、国の動向を踏まえつつ、一般衛生管理の着実な実施やHACCPによる衛生管理の導入に資するよう、必要な見直しを検討します。



3 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応

食中毒をはじめとする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1つの拠点に集約化した医療衛生センターの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、市内14箇所に設置した医療衛生コーナーを活用し、医療衛生センターと一体となって、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。

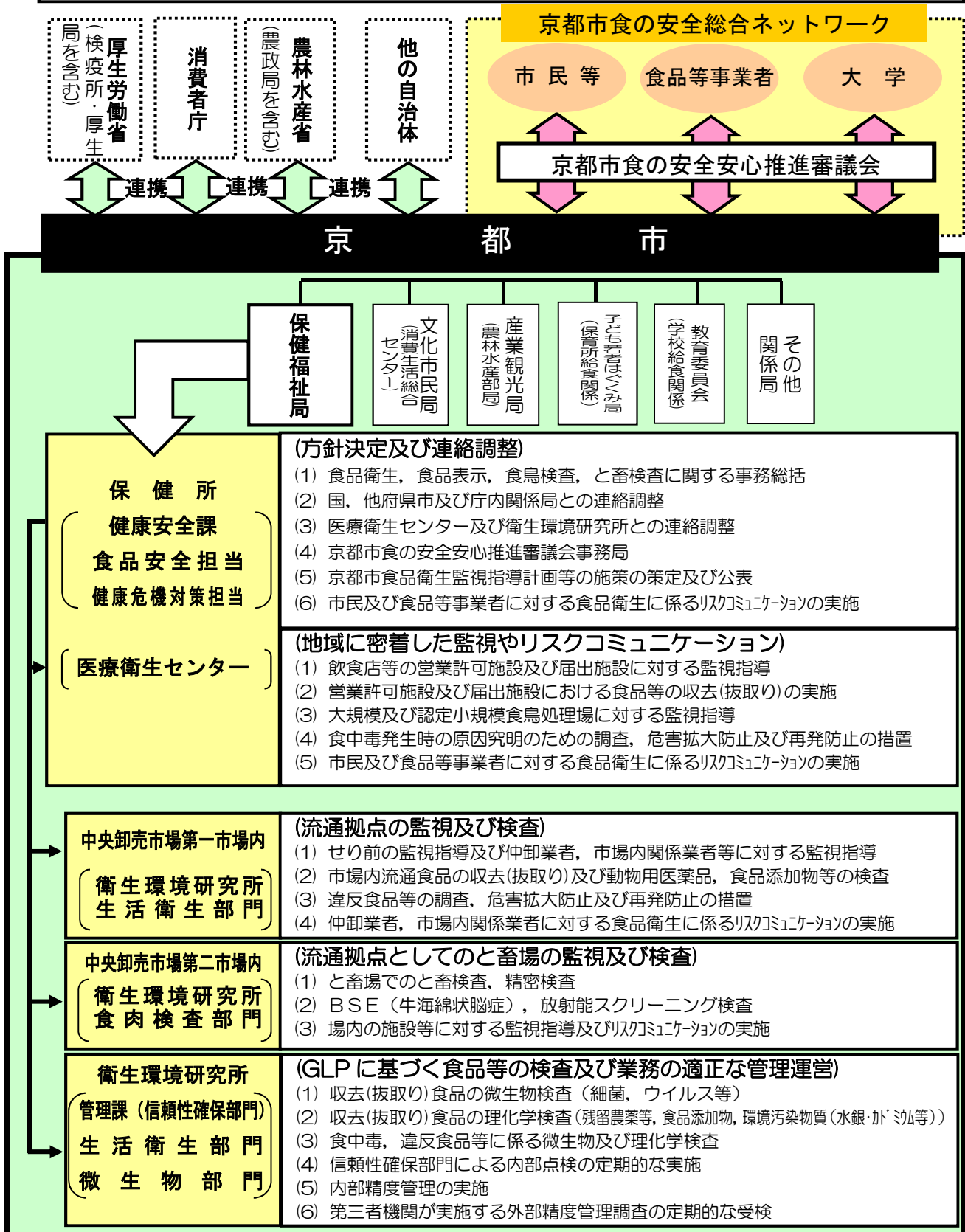
また、平成28年度に作製した幼児や小学生及びその保護者が一緒に学べる手洗い動画を活用し、次世代を担う若年層へ食の安全安心に関する適切な情報発信と正しい知識の普及を図ります。



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に加え、事業者の自主衛生管理の取組状況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	・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	・過去1年間に食中毒・違反等の原因となった施設 ・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 ・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) ・取扱う食品や調理及び製造工程等を勘案し、食中毒の発生リスクの高い施設 ・新規及び継続許可施設(自動販売機を除く。)
D	必要に応じて	・京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度取得施設 ・HACCPによる自主衛生管理を実施している施設 ・その他のA、B、Cの区分に該当しない施設

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)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、年間を通じ、「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の活用や HACCP による衛生管理の導入支援を実施し、事業者による自主衛生管理を推進します。

(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等による自主衛生管理の推進											

(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等による自主衛生管理の推進	「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の活用や講習会の実施の他、監視指導を通じHACCPによる衛生管理の導入を促すなど、事業者による自主衛生管理を推進します。	製造及び調理施設	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。収去到当っては、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30年度収去検査計画

平成29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菓子等の検査を実施します。

検体の種類	30年度検体数 ()内は全検体数に占める割合	29年度検体数 ()内は全検体数に占める割合
和食(残置食等)	193 (11.1 %)	235 (12.9 %)
漬物	130 (7.5 %)	130 (7.1 %)
パン類	20 (1.2 %)	20 (1.1 %)
和菓子	120 (6.9 %)	110 (6.0 %)
洋菓子	20 (1.2 %)	20 (1.1 %)
鶏肉(食中毒菌)	63 (3.6 %)	83 (4.6 %)
アレルギー物質*	210 (12.1 %)	210 (11.5 %)
魚介類及びその加工品(生食用鮮魚介類を含む)	181 (10.4 %)	182 (10.0 %)
冷凍食品	20 (1.2 %)	20 (1.1 %)
肉卵類及びその加工品(鶏肉除く)	163 (9.4 %)	174 (9.5 %)
乳	10 (0.6 %)	10 (0.6 %)
乳製品	17 (1.0 %)	18 (1.0 %)
アイスクリーム類・氷菓	14 (0.8 %)	20 (1.1 %)
穀類及びその加工品	40 (2.3 %)	50 (2.7 %)
野菜・果物及びその加工品	58 (3.3 %)	58 (3.2 %)
清涼飲料水	15 (0.7 %)	15 (0.8 %)
油脂類	2 (0.1 %)	3 (0.2 %)
輸入食品	190 (10.9 %)	210 (11.5 %)
放射能検査*	120 (6.9 %)	120 (6.6 %)
〇157検査*	28 (1.6 %)	12 (0.7 %)
その他の食品(路上弁当)	30 (1.7 %)	30 (1.6 %)
その他の食品	25 (1.4 %)	25 (1.4 %)
器具及び容器包装	70 (4.0 %)	70 (3.8 %)
合計	1,739	1,825

*アレルギー物質、放射能及び〇157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す。

(3) 検査の結果、違反が確認されたときの措置等

違反食品の製造、加工、販売施設に対し、適切な措置を講じます。また、製造施設等が市外にある場合、当該施設を所管する自治体に通報し、危害拡大防止を図ります。

2 食中毒等及び違反食品等の原因究明のための検査

食中毒等の発生時や違反食品等の発見時には、発生原因を迅速に究明するために、患者や従事者の検便を実施するとともに、関係する食品や設備・器具等の微生物検査や理化学検査を実施します。

3 施設、設備等の衛生検査

飲食店、食品製造施設、と畜場及び食鳥処理場等への監視指導の際、必要に応じて、食品、設備、器具及び従事者の手指等について、細菌の簡易検査を実施することにより、施設等の汚染状況を把握し、洗浄消毒の徹底について指導します。

VI 緊急管理体制の整備と強化

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、類似食品を取り扱う市内の関連施設等に対し、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月に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、食品衛生法等において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30年度においては、国の動向も踏まえ、年間を通じ、市内の事業者を対象として、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し、認証するものです。

平成30年度においては、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。更に、国の動向を踏まえつつ、一般衛生管理の着実な実施やHACCPによる衛生管理の導入に資するよう、必要な見直しを検討します。

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) 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。

(5) 自主回収報告制度の活用

条例に基づき、食品等事業者は、自社製品で違反を発見し、自主的に当該品の回収に着手した場合には、その旨を京都市に報告することとしており、報告内容は京都市ホームページ等で公開し、広く周知を図っています。平成30年度は、本制度の更なる周知及び活用に努め、事業者による速やかな自主回収に資するとともに市民の健康被害の未然防止を図ります。

(6) 食品等事業者の表彰

永年にわたり、食品衛生の普及向上や業界の指導育成又は自主的な衛生管理を積極的に推進し施設の衛生管理に顕著な功績のあった個人を表彰します。

表彰を通じて、食品等事業者の食の安全性の確保に関する取組の周知と意識向上を図ります。

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	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。

(1) 食品工場見学会等の実施

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や食品表示学習会を開催します。参加者が、見学会を通じて、食品等事業者による自主的な衛生管理や行政の取組について知るとともに、事業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。

(2) 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

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（抜き取り）検査体験等を実施します。

また、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。

(3) 体験型手洗い講習会の実施

本市又は地域団体主催の各種イベントや学校等に食品衛生監視員が出向き、手や指の汚染状況を確認する実験を通じて、正しい手洗い方法を学ぶなど、家庭で簡単にできる食中毒予防の実践に繋がります。



厨房見学の様子



食中毒菌検鏡の様子



洋菓子づくりの様子

3 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。

4 食品衛生月間の実施等（「食の安全・安心デー」の取組）

8月の「食品衛生月間」に合わせ、8月1日の食の安全・安心デーの取組みなど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。



5 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（餅つき等）				
				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					
			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								

6 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するなど、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	●腸炎ピ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