

第24回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 平成30年3月20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) 報告事項

ア 食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要

イ 京都市食品衛生責任者養成講習会の実施事業者の選定結果について

ウ 平成30年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について

(4) 閉 会

配付資料

- 【資料1】 食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要
- 【資料2】 京都市食品衛生責任者養成講習会を実施する事業者の選定結果について
- 【資料3】 平成30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4】 平成30年度京都市食品衛生監視指導計画（案）

食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要

改正の趣旨

- 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際統合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

2. HACCP(ハサップ)*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

京都市食品衛生責任者養成講習会を実施する事業者の選定結果について

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例に基づく食品衛生責任者が受講すべき講習会の指定について」、平成29年11月28日に京都市食の安全安心推進審議会に諮問し、慎重に御審議の上、いただいた答申を尊重し、下記のとおり選定いたしました。

記

1 選定事業者

- (1) 法人名称 一般社団法人京都市食品衛生協会
 (2) 代表者氏名 会長 池本 周三
 (3) 所在地 京都市下京区西洞院通高辻下の高辻西洞院町801-3 マキビル2階

2 選定期間 平成30年4月1日～平成33年3月31日

3 選定経過

日程	内容
平成29年11月28日	【第23回審議会の開催】 1 次期京都市食品衛生責任者養成講習会の選定について諮問（別添1参照） 2 「京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者選定部会」の設置
11月28日	【第1回部会の開催】 1 講習会実施事業者の応募資格及び評価等に係る基準の確認 2 講習会実施事業者の選定方法の確認
12月15日 ） 平成30年 1月15日	講習会実施事業者の公募 【応募事業者 1者（一般社団法人京都市食品衛生協会）】
2月 2日	【第2回部会の開催】 京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者の選定に関する審査
2月13日	部会長から審議会への報告
2月16日	審議会から京都市長へ答申（別添2参照）
3月 9日	一般社団法人京都市食品衛生協会へ通知
3月 9日	選定結果について広報（別添3参照）

4 審議結果

(1) 審議結果一覧

審査項目		配点	一般社団法人 京都市食品衛生協会
大項目	中項目		
応募法人等 の状況	1 法人等の運営実績	8	7.6
	2 法人等の管理体制	4	3.6
実施計画	1 養成講習会の実施計画	24	21.4
	2 養成講習会の実施体制	6	4.4
	3 その他のPR	2	1.8
合計		44	38.8
※市内に事業所を持つ場合は5%加算（合計×1.05）			(加算後40.74)
合計得点（百分率表示） （小数点第1位を四捨五入）		100	88

(2) 食品衛生責任者養成講習会実施事業者選定部会による評価

ア 応募法人等の状況

これまで養成講習会を開催してきた実績があり、養成講習会の開催に関し豊富な経験を有する法人である。

イ 実施計画

・食品衛生学での講習会資料について、図が多く、要点を簡潔にまとめてあり分かり易い。また、受講者アンケートや受講後テストを実施する等の工夫が見られる。

・国の動向を注視し、食品衛生法改正への円滑な対応に資するとともに、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度や自主回収報告制度など、京都市の施策についても寄与できるよう情報提供し、なお一層の事業者の自主衛生管理の後押しを図るよう努めること。

・講習会前後にテストを実施するなど受講者の学習意欲の高揚や理解促進を図るための工夫を凝らすこととともに、実施事業者として主体的な講習会の運営実施に更に努めること。

4 参考

食品衛生責任者養成講習会実施事業者選定部会員

氏名	所属団体名等
後藤 直正	京都薬科大学 学長
高松 令子	京都市地域女性連合会 常任委員
中島 久和	京都府立医科大学大学院医学研究科 学内講師
○宮川 恒	京都大学大学院農学研究科 教授
◎山本 芳華	平安女学院大学国際観光学部 准教授

◎部会長 ○副部会長

敬称略 50音順

保医健第1982号
平成29年11月28日

京都市食の安全安心推進審議会
会長 宮川 恒 様

京都市長 門川 大作
(担当 保健福祉局医療衛生推進室健康安全課)



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（諮問）

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第9条第3項の
規定に基づき、下記の事項について、諮問します。

記

1 諮問事項

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

2 諮問理由

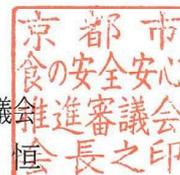
京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例では、営業者は食品
衛生責任者を定めるとともに、食品衛生法第61条第2項に規定する食品衛
生推進員、栄養士、調理師等を除き、市長が指定する講習会を受講させるこ
ととしています。

現在、当該講習会として、一般社団法人京都市食品衛生協会が実施する講
習会を指定しているところですが、その指定期間が平成30年3月31日ま
でとなっています。

そこで、平成30年4月1日以降の当該講習会の指定について、諮問いた
します。

平成30年2月16日

京都市長 門川 大作 様

京都市食の安全安心推進審議会
会 長 宮川**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（答申）**

平成29年11月28日付け保医健第1982号で諮問のありました「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」について、慎重に審議を行った結果、下記のとおり答申いたします。

記

以下の事業者が実施する講習会を指定することが適当であると考える。

1 実施事業者

- (1) 法人名称 一般社団法人京都市食品衛生協会
- (2) 代表者氏名 会長 池本 周三
- (3) 所在地 京都市下京区西洞院通高辻下の高辻西洞院町801-3 マキビル2階

2 選定期間

平成30年4月1日から平成33年3月31日まで

3 付帯条件

実施事業者は、講習会の充実のため、以下の点に留意すること。

- (1) 国の動向に注視し、食品衛生法改正への円滑な対応に資するとともに、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度や自主回収報告制度など、京都市の施策についても寄与できるよう情報提供し、なお一層の事業者の自主衛生管理の後押しを図るよう努めること。
- (2) 講習会前後にテストを実施するなど受講者の学習意欲の高揚や理解促進を図るための工夫を凝らすこととともに、実施事業者として主体的な講習会の運営実施に更に努めること。

4 参考（審議経過等）

日程	会議名	主な審議内容
平成29年11月28日	第23回審議会	<ul style="list-style-type: none"> ・次期京都市食品衛生責任者養成講習会の選定について諮問 ・「京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者選定部会」の設置
11月28日	第1回部会	<ul style="list-style-type: none"> ・講習会実施事業者の応募資格及び評価等に係る基準の確認 ・講習会実施事業者の選定方法の確認
12月15日 ） 平成30年 1月15日	・講習会実施事業者の公募 【応募事業者 1者（一般社団法人京都市食品衛生協会）】	
2月 2日	第2回部会	・京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者の選定に関する審査
2月13日	・部会長から審議会への報告	

(広報資料)

おあがりス
京都市食の安全安心
啓発キャラクター



講習会実施事業者を
選定しました！

平成30年3月9日
京都市保健福祉局
担当 医療衛生推進室健康安全課
電話 222-3429

京都市食品衛生責任者養成講習会を実施する事業者の選定結果について

京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例では、飲食店等の営業者は、その施設ごとに食品衛生責任者を定めるとともに、当該責任者が栄養士、調理師等の場合を除き、市長が指定する講習会を受講させることとしております。

この度、当該講習会を実施する事業者について、公募を行い、学識経験者等で構成する「京都市食の安全安心推進審議会」による審議及び答申を基に、下記のとおり選定しましたので、お知らせします。

記

1 選定事業者

- (1) 法人名称 一般社団法人京都市食品衛生協会
- (2) 代表者氏名 会長 池本 周三
- (3) 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

2 選定期間 平成30年4月1日～平成33年3月31日

3 公募の概況

- (1) 応募法人 一般社団法人京都市食品衛生協会
- (2) 募集日程

平成29年12月15日～ 平成30年 1月18日	募集要項の配布
平成29年12月15日～12月26日	質疑の受付期間
平成30年 1月 5日～ 1月10日	質疑の回答
平成30年 1月11日～ 1月18日	申請書類の受付期間
平成30年 1月19日～ 2月 1日	申請書類の確認、書類審査
平成30年 2月 2日	プレゼンテーション審査及び審議会での審議

4 京都市食の安全安心推進審議会 食品衛生責任者養成講習会実施事業者選定部会員

氏名	所属団体名等
後藤 直正	京都薬科大学 学長
高松 令子	京都市地域女性連合会 常任委員
中島 久和	京都府立医科大学大学院医学研究科 学内講師
○ 宮川 恒	京都大学大学院農学研究科 教授
◎ 山本 芳華	平安女学院大学国際観光学部 准教授

◎部会長 ○副部会長

敬称略 50音順

5 選定の概況

京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者募集要項（平成29年12月15日広報発表）に基づき、実施事業者としてふさわしいと評価された一般社団法人京都市食品衛生協会を選定しました。

(1) 選定理由について

選定部会において、応募法人等の運営実績及び管理体制，養成講習会の実施計画及び実施体制等の審査項目について総合的に評価し，審査を行った結果，次の理由により実施事業者とするにふさわしい法人であると評価されました。

(京都市食の安全安心推進審議会 食品衛生責任者養成講習会実施事業者選定部会による評価)

ア 応募法人等の状況

- これまで養成講習会を開催してきた実績があり，養成講習会の開催に関し豊富な経験を有する法人である。

イ 実施計画

- 食品衛生学での講習会資料について，図が多く，要点を簡潔にまとめてあり分かり易い。また，受講者アンケートや受講後テストを実施する等の工夫が見られる。
- 国の動向を注視し，食品衛生法改正への円滑な対応に資するとともに，京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度や自主回収報告制度など，京都市の施策についても寄与できるよう情報提供し，なお一層の事業者の自主衛生管理の後押しを図るよう努めること。
- 講習会前後にテストを実施するなど受講者の学習意欲の高揚や理解促進を図るための工夫を凝らすこととともに，実施事業者として主体的な講習会の運営実施に更に努めること。

(2) 審査結果一覧

審査結果については以下のとおりです。

審査項目		配点	一般社団法人 京都市食品衛生協会
大項目	中項目		
応募法人等の状況	1 法人等の運営実績	8	7.6
	2 法人等の管理体制	4	3.6
実施計画	1 養成講習会の実施計画	24	21.4
	2 養成講習会の実施体制	6	4.4
	3 その他のPR	2	1.8
合計		44	38.8
※市内に事業所を持つ場合は5%加算（合計×1.05）			（加算後40.74）
合計得点（百分率表示） （小数点第1位を四捨五入）		100	88

(参考) 食品衛生責任者とは…



おあがりす

京都市食の安全安心
啓発キャラクター

食品衛生上の危害の発生を防止するため，施設の衛生管理について従事者等に必要な注意を行い，また営業者に対しても意見を述べるのが求められるなど，食の安全・安心に関する中心的な役割を果たすべき方で，飲食店等に置く必要があります。

平成 3 0 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 3 0 年 1 月 1 9 日（金）から 2 月 2 3 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，医療衛生センター，各医療衛生コーナー，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，F A X，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

2 2 名の方と 2 団体から 6 4 件の意見が得られた。
なお，上記 2 2 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 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代	70 歳代以上	不明	合計
男性	0	0	1	1	0	0	1	3
女性	5	3	3	4	1	3	0	1 9

(2) 居住地等区分別件数

市内在住	市内通学通勤	その他	合計
1 7	3	2	2 2

(3) 項目別（意見数）

項 目	意見数
1 計画の特色	7
2 特色を踏まえた各取組	6
3 その他	5 1
(1) 計画全般	2
(2) 監視指導	1 2
(3) 収去検査	8
(4) アレルギー対策	2
(5) リスクコミュニケーション	1 4
(6) HACCP 及び京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度	8
(7) その他	5
合 計	6 4

5 主な市民意見と京都市の考え方

(1) 計画の特色について

意見の要旨	京都市の考え方
<p>全ての事柄が推進されることでリスクが軽減されて良いと感じた。</p>	<p>食の安全安心の確保を図るためには、行政による取組だけでなく、食品事業者の皆様による自主衛生管理の推進や市民の皆様に必要な知識を持っていただき、理解を深めていただくこと等、それぞれが主体的に役割を果たしていくことが重要と考えています。</p> <p>本計画に基づく取組を着実に実施し、市民の皆様の食の安全安心の確保に努めてまいります。</p>
<p>この4本柱でしっかりと取り組んでいて欲しいです。</p>	
<p>行政、事業者、消費者の役割が簡潔にまとめられており、分かりやすいと思います。</p>	
<p>カンピロバクターを主な対象として食中毒予防の対策するのは良いことだと思います。</p>	
<p>食の安全を確保するため、京都の特色を踏まえ、和食や和菓子に注目しているところが面白いなと思いました。</p>	
<p>民泊の衛生管理とHACCPへの対応が重要だと思います。</p>	<p>食の安全を確実に確保し、関係部局と連携を図り、適切に対応してまいります。</p>
<p>健康危機事案発生時の対応について、以前との違いを更に詳しく知りたいです。</p>	<p>平成29年4月にこれまで各区の保健センターで対応していた食中毒調査など、迅速かつ的確な対応が求められる健康危機管理業務について、より専門性を高めて重点的な対応を図るため、全市で一箇所の拠点に集約した医療衛生センターを開設しました。</p> <p>拠点化により、各行政区間の連携が強化され、全市で統一した速やかな対応が図れるとともに、行政区域をまたぐ広域的な事象に対し、柔軟な対応が可能となりました。</p>

(2) 特色を踏まえた各取組について

意見の要旨	京都市の考え方
<p>年間を通じての取組が分かりやすく、市民が安心できる体制となっていると感じました。</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社会情勢を踏まえ、食品衛生法に基づき、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として、食品衛生監視指導計画を策定しております。</p> <p>平成30年度においても、法改正等、国の動向に注視しつつ、本計画に基づく取組を着実に進めてまいります。</p>
<p>食中毒の発生要因を踏まえた対策も分かりやすいです。</p>	
<p>食品衛生法の改正の動向も見据えた食品安全行政の施策、体制等の一層の充実強化を要望します。</p>	
<p>これだけ徹底的に監視指導や検査をしていただければ安心です。</p>	
<p>大学生などへの講習会もあり、これらの知識は食に関わる人すべてが知る必要があると思います。</p>	
<p>今は特に食品の安全性について市民は厳しくなっているので、監視が強化され、良いと思います。</p> <p>京都らしさも加わっており、市民にとって充実した内容だと思います。</p>	<p>食の安全安心の確保のためには、飲食店等への監視指導や流通食品の抜取り検査を実施するほか、消費者の皆様に必要な知識を持っていただき、理解を深めていただくため、特に、学生等、次世代を担う若年層への啓発活動が非常に重要であると考えております。</p> <p>平成30年度におきましても、学生に対する食品衛生講習会の開催などの取組を展開し、食の安全安心の確保に努めてまいります。</p>

(3) その他御意見について

ア 計画全般

意見の要旨	京都市の考え方
幅広い年齢の方に理解してもらえよう、アニメや漫画にしてもいいと思います。	本計画の内容を簡潔に示した概要版を作成するとともに、各種啓発リーフレット等には、本市食の安全安心啓発キャラクター「おあがりス」を積極的に活用するなど、本市の取組を分かりやすく伝えるよう努めてまいります。
計画全文の掲載内容は、少々難しく、普及活動がその分難しいと感じました。	

イ 監視指導

意見の要旨	京都市の考え方
修学旅行生が多いことから、宿泊施設に対する取組が十分に盛り込まれていることはとても良いと思います。	一度に多数の方が利用される宿泊施設につきましては、大規模な食中毒の発生が危惧されることから、より一層の衛生管理が必要であることから、重点的な監視指導を実施し、確実な安全対策を図ってまいります。
宿泊施設に対する監視指導が必要だと思います。	
修学旅行生が多く利用する宿泊施設の食中毒対策を徹底してほしいと思います。	
食肉施設やふぐ取扱施設は健康被害の発生のリスクが高いため、十分に監視指導してほしいです。	本監視指導計画では、施設の食品の取扱状況等を勘案し、生食用食肉やふぐ等、特に衛生的な取扱が求められる施設に対しては、期間を定め重点的に監視指導を実施することとしております。 また、本市では、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」により、施設の内外の清掃保持や従業員の健康管理など、公衆衛生上必要な基準を定めるとともに、施設の衛生管理の中心的な役割を担う「食品衛生責任者」の設置を義務付け、従業員への衛生教育の実施を求めています。 平成30年度につきましても適切な監視指導を通じて同条例の遵守を徹底し、事業者の皆様の自主的な衛生管理の取組の推進を図り、確実な安全対策を図ってまいります。
従業員の健康管理や施設の清掃等を指導してほしい。	
従業員全体が衛生管理意識を持つことが大切だと思います。	
露店に対して、十分な衛生指導をお願いしたい。	御指摘の営業形態については、一般の固定店舗に比べ、設備の構造や給排水等で制約を受ける点が多いことから、本市では、取扱食品を制限し、食品の衛生的な取扱について監視指導を実施しています。 なお、これらの店舗の監視により、食品の取扱の不備等を確認した場合には速やかに改善指導を実施しております。
老人ホームについて、高齢者は免疫が低下していること、また、入所者全員が同じ食事をとるため、大規模な食中毒に繋がり易いと思うので、重点的に監視すべきではないか。 同様の理由で、幼稚園や保育園などにも重点的に監視してほしい。	老人ホームや幼稚園等については、関係部局と連携を図り、大規模調理施設の一つとして重点的な監視指導を実施してまいります。 また、他の自治体で老人ホームや幼稚園等で食中毒等が発生した際には、本市の類似する営業施設に対して直ちに立入検査を実施するなど、市内で同様の事案の発生防止を図り、食の安全安心の確保に努めてまいります。

意見の要旨	京都市の考え方
<p>子ども食堂等において、食中毒などの健康被害の発生を防止するため、衛生管理等の指導を頑張ってもらいたいです。</p>	<p>いわゆる子ども食堂においても、食の安全の確保に努めていただく必要があることから、関係部局と連携を図りながら、衛生指導の徹底を図ってまいります。</p>
<p>表示は消費者が商品選択のため唯一の手段であるため、適切な指導をしていただきたい。</p>	<p>食品表示につきましては、国や関係部局と連携を図るとともに、年間を通じて食品表示法に関する監視指導を実施するとともに、国</p>
<p>市内の食品製造業者の者です。表示の新制度への移行期間があと1年となっていることから、表示に関する監視指導を重点的に行ってほしいです。</p>	<p>(消費者庁)が示す方針に基づき、特に食品の衛生的な取扱いが求められる夏期や食品流通量が増加する年末に、重点的な監視指導を実施してまいります。 事業者の皆様からのご相談につきましては、本市医療衛生センターにおいて受け付けており、ご不明な点等がございましたら、相談いただきますようお願いいたします。</p>
<p>野生鳥獣の肉について、食用として安全に利用することができるように、衛生管理上の指導を強めてください。</p>	<p>野生鳥獣肉の処理及び調理施設に対しては、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」に基づく衛生管理や野生鳥獣肉の生肉又は加熱不十分な状態での提供を控えるよう、指導してまいります。 また、消費者の皆様に対しても、野生鳥獣肉の喫食に際しての注意事項など、啓発を推進してまいります。</p>

ウ 収去検査

意見の要旨	京都市の考え方
<p>京の食文化を代表する検体として、和菓子が多いことにとっても興味を持ちました。</p>	<p>和菓子は、京都市民のみならず、京都を訪れる観光客の皆様にも親しまれているものです。また、観光客の皆様がお土産として購入されることで日本国内のみならず、海外にも広く流通することが予想されるため、観光都市である本市の特性を踏まえ重点的に収去検査を実施し、安全確保に努めてまいります。</p>
<p>食中毒の未然防止のため、細菌検査を重点的に行ってほしい。また、〇157の検査を増やすとあるが、〇157以外にも〇26などがあるため、腸管出血性大腸菌として、広く検査すべきではないか？</p>	<p>本市では、市内で製造又は流通する食品等の安全を確保するため、収去検査を実施しております。 腸管出血性大腸菌に関する検査につきましては、御意見のとおり、〇157のみならず〇26等も幅広く検査することとし、引き続き食の安全安心の確保に努めてまいります。</p>
<p>輸入食品の安全性が気になる。しっかり対策しているのか？</p>	<p>輸入食品については、国が定める「輸入食品監視指導計画」に基づき、検疫所で検査が実施されるとともに、本市においても、市内に流通する輸入食品の検査を実施し、安全確保に努めてまいります。</p>
<p>国に対して輸入食品の安全性確保の取組みについて、充実させ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化していただくことを要望します。</p>	
<p>残留農薬(ネオニコチノイド系)について調べて欲しいです。</p>	<p>御意見を頂いた検査につきましては、過去の違反の発生状況及び食品の流通状況や社会情勢を踏まえ、効率的、効果的に適切な検査を実施してまいります。</p>
<p>遺伝子組み換え食品が気になるので検査してほしい。</p>	

意見の要旨	京都市の考え方
<p>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>なお、検査計画を見直す場合には、消費者等の声が反映できるようにしてください。</p>	<p>放射能対策につきましては、国の示す方針に基づき、生産地及び消費地で検査が実施されるなど、全国一体となって、食の安全安心の確保の取組が行われています。</p>
<p>生産地において放射能検査が実施されている中、消費地における検査規模の縮小や中止を検討してはどうですか？</p>	<p>本市におきましては、生産地等に留意して市内流通品の検査を実施しているところです。</p> <p>今後につきましては、国及び他自治体の動向に注視するとともに、市民の皆様の御意見も踏まえ、必要に応じた検査を実施し、引き続き、食の安全確保に努めてまいります。</p> <p>なお、放射能検査の結果につきましては、本市ホームページにおいて、随時、公表しております。</p>

エ アレルギー対策

意見の要旨	京都市の考え方
<p>アレルギー表示に係る監視指導を強めてください。</p> <p>また、アレルギー検査については、義務表示の7種類に加え、表示が推奨されている20品目についても引き続き要望します。</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、適切な食品表示なさ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>アレルギーに関する監視指導を充実させてほしい。</p>	<p>平成30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も検査対象とし、アレルギー物質に関する情報提供について指導を行ってまいります。</p>

オ 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>食の安全に関する不安解消のため、定期的な講習会の開催や、また、講習会を開催する消費者団体への助成等を考えてください。</p>	<p>食の安全安心を確保するためには、行政や食品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>関係者による意見交換の機会が必要と考えます。</p>	<p>平成30年度におきましては、関係部局や同様の事業を展開する食品関係団体等との連携を図りつつ、市民の皆様と情報や意見を交換し、食品事業者の皆様を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する他、目的や対象に応じた適切な啓発活動を実施してまいります。</p>
<p>店舗見学の他、本格的なリスクコミュニケーションの実施が必要である。</p>	
<p>取組にあたっては消費者行政分野や消費者団体と連携を図っていただきたい。</p>	<p>食の安全安心を確保するためには、市民の皆様、とりわけ、幼少期からの食の安全確保に関する意識の向上は非常に重要であると考</p>
<p>体験型の講習会は世代関係なく印象強いと思うので、効果的だと感じます。</p>	
<p>一般衛生管理を十分に啓発していただきたい。</p>	
<p>リスクコミュニケーション等で情報提供、意見交換等ができ、くらしの安心につながればと思います。</p>	
<p>小学生を含めた若年層に対して推進していくことは、重要だと思う。 小学校との連携も有効だと思う。</p>	

意見の要旨	京都市の考え方
<p>子供が何度言っても手を洗わないため、指導に苦慮している。効果的なリスコミを実施していただきたい。</p>	<p>えております。また、より理解を深めていただくためには、目的や対象に応じた取組が必要であると考えております。</p> <p>本市では、幼児や小学生等の若年層の皆様親しみをもって学んでいただくため、正しい手洗いや食品の取扱い方法等の食中毒予防対策を分かりやすくまとめた啓発動画を作成しております。</p> <p>他にも、夏休み期間に、本市衛生環境研究所において、小学生及びその保護者の方を対象とした、食中毒菌の観察や手洗い体験学習を開催するなど、お子様にも関心を持っていただけるよう、様々な取組を展開してまいります。</p>
<p>SNS等で正しい食の情報を発信するなどされてはいかがでしょうか。</p>	<p>SNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）は効果的な情報発信、伝達手段の1つと考え、食の安全・安心に関する知識等の普及に当たって積極的に活用してまいります。</p> <p>情報発信にあたっては、情報を受け取る側の特徴に応じて適切な情報媒体を組み合わせるなど、目的や対象に応じた効果的な啓発を検討してまいります。</p>
<p>市民は情報を求めているので、とても重要だと思います。</p>	
<p>大学生や20～40代の社会人への啓発方法が課題と思います。</p> <p>電車内の広告なら目にする機会が多いのではないのでしょうか。</p>	
<p>啓発効果を高めるため、駅や大学、会社等、必ず目にする所にインパクトのある掲示をすることが必要だと考える。</p>	
<p>大学生への働きかけについて、食物に関係のある学科とコラボしつつ進めていくのも有効な手段かなと思います。</p>	<p>本市では、大学や専門学校の学祭等における模擬店の実施等の機会やインターネット等の媒体を活用しながら次世代を担う学生の皆様への食の安全安心に関する知識の普及に努めております。</p> <p>大学のまち・京都の特色を活かし、引き続き、大学との連携を図り、食の安全安心対策に努めてまいります。</p>
<p>健康食品について、消費者への啓発及び事業者への監視指導を強化していただきたい。</p>	<p>食の安全を確実に確保し、関係部局と連携を図り、啓発及び監視指導の強化に努めてまいります。</p>

カ 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>事業者の衛生意識が高まり、食中毒等の発生が少なくなるのではと思う。</p>	<p>食の安全確保の一義的な責務は事業者の皆様にあります。</p> <p>京都では長い歴史の中で、調理方法等に知恵と創意工夫を凝らすことにより、食の安全が確立されてきました。</p> <p>本市におきましては、事業者の皆様による自主衛生管理を後押しするとともに、HACCPによる自主衛生管理の円滑な導入に資するよう、きめ細やかな取組を展開してまいります。</p>
<p>HACCPによる衛生管理の導入について、伝統的な食文化をお持ちの京都ならではの難しいお立場かと思いますが、誠実に進めておられる様子で少し安心しました。</p>	

意見の要旨	京都市の考え方
<p>優れた衛生管理をされている施設に対して「認定証」等を配布すれば良いと思います。</p>	<p>本市では、食品事業者の皆様の自主衛生管理を推進し、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、自主的な衛生管理の取組を評価、認証する「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」を制定しております。</p> <p>認証取得施設につきましては、店頭での認証マップの掲示、本市ホームページでの情報発信により周知を図っております。</p> <p>平成30年度につきましては、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てまいります。</p> <p>また、併せて、事業者の皆様が認証を取得する機運を高めるため、認証取得施設の皆様の取組を更に広く情報発信するなど、制度の更なる普及に努めてまいります。</p>
<p>講習会では、事業者団体と連携し、全ての事業者がHACCPによる衛生管理導入する必要性を理解してもらうことが重要と考えます。</p> <p>また、「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証」の見直しについても食品衛生法の改正を先採る形での検討が必要です。</p> <p>併せて、京都府との共同歩調をとること、消費者にもこれらの情報を発信することは、重要になっていると思います。</p> <p>「京（みやこ）。食の安全衛生管理認証制度」の見直しをするうえで、京都市内の食品関連事業者の実情をふまえた支援事業が必要です。</p> <p>また、消費者向けの学習会等の機会を設けるなど、積極的な情報提供が必要です。</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として、平成18年度に創設したものです。</p> <p>平成30年度につきましては、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、更なる制度の推進に努めてまいります。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てまいります。</p> <p>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の皆様へ情報発信してまいります。</p> <p>なお、本制度は、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が、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となっており、制度の対象が異なります。今後、HACCPによる衛生管理の制度化の動向も踏まえ、両制度の連携などについても、併せて検討を進めてまいります。</p>
<p>施設を改装する場合、事業者では賄いきれないほどのお金が必要だと思われます。</p> <p>京都市では助成金制度の設立など、事業者の取組を補助する施策は考えていますか？</p>	<p>HACCPによる衛生管理の方法は、事業者の皆様による自主衛生管理の取組の「見える化」を図ろうとするものです。</p> <p>HACCPによる衛生管理の取組を進めるに当たっては、必ずしも施設の改装が必要なものではなく、一般衛生管理の着実な実施など、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すので、現在、国においても、業種ごとの手引書を作成するなど、支援事業</p>
<p>国の動向を見極めつつ、京都市に多い小・中事業者に対応した導入支援に努めてください。</p>	<p>業種ごとの手引書を作成するなど、支援事業</p>

意見の要旨	京都市の考え方
	<p>を積極的に展開していることから、本市におきましても、国の動向に注視しつつ、事業者の皆様が円滑にHACCPによる衛生管理を導入していただけるよう、監視指導や講習会等のあらゆる機会を利用し、きめ細やかな導入支援事業を実施してまいります。</p>

キ その他

意見の要旨	京都市の考え方
<p>海外からの観光客や留学生の多いことを踏まえ、ハラルへの対応・指導も考えてください。</p>	<p>食の安全を確実に確保し、関係部局との連携を図り、京都の魅力をより一層高められるよう努めてまいります。</p>
<p>もっと京野菜というのをアピールできるよう大きく表示するなど、工夫を凝らしたら？</p>	
<p>オーガニックマルシェや農家の手作りの美味しい産物に出会い味わう市も楽しみにしています。新しい経済の芽がうまれていくのを上手にサポートできる仕組みがあれば良い。</p>	
<p>周辺自治体での状況にも気配りし迅速な対応を期待します。特にチェーン展開されている企業で食中毒発生事案等が発生した場合は、その企業の展開先自治体とも協力し安心安全の確保に努めて頂きたいと思えます。</p>	<p>広域に渡る食中毒事案等が発生した際には、関係自治体との連携や情報共有を円滑に行い、本市のみならず、全国的な対応が可能となるよう努めてまいります。</p> <p>また、他自治体で食品衛生に係る事件が発生した際には、類似食品を取扱う市内の事業者に対し、直ちに立入検査を実施し監視指導を強化する等、食の安全安心の確保に努めてまいります。</p> <p>なお、現在、国会において審議中の食品衛生法改正法案において、広域的な食中毒事案への対策強化として「広域連携協議会の設置」が示されており、法施行後は、厚生労働省等の関係機関との更なる連携強化を図ってまいります。</p>
<p>京都市の自主回収報告制度は事業者や市民の方々に十分浸透しているのでしょうか？</p>	<p>自主回収報告制度は、食品事業者の皆様が自主的に不良食品等の回収に着手された際に本市に報告していただく本市独自の制度として、平成22年度に創設したものです。</p> <p>報告内容は速やかに本市ホームページ等で情報発信することにより、事業者の皆様のご取組を推進し、当該品による被害の拡大防止に努めているところです。</p> <p>なお、現在、国会において審議中の食品衛生法改正法案において、「食品リコール情報の報告制度の創設」が示されていることから、今後、食品衛生法との整合も図りながら更なる周知、活用に努めてまいります。</p>

平成30年度
京都市食品衛生監視指導計画（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30年度 収去検査計画表(別紙2)	……	15
平成30年度 医療衛生センターにおける監視指導計画表	……	17
平成30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30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

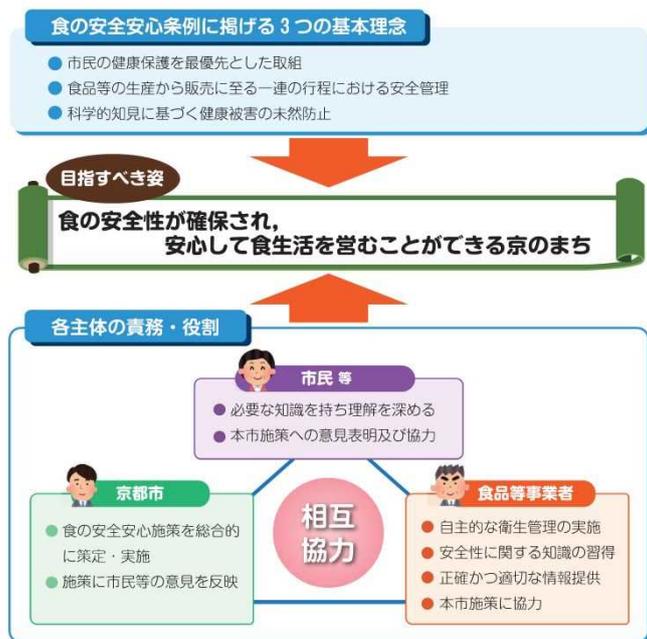
I 京都市食品衛生監視指導計画の基本事項

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「食の安全安心条例」という。）を施行しました。食の安全安心条例では、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

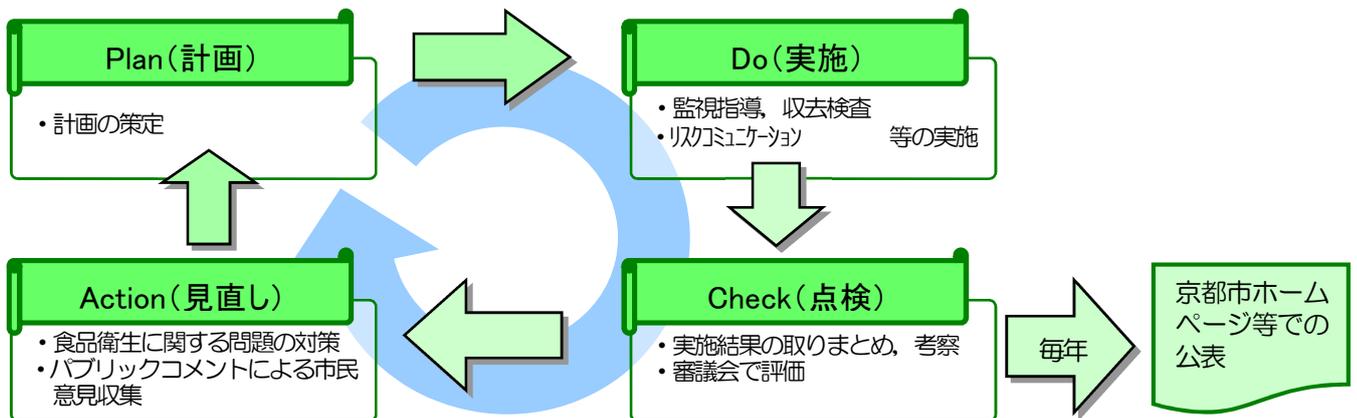
4 京都市食品衛生監視指導計画の評価・公表

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》



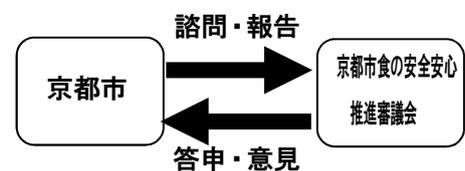
※ 京都市食の安全安心推進審議会とは

食の安全安心条例に基づき、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O157等の腸管出血性大腸菌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、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。

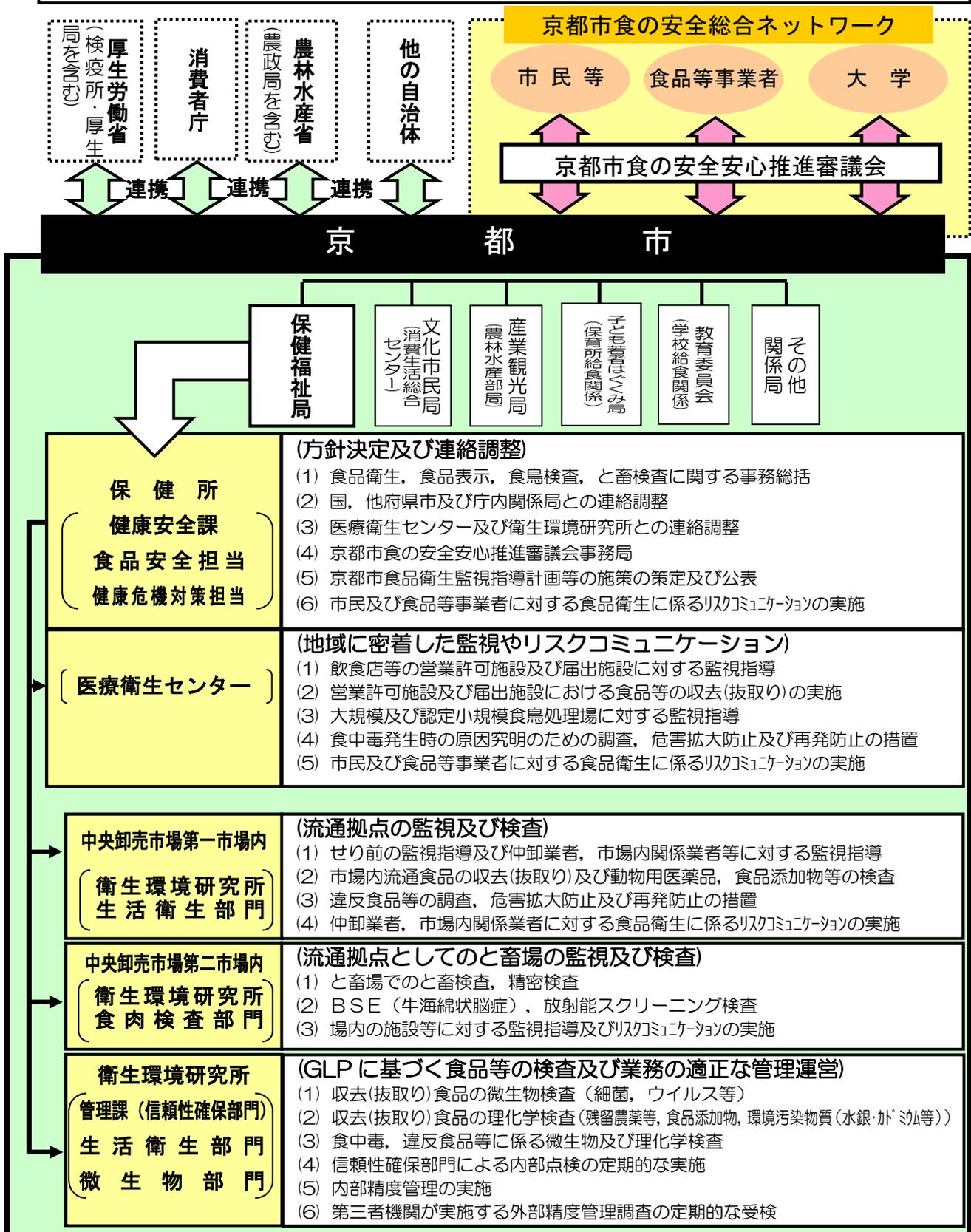
また、平成28年度に作製した幼児や小学生及びその保護者が一緒に学べる手洗い動画を活用し、次世代を担う若年層へ食の安全安心に関する適切な情報発信と正しい知識の普及を図ります。



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) ・取り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」(P13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、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及び食品表示制度の周知											

(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
食品表示制度の周知	「食品表示法」による食品表示の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性を確保するため、収去検査を実施します。収去到当は、過去の違反の発生状況及び食品の流通状況等を踏まえ、効率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。

検体の種類等	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)	175 (10.1 %)	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 (3.4 %)	58 (3.2 %)
清涼飲料水	15 (0.9 %)	15 (0.8 %)
油脂類	2 (0.1 %)	3 (0.2 %)
輸入食品	190 (11.0 %)	210 (11.5 %)
放射能検査*	120 (6.9 %)	120 (6.6 %)
腸管出血性大腸菌検査*	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	23 (1.3 %)	25 (1.4 %)
器具及び容器包装	70 (4.0 %)	70 (3.8 %)
合計	1,731	1,825

*アレルギー物質、放射能及び腸管出血性大腸菌検査については、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 「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、食品衛生法等を見直し、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、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の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

食の安全安心条例に基づき、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
				● 8月1日 食の安全・安心デー							
← 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 →					
← 参加型リスクコミュニケーション（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								

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，食品表示法に基づく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

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) 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か月齢以上の牛について、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医療衛生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30年度 収去検査計画表

(別紙2)

	収去検体数	収去機関			検査検体数	検査機関			検査内容*										
		医療衛生センター	生活衛生部門 (中央卸売市場内)	食肉検査部門 (七番場内)		衛生環境研究所 (本所)		生活衛生部門 (中央卸売市場内)	細菌	ノロウイルス	残留農薬	その他残留物質 (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(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	66	22	44		66			66					50		18	8			
肉卵類及びその加工品	226	125	9	92	226	76		150	73			135	15		13				
乳	10	10			10			10				10			10				
乳製品	17	17			17	5		12					12		15				
アイスクリーム類・氷菓	14	14			14	14									14				
穀類及びその加工品	40	40			40	15	25		15		10		5	10				10	
野菜・果実及びその加工品	58	10	48		58		48	10			48		10						
菓子類	140	140			140	110		30	110				30						
清涼飲料水	15	15			15	10	5								15				
油脂類	2	2			2			2					2						
漬物	130	130			130	30	40	60	30				100						
輸入食品	190	130	60		190	25	63	102			58	12	90		30				
残置食	120	120			120	120			120										
その他の食品	146	143	3		146	78	15	53	78		15		53						
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
腸管出血性大腸菌	28	26	2		28	28			28										
合計	1,731	1,319	320	92	1,731	553	590	588	464	12	131	169	367	10	163	13	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、ビブリオ科、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。

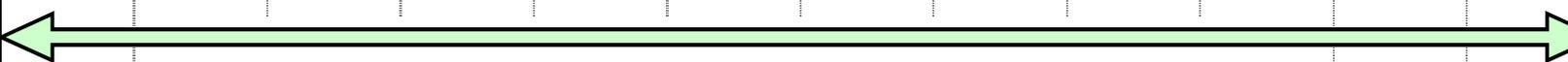
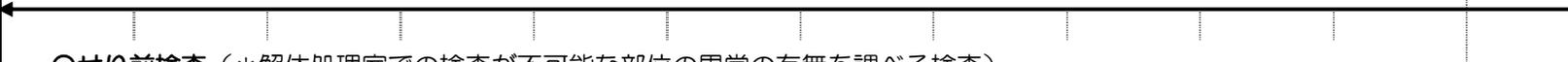
平成30年度 医療衛生センターにおける監視指導計画表

	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	<p>夏期一斉取締り ◀▶ ◆夏期の食中毒発生防止等を図る。</p> <p>年末一斉取締り ◀▶ ◆年末の食中毒発生防止等を図る。</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>HACCP等による自主衛生管理の推進, 食品表示制度の周知</p>												
	<p>事業者向け講習会 周知強化月間</p> <p>地域模擬店注意啓発強化月間(夏祭り)</p> <p>学祭向け講習会 周知強化月間</p> <p>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</p> <p>ノロウイルス予防啓発 実施強化月間</p> <p>地域模擬店注意啓発強化月間(餅つき)</p> <p>参加型リスクコミュニケーション(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)</p>												
	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	○食鳥処理施設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の保健センターへの届出の徹底)												
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												
リスクコミュニケーション	【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」, 「学祭模擬店衛生マニュアル」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・安全ねっと」)												
	【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												

平成30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

業務の項目		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
監視指導	監視指導の実施	【早朝監視】 せり開始前の鮮魚介類や青果物等の監視を行う。					【通常監視】 仲卸店舗及び市場内関連施設等の監視を行う。						
	・早朝監視 ・通常監視 ・緊急監視 ・特別監視(夏期一斉取締り及び年末、ふぐ処理施設一斉取締り)	【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											
	【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	【特別監視】			夏期一斉取締り			年末一斉取締り			ふぐ処理施設一斉監視(ふぐによる食中毒対策)		
試験検査	試験検査の実施	《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											
	・理化学的試験検査 ・生物学的試験検査	<ul style="list-style-type: none"> ○食品添加物（保存料、甘味料、着色料、漂白剤等） ○規格検査（成分規格、微生物検査） ○動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤等) ○自然毒(貝毒、ふぐ毒) <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> ＊次のものについては衛生環境研究所(本所)において実施。 ・微生物(腸管出血性大腸菌O157等) ・ノロウイルス ・残留農薬 ・遺伝子組換え食品 ・放射能検査 ・環境汚染物質(PCB, 水銀等) </div>											
	と畜場(食肉検査部門)との連携	《食肉検査部門で採取した食肉の検査》 ○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											
連携	市場関係者との連携	<ul style="list-style-type: none"> ○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 ○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 											
自主衛生管理推進事業	自主衛生管理推進事業	場内事業者に対する食品衛生講習会											
		○場内事業者に対する衛生管理の推進指導（温度管理の徹底、保菌検査、水産物の自主検査実施）											
リスクコミュニケーション (情報の収集・提供・普及啓発)	リスクコミュニケーション (情報の収集・提供・普及啓発)	<ul style="list-style-type: none"> ○市場内生活衛生部門の見学、視察、研修生への対応 ○消費者団体及び場内事業者団体との懇談会への参加 ○ホームページによる情報提供 											

平成30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	 <ul style="list-style-type: none"> ○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カ月齢以上で運動障害や知覚障害などが疑われる牛） 											
食品衛生法に基づく検査	<ul style="list-style-type: none"> ○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） ○^{かし}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） 											
監視指導	<p style="text-align: center;">と畜場及び許可施設等の監視指導</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>夏期一斉取締り</p>  <p>○食中毒多発時期の衛生管理の徹底を図る。</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>年末一斉取締り</p>  <p>○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> </div> </div>											
リスクコミュニケーション (情報の収集・提供・普及啓発)	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>場内事業者に対する講習会</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>場内事業者に対する講習会</p>  </div> </div>											

用語説明 目次（五十音順）

あ

- アニサキス
- 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（抜き取り）
- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律
- 食の安全・安心デー
- 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
- 腸炎ピブリオ
- 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
- 農林物資の規格化等に関する法律(JAS法)
- ノロウイルス

は

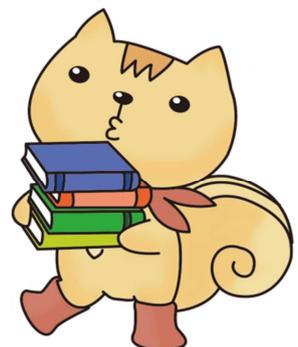
- HACCP（ハサップ）
- PCR法
- ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府条例)
- ポジティブリスト制度

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



用語説明 (五十音順)

あ

○ アニサキス

食中毒を引き起こす寄生虫の1つです。

《 特 徴 》

アニサキスの幼虫が魚介類に寄生します。

サバ、サンマ、イカなどに寄生し、新鮮であれば内臓表面に、鮮度が落ちてくると筋肉に移動することが知られています。

アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含む。）で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。

《 食中毒症状 》

潜伏期間 数時間～数十時間

主 症 状 みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐

《 主な食中毒原因食品 》

生鮮魚介類の生食（不十分な冷凍又は加熱のものを含む。）。

《 対 策 》

新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

内臓を生で食べない。

目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

冷凍する。（-20℃で24時間以上冷凍）

加熱する。（60℃では1分、70℃以上では瞬時に死滅）

食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けても、アニサキスは死滅しませんので注意が必要。

○ 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29年4月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か月齢以上の牛について、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。

○ 食の安全・安心デー

京都市食の安全安心条例により、毎年8月1日を食の安全・安心デー（正式名称 食の安全安心推進の日）として制定しています。

本市と事業者団体が一体となって全市一斉に食中毒予防啓発活動を実施し、市民や事業者の皆様の食の安全安心の機運の更なる向上を図っております。

- **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り、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。

○ 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。

○ 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。)

○ 農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）

適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、飲食料品以外の農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって、一般消費者の選択に資し、また、農林物資の生産及び流通の円滑化等に寄与することを目的として制定されました。

○ 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)

○ 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。

平成30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。