

第25回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 平成30年6月11日（月）午後2時から午後4時まで

2 場 所 職員会館かもがわ 3階 大多目的室

3 次 第

(1) 開 会

(2) 京都市挨拶

(3) 議 事

ア 会長の選出について

イ 平成29年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について

ウ 第2期京都市食の安全安心推進計画の推進状況等について

(4) 閉 会

配付資料

- 【資料 1】 平成29年度京都市食品衛生監視指導結果（案）
- 【資料 2】 第2期京都市食の安全安心推進計画の推進状況等
- 【参考資料 1】 京都市食の安全安心推進審議会委員名簿
- 【参考資料 2】 京都市食の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例等

(案)

平成29年度
京都市食品衛生監視指導結果

京 都 市 保 健 福 祉 局

目 次

| | | |
|---|------------------------|----|
| 1 | 監視指導の結果 | 1 |
| 2 | 食品検査の結果 | 7 |
| 3 | 食中毒発生状況 | 9 |
| 4 | リスクコミュニケーションの取組結果 | 12 |
| 5 | 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果 | 15 |
| 6 | 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上 | 16 |
| 7 | 資料編 | 16 |

■ はじめに

本市では、「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」を目指し、毎年度、京都市食品衛生監視指導計画を定め、飲食店等の監視や市内流通食品の抜取検査、市民啓発等を計画的に実施しています。この度、平成29年度の監視指導結果について取りまとめました。

登場キャラクター



おあがリス

京都市食の安全安心
啓発キャラクター



しょっかん

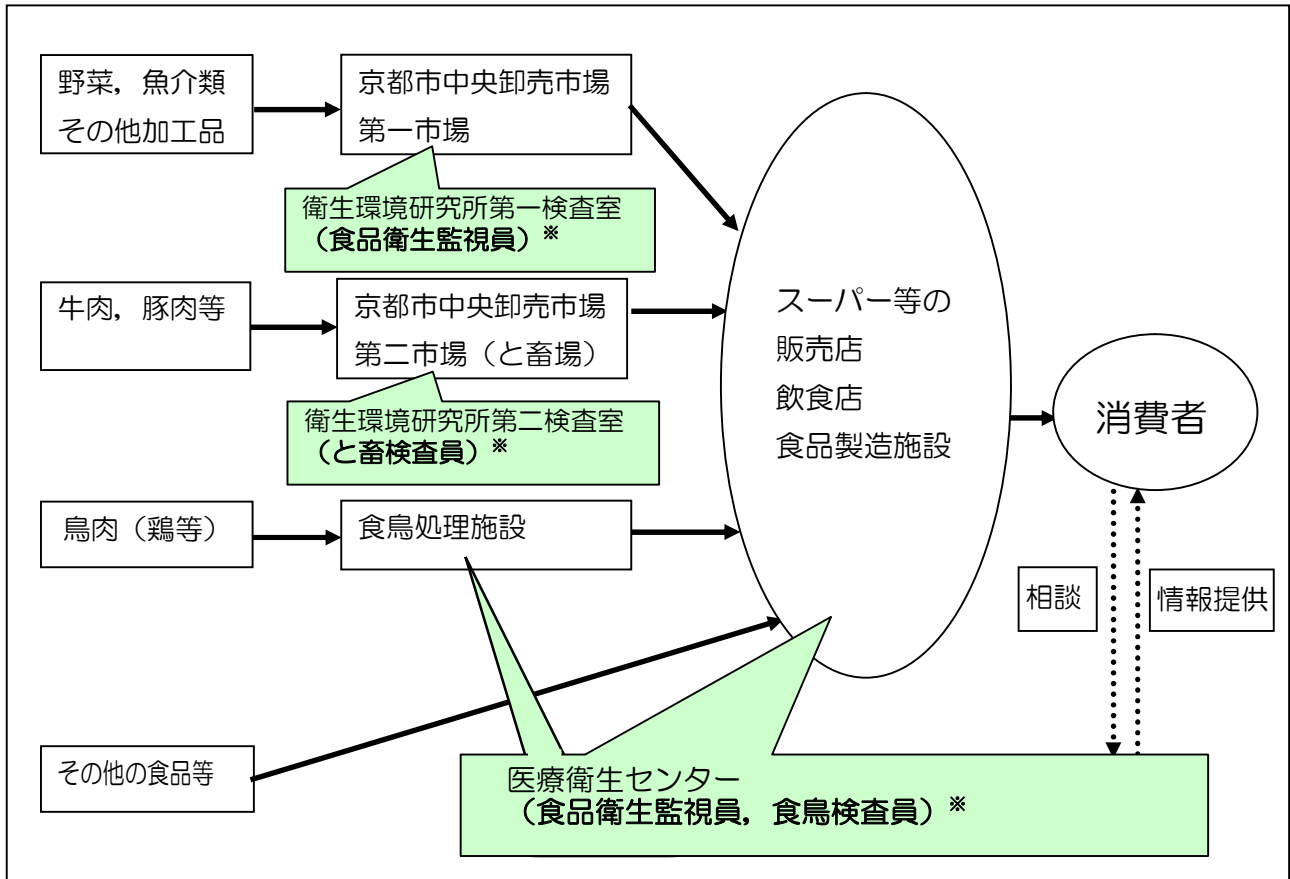
京都市食品衛生監視員

※ 本市では、市民の皆様へ、食の安全安心施策に関心を持っていただきやすいよう、食の安全安心情報の発信媒体となる「食の安全安心啓発キャラクター」を作成するとともに、広く市民の皆様から親しんでいただけるよう、平成24年度に愛称を募集しました。353の応募作品の中から選定した結果、愛称が「おあがリス」に決定しました。

1 監視指導の結果

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、食品衛生法等に基づく適切な衛生管理について監視指導を行いました。

(1) 食品の主な流通の流れ (本市の監視指導体制)



※ 薬剤師や獣医師など、食品衛生に関する知識を持った職員が、食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員として京都市長から任命され、監視指導を行っています。



【本市の監視員等】

| 資格 | 人数 | 業務内容 |
|---------|------|---------------------|
| 食品衛生監視員 | 124人 | 飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導 |
| と畜検査員 | 10人 | と畜場でと畜解体される牛や豚の検査 |
| 食鳥検査員 | 18人 | 食鳥処理施設で解体される鶏の監視指導 |

(2) 監視指導結果

ア 市内食品関係営業施設に対する監視指導結果

医療衛生センター及び衛生環境研究所の食品衛生監視員が、営業許可施設等に対し、衛生的な食品の取扱いや従業員の衛生管理の徹底など、食品衛生に係る監視指導を行いました。

● 営業許可施設数及び監視指導件数の推移（第一市場含む。）

| | 27年度 | 28年度 | 29年度 |
|------------------|--------|--------|--------|
| 営業許可施設数（施設） | 35,841 | 35,949 | 35,605 |
| 延監視指導件数（件） | 66,827 | 61,249 | 40,008 |
| 許可を要しない営業施設数（施設） | 3,440 | 3,580 | 3,560 |
| 延監視指導件数（件） | 5,468 | 5,040 | 2,617 |

イ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（再掲）

京都市中央卸売市場第一市場内にある衛生環境研究所第一検査室の食品衛生監視員が、せり前に食用が禁止されているふぐや有毒魚などのチェックを行うとともに、せり後についても仲卸店舗や関連施設等に対し、温度管理の徹底などの食品の衛生的な取扱いや適正表示について監視指導を行いました。



● 監視対象施設数及び監視指導件数の推移

| | 27年度 | 28年度 | 29年度 |
|------------|--------|--------|--------|
| 対象施設数（施設） | 281 | 268 | 255 |
| 延監視指導件数（件） | 35,489 | 33,675 | 26,191 |

ウ 京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査結果

京都市中央卸売市場第二市場内にある衛生環境研究所食肉検査部門のと畜検査員（獣医師）が、牛や豚についてと畜場で定める検査を行い、検査に合格したものだけが食用として流通するよう監視しました。

特に、牛については、全頭で放射性セシウムの検査を実施し、放射能に対する不安の解消を図りました。また、牛海綿状脳症（BSE）対策について、検査開始から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、国は、平成29年4月から健康牛に係るBSE検査を廃止し、「24か月齢以上の牛のうち、運動障害等の神経症状が疑われる牛等」を検査するよう見直しが行われました。これを受け、本市においても、健康牛に係る検査を廃止するとともに、運動障害等の神経症状が疑われる牛等の病畜については、もれなくBSE検査を実施しました。

● と畜検査数の推移

| | | 27年度 | 28年度 | 29年度 |
|------------|----|--------|--------|--------|
| 検査頭数 | 牛 | 10,801 | 9,385 | 9,196 |
| | 豚 | 20,612 | 22,063 | 20,586 |
| | 合計 | 31,413 | 31,418 | 29,782 |
| 全部廃棄 ※1 | 牛 | 10 | 13 | 12 |
| | 豚 | 19 | 37 | 49 |
| | 合計 | 29 | 50 | 61 |
| 一部廃棄 ※2 | 牛 | 6,264 | 5,621 | 6,183 |
| | 豚 | 14,660 | 17,373 | 16,100 |
| | 合計 | 20,921 | 22,994 | 22,283 |

※1 全部廃棄した主な理由は、豚では豚丹毒、牛では尿毒症、敗血症などです。

※2 一部廃棄した主な理由は、内臓の疾病（肺炎、肝炎など）や枝肉の疾病（血液の浸潤）です。

● 放射性セシウムの検査

| | | |
|--------|-------|-------|
| 27年度 | 28年度 | 29年度 |
| 10,801 | 9,385 | 9,196 |

・結果はすべて基準値（100Bq/kg）以内

● BSE検査数の推移

| | | |
|------|------|------|
| 27年度 | 28年度 | 29年度 |
| 285 | 237 | 8 |

・結果はすべて陰性

※ 平成29年度は「24 か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するもの」についてBSE検査を実施しました。

工 食鳥処理場対策

安全な食鳥肉が提供されるよう、食鳥処理場における疾病確認等の食鳥検査と衛生管理について監視指導を実施しました。

● 食鳥処理場対策 対象施設数及び監視指導件数

| | 27年度 | 28年度 | 29年度 |
|-------------|------|------|------|
| 対象施設数 (施設) | 108 | 104 | 102 |
| 延監視指導件数 (件) | 296 | 353 | 133 |

【高病原性鳥インフルエンザ事例の発生に伴う緊急立入調査（1月11日～1月12日）】

香川県において高病原性鳥インフルエンザ事例が発生したことを受け、本市での鳥インフルエンザ蔓延防止を図るため、市内食鳥処理事業者へ緊急立入調査を実施し、異常のある鳥の入荷の有無を確認するとともに、同様の事例が疑われた際の早期通報の徹底等を指導しました。

《調査結果》

立入調査の結果、市内食鳥処理施設で異常のある鳥は入荷されていないこと、また、高病原性鳥インフルエンザ発生地域からの入荷は無いことを確認しました。

【主な調査内容】

- ・異常のある鳥の入荷の有無
- ・高病原性鳥インフルエンザ発生地域からの入荷の有無

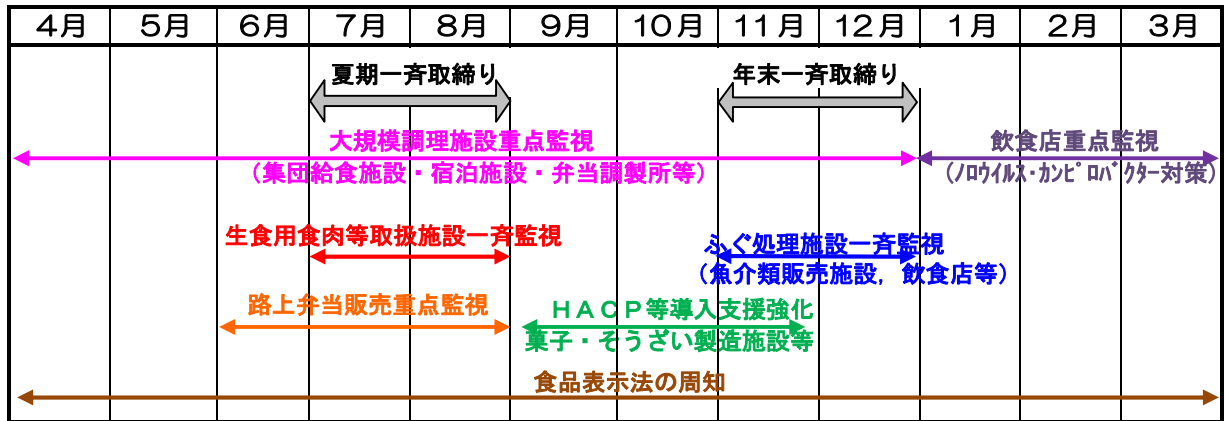
【指導事項】

- ・食鳥検査の徹底
- ・異常のある鳥の発見時の対応（本市へ報告すること。）

(3) 重点監視指導結果（監視指導結果の再掲）

年間を通じて監視指導を実施していますが、特に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の大規模食中毒が発生する可能性が高い施設、また、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年始など、対象施設や期間を定めて重点的に監視指導を実施しました。

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した。



ア 大規模調理施設一斉監視（4月1日～12月22日）

社会福祉施設、病院、学校等の給食施設や大規模な弁当調製所では、一度に大量の食事を提供しており、大規模な食中毒事件につながるおそれがあることから、給食や弁当等の安全性を確保するため、一斉監視を実施しました。



(ア) 対象施設 特定給食施設^{※1}、大規模弁当調製所^{※2}など

※1 1回の食事提供量100食又は1日の食事提供量250食以上

※2 1回の食事提供量300食又は1日の食事提供量750食以上

(イ) 主な監視指導内容

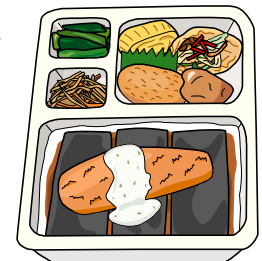
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく施設の衛生管理や食品の取扱い等
- ・食中毒予防啓発
- ・従事者の健康管理状況や検食の実施状況等

| |
|---------|
| 延監視指導件数 |
| 159 |

イ 路上弁当販売に対する一斉監視（6月1日～9月30日）

路上で販売される弁当（以下、「路上弁当」という。）は、夏期においては気温や湿度の影響を受けやすく、食中毒発生の可能性が高まります。

そこで、路上弁当販売者及び路上弁当の調製所に対し、監視指導を実施しました。



(ア) 対象者、対象施設

- ・路上弁当販売者及び路上弁当の調製所

(イ) 主な監視指導内容

<路上弁当販売者>

- ・食品行商衛生条例に基づく販売者の「行商」の登録状況の確認
- ・販売時の適正な衛生管理(温度管理等)
- ・適正な表示

<路上弁当調製所>

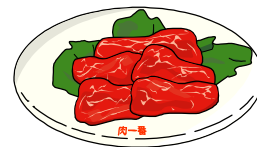
- ・調製時の衛生管理の徹底
- ・適正な表示

| | 箇所数 | 延監視指導件数 |
|-----------|-----|---------|
| 路上弁当の販売場所 | 29 | 48 |
| 路上弁当の調製施設 | 11 | 16 |
| 合計 | 40 | 64 |

エ 生食用食肉取扱施設一斉監視（7月1日～8月31日）

平成23年に発生した牛ユッケによる腸管出血性大腸菌（O111等）食中毒事件により、牛の生食用食肉（ユッケ、たたきなど）の規格基準が定められたため、本市ではこれらを提供する際の届出制度を導入しています。また、平成24年7月以降、牛の肝臓を生食用として販売・提供することは禁止されています。

さらに、法令で規制されていない鳥刺し等の食肉の生食によるカンピロバクターなどの食中毒が依然として多数報告されていることから、牛肉や鶏肉を処理加工、販売する食肉処理施設、食肉販売施設及び焼き肉店等の飲食店に対して、重点的に監視指導を実施し、法令が遵守されているか確認するとともに、規制されていない生食肉を提供することの危険性について注意指導を行いました。



(ア) 対象施設

生食用食肉取扱届出施設、食肉販売施設、食肉処理施設、飲食店（生肉を提供している施設等）

(イ) 主な監視指導内容

- ・生食用食肉に係る規格基準の遵守状況の確認
- ・保存温度など、適切な衛生管理
- ・適正な表示、安全な食肉の提供

| | |
|----------|-----|
| 延監視指導件数 | |
| （生食取扱） | 71 |
| （生食取扱以外） | 292 |

オ 夏期一斉取締り（7月1日～8月31日）

夏期に多発する食中毒等の食品による危害の発生を防止するため、食品等事業者に対して、衛生的な食品の取扱いや施設の衛生管理の徹底、また、食品の適正な表示等について監視指導を行いました。

● 監視指導結果

| | 監視指導結果 | | |
|-------------|----------|-----------------|---------------|
| | 延監視指導施設数 | 指導施設数 （表示以外） | 指導施設数 （表示） |
| 許可を要する営業施設 | 8,163 | 54 | 3 |
| 許可を要しない営業施設 | 540 | 5 | 1 |

※指導事項：施設等の衛生管理の軽微な不備等

カ HACCP等導入支援強化

HACCPによる衛生管理の制度化を見据え、京都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）に対し、施設への立入時や講習会開催時等にHACCPによる衛生管理の周知、推奨等を行いました。

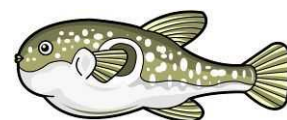
| | 周知等施設数 |
|---------|--------|
| 菓子製造業 | 28 |
| そうざい製造業 | 18 |
| その他の業種 | 30 |

キ ふぐ処理施設一斉監視 (11月1日～12月28日)

ふぐによる食中毒を防止するため、ふぐが流通する冬期に、ふぐ処理施設を対象に、ふぐの適正な取扱等について監視指導を実施しました。

(ア) 対象施設 (第一市場含む。)

ふぐ処理施設、未処理ふぐ販売施設、魚介類販売店、飲食店



(イ) 主な監視指導内容

- ・ふぐの取扱に係る表示又は記録の保存状況
- ・専任のふぐ処理師の設置状況
- ・ふぐの衛生的な取扱状況

| |
|---------|
| 延監視指導件数 |
| 211 |

※重点監視としての実施件数

ク 年末一斉取締り (11月17日～12月28日)

食品流通量が増加する年末に食中毒の発生を防止するため、食品等事業者に対し、衛生的な食品の取扱いや施設の衛生管理の徹底、また、食品の適正な表示等について監視指導を行いました。

● 監視指導結果

| | 監視指導結果 | | |
|-------------|----------|-----------------|---------------|
| | 延監視指導施設数 | 指導施設数 (表示以外) | 指導施設数 (表示) |
| 許可を要する営業施設 | 7,028 | 27 | 1 |
| 許可を要しない営業施設 | 494 | 3 | 2 |

※指導事項：適切な表示の実施や衛生的な手洗いの励行等

ケ 飲食店重点監視 (1月4日～3月31日)

冬期に多発するノロウイルスや近年発生の多いカンピロバクターによる食中毒予防を啓発するとともに、施設の衛生管理の向上を図るため、飲食店営業施設に対し重点的に監視指導を行いました。

(ア) 対象施設 飲食店営業施設

(イ) 主な監視指導内容

- ・カンピロバクター及びノロウイルスの食中毒予防啓発
(手洗い、従業員の健康管理状況等)
- ・施設の衛生管理等

| |
|---------|
| 延監視指導件数 |
| 4,234 |

コ その他緊急対応

【健康食品による健康被害の増加を受けた緊急立入調査 (7月18日～7月21日)】

全国でプエラリア・ミリフィカを含む健康食品に関する健康被害の相談が増加していることを踏まえ、国からの情報提供を基に、市内食品等事業者(主として、市内でチェーン展開しているドラッグストア等)へ緊急立入調査を実施し、本件の周知や情報収集(取扱いや健康被害の申出の有無)を行いました。

《調査結果》

| |
|--------------------|
| 調査施設数 |
| 15 (うち、当該品取扱い施設 9) |

※ 調査を実施した施設(15施設)で健康被害等の申出はありませんでした。

(ア) 対象施設 ドラッグストア等

(イ) 主な調査内容

- ・プエラリア・ミリフィカを含む健康食品の取扱いの有無
- ・健康被害等の申出の有無

(ウ) 指導事項

- ・健康被害等の申出時の対応(医療機関への受診を促すとともに本市へ報告すること。)

2 食品検査の結果

(1) 収去（抜取り）検査実施状況

医療衛生センター、京都市中央卸売市場にある衛生環境研究所第一検査室及び第二検査室の食品衛生監視員等が 10,961 食品（牛の放射性セシウムに係る全頭スクリーニング検査 9,196 頭分を含む。）の収去（抜取り）検査を行い、衛生環境研究所において食品添加物、残留農薬、細菌等の検査を実施しました（延検査項目数：43,118 項目）。

ア 平成29年度の特徴

- ・京の食文化を代表する和食・和菓子の検査を実施【継続】
- ・食品のアレルギー物質検査を実施【継続】
- ・京都市中央卸売市場における農水産物やと畜解体した牛及び市内小売店で販売される加工食品等の放射能検査を実施【継続】

イ 食品衛生法違反事例（2件）

- ・アイスクリームから大腸菌群検出 【1件】
- ・輸入冷凍食品から基準を超過する残留農薬検出 【1件】

| | 27年度 | 28年度 | 29年度 |
|-------|--------|--------|--------|
| 検査食品数 | 12,938 | 11,370 | 10,961 |
| 違反件数 | 4 | 0 | 2 |

《違反状況の詳細》

| 収去日 | 違反食品 | 違反内容 | 措置等 |
|----------------|---------|---|------------------------------------|
| 平成29年 7月11日 | アイスクリーム | 成分規格違反 ◆検査結果 大腸菌群 陽性（基準：陰性） | ・製造者に対し、製造機器の衛生管理の改善を講じるよう指示 |
| 平成30年 2月20日 | 輸入冷凍食品 | 残留農薬基準違反 ◆検査結果 ホキシム（殺虫剤）0.03ppm （基準：0.01ppm） | ・輸入者を所管する自治体に通報 ・製造工程等を確認するよう依頼 |

(2) 輸入食品の検査状況

海外で生産された野菜や食肉、海外で製造・加工された冷凍食品、ワイン及びチーズ等の食品について収去（抜取り）検査を実施しました。

平成29年度は、輸入食品256食品（延検査項目：6,995）について検査を実施したところ、1件の食品衛生法違反（残留農薬基準違反）がありました。

| | 輸入食品数 | 全検体（項目）に対する 輸入食品の割合 |
|-------|----------|------------------------|
| 検体数 | 256 検体 | 14.5% |
| 検査項目数 | 6,995 項目 | 20.6% |
| 違反件数 | 1 件 | 50.0% |

(3) 社会情勢に応じた食品検査の実施

ア 京の食文化を代表する和食及び和菓子の収去検査

平成29年度京都市食品衛生監視指導計画では、京の食文化を支える食品の更なる安全性の確保を目的とし、和食及び和菓子を対象とした監視指導を実施しました。

科学的な根拠に基づいた指導を行うため、和食及び和菓子の抜き取り検査を実施し、安全な食品の流通を確認しました。

| 検体名 | 検体数 | 検査項目 | 検査結果 |
|-----|--------|-------------------|-----------|
| 和食 | 255 検体 | ・食中毒菌 ・アレルギー物質 | 違反・不良食品なし |
| 和菓子 | 140 検体 | ・食中毒菌 ・アレルギー物質 | 違反・不良食品なし |

イ アレルギー物質に関する収去検査

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、適切な食品表示や、口頭による消費者への正確な情報提供が求められています。

このため、平成25年度からの取組として、食品表示法で表示が義務付けられている7品目（乳や卵等）のアレルギー物質検査を実施し、市内で製造・流通する食品への適切なアレルギー物質表示等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した。

| 検体名 | 検体数 | 検査項目 | 検査結果 |
|---------------|--------|-----------------|--------|
| 残置食、和菓子、乳児用食品 | 211 検体 | 卵、乳、小麦、そば、えび、かに | 陽性検体なし |

(4) 食品の放射能検査の継続

平成23年に発生した福島第一原子力発電所事故に伴い、周辺地域の農産物や水産物から暫定規制値を超える放射性物質が検出され、食品の放射能汚染に関する不安が高まったため、本市では、同年3月から継続的に食品の放射能検査を実施しています。

野菜や魚、加工食品に加え、中央卸売市場第二市場でと畜される牛について、合計 9,335 検体の検査を実施しましたが、基準値を超過する検体はありませんでした。



| 検査対象 | 放射性セシウムの検査結果 | | 合計（検体数） |
|--------------------------------------|----------------------------|------------|---------|
| | 100Bq/kg 以下 （「検出せず」を含む） | 100Bq/kg 超 | |
| 農産物※ （ごぼう、レタス、白菜など） | 68 | 0 | 68 |
| 水産物※ （ヒラメ、サバ、カツオなど） | 11 | 0 | 11 |
| 畜産物（牛） （第二市場でと畜・解体される牛） | 9,196 | 0 | 9,196 |
| 加工食品※ （弁当、牛乳、ベビーフードなど。 輸入食品含む） | 60 | 0 | 60 |
| 合計 | 9,335 | 0 | 9,335 |

※ 農産物、水産物及び加工食品は、厚生労働省が検査を要請している17都県を産地とするものを優先して、検査を実施しました。

※ 結果には、輸入食品（10検体）の検査結果を含んでいます。

3 食中毒発生状況

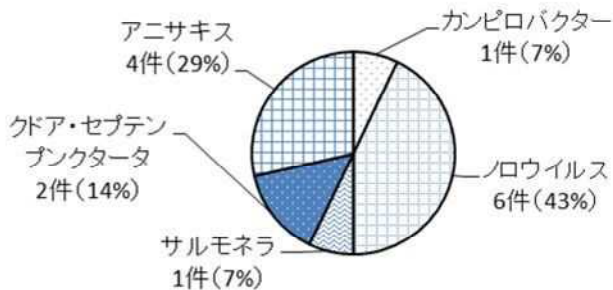
(1) 食中毒発生状況

本市に市民や医療機関等から届出があったもの、もしくは他の自治体から通報のあった食中毒を疑う事例は195件ありました。調査の結果、そのうち36件は、本市(14件)及び他の自治体(22件)において食中毒事件と断定されました。残りの159件は、調査を行いました。食中毒との断定には至りませんでした。

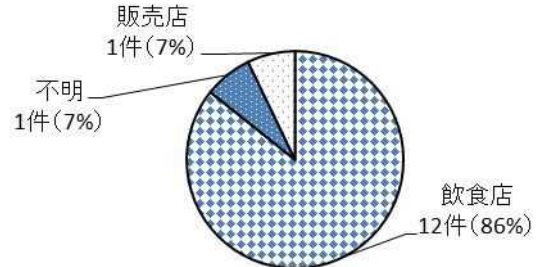
市内で発生した全ての食中毒事件については、原因施設を断定し、施設の洗浄等の衛生管理の徹底を指導しました。

以下に、以下に、平成29年度における病因物質別の食中毒発生件数と原因施設別の食中毒発生件数のグラフを示しています。

平成29年度
病因物質別 食中毒発生件数

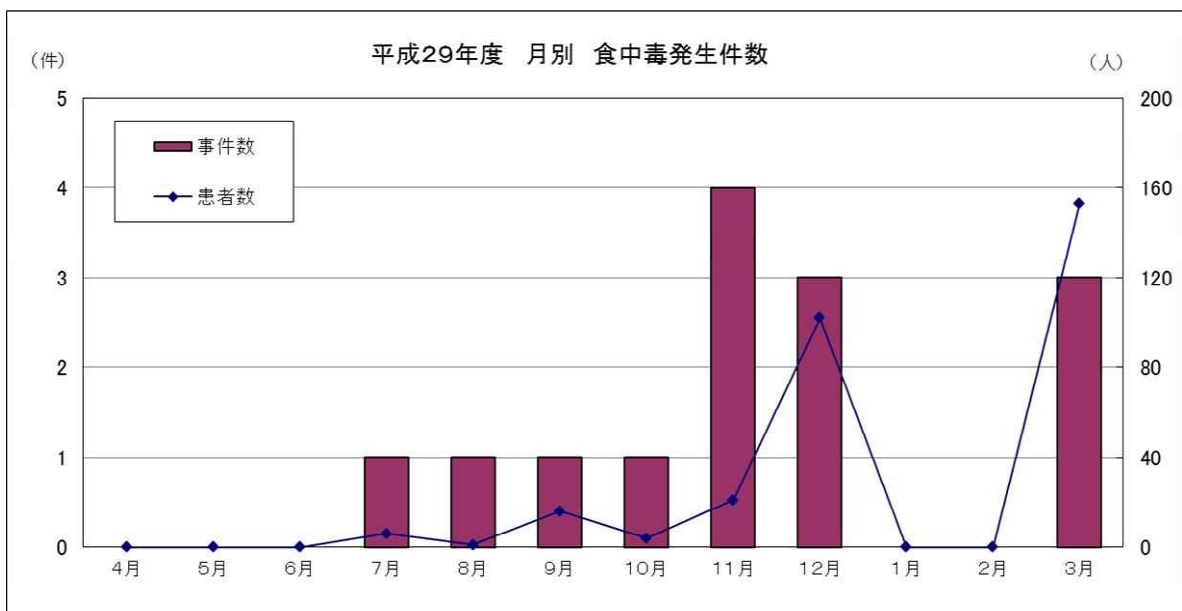


平成29年度
原因施設別 食中毒発生件数



(2) 月別食中毒発生件数

平成29年度の月別の食中毒発生件数は、11月(4件)、12月、3月(3件)、7月～10月(各1件)発生しており、冬季には、ウイルス性食中毒が多く発生する傾向がみられます。



(3) 過去3年間の食中毒事件数及び患者数

近年、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が多く発生している他、寄生虫による食中毒も毎年発生しています。

原因を調査すると、ノロウイルスによる食中毒では感染性胃腸炎多発時期である冬期にノロウイルスに感染した調理人等が調理する際に食品を汚染しているケースが見られ、寄生虫による食中毒では、寄生虫を有する魚介類を生で喫食したことにより発生するケースが見られます。また、カンピロバクターによる食中毒では、飲食店で鶏肉等を生で喫食することによる発生するケースが見られます。

ア ノロウイルス食中毒

平成29年度は6件（患者数264人）の発生があり、平成28年度は2件（患者数17人）で、事件数も患者数も大幅に増加し、平成29年度の病因物質別の事件数としては、最も多くなっています。

イ 寄生虫食中毒

平成29年度は6件（患者数29人）の発生がありました。内訳は、アニサキス（4件、患者数4人）、クドア・セプトンブクタータ（2件、患者数25人）です。

ウ カンピロバクター食中毒

平成29年度は1件（患者数6人）の発生があり、平成28年度は4件（患者数27人）で、事件数も患者数も減少しています。

○平成27年度から29年度までの病因物質別食中毒事件数（上位3物質）

| | 1位 | 2位 | 3位 |
|--------|-----------------------|---------------------|----------------------|
| 平成29年度 | ノロウイルス (6件, 264人) | 寄生虫 (6件, 29人) | カンピロバクター (1件, 6人) |
| 平成28年度 | カンピロバクター (4件, 27人) | ノロウイルス (2件, 17人) | 寄生虫 (2件, 8人) |
| 平成27年度 | カンピロバクター (6件, 59人) | ウエルシュ菌 (2件, 93人) | ノロウイルス (2件, 75人) |

※表中の（ ）内の値は、（事件数, 患者数）を示しています。また、事件数が同数の場合、患者数の多い方を上位に記載しています。

平成29年度に発生した食中毒事例

【事例1】

市内にある飲食店を利用した13グループ156人のうち142人が当該飲食店を利用した後、腹痛、下痢等の症状を訴え、患者43人の便と調理従事者2人からノロウイルスを検出した。患者に共通する食事が当該飲食店で提供された食事のみであること等から当該飲食店で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。

【事例2】

市内にある販売店が製造、販売したサンマの寿司を購入し、自宅で1人で喫食し、腹痛の症状を訴え、医療機関を受診したところ、胃アニサキス症と診断され、患者の症状及び潜伏期間がアニサキスによるものと一致し、患者の喫食調査（5日間）を実施した結果、当該販売店が販売した食事以外にアニサキスが寄生していると考えられる食品を喫食していないことから食中毒と断定した。

(4) 食中毒調査に伴う検査件数

食中毒調査では、患者調査及び関係する市内飲食店等の施設立入調査に加え、原因究明のため、患者の便や施設に保存されていた食品等について検査を行いました。

| 検体の種類 | 27年度 | | 28年度 | | 29年度 | |
|-------------|------|-----|------|-----|------|-----|
| | 細菌等 | 理化学 | 細菌等 | 理化学 | 細菌等 | 理化学 |
| 食品 | 103 | 0 | 129 | 0 | 79 | 0 |
| 糞便・吐物その他排泄物 | 438 | 0 | 376 | 0 | 299 | 0 |
| 器具、手指等ふきとり液 | 336 | 0 | 281 | 0 | 312 | 0 |
| その他 | 103 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 合計 | 438 | 0 | 787 | 0 | 690 | 0 |

食中毒の原因究明のために
様々な取組を行っているよ。



4 リスクコミュニケーションの取組結果

(1) 情報の発信

ア SNS (Facebook) での発信

本監視指導計画や食中毒の予防方法、食品工場見学などの食の安全安心に関する情報について、本市ホームページでの情報発信に加え、京都市食の安全安心の公式 Facebook ページからも重層的に情報発信しております。

平成29年度は、食品工場見学会等の参加型リスクコミュニケーション事業、講習会の案内及び実施結果、食中毒予防の啓発メッセージなど、24件を発信しました。



Facebook の QR コード



イ 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サービス) の発信

「みやこ健康・安全ねっと」とは、本市公式ホームページから登録いただいた方の携帯電話やパソコンに、電子メールで市内の健康危機の発生状況や注意喚起情報を発信するサービスです。

平成29年度は、食の安全安心情報として、講習会の案内や食中毒予防情報、食品の自主回収情報など、21件を発信しました。



(2) 講習会

医療衛生センターでは、消費者や食品等事業者の方々に対し、食中毒予防や食品表示に関する衛生講習会を開催し、食の安全安心情報の普及・啓発に努めました。

(平成29年度実績：362回、10,395人参加)

また、地域に密着して食育推進活動を展開する「食育指導員」に対し、食の安全安心情報を提供するとともに、調理実習前に正しい手洗いの実演を行うなど、今後の活動に活かしていただくよう、講習会を実施しました。



(3) 参加型リスクコミュニケーション

ア 「体験！一日食品衛生監視員～食品工場へ行こう！！～」（食品工場見学会）

《事業概要》

市民の方が、食品の安全性について考えるとともに、自主的に食の安全安心確保に取り組む姿勢を育むことを目的に食品工場見学会を開催しました。

京都を代表する食品の製造施設の見学のほか、施設の従事者や本市の食品衛生監視員との意見交換などを実施し、食の安全性の確保に関する取組について、理解を進めていただきま



《取組状況》

| 開催日 | 場所 | 対象者 | 参加者数 |
|------------|----------------------|---------------------------|------|
| 平成29年8月3日 | 株式会社 あわしま堂 京都伏見工場 | 小中学生とその保護者 | 26人 |
| 平成29年8月9日 | | | 26人 |
| 平成30年2月26日 | 清水順正 おかべ家 | 京都市内在住の方 (小学生以下は保護者同伴) | 24人 |
| 平成30年3月1日 | | | 27人 |

合計 103人

イ 「みんなで実験 たのしく学ぶ食中毒予防」（小学生向け家庭内食中毒予防講座）

食品の安全性について理解を深め、家庭での食中毒予防に繋げるため、小学生及びその保護者を対象に、体験学習会を開催しました。

《事業概要》

開催日 平成29年7月26日、27日
 場所 京都市衛生環境研究所
 参加者 46人（小学生及びその保護者）
 内容 食品の細菌検査体験
 顕微鏡を用いた食中毒菌の観察
 手洗いチェック体験



ウ 地域密着型リスクコミュニケーション事業

区ごとの特色や地域住民のニーズ等の実状を踏まえ、医療衛生センターが主体となり、体験型手洗い講習会や工場見学などの市民参加型事業を実施しました。

《事業概要》

(ア) 体験型手洗い講習会

大学学祭での模擬店出展者や本市事業参加者を対象に手洗いチェッカー等を使用した正しい手洗いの体験学習会を開催しました。

参加者数：計884人

(イ) 食品工場見学会

酒類製造工場における衛生管理の取組の見学や本市食品衛生監視員を交えた意見交換会を開催しました。

参加者数：14人

(ウ) 食中毒予防に関する自主的な取組が実行できる人材の育成について

大学生や社会福祉関連事業所に食中毒予防についての知識を伝達するとともに意見交換を行い、食品衛生に関する知識・技術の普及啓発を実践できる人材育成を行いました。

参加者数：220人



エ 「健康長寿のまち・京都いきいきフェスタ2017」における食品衛生啓発

本市では、平成28年5月に発足した「健康長寿のまち・京都市民会議」との共催により、市民の皆様健康づくりを楽しみ、学び、体験していただく健康情報満載の参加型イベントを開催しました。このイベントにおいて、食中毒・感染症予防に向け、正しい手洗いが行えているか確認する「手洗いチェック体験」や、「京・食の安全衛生管理認証制度」の周知を行うため、食品安全ブースを出展し、食品衛生に関する啓発を実施しました。

《事業概要》

開催日 平成29年11月25日
場所 みやこめっせ（京都市勧業館）
食品安全ブース体験者数 約800人



オ 「2017年度 健康づくりフェスティバル」における食品衛生啓発

一般財団法人京都工場保健会が、府市民等を対象として、健康への意識を高め、生活習慣病予防の重要性について広く発信することを目的として開催するイベントを活用して、「食中毒予防」及び「京・食の安全衛生管理認証制度」の周知を行うための食品安全ブースを出展し、食品衛生に関する啓発を実施しました。

《事業概要》

開催日 平成30年1月20日
場所 みやこめっせ（京都市勧業館）
食品安全ブース体験者数 約300人



カ 夏休み体験教室～科学の目で見直そう身の回り～

京都市衛生環境研究所において、府市連携事業の一環として、小・中学生を対象とし、身近に生じている問題について、楽しく学び、食品衛生等に対する意識を高めていただくため、検査体験教室を開催しました。

《事業概要》

開催日 平成29年7月28日
場 所 京都市衛生環境研究所
参加者 市内中学生 13人
内 容 放射能，食物アレルギー，食品添加物（着色料）について

キ 京都市中央卸売市場第一市場開設90周年記念事業「市場まつり」における食品衛生啓発

食の流通拠点である中央卸売市場第一市場で開催された「市場まつり」において、来場した市民の方に対し手洗いチェッカーを使用した、正しい手洗い方法の啓発や食品衛生に関するクイズなどを実施し、食の安全に関する啓発を実施しました。

《事業概要》

開催日 平成29年11月23日
場 所 中央卸売市場第一市場
食品安全ブース体験者数 手洗い体験 約50人
食品衛生クイズ 約200人

ク 食品衛生月間の取組（「食の安全安心推進の日」の取組）

毎年、食中毒が多発する8月は『食品衛生月間』としています。

昨年、本市では「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」を改正し、毎年8月1日を「食の安全安心推進の日（食の安全・安心デー）」と決めました。

条例改正後、初めて迎えた平成29年8月1日には、（一社）京都市食品衛生協会と共催で、イオンモール桂川（南区）において「食の安全・安心デー」オープニングセレモニーを行うとともに、市内約20箇所の商店街等において、市民の皆様に対し、食中毒予防の標語入りうちわを配布するなど、食中毒予防等の啓発を行いました。



(4) 大学生向けリスクコミュニケーション

「第2期京都市食の安全安心推進計画」に基づき、「大学のまち京都・学生のまち京都」ならではのリスクコミュニケーションの取組として、平成24年度に発行した「学祭衛生管理マニュアル」を活用し、大学生を対象に計22回、延べ1,553人に衛生講習会を行い、学祭における模擬店での食品の衛生的な取扱いや食中毒予防の啓発を行いました。



5 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果

食品に起因する健康危害の発生を未然に防止するためには、食品等事業者が自主的な衛生管理体制を確立し、食品の安全性を確保することが重要です。そこで、食品等事業者に対して、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づき、施設の衛生確保等について公衆衛生上講じるべき措置を遵守するよう指導し、自主的な衛生管理の取組の推進を図りました。

(1) 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及

平成18年度に、食品等事業者の自主的な衛生管理を評価する本市独自の「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」を創設しています。

事業者の自主的な取組を一層後押しするよう、本制度の活用を図るとともに本制度について、ホームページや地下鉄及び市バスでの広告等、広く市民への周知も行い、制度の普及に努めました。



《認証取得施設数》平成30年3月31日現在 128施設
(平成29年度新規取得：3件)

● 行政区別 認証取得施設数

| 行政区 | 施設数 |
|-----|-----|
| 北区 | 12 |
| 上京区 | 9 |
| 左京区 | 7 |
| 中京区 | 12 |
| 東山区 | 12 |
| 山科区 | 5 |
| 下京区 | 20 |

| 行政区 | 施設数 |
|------|-----|
| 南区 | 6 |
| 右京区 | 13 |
| 西京区 | 5 |
| 伏見区 | 18 |
| 京都市外 | 9 |
| 合計 | 128 |

● 業種別 認証取得施設数

| 業種 | 施設数 |
|------------|-----|
| 飲食店営業 | 29 |
| 菓子製造業 | 31 |
| アイスクリーム製造業 | 4 |
| 乳類販売業 | 12 |
| 食肉処理業 | 5 |
| 食肉販売業 | 6 |
| 食肉製品製造業 | 3 |
| 魚介類販売業 | 7 |
| 食品の冷凍又は冷蔵業 | 6 |
| 清涼飲料水製造業 | 1 |

| 業種 | 施設数 |
|--------------|------|
| ソース類製造業 | 7 |
| 酒類製造業 | 5 |
| 豆腐製造業 | 5 |
| そうざい製造業 | 18 |
| 缶詰製造業 | 1 |
| 届出給食施設(病院給食) | 1 |
| 漬物製造業 | 10 |
| 食品販売業 | 24 |
| その他の食品製造業 | 4 |
| 合計 | ※179 |

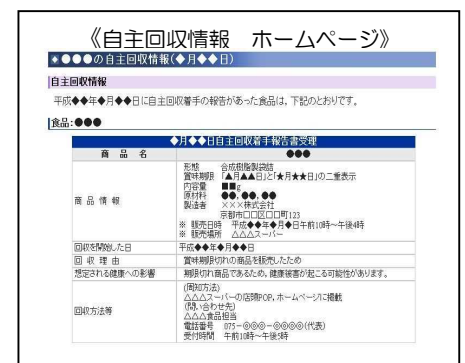
※ 複数の業種で認証取得している施設があります。

(2) 京都市食の安全安心条例に基づく自主回収報告制度

平成22年10月1日から「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」に基づく自主回収報告制度を導入しています。

この制度は、食品等事業者が自社(自店)の商品の不良等を発見し、自主的に食品等の回収に着手したとき、本市に対し報告することを義務付けた制度です。

平成29年度に本市が受理した報告件数は19件でした。



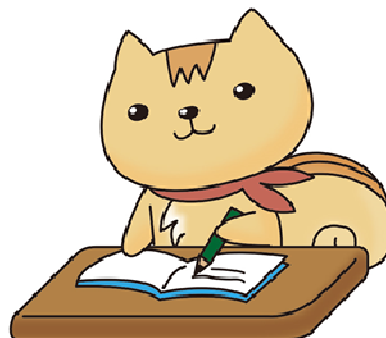
6 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員，と畜検査員及び食鳥検査員に対し，各種研修会等を通じて，食品衛生に関する専門的かつ最新の情報を提供し，人材の育成と資質の向上に努めました。研修会等の種類は以下のとおりです。

- (1) 食品衛生業務担当者による調査研究会の実施（庁内で実施）
- (2) 若手食品衛生業務担当者への研修（庁内で実施）
- (3) 厚生労働省等が行う研修会等への参加及びその伝達研修

7 資料編

- (1) 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等
 - ア 許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数
 - イ 許可を要しない食品関係営業施設数及び延監視指導件数
 - ウ 食品行商登録数及び延監視指導件数
 - エ ふぐ処理，未処理ふぐ販売施設数及び延監視指導件数
 - オ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果
 - カ 京都市中央卸売市場第二市場(京都市と畜場)におけると畜検査結果
 - キ 食鳥処理場対策
- (2) 食中毒発生状況
 - ア 原因施設別 食中毒発生状況
 - イ 病因物質別 食中毒発生状況
 - ウ 月別 食中毒発生状況
- (3) 収去（抜取り）検査実施状況
- (4) 輸入食品の検査状況
 - ア 検査項目の内訳
 - イ 全体件数に占める輸入食品の割合
- (5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況
- (6) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度 新規認証取得施設一覧（3施設）
- (7) 京都市食の安全安心条例に基づく自主回収報告制度 報告件数
- (8) 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上
 - ア 食品衛生業務担当者による研究会の実施
 - イ 食品衛生業務担当者研修
 - ウ 厚生労働省等が行った研修会及び意見交換会



(1) 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等

ア 許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数

| | 新規許可件数 | 継続許可件数 | 施設数 | 延監視指導 件数 | |
|---------------|------------|--------|----------|-------------|-------|
| | | | (30年3月末) | | |
| 飲食店営業（※別添に内訳） | 2,800 | 2,147 | 23,021 | 8,484 | |
| 菓子製造業 | 446 | 208 | 2,575 | 1,084 | |
| 乳製品製造業 | 0 | 0 | 9 | 2 | |
| 魚介類販売業 | 188 | 172 | 1,700 | 26,013 | |
| 魚介類せり売り業 | 0 | 0 | 2 | 436 | |
| 魚肉ねり製品製造業 | 0 | 0 | 18 | 11 | |
| 食品の冷凍又は冷蔵業 | 4 | 5 | 70 | 47 | |
| 缶詰又はびん詰食品製造業 | 7 | 7 | 79 | 22 | |
| 喫茶店 | 喫茶店 | 58 | 18 | 226 | 106 |
| | 自動車による喫茶店 | 5 | 1 | 32 | 9 |
| | 臨時喫茶店 | 43 | 0 | 16 | 45 |
| | 自動販売機 | 135 | 322 | 2,104 | 835 |
| | 小計 | 241 | 341 | 2,378 | 995 |
| あん類製造業 | 0 | 0 | 11 | 2 | |
| アイスクリーム類製造業 | 85 | 51 | 345 | 231 | |
| 乳類販売業 | 専門店 | 1 | 18 | 177 | 30 |
| | 店頭販売 | 171 | 343 | 1,783 | 951 |
| | 自動車による乳類販売 | 3 | 0 | 4 | 5 |
| | 自動販売機 | 20 | 130 | 707 | 303 |
| | 小計 | 195 | 491 | 2,671 | 1,289 |
| 食肉処理業 | 15 | 16 | 144 | 122 | |
| 食肉販売業 | 222 | 189 | 1,531 | 884 | |
| 食肉製品製造業 | 0 | 1 | 24 | 6 | |
| 乳酸菌飲料製造業 | 0 | 0 | 1 | 0 | |
| 食用油脂製造業 | 0 | 0 | 6 | 0 | |
| みそ製造業 | 1 | 1 | 20 | 4 | |
| 醤油製造業 | 0 | 0 | 8 | 2 | |
| ソース類製造業 | 0 | 1 | 31 | 12 | |
| 酒類製造業 | 5 | 0 | 41 | 10 | |
| 豆腐製造業 | 2 | 8 | 112 | 40 | |
| 納豆製造業 | 1 | 0 | 12 | 3 | |
| めん類製造業 | 6 | 1 | 79 | 24 | |
| そうざい製造業 | 39 | 52 | 629 | 257 | |
| 添加物製造業 | 0 | 1 | 15 | 1 | |
| 清涼飲料水製造業 | 2 | 2 | 33 | 7 | |
| 氷雪製造業 | 1 | 1 | 5 | 13 | |
| 氷雪販売業 | 2 | 4 | 35 | 7 | |
| 合計 | 4,262 | 3,699 | 35,605 | 40,008 | |

※ 飲食店営業の内訳（再掲）

| | | 新規許可件数 | 継続許可件数 | 施設数 (30年3月末) | 延監視指導 件数 |
|------|-------|--------|--------|-----------------|-------------|
| 一般飲食 | 総合食堂 | 1 | 3 | 34 | 12 |
| | 和食 | 348 | 457 | 4,423 | 1,394 |
| | すし | 42 | 46 | 493 | 222 |
| | めん類 | 55 | 69 | 998 | 273 |
| | 洋食 | 241 | 247 | 2,543 | 933 |
| | 喫茶 | 61 | 84 | 958 | 311 |
| | 中華 | 46 | 57 | 668 | 195 |
| | 料理店 | 2 | 0 | 95 | 15 |
| | 社交飲食 | 16 | 0 | 19 | 16 |
| | 小計 | 812 | 963 | 10,231 | 3,371 |
| 軽飲食 | 社交軽食 | 375 | 328 | 3,844 | 1,099 |
| | 喫茶軽食 | 215 | 251 | 2,656 | 756 |
| | 軽食 | 347 | 205 | 2,437 | 929 |
| | 小計 | 937 | 784 | 8,937 | 2,784 |
| 調理施設 | 弁当調製所 | 304 | 69 | 666 | 585 |
| | 仕出屋 | 2 | 9 | 144 | 24 |
| | 給食 | 71 | 92 | 877 | 275 |
| | そう菜調理 | 262 | 173 | 1,269 | 783 |
| | 小計 | 639 | 343 | 2,956 | 1,667 |
| 露店飲食 | | 71 | 6 | 247 | 94 |
| 臨時飲食 | | 310 | 0 | 72 | 374 |
| 宿泊施設 | ホテル | 20 | 15 | 168 | 75 |
| | 旅館 | 11 | 32 | 360 | 95 |
| | 団体旅館 | 0 | 4 | 50 | 24 |
| | 小計 | 31 | 51 | 578 | 194 |
| 計 | | 2,800 | 2,147 | 23,021 | 8,484 |

イ 許可を要しない食品関係営業施設数及び延監視指導件数

| | | 新規届出件数 | 施設数 (30年3月末) | 延監視指導 件数 |
|------------------------|----------|--------|-----------------|-------------|
| 給食施設 | 学校給食施設 | 3 | 190 | 20 |
| | 病院給食施設 | 1 | 78 | 5 |
| | 事業所給食施設 | 1 | 77 | 10 |
| | その他の給食施設 | 56 | 575 | 96 |
| | 小計 | 61 | 920 | 131 |
| 食品製造業 | | 29 | 773 | 177 |
| 野菜・果物販売業 | | 1 | 132 | 1,260 |
| そう菜販売業 | | 0 | 46 | 104 |
| 菓子販売業 | | 4 | 277 | 66 |
| 食品販売業 | | 68 | 1,383 | 719 |
| 添加物の製造業 | | 0 | 9 | 0 |
| 添加物の販売業 | | 0 | 15 | 0 |
| 器具容器包装又はおもちゃの製造業又は販売業 | | 0 | 5 | 160 |
| 生食用食肉の加工又は調理又は保存する営業施設 | | 5 | 90 | 48 |
| 計 | | 168 | 3,650 | 2,665 |

ウ 食品行商登録数及び延監視指導件数

| | 新規登録数 | 年度未登録件数 | 延監視指導件数 |
|-------------|-------|---------|---------|
| 弁当類及びそう菜類 | 40 | 43 | 54 |
| 菓子類（パンを含む） | 1 | 8 | 5 |
| 魚介類及びその加工品 | 0 | 9 | 2 |
| 鳥獣肉類及びその加工品 | 0 | 0 | 0 |
| 豆腐類及びその加工品 | 0 | 2 | 0 |
| アイスクリーム類 | 0 | 0 | 0 |
| 嗜好飲料水 | 0 | 0 | 0 |
| 計 | 41 | 62 | 61 |

エ 心く処理、未処理心く販売業等施設数及び延監視指導件数

| | 新規 | 更新 | 施設数 | 延監視指導件数 |
|----------|----|----|-----|---------|
| 心く処理業※ | 1 | 9 | 133 | 3,283 |
| 未処理心く販売業 | 0 | | 90 | 3,724 |
| 計 | 1 | 9 | 223 | 7,007 |

※心く取扱業含む。

オ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果

| | 27年度 | | 28年度 | | 29年度 | |
|------------|-----------------|-------------|-----------------|-------------|-----------------|-------------|
| | 施設数 (28年3月末) | 監視指導延 件数 | 施設数 (29年3月末) | 監視指導延 件数 | 施設数 (30年3月末) | 監視指導延 件数 |
| 飲食店営業 | 32 | 206 | 30 | 196 | 30 | 171 |
| 菓子製造業 | 2 | 12 | 2 | 11 | 1 | 10 |
| 魚介類販売業 | 181 | 34,274 | 170 | 32,456 | 165 | 25,244 |
| 魚介類せり売り業 | 2 | 538 | 2 | 538 | 2 | 436 |
| 食品の冷凍又は冷蔵業 | 6 | 47 | 6 | 41 | 6 | 30 |
| 喫茶店 | 28 | 198 | 29 | 180 | 25 | 136 |
| 乳類販売業 | 10 | 80 | 10 | 104 | 6 | 39 |
| 食肉処理業 | 3 | 27 | 2 | 21 | 2 | 19 |
| 食肉販売業 | 5 | 44 | 5 | 50 | 5 | 28 |
| そうざい製造業 | 11 | 54 | 11 | 68 | 12 | 68 |
| 氷雪製造業 | 1 | 9 | 1 | 10 | 1 | 10 |
| 計 | 281 | 35,489 | 268 | 33,675 | 255 | 26,191 |

カ 京都市中央卸売市場第二市場(京都市と畜場)におけると畜検査等結果
と畜検査及び牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査件数

| | | と畜検査頭数 | BSE 検査 | 放射性セシウム検査 |
|------|---|--------|-------------|--------------------|
| 検査頭数 | 牛 | 9,196 | 8 (全て陰性) | 9,196 (全て基準値以内) |
| | 豚 | 20,586 | | |
| | 計 | 29,782 | | |
| 全部廃棄 | 牛 | 12 | | |
| | 豚 | 49 | | |
| | 計 | 61 | | |
| 一部廃棄 | 牛 | 6,183 | | |
| | 豚 | 16,100 | | |
| | 計 | 22,283 | | |

キ 食鳥処理場対策

| | 27年度 | 28年度 | 29年度 |
|--------------------|------|------|------|
| 食鳥処理場 監視対象施設数 (施設) | 108 | 104 | 102 |
| 監視指導件数 (件) | 296 | 353 | 133 |

(2) 食中毒発生状況

ア 原因施設別 食中毒発生状況

| | | 27年度 | 28年度 | 29年度 |
|------|------|------|------|------|
| 飲食店 | 発生件数 | 10 | 9 | 12 |
| | 患者数 | 194 | 61 | 288 |
| 宿泊施設 | 発生件数 | 0 | 0 | 0 |
| | 患者数 | 0 | 0 | 0 |
| 給食施設 | 発生件数 | 2 | 0 | 0 |
| | 患者数 | 73 | 0 | 0 |
| 製造施設 | 発生件数 | 0 | 0 | 0 |
| | 患者数 | 0 | 0 | 0 |
| 販売店 | 発生件数 | 1 | 0 | 1 |
| | 患者数 | 1 | 0 | 1 |
| 不明 | 発生件数 | 0 | 0 | 1 |
| | 患者数 | 0 | 0 | 14 |

イ 病因物質別 食中毒発生状況

| | | 27年度 | 28年度 | 29年度 |
|----------|-----|--------------------|--------------------|--------------------|
| 年度総事件数 | (件) | 13 | 9 | 14 |
| 年度総患者数 | (人) | 268 | 61 | 303 |
| 細菌 | | | | |
| サルモネラ | (件) | 0 | 1 | 1 |
| | (人) | 0 | 9 | 4 |
| 病原大腸菌 | (件) | 1 | 0 | 0 |
| | (人) | 17 | 0 | 0 |
| | 原因 | O169 | 0 | 0 |
| ウエルシュ | (件) | 2 | 0 | 0 |
| | (人) | 93 | 0 | 0 |
| カンピロバクター | (件) | 6 | 4 | 1 |
| | (人) | 59 | 27 | 6 |
| その他 | (件) | 0 | 0 | 0 |
| | (人) | 0 | 0 | 0 |
| | 原因 | | | |
| ウイルス | | | | |
| ノロウイルス | (件) | 2 | 2 | 6 |
| | (人) | 75 | 17 | 264 |
| その他 | (件) | 0 | 0 | 0 |
| | (人) | 0 | 0 | 0 |
| | 原因 | | | |
| 寄生虫 | (件) | 2 | 2 | 6 |
| | (人) | 24 | 8 | 29 |
| | 原因 | アニサキス(1) クドア(1) | アニサキス(1) クドア(1) | アニサキス(4) クドア(2) |
| その他 | (件) | 0 | 0 | 0 |
| | (人) | 0 | 0 | 0 |
| | 原因 | | | |

ウ 月別 食中毒発生状況

| 発生月 | 27年度 | | 28年度 | | 29年度 | |
|-----|------|-----|------|-----|------|-----|
| | 事件数 | 患者数 | 事件数 | 患者数 | 事件数 | 患者数 |
| 4月 | 1 | 7 | 2 | 20 | 0 | 0 |
| 5月 | 2 | 78 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6月 | 3 | 56 | 2 | 19 | 0 | 0 |
| 7月 | 1 | 27 | 0 | 0 | 1 | 6 |
| 8月 | 1 | 1 | 2 | 13 | 1 | 1 |
| 9月 | 2 | 47 | 0 | 0 | 1 | 16 |
| 10月 | 1 | 17 | 1 | 3 | 1 | 4 |
| 11月 | 1 | 26 | 1 | 5 | 4 | 21 |
| 12月 | 0 | 0 | 1 | 1 | 3 | 102 |
| 1月 | 1 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2月 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3月 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 153 |
| 合計 | 13 | 268 | 9 | 61 | 14 | 303 |

(3) 収去（抜取り）検査実施状況

| 食品分類名 | 検体数 | | | 検査項目数 | | | |
|-----------------------------|-------------------|--------|--------|--------|--------|--------|-----|
| | 27年度 | 28年度 | 29年度 | 27年度 | 28年度 | 29年度 | |
| 魚介類 | 155 | 154 | 143 | 1,926 | 2,018 | 2,053 | |
| 冷凍食品 | 無加熱摂取冷凍食品 | 6 | 9 | 8 | 12 | 18 | 16 |
| | 冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品 | 24 | 23 | 19 | 2,154 | 1,236 | 883 |
| | 冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品 | 35 | 28 | 17 | 1,366 | 1,586 | 372 |
| | 生食用冷凍鮮魚介類 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 魚介類加工品加工品（缶詰・びん詰を除く） | 75 | 85 | 56 | 361 | 329 | 281 | |
| 肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く） | 280 | 290 | 279 | 4,667 | 5,896 | 4,807 | |
| 牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査 | 10,801 | 9,385 | 9,196 | 10,801 | 9,385 | 9,196 | |
| 乳製品 | 43 | 42 | 34 | 349 | 318 | 305 | |
| 乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む） | 8 | 3 | 5 | 35 | 18 | 30 | |
| アイスクリーム類・氷菓 | 23 | 21 | 19 | 46 | 42 | 38 | |
| 穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く） | 54 | 66 | 58 | 3,509 | 2,942 | 2,660 | |
| 野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く） | 417 | 371 | 370 | 18,085 | 19,758 | 20,287 | |
| 菓子類 | 241 | 282 | 238 | 937 | 1,122 | 965 | |
| 清涼飲料水 | 40 | 35 | 34 | 54 | 46 | 47 | |
| 酒精飲料 | 22 | 22 | 20 | 88 | 88 | 80 | |
| 缶詰・びん詰食品 | 86 | 50 | 38 | 275 | 87 | 53 | |
| その他の食品 | 467 | 375 | 358 | 2,940 | 936 | 1,002 | |
| 器具及び容器包装 | 161 | 129 | 69 | 202 | 176 | 113 | |
| 合計 | 12,938 | 11,370 | 10,961 | 47,807 | 46,001 | 43,118 | |

(4) 輸入食品の検査状況

ア 検査項目の内訳

| | 対象食品 | 延検査項目数 |
|-----------------|-------------------|--------|
| 食品添加物（保存料・甘味料等） | 加工食品, ワイン | 537 |
| 放射能 | チーズ, ジャム | 10 |
| 残留農薬 | 野菜, 果物, 魚介類, 冷凍食品 | 5,949 |
| 抗生物質・合成抗菌剤 | うなぎ, 牛肉, 豚肉, 魚介類 | 344 |
| 細菌検査 | 魚介類, チーズ, 冷凍食品 | 41 |
| 防ばい剤 | 果実 | 42 |
| アレルギー物質 | 加工食品 | 30 |
| その他 | 容器包装など | 42 |
| 合計 | | 6,995 |

イ 全体件数に占める輸入食品の割合（再掲）

| | 27年度 | | 28年度 | | 29年度 | |
|------------------------|-----------------|------------|------------------|------------|--------------|------------|
| | 食品数 | 輸入食品の占める割合 | 食品数 | 輸入食品の占める割合 | 食品数 | 輸入食品の占める割合 |
| 輸入食品の検体数 （全食品数） | 267 2,137 | 12.5% | 281 1,985 | 14.2% | 256 1,765 | 14.5% |
| 輸入食品の検査項目数 （全検査項目数） | 9,861 37,006 | | 10,569 36,616 | | 28.9% | |
| 輸入食品の違反件数 （全体の違反件数） | 1 4 | 25.0% | 0 0 | 0% | 1 2 | 50.0% |

※全食品数及び全検査項目数は、牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査分を除く。

(5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況

| | | 27年度 | 28年度 | 29年度 |
|----------|-------|--------|--------|--------|
| 業者向け講習会 | 開催回数 | 312 | 301 | 285 |
| | 受講者人数 | 9,907 | 7,939 | 7,520 |
| 消費者向け講習会 | 開催回数 | 101 | 93 | 92 |
| | 受講者人数 | 3,598 | 3,476 | 3,447 |
| 合計 | 開催回数 | 422 | 394 | 377 |
| | 受講人数 | 13,107 | 11,415 | 10,967 |

(6) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度 新規認証取得施設一覧（3施設）

| 認証年月日 | 屋号 | 所在地 | 主な業種 |
|------------|-------------------|--------------------|------------|
| 平成29年5月12日 | 牛若商事株式会社 | 京都市中京区壬生松原町36番地24 | 食肉処理業 |
| 平成30年3月26日 | 株式会社TIDE | 京都市右京区太秦唐渡町22番地11 | 菓子製造業 |
| 平成30年3月27日 | こと京野菜株式会社 亀岡工場 | 京都府亀岡市本梅町中野流田10番地1 | 食品の冷凍又は冷蔵業 |

(7) 京都市食の安全安心条例に基づく自主回収報告制度 報告件数

| | 着手報告受理日 | 製造者等 | 種別 | 回収理由 |
|----|-------------|------|------|-----------|
| 1 | 平成29年5月2日 | 製造者 | 菓子 | その他表示誤記 |
| 2 | 平成29年6月9日 | 販売者 | 焼麩 | カビの発生 |
| 3 | 平成29年6月13日 | 製造者 | 菓子 | カビの発生 |
| 4 | 平成29年7月18日 | 製造者 | 菓子 | その他表示誤記 |
| 5 | 平成29年7月19日 | 製造者 | 漬物 | 期限表示誤記 |
| 6 | 平成29年8月1日 | 販売者 | 豆腐 | 変質変敗・異味異臭 |
| 7 | 平成29年8月7日 | 製造者 | 惣菜 | 期限表示誤記 |
| 8 | 平成29年10月5日 | 販売者 | コーヒー | 容器に異物の付着 |
| 9 | 平成29年11月15日 | 製造者 | 菓子 | アレルギー表示欠落 |
| 10 | 平成29年11月30日 | 製造者 | 菓子 | 変質変敗・異味異臭 |
| 11 | 平成29年12月4日 | 製造者 | 菓子 | 異物混入 |
| 12 | 平成30年1月5日 | 販売者 | 鶏卵 | 期限表示誤記 |
| 13 | 平成30年1月29日 | 製造者 | 食肉製品 | 期限表示誤記 |
| 14 | 平成30年2月9日 | 販売者 | 菓子 | アレルギー表示欠落 |
| 15 | 平成30年2月16日 | 輸入者 | 果実 | 残留農薬基準値超過 |
| 16 | 平成30年2月23日 | 製造者 | 出汁 | 期限表示誤記 |
| 17 | 平成30年2月26日 | 輸入者 | 果実 | 残留農薬基準値超過 |
| 18 | 平成30年2月28日 | 販売者 | 菓子 | アレルギー表示欠落 |
| 19 | 平成30年3月22日 | 製造者 | 菓子 | 期限表示誤記 |

(8) 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

ア 食品衛生業務担当者による研究会の実施

| | 平成28年度 | 平成29年度 |
|--------|--------------|--------------|
| 発表会開催日 | 平成29年3月23日 | 平成30年3月19日 |
| 発表課題 | ※14題 | 8題 |
| 出席者 | 29人 | 19人 |
| 研究実施期間 | 平成28年度通年 | 平成29年度通年 |
| 構成会員 | 食品衛生監視員, 検査員 | 食品衛生監視員, 検査員 |

※ 優秀演題について以下のとおり発表

- ① 平成29年度近畿食品衛生監視員研修会(平成29年8月24日, 25日開催)
【若年層を対象としたカンピロバクター食中毒に係る啓発について】
【LC/MS/MSによる下痢性貝毒分析法の検討】
- ② 平成29年度全国食品衛生監視員研修会(平成29年10月26日, 27日開催)
【若年層を対象としたカンピロバクター食中毒に係る啓発について】 (誌上発表)

イ 食品衛生業務担当者研修

| 研修名 | 開催日 | 受講者数 |
|------------------|------------------|------|
| 第1回食品衛生業務新任担当者研修 | 平成29年5月9日 | 7人 |
| 第2回食品衛生業務新任担当者研修 | 平成29年5月16日 | 7人 |
| 第3回食品衛生業務新任担当者研修 | 平成29年5月30日 | 7人 |
| 第4回食品衛生業務新任担当者研修 | 平成29年6月13日 | 7人 |
| 食品衛生危機管理研修伝達研修 | 平成29年11月29日, 30日 | 11人 |
| HACCP基礎研修 | 平成30年1月16日, 17日 | 11人 |
| 第1回HACCP実地研修 | 平成30年1月23日 | 8人 |
| 第2回HACCP実地研修 | 平成30年1月30日 | 7人 |
| 第3回HACCP実地研修 | 平成30年2月1日 | 6人 |
| HACCPシステム検証研修 | 平成30年2月5日 | 11人 |
| 食中毒対応研修 | 平成30年2月8日 | 10人 |
| 食中毒新任担当者研修 | 平成30年3月22日 | 8人 |
| 食品衛生業務事例研修会 | 平成30年3月9日, 16日 | 15人 |



HACCP実地研修の様子①



HACCP実地研修の様子②



ウ 厚生労働省等が行った研修会及び意見交換会

| 研修会又は講習会の名称 | 主催 | 開催日 | 市参加者 |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------------|------|
| 平成 29 年度食品安全行政講習会 | 厚生労働省 | 平成 29 年 5 月 24, 25 日 | 1 人 |
| 平成 29 年度食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会 | 厚生労働省 | 平成 29 年 5 月 26 日 | 1 人 |
| 平成 29 年度近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議 | 大阪市 | 平成 29 年 5 月 26 日 | 1 人 |
| 全国食品衛生主管課長連絡協議会平成 29 年度第 1 回ブロック幹事会 | 全国食品衛生主管課長連絡協議会 | 平成 29 年 6 月 2 日 | 1 人 |
| 全国食品衛生主管課長連絡協議会第 30 回通常総会 | 全国食品衛生主管課長連絡協議会 | 平成 29 年 6 月 2 日 | 1 人 |
| 都道府県等食品表示法担当者研修会 | 消費者庁 | 平成 29 年 6 月 13 日 | 1 人 |
| 21 大都市食品衛生主管課長会議 | 静岡市 | 平成 29 年 7 月 26, 27 日 | 1 人 |
| 第 58 回近畿食品衛生監視員研修会 | 近畿食品衛生監視員協議会 | 平成 29 年 8 月 24, 25 日 | 18 人 |
| 平成 29 年度 HACCP 指導者養成研修会 (第 1 回) | 厚生労働省 | 平成 29 年 8 月 28~30 日 | 1 人 |
| 全国食品衛生主管課長連絡協議会平成 29 年度第 2 回ブロック幹事会 | 全国食品衛生主管課長連絡協議会 | 平成 29 年 10 月 6 日 | 1 人 |
| 国立医療科学短期研修「食品衛生危機管理研修」 | 国立医療科学院 | 平成 29 年 10 月 23~10 月 31 日 | 1 人 |
| 平成 29 年度奈良県 HACCP 監視指導技術研修会 | 奈良県 | 平成 29 年 10 月 18~20 日 | 4 人 |
| 平成 29 年度輸入食品衛生に関する監視指導連絡会 | 大阪検疫所 | 平成 29 年 10 月 20 日 | 1 人 |
| 平成 29 年度全国食品衛生監視員研修会 | 全国食品衛生監視員協議会, 厚生労働省 | 平成 29 年 10 月 26, 27 日 | 2 人 |
| 食品表示関係法制度研修会 | 近畿地域食品表示連絡会議 | 平成 29 年 11 月 10 日 | 12 人 |
| 株式会社岩手畜産流通センター視察 | 岩手県 | 平成 29 年 11 月 15 日 | 1 人 |
| 平成 29 年度対米等牛肉輸出に係る関係県会議 | 岩手県 | 平成 29 年 11 月 16~17 日 | 2 人 |
| 平成 29 年度 HACCP 普及推進地方連絡協議会及び行政担当者会議 | 厚生労働省 | 平成 29 年 12 月 11 日 | 1 人 |
| 登録検査機関及び食品衛生検査施設向け講習会 | 近畿厚生局 | 平成 30 年 12 月 1 日 | 1 人 |
| 平成 29 年度 HACCP 指導者養成研修会 (第 2 回) | 厚生労働省 | 平成 30 年 1 月 24~26 日 | 1 人 |
| 平成 29 年度衛生理化学分野研修会 | 地方衛生研究所 全国協議会 | 平成 30 年 1 月 26 日 | 1 人 |
| 平成 29 年度食肉衛生技術研修会 | 厚生労働省 | 平成 30 年 1 月 22, 23 日 | 2 人 |
| 平成 29 年度食鳥肉衛生技術研修会 | 厚生労働省 | 平成 30 年 1 月 24 日 | 1 人 |
| 平成 29 年度第 3 回ブロック幹事会及び東京都芝浦食肉衛生検査所視察会 | 全国食品衛生主管課長連絡協議会 | 平成 30 年 2 月 8~9 日 | 1 人 |
| 第 52 回ペストコントロールフォーラム | 公益社団法人日本ペストコントロール協会 | 平成 30 年 2 月 15~16 日 | 1 人 |
| HACCP 導入における指導・検証の平準化に資する実地研修会 | 全国食肉衛生検査所協議会 | 平成 30 年 2 月 22~23 日 | 2 人 |
| 平成 29 年度全国生活衛生・食品安全関係主管課長会議 | 厚生労働省 | 平成 30 年 2 月 28 日 | 1 人 |

「第2期京都市食の安全安心推進計画(平成28年度～32年度)」に掲げる施策の取組状況について(平成29年度末時点)

<施策指標の取組状況>

| 施策の柱 | 指標 | 指標の内容 | 指標の参考値 | 実績値 | |
|-------------|-----------|---|--------------------|-------------------|--------------------|
| | | | 平成27年度 | 平成28年度 | 平成29年度 |
| 食の安全性の確保 | 健康被害の防止 | 重篤(重体又は死亡に至る健康被害)又は大規模(患者数50人以上)食中毒の発生件数をゼロとし、その他の食中毒についても、減少させる。 | 1件 (食中毒事件総数13件) | 0件 (食中毒事件総数9件) | 2件 (食中毒事件総数14件) |
| | 安全な食品の流通 | 市内で製造される広域流通食品の違反件数をゼロとする。 | 2件 (違反件数総数4件) | 0件 (違反件数総数0件) | 0件 (違反件数総数2件) |
| | 自主衛生管理の推進 | HACCP導入施設及び京(みやこ)・食の安全衛生管理認証取得施設を拡大していく。 | 127施設 (新規12件) | 127施設 (新規3件) | 128施設 (新規3件) |
| | 人材の育成 | 食の安全安心に関する研修会を開催し、人材の育成と資質の向上に努める。 | 45人 | 28人 | 35人 |
| 安心できる食生活の実現 | 情報発信 | メール配信など食の安全に係る情報提供の回数の増加と共に、アクセス数や賛同数の向上なども図る。 | 22回 | 57回 | 45回 |
| | 学習の機会の提供 | 食の安全安心に係る講習会やイベントを開催し、市民等や食品等事業者の方の参加の拡大を図る。 | 5,856人 | 4,805人 | 5,230人 |
| | 市民等の理解の促進 | 参加型リスクコミュニケーション事業への参加者数の増加と参加者の理解度の向上に努めるとともに、食の安全安心に関心を持つ人材の育成を図る。 | 268人 | 363人 | 383人 |

第2期京都市食の安全安心推進計画(計画期間:平成28年度～32年度)に掲げる個別施策の取組状況について

資料2-2

| 施策の柱 | 基本施策 | 個別施策番号 | 個別施策 | 個別施策の取組状況 | |
|-----------|------------------------|--------|-------------------------------|---|---|
| ①食の安全性の確保 | ①行政による効率的・効果的な監視や検査の実施 | 1 | 食品衛生監視指導計画に基づく監視指導及び抜き取り検査の実施 | 「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、効率的かつ効果的に飲食店や食品製造施設等に対する監視指導や、流通食品の検査を実施した。特に行業シーズンにおける宿泊施設や、一度に大量に調理がされる集団給食施設、また、食中毒が多発する夏季及び食品の流通量が増加する年末年始など、施設や期間を定め効果的な監視指導に努めた。 平成29年度は35,605施設に対し、延べ40,008回の監視指導を実施し、10,961検体に対し、43,118項目の検査を実施した。 | |
| | | 2 | 生産者に対する農薬の適正使用の指導や抜き取り検査の実施 | 安全な農産物の推進を図るため、生産者に対し、肥料や農薬の適正使用を指導するとともに、使用履歴の記録の徹底を図った。また、市内で生産される京の旬野菜の中で多く栽培されているものについて、残留農薬分析を実施した。 平成29年度は、39件の農家へ農薬の適正使用に係る指導を行い、10件の残留農薬分析を実施した。 | |
| | | 3 | 家畜衛生防疫対策の普及 | 京都府と連携し、畜産農家の巡回指導や、予防ワクチン接種等の家畜診療を行い、家畜防疫対策の普及を図った。 平成29年度は、139件の家畜農家へ巡回指導を実施した。 | |
| | | 4 | 地下水質の保全の推進 | 「水質汚濁防止法」に基づき、地下水の汚濁状況について常時監視を実施し、地下水質の保全の推進を図った。 平成29年度は、47件の検査を実施した。 | |
| | | 5 | 水源から蛇口までの水質管理の強化 | 毎年度策定する「水質検査計画」に基づき、給水栓における水道水の水質検査、水源である琵琶湖の水質監視及び水質試験、並びに浄水場の処理工程における水質試験を実施する。 平成29年度は、平成28年度に策定した「水質検査計画」に基づき、水質基準項目51項目をはじめとして、その他項目174項目について、実施した。 | |
| | | 6 | カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策 | 「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、カンピロバクターによる食中毒の未然防止を図るため、「飲食店」及び「生食用肉取扱施設」への重点的な監視指導を実施した。また、ノロウイルス等のその他の食中毒の未然防止を図るため、施設の監視指導の他に、事業者及び市民の方々に食中毒予防に関するリーフレットの配布、さらに講習会を通じ、食中毒予防に関する情報を発信し、知識の普及・啓発を図った。 | |
| | | 7 | 中央卸売市場における監視指導及び自主衛生管理の推進 | 「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、第一市場では、セリ開始前等に監視の実施及び取去検査を実施した。また、市場が主体となり、温度及び衛生管理の点検や食品衛生講習会等を実施し、食品等事業者の自主的な衛生管理の取組の推進を図った。 平成29年度は28,251件の監視を行い、400件の取去検査を行った。 第二市場では、と畜検査員が市場で解体されるすべての獣畜に対してと畜検査を行うとともに、一部の牛についてはBSE(牛海綿状脳症)検査を実施し、食肉の安全性の確保を図った。 平成29年度は9,196頭の牛と20,586頭の豚にと畜検査を行い、8頭の牛にBSE検査を実施した。 | |
| | | 8 | 適切な食品表示の推進 | 「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、流通食品について添加物やアレルギー物質等の取去検査を実施し、食品表示が適切に行われているか確認した。また、京都府や近畿農政局等で構成される「京都食品表示監視協議会」に参画し、情報共有や意見交換を行うなど、関係機関と連携を図った。 | |
| | | 9 | アレルギー物質対策の推進 | 市内で製造、流通する食品について、アレルギー検査を実施し、適切な表示がなされているか確認した。また、製造施設等に対し、意図しない「アレルギー物質」の混入を防止するため、施設への衛生指導を実施した。 | |
| | | 10 | 自主的な衛生管理を基本とした給食対策 | 「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、給食施設(保育園(所)、小学校、社会福祉施設、病院等)への監視指導を通じ、自主的な衛生管理の取組を推進し、大規模な食中毒等の未然防止を図った。 | |
| | ②食品等事業者による自主衛生管理の推進 | | 11 | 危害分析・重要管理点(HACCP)方式による衛生管理の推進 | 危害分析・重要管理点(HACCP)方式による基準を含む「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準条例」の内容について、食品衛生関係施設への監視指導時や、講習会等のあらゆる機会を利用し、指導や周知を行い、HACCP方式による衛生管理の推進を図った。 |
| | | | 12 | 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及 | 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制度の活用を図った。また、食品等事業者が認証を取得する機運を高めるため、制度について、ホームページや、地下鉄や市バスでの広告で広く市民への周知を図った。認証取得施設についても、ホームページやリーフレット等で情報提供を行うとともに、認証取得施設の協力を得て、食品工場見学会を通じ、HACCP等事業者の衛生管理の取組について市民の理解を深めていただくための取組を実施するなど、広く情報発信し、制度の更なる普及に努めた。 平成29年度には新たに3施設が認証を取得し、平成29年度末の時点で128施設が取得済みである。 |
| | | | 13 | 食品衛生責任者の育成及び活用 | 食品関係施設の衛生管理の中心的な役割を担う食品衛生責任者を養成する講習会を定期的に開催し、食品衛生責任者が主体となった衛生管理の取組を後押しした。 |
| | | | 14 | 自主回収報告制度の活用 | 「食の安全安心条例」で規定する自主回収報告制度に基づき、事業者から自主回収の報告を受けたものについて、本市のホームページやメール配信等により広く情報提供することにより、円滑な自主回収の実施とともに、健康被害の未然防止を図った。 なお、平成29年度には市内事業者から19件の自主回収報告を受けた。 |
| | | | 15 | 食品等事業者の表彰 | 「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20名を表彰した。 |
| | ③緊急時を想定した対策 | | 16 | 危機管理体制の整備 | 食中毒等の緊急事態の発生を想定し、緊急連絡網の整備や、原因究明のための調査体制の整備を徹底した。 |
| | | | 17 | 関係機関との連携強化 | 国や他自治体との緊急連絡体制の構築など、広域事案に迅速に対応できるよう、関係機関との連携を図っている。 |
| | | | 18 | 人材の育成と資質の向上 | 平成29年度は厚生労働省等が実施する研修及び意見交換会27件に延べ35人の職員を派遣し、最新の科学的知見や事例等の情報入手に努めた。また、食品衛生監視員及び検査員に対して、専門的な知識や技術の習得を目的として、「HACCPシステム」、「食品表示制度」や「食中毒事件」、「違反食品」等を想定したシミュレーション研修等を13件実施し、延べ115人が参加し、緊急時の対応能力の向上を図った。 |

※ 数字 はリーディング事業

京都市食の安全安心推進審議会委員名簿

| 氏名 | 区分 | 所属団体名等 |
|--------|----------|------------------------------|
| 秋山 裕生 | 消費者 | 市民公募 |
| 浅野 麻衣 | 学識経験者 | 京都府立医科大学大学院内分泌・代謝内科学 学内講師 |
| 大段 千景 | 特定食品等事業者 | 株式会社高島屋京都店 販売第6部長 |
| 後藤 直正 | 学識経験者 | 京都薬科大学長 |
| 高松 令子 | 消費者 | 京都市地域女性連合会 常任委員 |
| 八田 眞理子 | 消費者 | 市民公募 |
| 原 強 | 消費者 | 特定非営利活動法人コンシューマーズ京都 理事長 |
| 堀部 勝也 | 特定食品等事業者 | 公益財団法人京都府生活衛生営業指導センター 評議員 |
| 宮川 恒 | 学識経験者 | 京都大学大学院農学研究科 教授 |
| 森 勝 | 特定食品等事業者 | 全国農業協同組合連合会京都府本部管理部次長 兼 総務課長 |
| 山本 隆英 | 特定食品等事業者 | 一般社団法人京都市食品衛生協会 副会長 |
| 山本 芳華 | 学識経験者 | 平安女学院大学国際観光学部 准教授 |

○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

平成22年3月26日 条例第59号
 改正 平成26年11月11日 条例第26号
 改正 平成27年 3月27日 条例第74号
 改正 平成29年6月9日 条例第 5号

京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例

目次

前文

第1章 総則（第1条～第8条）

第2章 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する基本的施策

第1節 食の安全安心推進計画（第9条）

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

第3節 自主回収に係る報告（第15条・第16条）

第3章 食の安全安心推進の日（第17条）

第4章 食の安全安心推進審議会（第18条～第22条）

第5章 雑則（第23条）

附則

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

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

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

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

第1章 総則

(目的)

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

(定義)

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

- (1) 食品 全ての飲食物（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第2条第1項に規定する医薬品、同条第2項に規定する医薬部外品及び同条第9項に規定する再生医療等製品を除く。）をいう。
- (2) 添加物 食品衛生法（以下「法」という。）第4条第2項に規定する添加物をいう。
- (3) 器具 法第4条第4項に規定する器具をいう。

- (4) 容器包装 法第4条第5項に規定する容器包装をいう。
- (5) 食品等 食品若しくは添加物又は器具若しくは容器包装をいう。
- (6) 食品等事業者 次に掲げる事業者をいう。
 - ア 食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、保存し、若しくは陳列する事業者
 - イ 器具又は容器包装を販売し、販売の用に供するために製造し、若しくは輸入し、又は営業上使用する事業者
- (7) 特定食品等事業者 食品等事業者のうち、本市の区域内に製造所、事務所、営業所、店舗、倉庫その他の事業の用に供する施設を有するものをいう。

(基本理念)

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

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

(本市の責務)

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

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

(食品等事業者の責務)

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

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

(市民及び観光旅行者等の役割)

第6条 市民及び観光旅行者等は、次に掲げる役割を積極的に果たすものとする。

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

(相互の協力)

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

- 2 本市は、食品等事業者、市民及び観光旅行者等の間の相互理解が増進され、協力が推進されるよう、情報の提供、交流の促進その他の必要な措置を積極的に講じるものとする。

(緊急の事態に対処するための体制の整備)

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

第2章 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する基本的施策

第1節 食の安全安心推進計画

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

2 食の安全安心推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

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

3 市長は、食の安全安心推進計画を定めるに当たっては、第18条に規定する審議会の意見を聴くとともに、食品等事業者、市民及び観光旅行者等の意見を適切に反映するために必要な措置を講じなければならない。

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

5 前2項の規定は、食の安全安心推進計画の変更について準用する。

第2節 食品等の安全性及び安心な食生活を確保するための環境の整備 (調査研究の推進)

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

(食品等の安全性の確保に関する理解を深めるための措置)

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

(情報の収集及び提供)

第12条 本市は、食品等事業者及び市民が自発的に行う食品等の安全性の確保に関する活動を支援するため、食品等の安全性の確保に関し必要な情報を収集し、及び提供するよう努めなければならない。

(表彰)

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

(国及び他の地方公共団体との協力)

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

第3節 自主回収に係る報告

(自主回収の着手の報告)

第15条 次の各号に掲げる特定食品等事業者は、それぞれ当該各号の食品等の回収に自ら着手したときは、直ちに市長に報告しなければならない。ただし、当該特定食品等事業者が法第54条又は食品表示法第6条第8項の規定に基づく命令を受けたとき、市民及び観光旅行者等の健康への影響が軽微であると市長が認めるときその他市長がその報告の必要がないと認めるときは、この限りでない。

- (1) 法第6条の規定又は法第8条第1項の規定による禁止に違反して食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、若しくは加工した特定食品等事業者
- (2) 法第9条第1項の規定に違反して同項に規定する獣畜の肉、骨、乳、臓器及び血液並びに家きんの肉、骨及び臓器を食品として販売し、又は販売の用に供するために加工した特定食品等事業者
- (3) 法第10条の規定に違反して同条に規定する添加物並びにこれを含む製剤及び食品を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、若しくは加工した特定食品等事業者
- (4) 法第11条第2項の規定に違反して食品又は添加物を販売し、製造し、輸入し、又は加工した特定食品等事業者
- (5) 法第11条第3項の規定に違反して食品を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、若しくは加工した特定食品等事業者
- (6) 法第16条若しくは第18条第2項の規定又は法第17条第1項の規定による禁止に違反

して器具又は容器包装を販売し、又は販売の用に供するために製造し、若しくは輸入した特定食品等事業者

- (7) 法第19条第2項の規定に違反して器具又は容器包装を販売した特定食品等事業者
- (8) 法第20条の規定に違反して公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽又は誇大な表示又は広告をした食品等を販売した特定食品等事業者
- (9) 食品表示法第5条の規定に違反して食品又は添加物を販売した特定食品等事業者

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

- (1) 回収する食品等の名称
- (2) 当該食品等の回収に着手した年月日
- (3) 当該食品等を回収する理由
- (4) 当該食品等の回収方法
- (5) その他別に定める事項

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

(自主回収の終了の報告)

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

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

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

3 前条第3項の規定は、第1項の規定による報告について準用する。

第3章 食の安全安心推進の日

第17条 食品等事業者、市民及び観光旅行者等が、食品等の安全性及び安心な食生活について関心と理解を深めることにより、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する取組の一層の推進を図るため、食の安全安心推進の日を設ける。

2 食の安全安心推進の日は、毎年8月1日とする。

第4章 食の安全安心推進審議会

(審議会)

第18条 食の安全安心推進計画の策定その他この条例及び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施行に関する重要事項について、市長の諮問に応じ、調査し、及び審議するとともに、当該事項について市長に対し、意見を述べるため、京都市食の安全安心推進審議会（以下「審議会」という。）を置く。

(審議会の組織)

第19条 審議会は、委員12人以内をもって組織する。

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

(委員の任期)

第20条 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

(臨時委員)

第21条 審議会に、特別の事項を調査し、又は審議させるため必要があるときは、臨時委員若干人を置くことができる。

(部会)

第22条 審議会は、特別の事項を調査し、及び審議させるため必要があると認めるときは、部会

を置くことができる。

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。

第5章 雑則

(委任)

第23条 この条例において別に定めることとされている事項及びこの条例の施行に関し必要な事項は、市長が定める。

附 則

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

附 則 (平成26年11月11日条例第26号)

この条例は、平成26年11月25日から施行する。

附 則 (平成29年1月8日条例第37号) (抄)

(施行期日)

1 この条例は、公布の日から施行する。ただし、第13条及び第16条(京都市執行機関の附属機関の設置等に関する条例別表1京都市食品衛生責任者養成講習会選定委員会の項を削る改正規定に限る。)の規定は、平成27年4月1日から施行する。

附 則 (平成27年3月27日条例第74号)

この条例は、食品表示法の施行の日から施行する。

附 則 (平成29年6月9日条例第5号)

この条例は、公布の日から施行する。

○京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例施行規則

平成22年3月31日

規則第156号

改正 平成23年1月31日規則第51号

平成27年3月27日規則第98号

平成29年3月31日規則第90号

京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例施行規則

(用語)

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

(表彰の方法)

第2条 条例第13条の規定による表彰は、毎年度1回、市長が表彰状を授与して行う。

(被表彰者の選定)

第3条 市長は、表彰を受ける特定食品等事業者の選定に際し、必要があると認めるときは、食品等事業者が組織する団体で当該特定食品等事業者が所属するもの又は消費者団体に意見を求めるものとする。

(表彰の取消し)

第4条 市長は、表彰した年度において、表彰を受けた特定食品等事業者が食品衛生法又は食品表示法の規定に違反し、これらの法律の規定に基づく処分を受け、又は罰金以上の刑に処せられたときは、当該年度における表彰を取り消すことがある。

2 表彰の取消しを受けた特定食品等事業者は、授与された表彰状を市長に返還しなければならない。

(自主回収の着手の報告)

第5条 条例第15条第2項各号列記以外の部分に規定する別に定める書類その他の物件は、次に掲げるものとする。

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

(2) その他回収する食品等を特定するために必要な書類その他の物件

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

(1) 次に掲げる特定食品等事業者の区分に応じ、それぞれ次に掲げる事項

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

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

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

第6条 条例第16条第2項各号列記以外の部分に規定する別に定める書類その他の物件は，次に掲げるものとする。

(1) 回収した食品等の写真

(2) その他回収した食品等を特定するために必要な書類その他の物件

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

(審議会の会長及び副会長)

第7条 京都市食の安全安心推進審議会（以下「審議会」という。）に会長及び副会長を置く。

2 会長は委員の互選により定め，副会長は委員のうちから会長が指名する。

3 会長は，審議会を代表し，会務を総理する。

4 副会長は，会長を補佐し，会長に事故があるときは，その職務を代理する。

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

(審議会の招集及び議事)

第8条 審議会は，会長が招集する。ただし，会長及びその職務を代理する者が在任しないときの審議会は，市長が招集する。

2 会長は，会議の議長となる。

3 審議会は，委員の過半数が出席しなければ，会議を開くことができない。

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

(部会)

第9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。

（部会の招集及び議事）

第10条 部会は、部会長が招集する。ただし、部会長及びその職務を代理する者が在任しないときの部会は、会長が招集する。

2 部会長は、会議の議長となる。

3 部会は、部会員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。

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

5 部会長は、部会の調査又は審議が終了したときは、当該調査又は審議の結果を審議会に報告しなければならない。

（協力依頼）

第11条 審議会は、必要があると認めるときは、委員又は臨時委員以外の者に対して、意見の陳述、説明その他の必要な協力を求めることができる。

（庶務）

第12条 審議会の庶務は、保健福祉局において行う。

（審議会に関する補則）

第13条 この規則に定めるもののほか、審議会の運営に関し必要な事項は、会長が審議会に諮って定める。

（補則）

第14条 この規則に定めるもののほか、条例の施行に関し必要な事項は、保健福祉局長が定める。

附 則

改正 平成23年1月31日規則第51号

この規則は、平成22年4月1日から施行する。

ただし、第6条及び第7条の規定は、同年10月1日から施行する。

附 則（平成23年1月31日規則第51号）

（施行期日）

1 この規則は、平成23年2月1日から施行する。

（関係規則の廃止）

2 京都市食品衛生に関する優良施設及び功労者表彰選定規則は、廃止する。

（適用区分）

3 この規則による改正後の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の規定は、平成22年度に行う特定食品等事業者の表彰から適用する。

附 則（平成27年3月27日規則第98号）

この規則は、平成27年4月1日から施行する。

附 則（平成29年3月31日規則第90号） 抄

（施行期日）

1 この規則は、平成29年4月1日から施行する。