

第27回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

- 1 日 時 平成31年3月20日（水）午前10時から
- 2 場 所 ホテル本能寺 西館5階 「雁（かりがね）」
- 3 次 第
- (1) 開 会
- (2) 京都市挨拶
- (3) 報告事項
- ア 最近の食品衛生行政の動向について
- イ 2019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】 2019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3】 2019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（平成30年6月13日公布）の概要

資料 1

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、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態に応じた営業許可・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. 国際整合的な食品用器具・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）

1

改正食品衛生法施行スケジュール

平成30年11月現在

	2018年 7～12月	2019年 1～6月	2019年 7～12月	2020年 1～6月
①広域連携	関係機関との調整 8月 パブコメ 11～12月 省令・監視指 導指針公布	→ 施行 第1回 協議会開催 要領等決定		
②HACCP	業界との調整 検討会開催	WTO通報 → パブコメ →	→ 引き続き技術検討会で手引書作成 自治体条例改正	→ 施行 ※2021年まで 現行基準適用
③営業許可	業界との調整 検討会開催	WTO通報 → パブコメ →	→ 自治体条例改正 システム開発	→ ※2021年 施行
④リコール	業界、自治体 との調整 自治体向け説明会	WTO通報 → パブコメ →	→ 自治体条例改正 システム開発	→ ※2021年 施行
⑤輸出入	原案作成	WTO通報 → パブコメ →		→ 施行 ※2021年まで 現行基準適用
⑥指定成分	厚労科研等 業界との調整	薬食審・食安委 →	→ WTO通報 省令・告示公布	→ 施行
⑦容器包装	業界との調整 検討会開催	WTO通報 → パブコメ →	→ 政省令公布 薬食審・食安委 →	→ WTO通報 省令・告示公布 → 施行

2

広域的な食中毒事案への対策強化

【政省令等の施行スケジュール案】

	2018年 11月	2018年 12月	2019年 1月	2019年 2月	2019年 3月	2019年 4月	
施行日政令 ・食品衛生法施行規則 の改正（省令）	【11月26日】 同時公布					4 月 1 日 施 行	
食品衛生に関する監視 指導の実施に関する指 針の改正（告示）	パブコメ			【2月8日】 公布			
広域連携協議会の設 置規程及び運営要領 （審議官通知）	関係機関との 調整	設置規程及び運営要領（ガイドライン）の策定			（地方厚生局） 運営に関する必要事項を含んだ運営 要領（案）の都道府県等との事前 協議、第1回開催に向けた準備等		第1回広域連携協議 会開催（運営要領を協 議会毎に策定） 4月15日（月）：東北 4月16日（火）：関東信越 4月17日（水）：中国四国 4月18日（木）：東海北陸 4月22日（月）：北海道 4月24日（水）：九州 4月25日（木）：近畿
食中毒処理要領、 食中毒調査マニュアル、 統計作成要領等 の改正				関係機関との 調整	【3月13日】 食中毒部会開催 【3月下旬】 各種要領、マニュアル改正		

【施行日政令】（※2018年11月26日済）

改正食品衛生法の附則第1条第2号に掲げる規定（広域的な食中毒事案への対策強化部分）の施行期日を、平成31年4月1日と定めたもの。

【食品衛生法施行規則の改正（省令）】（※2018年11月26日済）

広域連携協議会は、地方厚生局の管轄区域ごとに、当該地方厚生局並びに当該地方厚生局の管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区をその構成員として設けることとしたもの。（規則第21条を新設）

【食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（注）の改正（告示）】（※2019年2月8日済）

国及び都道府県等の連携を法律の連携協力規定に基づいたものとし、さらに、広域的な食中毒事案発生時の連携に関する項目を新設する等の改正を行う。

（注）監視指導の実施に関する基本的な方向及び監視指導計画の策定に当たり必要な基本的事項を示し、もって、重点的、効率的かつ効果的な監視指導の実施を推進するもの。

これに基づき、厚生労働大臣が輸入食品監視指導計画、都道府県知事等が都道府県等食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、これらに従って監視指導を実施する。

【広域連携協議会の設置規程及び運営要領（審議官通知）】（※3月上旬に発出予定）

- ・設置規程：改正法の規定に基づき、厚生労働大臣が広域連携協議会を設けるに当たり、協議事項、構成員等の必要な規定を定めるもの。
- ・運営要領：厚生労働省から示すこととしている必要事項例をもとに、協議会毎に本運営要領を検討後、第1回協議会時にて定めるもの。



広域連携協議会の設置規程について

設置規程

食品衛生法第21条の3第1項及び食品衛生法施行規則第21条の規定に基づき、厚生労働大臣が、監視指導の実施に当たっての連携協力体制の整備を図るため、各地方厚生局の管轄区域ごとに広域連携協議会を設けることを規程したもの。

設 置 日：平成31年4月1日

協 議 事 項：①関係機関の連絡及び連携体制の整備について

②広域的な食中毒事案の発生又はその拡大、及び広域流通食品等の食品衛生法違反を防止するために必要な対策について

③その他必要な事項について

幹 事：厚生労働本省

構 成 員：各厚生局及び各厚生局の管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市、特別区

議 事：非公開（ただし、議事要旨を公開）

事 務 局：各地方厚生局



HACCPに沿った衛生管理の制度化

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成

【制度の概要】

対EU・対米国等輸出対応 (HACCP+α)

HACCPに基づく衛生管理（ソフトの基準）に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件（微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等）に合致する必要がある。

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組 (HACCPに基づく衛生管理)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ と畜場【と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者】
- ◆ 食鳥処理場【食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）】

取り扱う食品の特性等に応じた取組 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模事業者（*一の事業所において、食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の者）
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等）
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（例：飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等）
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種（例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等）

※ 取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）の対象であっても、希望する事業者は、段階的に、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに基づく衛生管理）、さらに対EU・対米国輸出等に向けた衛生管理へとステップアップしていくことが可能。

※ 今回の制度化において認証の取得は不要。

【参考】食品等事業者団体が作成した業種別手引書で想定される小規模事業者（平成30年11月26日現在）

従業員数での規定	業種数
数名～数十名	6業種
10人まで	1業種
50人未満	1業種
50人以下	3業種

従業員数での規定	業種数
100人以下	2業種
小規模	5業種
規定無し	3業種

- ※1 厚生労働省ホームページで公表している手引書^{※2}及び食品衛生管理に関する技術検討会において検討中の手引書^{※2}よりとりまとめ
- ※2 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書

食品等事業者団体が作成した業種別手引書（平成30年11月26日現在）

既に厚生労働省ホームページで公表しているもの 13業種

- 小規模な一般飲食店（（公社）日本食品衛生協会）
- 生麺類の製造（全国製麺協同組合連合会）
- 納豆の製造（全国納豆協同組合連合会）
- 豆腐の製造（日本豆腐協会）
- 魚肉練り製品の製造（全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会）
- 醤油製造（（一財）日本醤油協会）
- パン製造（（一社）日本パン技術研究所／全日本パン協同組合連合会／（一社）日本パン工業会）
- スーパーマーケットにおける調理・加工・販売（（一社）新日本スーパーマーケット協会）
- 食品添加物製造（（一社）日本食品添加物協会）
- 乾麺の製造（全国乾麺協同組合連合会）
- 漬物の製造（全日本漬物協同組合連合会）
- 米粉の製造（全国穀類工業協同組合）
- 清涼飲料水の製造（（一社）全国清涼飲料連合会）

下線は、「HACCPに基づく衛生管理」の手引書

食品衛生管理に関する技術検討会において検討中のもの 10業種

- 冷凍食品製造（（一社）日本冷凍食品協会）
- 蒟蒻原料製造*（全国蒟蒻原料協同組合）
- 低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品（（公社）日本缶詰びん詰レトルト食品協会）
- 菓子の製造*（全日本菓子協会／全国菓子工業組合連合会／全国和菓子協会／（一社）日本洋菓子協会連合会／協同組合 全日本洋菓子工業会）
- 健康食品の製造（（公財）日本健康・栄養食品協会）
- とう精及び米穀の販売（日本米穀小売商業組合連合会）*
- 煮豆の製造（全国調理食品工業協同組合）*
- 冷蔵倉庫の管理*（（一社）日本冷蔵倉庫協会）
- 即席めん製造（（一社）日本即席食品工業協会）*
- ほしいもの製造（ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会）*

HACCP手引書作成に取り組んでいるもの

- と畜場
- 大規模食鳥処理場
- 食酢製造*
- 大麦加工品製造*
- 水産加工品（缶詰を除く）製造*
- 食肉製品製造*
- 水産物卸売・仲卸業*
- 寒天製造*
- 小規模食鳥処理*
- 氷雪（食用水）の製造*
- 乳・乳製品の製造*
- 旅館・ホテルにおける食品の調理
- 認定小規模食鳥処理場
- GPセンター及び液卵製造
- 魚介類販売業
- そうざい製造
- エキス・調味料製造
- ミネラルウォーター製造
- 酒類製造
- ウスターソース類製造
- 醤油加工品（つゆ・たれ）製造
- 食肉販売
- 野菜・果実小売

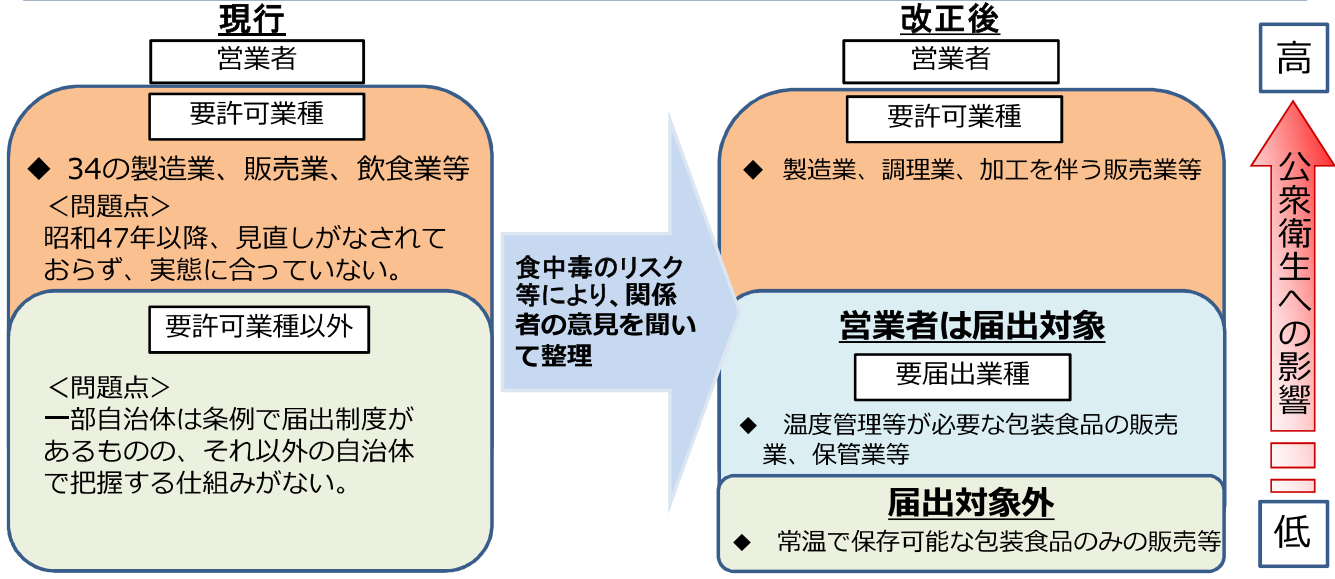
等

※ 平成30年の農林水産省補助事業（農山漁村6次産業化対策事業のうち食品の品質管理体制強化対策事業）を利用してHACCP手引書作成に取り組んでいるもの

営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

営業(者)(法第4条第7項及び第8項)

営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は含まない。営業者とは、営業を営む人又は法人。



(参考) 現行の34許可業種(政令)

- | | | | | | |
|---------------|-------------|--------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| ① 飲食店営業 | ⑦ 特別牛乳搾取処理業 | ⑬ 食肉製品製造業 | ⑲ 清涼飲料水製造業 | ⑲ 清涼飲料水製造業 | ⑲ 清涼飲料水製造業 |
| ② 喫茶店営業 | ⑧ 乳製品製造業 | ⑭ 魚介類販売業 | ⑳ 乳酸菌飲料製造業 | ⑳ 乳酸菌飲料製造業 | ⑳ 乳酸菌飲料製造業 |
| ③ 菓子製造業 | ⑨ 集乳業 | ⑮ 魚介類せり売営業 | ㉑ 氷雪製造業 | ㉑ 氷雪製造業 | ㉑ 氷雪製造業 |
| ④ あん類製造業 | ⑩ 乳類販売業 | ⑯ 魚肉ねり製品製造業 | ㉒ 氷雪販売業 | ㉒ 氷雪販売業 | ㉒ 氷雪販売業 |
| ⑤ アイスクリーム類製造業 | ⑪ 食肉処理業 | ⑰ 食品の冷凍又は冷蔵業 | ㉓ 食用油脂製造業 | ㉓ 食用油脂製造業 | ㉓ 食用油脂製造業 |
| ⑥ 乳処理業 | ⑫ 食肉販売業 | ⑱ 食品の放射線照射業 | ㉔ マーガリンショートニング製造業 | ㉔ マーガリンショートニング製造業 | ㉔ マーガリンショートニング製造業 |
| | | | | ㉕ みそ製造業 | ㉕ みそ製造業 |
| | | | | ㉖ 醤油製造業 | ㉖ 醤油製造業 |
| | | | | ㉗ ソース類製造業 | ㉗ ソース類製造業 |
| | | | | ㉘ 酒類製造業 | ㉘ 酒類製造業 |
| | | | | ㉙ 豆腐製造業 | ㉙ 豆腐製造業 |
| | | | | ㉚ 納豆製造業 | ㉚ 納豆製造業 |
| | | | | ㉛ めん類製造業 | ㉛ めん類製造業 |
| | | | | ㉜ そうざい製造業 | ㉜ そうざい製造業 |
| | | | | ㉝ 缶詰又は瓶詰食品製造業 | ㉝ 缶詰又は瓶詰食品製造業 |
| | | | | ㉞ 添加物製造業 | ㉞ 添加物製造業 |

34

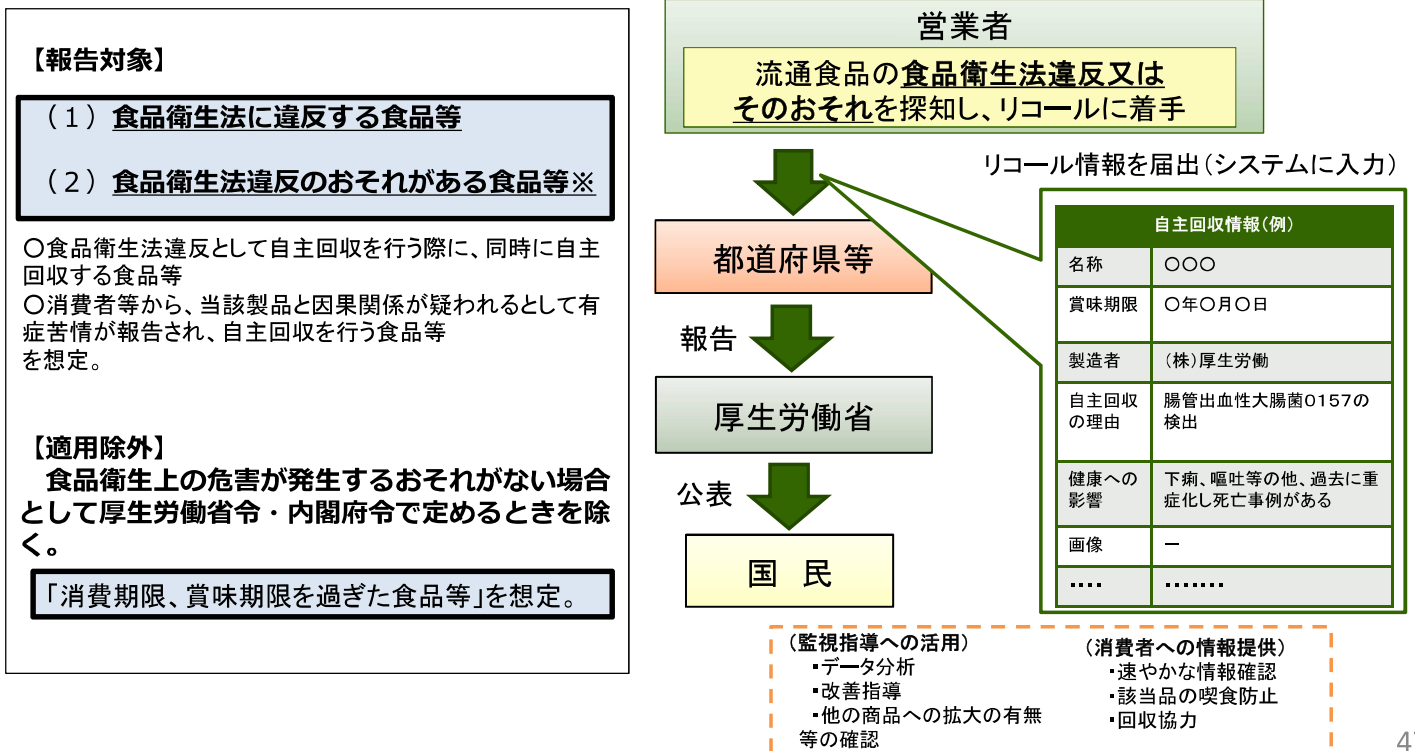
営業許可業種の見直し案 全体像

参考資料3

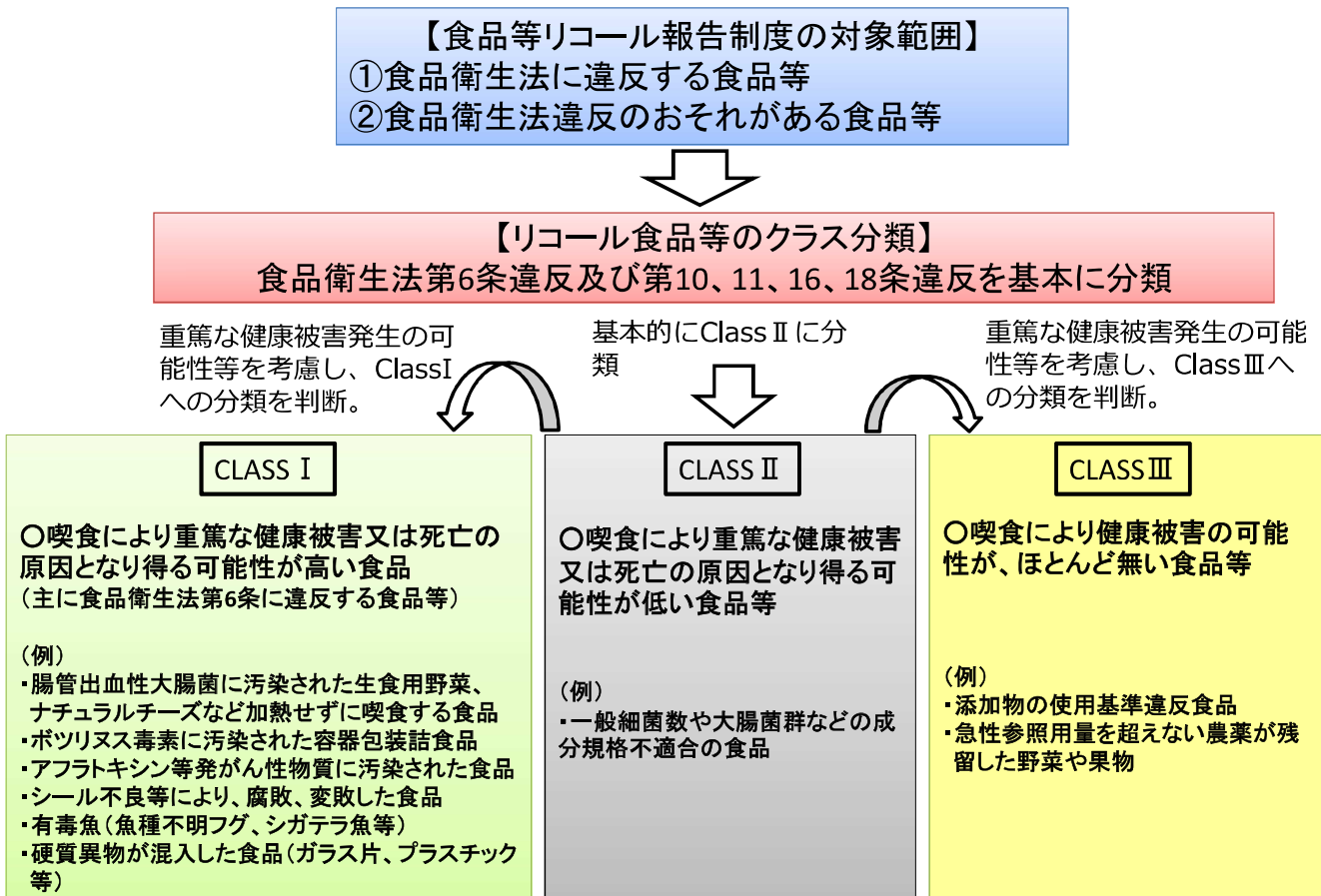
現行の34許可業種(政令)	見直し後の許可業種(案) (2/28現在)
① 飲食店営業	① 飲食店営業 (検討中)
② 喫茶店営業	② 喫茶店営業 (①と統合)
③ 菓子製造業	③ 菓子製造業
④ あん類製造業	④ あん類製造業 (③と統合)
⑤ アイスクリーム類製造業	⑤ アイスクリーム類製造業
⑥ 乳処理業	⑥ 乳処理業
⑦ 特別牛乳搾取処理業	⑦ 特別牛乳搾取処理業
⑧ 乳製品製造業	⑧ 乳製品製造業
⑨ 集乳業	⑨ 集乳業
⑩ 乳類販売業	⑩ 乳類販売業 (届出へ)
⑪ 食肉処理業	⑪ 食肉処理業
⑫ 食肉販売業	⑫ 食肉販売業 (一部届出へ)
⑬ 食肉製品製造業	⑬ 食肉製品製造業
⑭ 魚介類販売業	⑭ 魚介類販売業 (一部届出へ)
⑮ 魚介類せり売営業	⑮ 魚介類せり売営業 (検討中)
⑯ 魚肉ねり製品製造業	⑯ 魚肉ねり製品製造業 (水産食品製造加工業に統合)
⑰ 食品の冷凍又は冷蔵業	⑰ 食品の冷凍又は冷蔵業 (検討中)
⑱ 食品の放射線照射業	⑱ 食品の放射線照射業
⑲ 清涼飲料水製造業	⑲ 清涼飲料水製造業
⑳ 乳酸菌飲料製造業	⑳ 乳酸菌飲料製造業 (廃止)
㉑ 氷雪製造業	㉑ 氷雪製造業
㉒ 氷雪販売業	㉒ 氷雪販売業 (届出へ)
㉓ 食用油脂製造業	㉓ 食用油脂製造業
㉔ マーガリンショートニング製造業	㉔ マーガリンショートニング製造業 (②と統合)
㉕ みそ製造業	㉕ みそ・醤油製造業
㉖ 醤油製造業	㉖ 醤油製造業 (㉕と統合)
㉗ ソース類製造業	㉗ ソース類製造業 (検討中)
㉘ 酒類製造業	㉘ 酒類製造業
㉙ 豆腐製造業	㉙ 豆腐製造業
㉚ 納豆製造業	㉚ 納豆製造業
㉛ めん類製造業	㉛ めん類製造業
㉜ そうざい製造業	㉜ そうざい製造業 (従来型と統合型)
㉝ 缶詰又は瓶詰食品製造業	㉝ 缶詰・瓶詰・レトルト食品製造業 (検討中)
㉞ 添加物製造業	㉞ 添加物製造業
	○ 漬物製造業 (新設)
	○ 水産食品製造・加工業 (新設)
	○ 自動販売機※屋外設置に限る
	○ 液卵製造業 (新設)
	○ 食品の小分け業 (新設)

食品等のリコール情報の報告制度の創設

○ 事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務付ける。



食品等のリコール情報の報告制度のクラス分類(案)



2019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31年2月1日(金)から3月4日(月)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，FAX，電子メール，京都市ホームページの意見募集フォームなど。

4 募集結果

6名の方と2団体から37件の意見が得られた。
なお，上記6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	合計
男性	0	1	2	1	0	0	4
女性	0	0	1	0	1	0	2

(2) 居住地等区分別件数

京都市在住	京都市内に通勤・通学	その他	合計
4	1	1	6

(3) 項目別（意見数）

項目	意見数
1 計画全般について	3
2 計画の特色について	14
(1) 効率的・効果的な監視や検査の実施	5
(2) HACCP方式による衛生管理の導入促進	3
(3) リスクコミュニケーションの推進	4
(4) 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応	1
(5) その他	1
3 計画の各取組について	13
(1) 一斉監視の実施	4
(2) 食品等の試験検査の実施	6
(3) リスクコミュニケーションの推進	2
(4) その他	1
4 その他御意見	7
合計	37

5 主な御意見と京都市の考え方

(1) 計画全般について

意見の要旨	京都市の考え方
異論はない。	本市食品衛生行政について、御理解・御協力いただきありがとうございます。
大変重要なお仕事であると深く認識し、感謝しつつ皆様方には引き続きご尽力頂きたいと思った。	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、本計画を策定しております。
いつも僕たちの食の安全を守っていただき感謝する。	2019年度につきましては、昨年6月に公布された食品衛生法の一部を改正する法律（以下「改正法」という。）の施行に向けた動向を注視し、的確に対応するとともに、本計画に基づき、飲食店等の食品関係施設に対する監視指導や流通食品の検査等、各取組を着実に実施し、食の安全安心の確保に努めてまいります。

(2) 計画の特色について

意見の要旨	京都市の考え方
①効率的・効果的な監視や検査の実施	
食品衛生法の改正に伴い、事業者への周知等、多大なコスト負担が想定され、効率的・効果的に監視指導を実施することは当然のことだと思ふ。	2019年度は、改正法の周知や施行に向けた準備等の取組を進めていく必要があります。限られた人員、予算の中で、確実に食の安全が確保できるよう、効率的・効果的な監視指導を実施してまいります。
リスクに応じた収去（抜取り）検査の実施をはじめ、計画の特色に掲げている各取組について、賛成する。	
検査というのは人の健康にかかっているもので、食品の検査を徹底してほしい。	
「京の食文化」を支える食品として（和食・和菓子等）を重点に掲げているが、これらに限定するのではなく観光客によく利用されている食品全ての分野についての監視等も検討して欲しい。	「京の食文化」を支える食品（和食・和菓子等）については、これまでから市民の皆様のみならず、京都を訪れる観光客の皆様にも親しまれ、広く喫食されていること等から、観光都市である本市の地域特性を踏まえ、重点的に収去（抜取り）検査を実施し、安全安心の確保に努めてきたところです。監視指導等の実施にあたっては、和食・和菓子に重点を置きつつ、健康被害等のリスクや過去の違反状況等を踏まえ、様々な食品に対して適切に実施してまいります。
どの時期にどのように検査や啓発をするのか広報を強めて頂くとともに、実施結果の見える化を図って欲しい。	収去（抜取り）検査や啓発の実施結果については、監視指導結果として、食品衛生法に基づき、翌年6月末までに公表しています。また、放射能検査の結果についても、本市ホームページにおいて、随時公表しています。なお、監視や収去（抜取り）検査等により違反が判明し、危害拡大の恐れがある場合には、本市ホームページでの公表や報道機関への情報提供等を通じ、速やかに公表してまいります。

意見の要旨	京都市の考え方
②HACCP方式による衛生管理の導入促進	
<p>今まで聞いたことのない新しいやり方なので、徹底的に検査をして、安全を守ってほしい。</p>	<p>HACCPとは、原材料の受入から最終製品の出荷までの工程ごとに、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のことです。</p> <p>我が国では、改正法により、原則として全ての食品等事業者の皆様、「HACCPに沿った衛生管理」の実施が求められることになりました。</p> <p>HACCPに沿った衛生管理については、これまで食品等事業者が取り組まれてきた衛生管理について、原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理計画を策定し、記録することを継続的に行い、衛生管理の「最適化」、「見える化」を図ろうとするものです。</p> <p>なお、改正法施行後の監視指導については、営業許可の更新時や監視指導計画に基づく立入等の機会を通じ、衛生管理計画の策定状況や実施状況等を確認することが想定されています。</p>
<p>国や業界団体の動向も踏まえ、業界団体と連携していくことが不可欠と考える。取組みの中身が消費者にも見える形で実施されることを望む。</p> <p>導入支援事業を具体的な手立てを含め、事業者団体と連携していくことが不可欠。効率的・効果的に進めていくためにも取組みの内容が消費者に見える形で実施されることを要望する。</p>	<p>「HACCPに沿った衛生管理」の実施主体は食品等事業者の皆様になります。</p> <p>本市では、業界団体の皆様とも連携を図りつつ、施設への監視指導や講習会の開催等、導入支援事業を展開し、食品等事業者の皆様の取組の後押しを図ってまいります。</p> <p>消費者の皆様への「見える化」については、衛生管理計画の写しの掲示等、現在、国や業界団体においても検討されており、その動向を注視してまいります。</p>
③リスクコミュニケーションの推進	
<p>食の安全安心に関する情報を関係者が共有し、相互理解を深めるリスクコミュニケーションはますます重要になっている。</p> <p>京都市では、消費者の食をめぐるさまざまな不安を解消するための本格的なリスクコミュニケーションが実施されているとはいえない。</p> <p>消費者の食をめぐる不安解消のために、どのようなテーマをどのようにとりあげ、リスクコミュニケーションを推進していくのか、数年単位の計画をもち、取組み目標を明確にして、確実に取組みを進めることが必要になっている。</p> <p>取組みにあたっては消費者行政分野との連携、消費者団体との連携について格段の配慮をお願いします。</p>	<p>食の安全安心を確保するためには、行政や食品等事業者の取組のみならず、市民の皆様にも必要な知識を持っていただき、その重要性について理解を深めていただくことが必要であると考えております。</p> <p>このため、本市では、市民の皆様と情報や意見を交換し、食品等事業者の取組を知っていただく「食品工場見学会」や「体験型手洗い講習会」など市民参加型のリスクコミュニケーションを実施しており、2019年度についても、引き続き、取組を進めてまいります。</p> <p>また、講習会等の要望の把握や実施方法の検討等あたっては、必要に応じ、本市消費生活総合センター等とも連携を図ってまいりたいと考えています。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>ホームページ，市民新聞，SNS等を用いて情報発信し，市民が自ら食品の安全性について考え，理解を深める機会を充実させることに賛成する。</p> <p>リスクコミュニケーションは大事だと思う。おかげで我が家から食中毒は発生していない。</p>	
<p>市民向けと食品等事業者向けの講習会や意見交換会の開催についてきめ細かく実施して頂くことを要望する。</p>	<p>講習会は，直接，食品等事業者や市民の皆様の疑問や不安に感じていることを聴取でき，また，食の安全安心に係る情報が発信できる貴重な場と考えています。</p> <p>本市では，参加者していただく皆様に，より食の安全安心に係る知識を深めていただき，食中毒の未然防止に資するよう，効果的な講習会等の開催に努めてきたところです。</p> <p>2019年度につきましても，目的や対象等を踏まえ，きめ細かな講習会等の開催に努めてまいります。</p>
④健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応	
<p>良い意図だと思う。</p>	<p>本市食品衛生行政について，御理解・御協力いただきありがとうございます。</p> <p>本市では，平常時から緊急管理体制を整備し，食中毒発生時や違反食品発見時には，全市で一つの拠点に集約した医療衛生センターのスケールメリットを活かし，迅速に対応してまいります。</p>
⑤その他	
<p>豆腐や卵を使った和菓子など，作ってから日持ちせず，傷みやすい食品については，製造者に対する衛生管理等の指導をするのは勿論のこと，消費者に対しても，賞味期限の確認や早めの喫食など，衛生上の注意喚起等を行うことが必要だと思う</p>	<p>食の安全安心を確保するためには，行政や食品等事業者だけでなく，市民の皆様がそれぞれの責務や役割を果たしていただくことが重要であると考えております。</p> <p>本市では，市民の皆様に対しても，「工場見学会」や「手洗い体験教室」等の体験学習会の開催やSNSの活用等，食の安全安心に係る必要な知識を習得していただき，食中毒の未然防止に資するよう，様々な機会，媒体を通じて情報発信を図っているところです。</p> <p>2019年度につきましても，本計画に掲げる各取組を着実に実施し，食の安全安心の確保に努めてまいります。</p>

(3) 計画の各取組について

意見の要旨	京都市の考え方
①一斉監視の実施	
<p>夏期や年末年始，大量調理施設など，対象施設や期間を定めて重点的な監視指導を実施するに賛成する。</p> <p>どの時期にどのような監視指導をされるのか広報を強めて頂くとともに実施された結果について見える化を図って欲しい。</p>	<p>施設への監視指導等の実施結果については，食品衛生法に基づき，翌年6月末までに公表してまいります。</p> <p>なお，監視や収去（抜取り）検査等により違反が判明し，危害の拡大の恐れがある場合には，本市ホームページでの公表や報道機関への情報提供等を通じ，速やかに公表してまいります。</p>
<p>路上弁当重点監視では，適切な温度管理の徹底を指導することは勿論だが，高温注意報が発令された時の販売をどうするか，販売事業者の方々の意見を聞きながら考えていく必要があると思う。</p>	<p>路上弁当につきましては，販売形態を勘案し，食品の製造から販売までの流通過程を踏まえた監視指導が必要であると考えております。</p> <p>本市では，気温が高く特段の衛生上の注意が必要な夏期を中心に，製造所及び販売所に対して，衛生的な食品の取扱いや適切な表示等について監視指導を実施しております。</p> <p>また，販売されている路上弁当については，細菌検査も実施しており，その結果に基づき，適切な食品の取扱い等の指導を実施しております。</p> <p>今後も，監視指導や検査や監視を通じ，事業者の皆様の自主的な衛生管理の取組を後押しし，食の安全安心の確保に繋げてまいります。</p>
<p>「子ども食堂等」福祉分野での給食配食サービス実施者に対しても対象に加えて欲しい。</p> <p>利用人数も限られているが，問題発生時の社会的影響は大きいと考える。衛生管理指導・研修と合わせた実施を望む。</p>	<p>いわゆる「子ども食堂」についても，食の安全安心の確保に努めていただく必要があります。</p> <p>本市では，関係部局と連携を図り，リーフレット等を活用し，食品衛生に関する必要な知識の普及啓発を行うとともに，規模や形態等に応じた適切な指導を実施してまいります。</p>
<p>衛生管理の偽装や検査データの改ざん，捏造の防止策も検討してください。</p>	<p>食の安全を確保するためには，食品等事業者が自ら自覚と責任感を持って安全な食品を供給することが重要であり，「食品衛生法」や「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」において，食品等事業者の責務を規定し，食品の安全性を確保するために必要な措置を適切に講じるよう指導しております。</p>
②食品等の試験検査の実施	
<p>京の食文化を守るため，和食を徹底的に検査してほしい。</p>	<p>「京の食文化」を支える食品（和食・和菓子等）については，市民の皆様のみならず，京都を訪れる観光客の皆様にも親しまれており，広く喫食されていること等から，重点的に収去（抜取り）検査を実施し，安全安心の確保に努めてきたところです。</p> <p>2019年度につきましても，本計画に掲げる各取組を着実に実施し，京の食文化の安全安心の確保に努めてまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
<p>TPPなどにより、輸入食品の増加が見込まれる中、消費者にとって気にかかる事柄のため、確実な取組を求める。また、違反等があった場合速やかに事実の公表を求める。</p> <p>TPPの発効により、今後さらに輸入食品が増加する可能性がある。</p> <p>確実な監視指導の実施を求めることに加えて京都市内に流通している輸入食品の収去検査も効率的かつ効果的に実施されることを要望する。</p>	<p>輸入食品については、国において「輸入食品監視指導計画」を定め、検疫所にて輸入時の監視指導が行われているとともに、市内に流通する輸入食品に対しても、本市が独自に収去（抜取り）検査を行い、安全性の確保を図っています。</p> <p>なお、本市管内の施設にて違反等が判明した場合、速やかに改善措置を講じるとともに、危害の拡大の恐れがある場合には、本市ホームページでの公表や報道機関への情報提供等を通じ、速やかに公表してまいります。</p>
<p>福島原子力発電所の事故により、セシウムが飛散した。</p> <p>子供たち、青年たちの給食、学食に放射能数値が高いものを使っているわけではないと思うが、生産地、放射能指数を記載すべきだと思う。</p>	<p>食品中の放射性物質については、国が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とともに、検査結果に基づく出荷制限・解除がなされている等、全国一体となった安全対策が図られております。</p> <p>本市では、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あり、結果につきましては、本市ホームページにて随時、公表しております。</p> <p>なお、本市の検査で、これまで基準値を超過した事例はありません。</p>
<p>遺伝子操作された食べ物は身体に悪いことは発表されている。また、日本は世界で一番農薬を使っているとのことなので、世界レベルにさげるべきである。</p>	<p>遺伝子組換え食品について、我が国では、食品安全委員会での安全性評価を踏まえ、安全性に問題がないと判断された場合のみ、製造、販売等が認められております。</p> <p>また、農薬につきましても、同委員会での安全性評価を踏まえ、人が摂取しても安全と評価した量の範囲で、残留基準値や使用基準が設定されています。</p> <p>本市におきましては、毎年、「遺伝子組み換え食品」及び「残留農薬」について、収去（抜取り）検査を実施し、違反食品の排除に努めております。</p> <p>2019年度につきましても引き続き収去（抜取り）検査を実施し、食の安全安心の確保に努めてまいります。</p>
<p>現在、身体に悪影響な食品やドリンクが販売され、国民が気にせず喫食している。成長ホルモン剤投与の輸入肉や炭酸飲料水の恐怖等、はっきりと国民に向けて警告していない点が多いと思う。</p> <p>単に知識がなく危険な状態が続いているだけなので、実験報告をつけて、世界にも情報発信していくべきと考える。</p>	<p>我が国では、食品や添加物、食品に残留する農薬等について、食品安全委員会が内外の科学的知見に基づき安全性評価を実施し、その結果を踏まえ、規格や基準が設定されています。</p> <p>安全性評価の結果については、同委員会のホームページにて公表されております。</p> <p>本市では、引き続き、食の安全安心に係る情報を適切に発信し、市民の皆様の食に対する不安の解消に努めてまいります。</p>

意見の要旨	京都市の考え方
③リスクコミュニケーションの推進	
<p>京都市食品衛生1日監視員の取組を継続していただき、できれば幅広い年齢層や立場の方々にも参加できるようお願いしたいと思います。</p>	<p>食品工場見学会については、市民の皆様へ食品等事業者の皆様へ自主的な衛生管理の取組について理解を深めることができ、また、行政、食品等事業者及び市民の皆様がお互いに意見交換できる場として、重要な取組の一つと考えております。</p> <p>2019年度についても、様々な立場や年齢層の方々に御参加いただけるよう、食品等事業者の皆様の協力も得ながら開催日等を工夫して進めてまいります。</p>
<p>8月1日の食の安全・安心デーの当日や前後の期間に食の安全を考える講習会を開催し、食品衛生に詳しい専門家だけでなく、京都市の職員から京都市の取組についても話が聞きたい。</p>	<p>厚生労働省は気温や湿度が高く、細菌性の食中毒が発生しやすい毎年8月を「食品衛生月間」と定め、全国一斉に食品衛生についての普及啓発活動を展開しています。</p> <p>本市では、毎年8月1日の「食の安全安心推進の日（食の安全・安心デー）」において、イベントの開催や全市一斉街頭啓発等、食中毒の未然防止を図るため、市民の皆様に対し、様々な啓発活動を展開しています。</p> <p>また、食の安全安心推進の日の前後の期間は、夏休み期間中でもあり、小・中学生の皆様も参加しやすいことから、この期間に「食品工場見学会」や「体験型手洗い講習会」を開催し、本市の取組についても紹介しております。</p> <p>2019年度についても、様々な啓発活動を展開し、市民の皆様の食品等の安全性に係る知識の向上に資するよう努めてまいります。</p>
④その他	
<p>HACCP方式は一般的になっているが、これからはAI等による機械化が進み、検査やリスクコミュニケーション、健康対応にまで進展すると思う。</p> <p>その変革の過渡期が大変混乱するのではないかと思うが、これもどうぞ宜しくお願いする。</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、本計画を策定しております。</p> <p>2019年度につきましても、食品衛生法の改正に的確に対応するとともに、本計画に基づき、飲食店等の食品関係施設に対する監視指導や流通食品の検査等、各取組を着実に実施し、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

意見の要旨	京都市の考え方
用語説明は、親切でよかった。	食の安全安心を確保するためには、行政や食品等事業者の取組のみならず、市民の皆様にも必要な知識を持っていただき、その重要性について理解を深めていただくことが必要であると考えており、今後も、分かりやすい情報発信に努めてまいります。
京都の「地域企業」と共に、これからも食文化と安全安心を守っていきましょう。	食の安全安心に関する取組は、本市のみならず食品等事業者や市民の皆様がそれぞれの責務や役割を担っていただくことが不可欠であることから、関係者の皆様の協力も得ながら、本計画に掲げる各取組を着実に実施し、食の安全安心の確保を図ってまいります。
今後、外国人労働者の方が国内で増えてくると思うため、言葉や文化が違う方でも食品衛生に気を付けて取り組めるよう議論していく必要がある。	食の安全を確保するためには、食品等事業者が自ら自覚と責任感を持って安全な食品を供給することが重要であり、「食品衛生法」や「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」において、食品等事業者の責務を規定し、食品の安全性を確保するために必要な措置を適切に講じるよう指導しています。
露店や自動車等の屋台で喫煙しながら調理している者を多く見かけるが、衛生管理以前の話に思えます。非常に不衛生であり、食品を扱う上で根本的な意識が欠如していると思えない。臨時営業の許可を出す際に、喫煙しないよう指導して欲しい。	食品等の安全性確保の第一義的責任は食品等事業者の皆様であり、御意見のとおり、食品等事業者の皆様は、異変等が発生した場合、原因を追究するとともに、適切に改善措置等を講じていく必要があると考えております。 本市におきましても、監視指導や講習会、また、個別相談等、各取組を通じ、食品等事業者の皆様の自主的な衛生管理の取組を後押しし、食の安全安心の確保に努めてまいります。
徹底した検査等により、異変等が認められれば、全員で改善策等を話し合うことが大事だと思う。	食の安全の確保を前提とし、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。
ハラール食品を置いているデパート、レストランなどは店の前に大きなハラールマークを張り付けるか、置くなどすると、わかり易くて都合がよいと思う。 それで足りなければ、駅にハラール食品の自動販売機を置いてはどうかと思う。	本市では、医療衛生センターや各区役所、支所に設置している医療衛生コーナーにおいて、食品衛生法違反を疑う食品の発見をはじめ、食品衛生に関する市民の皆様の身近な相談などに対応しておりますので、お気軽に御相談ください。

2019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	2019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	5
IV	監視指導の実施	6
V	食品等の試験検査の実施	8
VI	緊急管理体制の整備と強化	9
VII	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	10
VIII	リスクコミュニケーションの推進	12
IX	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	14
《 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)	15
	2019年度 収去検査計画表(別紙2)	17
	2019年度 医療衛生センターにおける監視指導計画表	19
	2019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	20
	2019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	21
	用語説明	23

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



しよっかん

京都市食品衛生監視員

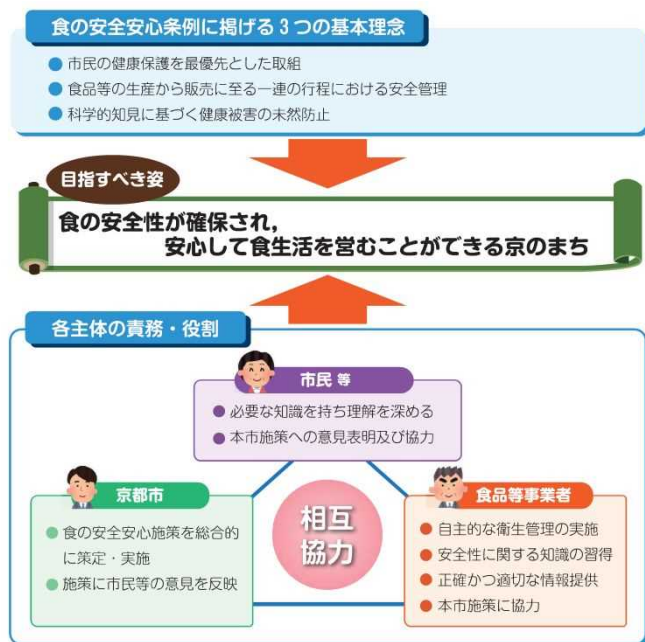
I 京都市食品衛生監視指導計画の基本事項

1 京都市食品衛生監視指導計画の基本方針

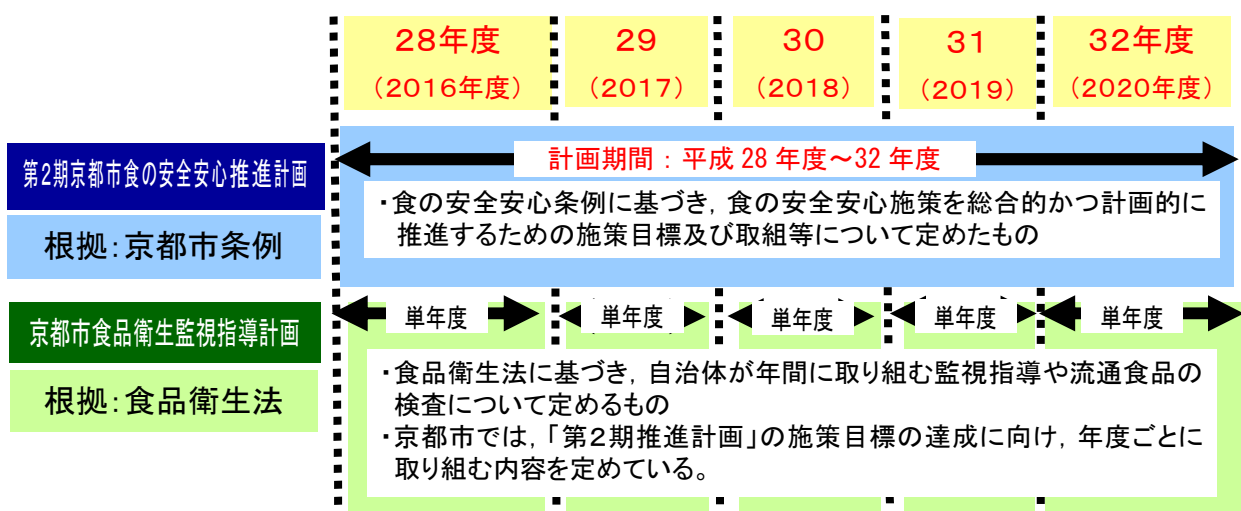
京都市では、平成22年4月に市民及び観光旅行者等の健康保護を目的とし、「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」（以下「食の安全安心条例」という。）を施行しました。食の安全安心条例では、三つの基本理念にのっとり、京都市、食品等事業者及び市民等が、それぞれの責務や役割を担い、食の安全安心施策に取り組むこととしています。また、条例第9条の規定により、平成28年3月に食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための目標や取組等を定めた「第2期京都市食の安全安心推進計画（以下「第2期推進計画」という。）」（計画期間：平成28年度～32年度）を策定しました。

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。

「2019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2019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 2019年度京都市食品衛生監視指導計画の実施期間

2019年4月1日から2020年3月31日まで

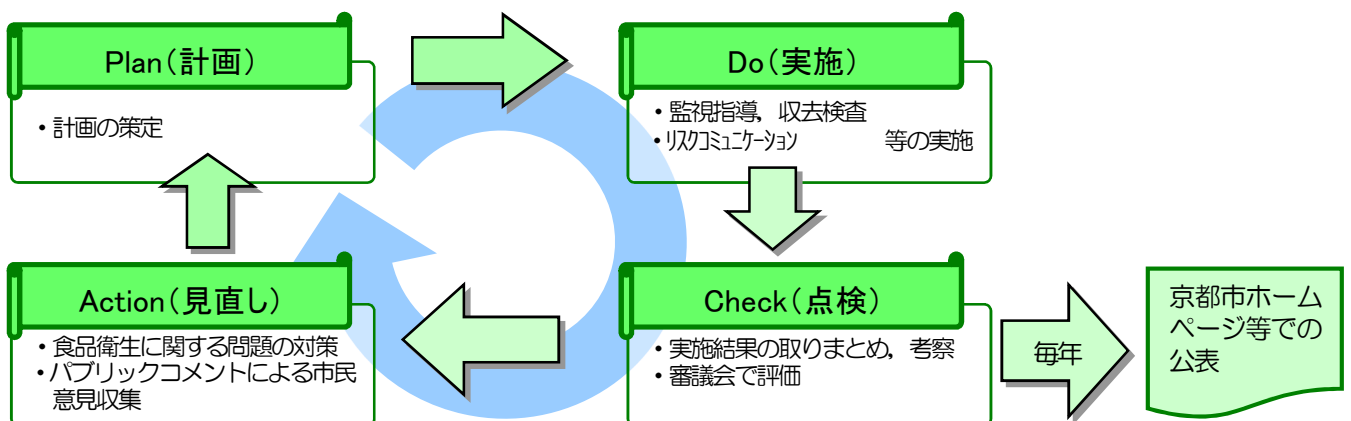
4 京都市食品衛生監視指導計画の評価・公表

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》



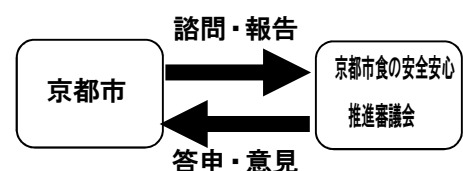
※ 京都市食の安全安心推進審議会とは

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 2019年度京都市食品衛生監視指導計画の特色

1 改正された食品衛生法の周知

食品衛生法が改正（以下「改正法」という。）され、HACCPに沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し等が行われることとなりました。

2019年度は、国の動向にも注視し、施設への監視指導時や講習会等、あらゆる手段・機会を活用し、改正法の内容の周知に努めていきます。

2 効率的・効果的な検査や監視の実施

(1) リスクに応じた収去（抜取り）検査などの実施

食品ごとの健康被害等のリスクや過去の違反の発生状況等を踏まえた収去（抜取り）検査を実施し、効率的・効果的に違反・不良食品の排除に努めます。

施設への監視指導の際には、収去（抜取り）検査や施設での簡易検査など、科学的根拠に基づいた監視指導を実施します。

(2) 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

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、食中毒の原因物質の上位を占めるノロウイルスについて、調理従事者を介した食品の汚染による事例が散見されることから、食品関係施設に対して、食品の適切な取扱いや十分な手洗等、二次汚染対策の徹底を指導します。



※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)

3 京の食文化を支える食品の安全・安心の確保

和食や和菓子等の「京の食文化」を支える食品の製造・提供施設に対する監視指導や収去（抜取り）検査を実施し、安全・安心の確保を図ります。



4 HACCP方式による衛生管理の導入促進

(1) HACCPに沿った衛生管理の導入支援

HACCPに沿った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されることとなりました。2019年度においては、国の動向に注視し、年間を通じ、監視指導や講習会等、あらゆる手段・機会を活用し、一般衛生管理の着実な実施を指導するとともに、施設の特性に応じた衛生管理計画の作成の支援等、導入に向け必要な取組を実施します。

導入支援に当たっては、京都市の食品等事業者の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」も活用します。



(2) 食品衛生協会等の食品関係団体との連携

HACCPに沿った衛生管理の導入を効率的・効果的に進めていくためには、本市の取組のみならず、食品関係団体と一体となって取り組む必要があります。

2019年度は、食品衛生協会等の関係団体と連携を図り、HACCPに沿った衛生管理の導入を図っていきます。

5 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、全市で一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、複数の自治体が関連する広域的な食中毒事案が発生した場合には、近畿府県市の自治体を構成員とする「広域連携協議会」において、関係自治体と緊密な情報共有等を行い、迅速かつ適切な対応を図ります。

広域連携協議会について

広域連携協議会は、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため、国と関係自治体の連携や協力の場として、地方厚生局の管轄区域ごとに設置されます。

本協議会では、国や関係自治体での広域的な食中毒事案に対する早期の調査方針の共有や情報交換が行われ、効果的な原因調査及び適切な情報発信等が実施されます。

6 リスクコミュニケーションの推進

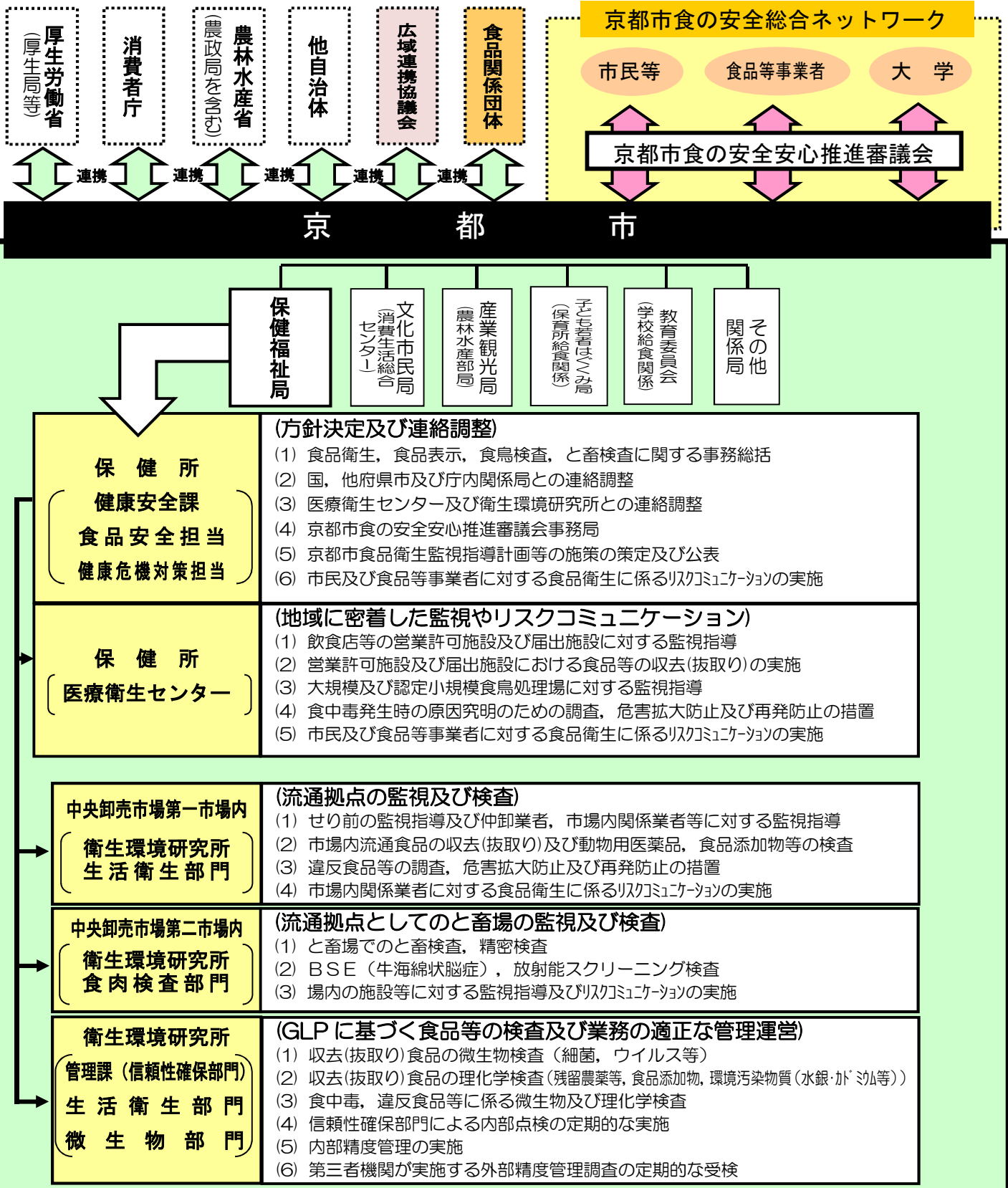
食品の安全性確保に向けた行政や食品等事業者の取組について、SNS（おあがりフェイスブック）等を用いて積極的に情報発信するとともに、市民の皆様が自ら食品の安全性について考え、理解を深めていただく機会（食品工場見学会や体験型手洗い講習会など）を充実させます。



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（健康安全課及び医療衛生センター）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，広域連携協議会の活用等，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，市民等や関係団体，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、食品等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。

また、監視指導の際には、施設の衛生管理の状況等について確認する他、改正法の内容についても周知・助言し、改正法への事業者の円滑な対応を図ります。

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に沿った衛生管理を実施している施設 ・その他 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

(一般衛生管理の着実な実施)

「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。

- 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」(P15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を始めとする食品関係施設へ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るとともに、HACCPに沿った衛生管理の導入を促進し、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 に沿った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				
		路上弁当販売重点監視					魚介類販売施設、飲食店等				
HACCPに沿った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に沿った衛生管理の推進	「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に沿った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。	全施設	通年
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	通年

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や京の食文化を支え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。収去到っては、食品ごとの健康被害のリスクや過去の違反等の発生状況等を勘案し、効率的かつ効果的な収去検査を実施します。

(2) 2019年度収去検査計画

検体の種類等	検体数	検査内容											
		細菌	ノロウイルス	残留農薬	動物用医薬品等	食品添加物	遺伝子組換え食品	成分規格	自然毒	放射能	環境汚染物質	その他	
和食(残置食等)	170	130		10		30							
漬物	120	30				90							
和菓子	110	80				30							
洋菓子	20	20											
鶏肉(食中毒菌)	63	63											
アレルギー物質※	210												210
魚介類及びその加工品(生食用鮮魚介類を含む)	173	10	12	16	12	48		46	13		64		
冷凍食品	15							15					
肉卵類及びその加工品(鶏肉除く)	163				135	15		13					
乳	10				10			10					
乳製品	15					10		15					
アイスクリーム類	14							14					
穀類及びその加工品	25	10		5				10				5	
野菜・果物及びその加工品	58			48		10							
清涼飲料水	5							5					
輸入食品	185			58	22	90		25					
放射能検査※	85									85			
腸管出血性大腸菌検査※	28	28											
その他の食品(路上弁当)	30	30											
その他の食品	23					23							
器具及び容器包装	60												60
合計	1,582	401	12	137	179	346	10	143	13	85	69		270

(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。)

※ 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。

また、科学的根拠に基づく一般衛生管理の着実な実施を促し、HACCPに沿った衛生管理の取組を推進します。

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。

また、複数の自治体が関連する広域的な食中毒事案が発生した場合には、広域連携協議会において、厚生労働省及び関係自治体と連携協力し、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自治体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」に基づき、施設や食品取扱設備の管理、食品等の取扱い等、一般衛生管理の着実な実施について指導し、HACCPに沿った衛生管理の導入に繋がります。

2 HACCPに沿った衛生管理の導入支援

(1) HACCPに沿った衛生管理の導入支援事業

改正法により、全ての食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の導入が求められることとなりました。

2019年度においては、国の動向も踏まえ、年間を通じ、講習会の開催や日頃の監視時の個別対応等、HACCPに沿った衛生管理の導入を支援します。

(2) 「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。

2019年度においては、HACCPに沿った衛生管理の導入支援事業と併せて食品等事業者に本制度の活用を促し、更なる制度の推進を図ります。更に、国の動向を踏まえつつ、一般衛生管理の着実な実施やHACCPに沿った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。

(3) 食品衛生協会等の関係団体との連携

HACCPに沿った衛生管理の取組の主体は食品等事業者であり、現在、食品関係団体においては、国の協力・助言を受け、業種別手引書の作成を進めています。

このため、HACCPに沿った衛生管理の導入を効率的・効果的に進めていくためには、食品関係団体と一体的になって取り組む必要があることから、食品衛生協会等の食品関係団体との情報共有を図り、連携して導入支援事業を展開していきます。

3 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。



4 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し、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。

2019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。



5 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。



あなたのお店は大丈夫？
衛生管理を「見える化」しませんか？

食中毒の約60%は飲食店で発生しています

飲食店59%
飲食店49%

飲食店における食中毒発生防止のための取組

厚生労働省

衛生管理を「見える化」するって、
どうしたらいいの？

これが「見える化」!!

① 衛生管理計画 + ② 実施 + ③ 記録・確認

① 衛生管理計画を作成する。
② を実行する。
③ を記録・確認する。

飲食店における衛生管理(衛生管理計画例)

飲食店における衛生管理(記録確認例)

厚生労働省

ハラルフ
HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)

平成29年9月

公益社団法人日本食品衛生協会

【衛生管理の取組に関するリーフレット】

【業界団体が作成した業種別手引書の一例】



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者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(自治会、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小学生等を対象にした「夏休み食品衛生学習」の開催	7月～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、意見交換会の開催	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、正しい手洗い方法や家庭における食中毒予防に係る知識の普及に繋がります。



食品工場見学の様



食中毒菌検鏡の様



手洗体験教室の様

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
				●							
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）		大学生向け講習会 実施強化月間			地域模擬店注意啓発 強化月間（餅つき等）			
			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、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。



3 各種講習会への講師派遣

講習会を充実したものとするためには，依頼者のニーズを的確に踏まえて開催する他，講師担当者の知識及び技術も必要とされます。

講習会の開催についても一つの契機とし，食品衛生監視員及び検査員の育成と資質向上に努めてまいります。



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。(16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、E型肝炎ウイルス、寄生虫による食中毒の発生防止	<ul style="list-style-type: none"> 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 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 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 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
(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	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 破卵等の検卵の徹底
(4)水産食品(魚介類及び水産加工品)	●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	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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。)	<ul style="list-style-type: none"> ●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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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) 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。

2019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	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	16	12			28	5		64	
冷凍食品	15	15			15	15									15				
魚介類加工品	64	20	44		64			64					48		18	8			
肉卵類及びその加工品	226	125	9	92	226	76		150	63			135	15		13				
乳	10	10			10			10				10			10				
乳製品	15	15			15	5		10					10		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	25	25			25	10	15		10		5			10				5	
野菜・果実及びその加工品	58	10	48		58		48	10			48		10						
菓子類	130	130			130	100		30	100				30						
清涼飲料水	5	5			5	5									5				
漬物	120	120			120	30		90	30				90						
輸入食品	185	125	60		185	25	58	102			58	22	90		25				
残置食	100	100			100	100			100										
その他の食品	123	120	3		123	60	10	53	60		10		53						
器具及び容器包装	60	55	5		60			60											60
放射能対策	85	25	60		85		85										85		
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	1582	1,170	320	92	1,582	490	490	602	401	12	137	179	346	10	143	13	85	69	270

(*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、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。

2019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に沿った衛生管理の推進、食品表示制度の周知</p>											
	<p>飲食店重点監視 ● 飲食店に対する施設の衛生管理等の重点監視</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>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>											
	<p>地域模擬店注意啓発強化月間(餅つき)</p>											
食品表示の監視(通年)	<p>○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</p> <p>○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)</p>											
輸入食品対策	<p>○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</p>											
食中毒対策	<p>○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)</p>											
食鳥処理場の監視	<p>○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)</p>											
自主衛生管理推進及び食品等事業者の育成	<p>○「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に沿った衛生管理の推進</p> <p>○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</p>											
リスクコミュニケーション	<p>【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</p> <p>○「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</p> <p>○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</p> <p>○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」)</p>											
	<p>【食品等事業者】</p> <p>○食品衛生法に係る営業許可継続申請時や勉強会開催時等、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</p>											

2019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 ・ 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)											
	【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。											
	【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											
	【特別監視】 夏期一斉取締り (7月～8月) 年末一斉取締り (12月～1月) 及び 処理施設一斉監視(ふぐによる食中毒対策) (12月～1月)											
	【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 【自主衛生管理推進】 OHACCP に沿った衛生管理の推進											
【食中毒及び違反食品対策】 ○施設の衛生管理及び食品の取扱いについて監視指導 ○生鮮食品の保存温度等の管理について監視指導 ○ふぐ処理施設の衛生管理及びふぐの取扱いについて監視指導 ○カキ等取扱施設の衛生管理及びカキ等の二枚貝の取扱いについて監視指導 ○有毒魚介類等の有毒・有害食品及び違反食品の排除												
試験検査	試験検査の実施 ・ 理化学的試験検査 ・ 生物学的試験検査											
	《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 ○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）											
* 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)												
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 ○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 場内事業者に対する食品衛生講習会 (7月～8月) 場内事業者に対する食品衛生講習会 (10月～11月) 場内事業者に対する食品衛生講習会 (12月～1月) ○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) ○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												

2019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） ○OBSE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
- 広域連携協議会

さ

- サルモネラ
- 残置食
- 残留農薬
- 収去（抜取り）
- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律
- 食の安全・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
- 腸炎ビブリオ
- 腸管出血性大腸菌O157
- 動物用医薬品
- と畜場法

な

- 認定小規模食鳥処理場
- 農林物資の規格化等に関する法律(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～十数時間

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、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。

食品中で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 1～5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 2～5日（平均2～3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）、汚染された飲料水や生野菜等

《 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。

○ 広域連携協議会

複数の都道府県等が関連する広域的な食中毒事案の発生やその拡大防止等のため、国や都道府県が相互に連携・協力を図り、情報共有する場として、平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律の中で設置されました。

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 12～48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るため、京都市では京都市長が任命します。

○ 食品衛生責任者

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」の規定により、営業者は、施設ごとに食品衛生責任者を設置しなければなりません。

その資格要件としては、栄養士、調理師等の有資格者の他、講習会で必要な課程を修了した者などであり、施設の衛生管理に努めるだけでなく、営業者に対して公衆衛生の助言等を行い、また他の従業員の監督管理を行わなければなりません。

○ 食品衛生法

昭和22年に制定され、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、健康の保護を図ることを目的としています。

なお、平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案に対処するための広域連携協議会の設置、HACCP に沿った衛生管理の制度化、特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の届出制度の創設などが盛り込まれました。

○ 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 》

感染後平均3～5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)

調理場や調理器具の消毒を次亜塩素酸ナトリウム又は煮沸により行う。

○ HACCP (ハサップ : Hazard Analysis and Critical Control Point)

原材料の受入から最終製品の出荷までの各工程ごとに, 微生物による汚染や金属の混入などの危害を予測したうえで, 危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録し, 製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

○ PCR法 (ピーシーアール法 : Polymerase Chain Reaction ポリメラーゼ連鎖反応法)

目的のDNAを機械的に増幅させる検査方法です。

本検査法によって, 簡単に微量のDNAから標的DNAを大量に複製し解析することができ, 遺伝子組換え食品の検査, ウイルスや病原菌の検出など様々な用途に応用されています。

○ ふぐの処理及び販売の規制に関する条例 (京都府条例)

昭和51年7月23日に制定(平成22年10月改正)された京都府の条例です。

ふぐの処理及び販売に関して必要な規制措置を行うことにより, ふぐ毒による危害の発生を防止し, 公衆衛生の向上に寄与することを目的とします。

有毒部位(ふぐの肝臓や卵巣など)を取り除くためには, ふぐ処理師(京都府知事の免許を受けた者)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31年2月末までに128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