

第33回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 令和3年6月22日（火）午前10時～午前11時30分

2 場 所 京都市役所 分庁舎4階 第4会議室

3 次 第

(1) 開 会

(2) 京都市挨拶

(3) 報 告 令和2年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について

第2期京都市食の安全安心推進計画における取組の実施結果について

(4) 閉 会

配付資料

- 【資料1】 令和2年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について
- 【資料2】 第2期京都市食の安全安心推進計画における取組の実施結果について

- 【参考資料1】 第2期京都市食の安全安心推進計画冊子
- 【参考資料2】 第3期京都市食の安全安心推進計画冊子

令和2年度
京都市食品衛生監視指導結果
(案)

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	11
5	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果	14
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、令和2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

※ 本市では、市民の皆様へ、食の安全安心に関する取組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、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「おあがりす」に決定しました。

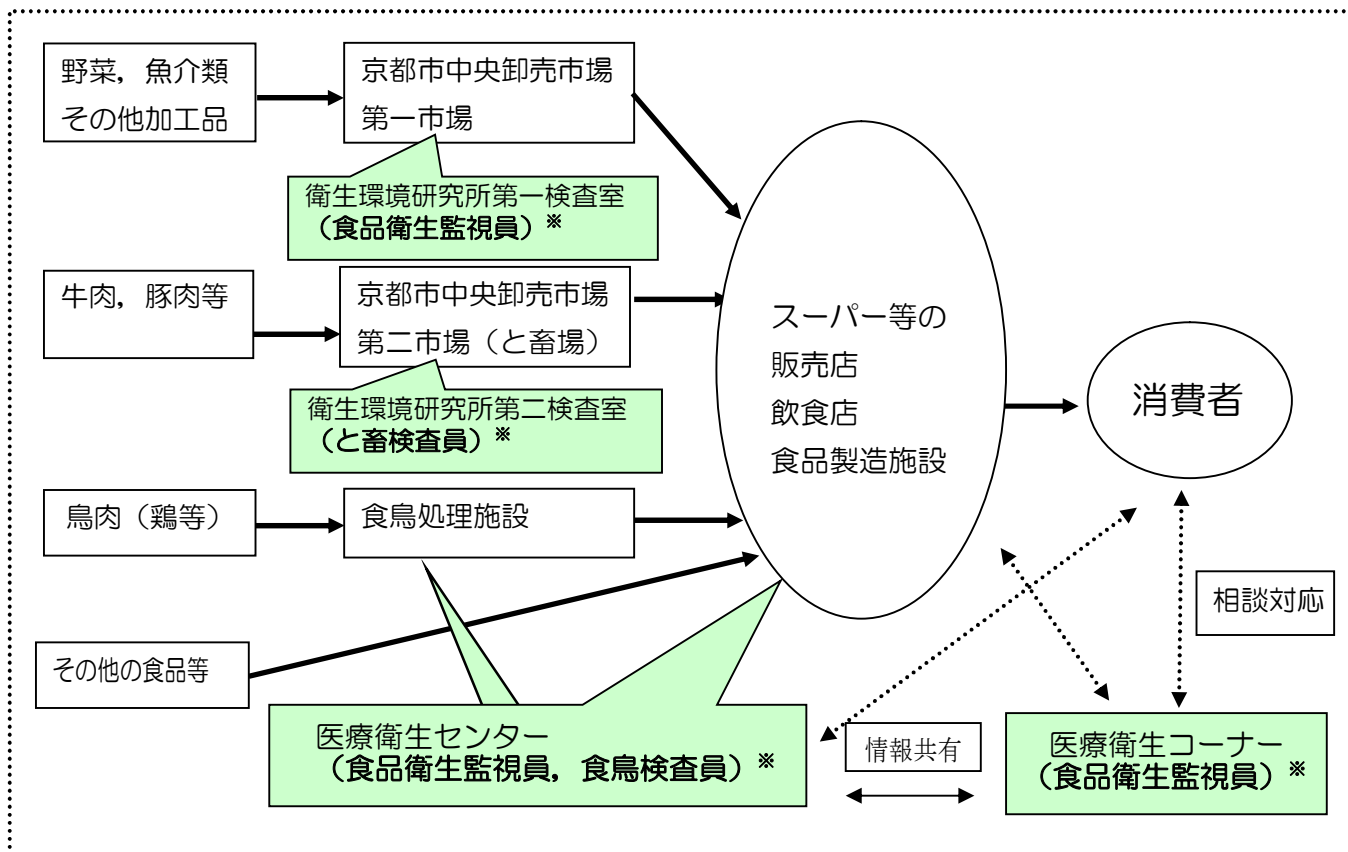
1 監視指導の結果

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。

なお、平成 29 年度から医療衛生センターが開設され、食中毒をはじめとした健康危機管理業務や、区をまたぐ広域的な事象に対して、拠点化したことによるスケールメリットをいかし、迅速かつ柔軟に対応しました。

また、市民の皆様の食品に関する身近な相談窓口として、市内 14 箇所の医療衛生コーナーが、食品衛生に係る専門的な指導や助言を行いました。

(1) 食品の主な流通と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	136人	飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導
と畜検査員	17人	と畜場で解体される牛や豚の検査
食鳥検査員	22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等

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、HACCP に沿った衛生管理の導入支援をはじめとした、食品衛生に係る監視指導を行いました。

また、市内14箇所の医療衛生コーナーにおいても、事業者や市民の皆様からの届出や相談等の問合せに対して指導や助言を行いました。

● 営業許可施設数及び監視指導件数の推移（第一市場、第二市場含む。）

	30年度	元年度	2年度
営業許可施設数（施設）	35,789	35,496	35,414
延監視指導件数（件）	47,446	38,830	36,714
許可を要しない営業施設数（施設）	3,779	3,827	3,857
延監視指導件数（件）	2,942	3,222	2,510

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

	30年度	元年度	2年度
対象施設数（施設）	209	192	188
延監視指導件数（件）	31,158	22,000	21,378

ウ 京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査結果及び監視指導結果（再掲）

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。また、併設されている食肉処理施設等に対し、食肉等の衛生的な取扱いを実施するよう監視や指導を行いました。

牛海綿状脳症（BSE）対策については、「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」を検査対象とする、国による見直しが行われたことを踏まえ、本市においても、平成29年度から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について、BSE検査を実施しました。

● 監視対象施設数及び監視指導件数（再掲）

	30年度	元年度	2年度
対象施設数（施設）	5	5	5
延監視指導件数（件）	1,224	1,236	1,332

● と畜検査数の推移

		30年度	元年度	2年度	
検査頭数	牛	9,786	10,599	11,522	
	豚	18,374	17,666	17,629	
	合計	28,160	28,265	29,151	
全部廃棄 ※1	牛	22	19	31	
	豚	14	34	34	
	合計	36	53	65	
	一部廃棄 ※2	牛	7,862	9,000	9,750
		豚	14,576	14,960	15,361
		合計	22,438	23,960	25,111

※1 全部廃棄した主な理由は、牛では敗血症や尿毒症、豚では豚サルモネラ症や豚丹毒などです。

※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。

● BSE検査数の推移

30年度	元年度	2年度
7	11	11

・結果はすべて陰性

※ 平成29年度からは、「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BSE検査を実施しました。

Ⅱ 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

		30年度	元年度	2年度
対象施設数	(施設)	100	97	95
延監視指導件数	(件)	105	126	157

【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】(11月5日～11月6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施設からの入荷の有無

【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。

令和2年度は新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、路上及び店頭にて持ち帰り弁当を販売するケースが増加したため、路上弁当販売重点監視について当初の監視指導計画から対象施設と期間を拡大し実施しました。

更に、年間を通じ、食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の周知及び導入支援を行い、事業者による自主衛生管理の推進を図りました。



ア 大規模調理施設重点監視（4月1日～12月28日）

宿泊施設や社会福祉施設、病院、学校等の給食施設及び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、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

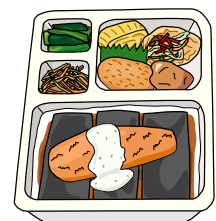


延監視指導件数
153

イ 路上及び店頭弁当販売に対する重点監視（4月28日～8月31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。

また、新型コロナウイルスの影響により持ち帰り弁当を製造するようになった飲食店が増加したことを踏まえ、新たに対象を拡大するとともに時期を早めて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、店頭弁当販売者及び路上弁当調製所

(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

	人数	延監視指導件数
路上及び店頭弁当販売者	70	83

＜店頭弁当販売者＞

- ・販売時の適正な衛生管理(温度管理等)

	施設数	延監視指導件数
路上弁当調製所	15	15

＜路上弁当調製所＞

- ・調製時の衛生管理の徹底
- ・適正な表示

ウ 生食用食肉等取扱施設一斉監視（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ます。

そのため、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
- ・飲食店（焼肉店、焼鳥店等）、食肉販売施設、食肉処理施設

(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

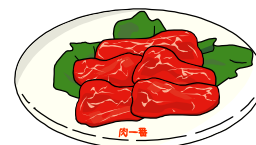
延監視指導件数	
（生食用食肉取扱届出施設）	101
（上記以外の飲食店等施設）	481

【牛肝臓の生食提供に伴う緊急立入調査】（7月14日～7月29日）

市内の飲食店従業員が、牛肝臓を生食用として客に提供したとして、食品衛生法違反疑いにより検挙された事案を受け、市内の焼肉店等に緊急立入調査を行いました。

《調査結果》

調査を実施した全ての施設（377施設）において、適切に取扱いがなされていることを確認しました。



【緊急立入調査施設】

調査対象施設	立入施設数
飲食店（主に焼肉店）	377

【調査内容】

- ・牛及び豚肝臓等を生食用として提供・販売していないこと。
- ・牛及び豚肝臓等を提供・販売する際には、「中心部まで十分な加熱を要する」など必要な情報を提供していること。

エ 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	6,418	26	4
許可を要しない営業施設	519	8	0

※指導事項：施設等の衛生管理の軽微な不備等

オ ふぐ処理施設一斉監視（11月2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、ふぐの適正な取扱い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

- ふぐの取扱い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

197

カ 年末一斉取締り（11月2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	5,248	24	2
許可を要しない営業施設	303	4	4

※指導事項：適切な表示の実施や衛生的な手洗いの励行等

キ 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
- 食品衛生法改正の周知

延監視指導件数

4,506

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 1,333 食品の収去（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：36,302 項目）。

ア 令和 2 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 食品衛生法及び食品表示法違反事例（3 件）

- ・国産キャベツから基準値を超える残留農薬検出 【1 件】
- ・輸入果実（ネーブルオレンジ、レモン）に表示されている防ばい剤不検出 【2 件】

	30 年度	元年度	2 年度
検査食品数*	11,474	12,106	1,333
違反件数	3	3	3

※令和元年度をもって京都市中央卸売市場におけると畜解体した牛の放射能検査を終了したため、令和 2 年度の検査食品数は減少しました。

《違反状況の詳細》

収去日	違反食品	違反内容	京都市の対応
令和 2 年 6 月 9 日	農産物	基準値を超える残留農薬を検出 ◆検査結果 ファモキサドン 0.06ppm (基準値：0.01ppm)	<ul style="list-style-type: none"> ・流通状況等の調査を実施 ・出荷者を所管する自治体に通報 ・再発防止について依頼
令和 2 年 9 月 1 日	輸入食品 (果実)	表示違反 (防ばい剤使用と表示されているが、 防ばい剤不検出) ◆検査結果 アゾキシストロピン 不検出 (検出下限値 0.01ppm)	<ul style="list-style-type: none"> ・輸入者を所管する自治体に通報 ・防ばい剤の使用状況を確認及び再発防止を指導
令和 2 年 9 月 1 日	輸入食品 (果実)	表示違反 (防ばい剤使用と表示されているが、 防ばい剤不検出) ◆検査結果 ピリメタニル、フルジオキシニル 不検出 (検出下限値 0.01ppm)	<ul style="list-style-type: none"> ・輸入者を所管する自治体に通報 ・防ばい剤の使用状況を確認及び再発防止を指導

(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。

令和 2 年度は、輸入食品 206 食品（延検査項目：8,981）について検査を実施しましたところ、2 件の食品表示法違反（使用されていない添加物の表示）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	206 検体	15.5%
検査項目数	8,981 項目	24.7%
違反件数	2 件	66.7%

(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

令和2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、和食及び和菓子の収去（抜取り）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	260 検体	・食中毒菌 ・アレルギー物質 等	違反・不良食品なし
和菓子	110 検体	・食中毒菌 ・アレルギー物質 等	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6品目（卵や乳等）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	180 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、加工食品について、合計83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※ （白菜、ネギ、ジャガイモなど）	55	0	55
水産物※ （ヒラメ、サバ、カツオなど）	18	0	18
加工食品 （牛乳、ベビーフードなど）	10	0	10
合計	83	0	83

※ 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。

3 食中毒発生状況

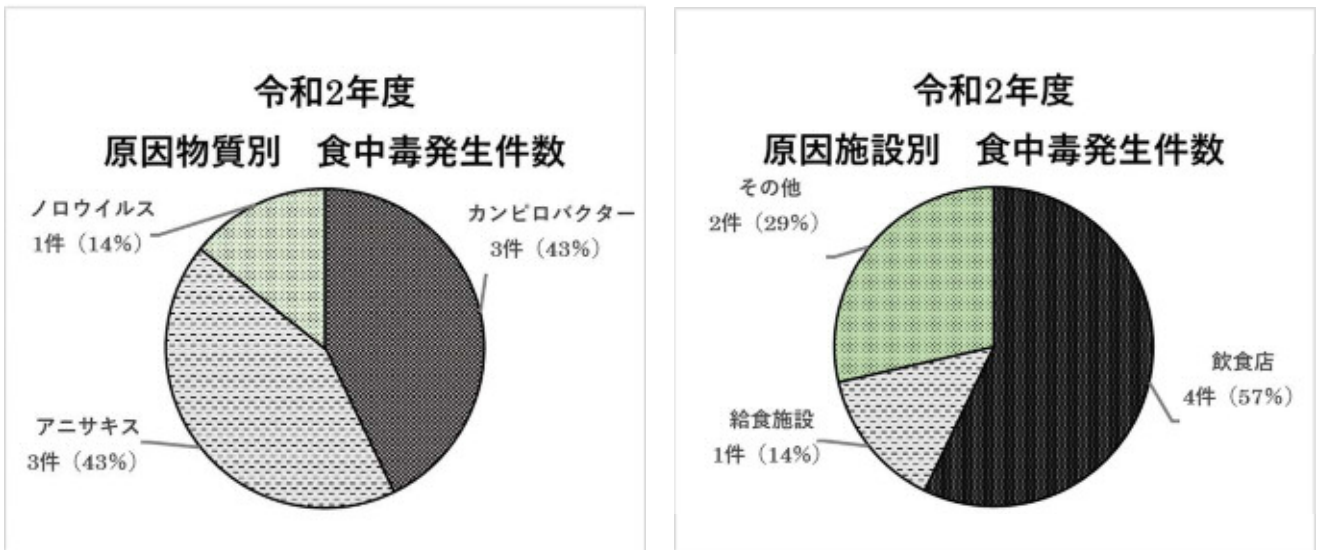
(1) 令和2年度の発生状況

本市に市民や医療機関等からの届出又は他の自治体からの通報があった食中毒を疑う事例は98件でした。調査の結果、そのうち12件は、本市（7件）及び他の自治体（5件）において食中毒事件と断定されました。残りの86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。

本市が原因施設を特定した食中毒事件については、施設の洗浄等の衛生管理の徹底を指導しました。

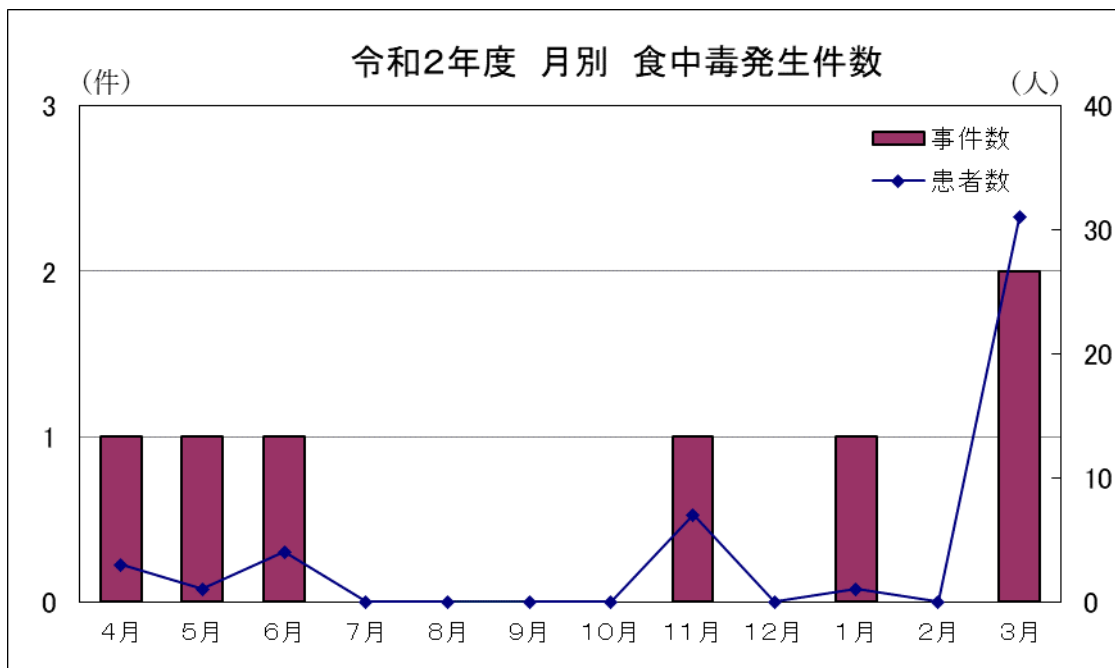
以下に、令和2年度における病因物質別の食中毒発生件数と原因施設別の食中毒発生件数をグラフで示しています。

なお、原因施設は飲食店4件、給食施設1件、その他2件でした。



(2) 月別食中毒発生件数

令和2年度の月別の食中毒発生件数は、4月、5月、6月、11月、1月（1件）、3月（2件）、発生しており、春と秋で食中毒の発生傾向がみられます。



(3) 近年の傾向

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ます。

原因を調査すると、ノロウイルスによる食中毒では主に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たと考えられるケースが見られ、カンピロバクターによる食中毒では、飲食店で生、又は加熱不十分な鶏肉の喫食が原因と疑われるケースがみられます。

ア カンピロバクター食中毒

令和2年度は3件（患者数14人）の発生がありました。令和2年度の食中毒事件において、カンピロバクターを原因とする食中毒事件が最も多く発生しました。

イ ノロウイルス食中毒

令和2年度は1件（患者数30人）の発生がありました。ノロウイルスによる食中毒は過去5年間で毎年1～6件の発生があり、本市で発生する食中毒の主な原因の一つとなっています。

ウ 寄生虫（アニサキス）

令和2年度は3件（患者数3人）の発生がありました。いずれも冷凍処理がないまま流通された生鮮魚介類の生食が原因と考えています。

○平成30年度から令和2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
令和2年度	カンピロバクター (3件, 14人)	寄生虫 (3件, 3人)	ノロウイルス (1件, 30人)
令和元年度	カンピロバクター (5件, 24人)	ノロウイルス (3件, 69人)	黄色ブドウ球菌 (1件, 75人)
平成30年度	カンピロバクター (5件, 37人)	ノロウイルス (4件, 130人)	黄色ブドウ球菌 (2件, 57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。

令和2年度に発生した食中毒事例

11月に市内の学校の調理実習において調理した食事を食べた4グループ16名中7名が、下痢、腹痛、発熱等の症状を訴えた。調査の結果、患者4名の検便からカンピロバクター・ジェジュニが検出されたこと及び患者の共通食は調理実習の食事に限られることから、当該施設の調理実習室で実施された調理実習の食事を原因とするカンピロバクター・ジェジュニによる食中毒であると断定した。調理実習メニューに鶏料理が含まれることから、鶏肉を使用した料理もしくは鶏肉からの二次感染の可能性が高いと考えられる。

(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	30年度		元年度		2年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	225	0	51	0	23	0
糞便・吐物その他排泄物	522	0	291	0	128	0
器具、手指等ふきとり液	397	0	238	0	98	0
その他	5	0	1	0	2	0
合計	1,149	0	581	0	251	0

4 リスクコミュニケーションの取組結果

(1) 情報の発信

本市では、ホームページでの情報発信に加え、SNS（Facebook）やメール配信サービス「みやこ健康・安全ねっと」、市民しんぶん等を活用することで、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、重層的に情報発信を行っています。

「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。

令和2年度は、HACCPに沿った衛生管理の動画公開の案内、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、64件を発信しました。



Facebookの二次元コード

食の安全安心に関する情報を発信しているよ。



(2) 講習会

医療衛生センター等では、消費者や食品等事業者の方々に対し、食中毒予防やHACCP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。

（令和2年度実績：71回，1,979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、調理実習前に手洗いチェッカーを用いた衛生的な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。

各種講習会を実施することで、食中毒や食品事故を未然に防ぎ、食の安全安心を守っています。



(3) 参加型リスクコミュニケーション

ア 大学生向けリスクコミュニケーション事業

「食の安全安心クッキング ～カンピロバクターによる食中毒を予防しよう～」

「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」におけるリスクコミュニケーションの取組として、大学生を対象とした体験型学習会を開催しました。

正しい手洗いが行えているかを視覚的に確認する体験型手洗い学習や、カンピロバクター食中毒に主眼を置いた調理実習、本市食品衛生監視員との意見交換等を行うことで、食の安全安心について興味を持っていただくとともに、ご家庭などでの食中毒予防の実践につなげていただきました。

《事業概要》

開催日	令和2年12月16日
場所	平安女学院大学
参加者	7人（学生及び教職員）
内容	食中毒予防や食育についての講義 手洗いチェッカーを用いた衛生的な手洗い体験 調理実習（唐揚げの中心温度測定実験） 意見交換会



イ 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などの市民参加型事業を実施しました。

《事業概要》

体験型手洗い講習会（再掲）

社会福祉施設職員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：44人

(4) その他の啓発

ア 講習会形式によらない形での啓発事業

令和2年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、講習会等の人を参集して実施する事業に代わり、食品衛生に関するDVDや手洗いチェッカーの貸出し、リーフレットや資料の送付など、人を参集せずに実施できる啓発に努めました。

周知人数：819人

イ 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。

本市では、平成29年5月に「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）」と定め、食中毒予防等、食の安全・安心に関する啓発を実施しています。

令和2年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、例年実施してきた街頭啓発を自粛し、市民しんぶんや電光掲示板、スマートフォンアプリ、SNS等を活用した非接触型の啓発に努めました。

また、食の安全安心推進の日と食品衛生月間を市民の皆様幅広く知っていただくために啓発ポスターを作成し、区役所、小学校、図書館などでの掲示を実施しました。



ウ 市民しんぶんを活用した啓発

8月の食品衛生月間に合わせ、市民しんぶん（全市版）8月1日号において食中毒予防啓発を行いました。記事の中では、実際にご家庭で想定される食中毒事例を物語風に紹介し、その予防のポイントについて解説を加えることで、普段の生活から食中毒予防に関する意識を高めていただけるよう工夫しました。



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（以下「管理運営基準条例」という。）」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順守するよう指導し、自主的な衛生管理の取組の推進を図りました。

(1) HACCPに沿った自主衛生管理の推進

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、HACCPに沿った衛生管理が制度化されることとなりました。

本市では、食品等事業者が円滑に制度化へ対応できるように、施設への立入時や講習会開催時等に、HACCPに沿った衛生管理の制度化の周知を図るとともに、管理運営基準条例に基づいた自主的な衛生管理の取組の推進を図りました。

令和2年度は、施設への立入時や講習会の開催時に助言や指導をした他、郵送による一斉周知を行いました。さらに事業者向けに各区役所等で講習会を延べ51回開催するとともに施設数の多い飲食店事業者向けに導入方法等の解説動画を作成し、ホームページで公開しました。

●講習会での周知件数（再掲）

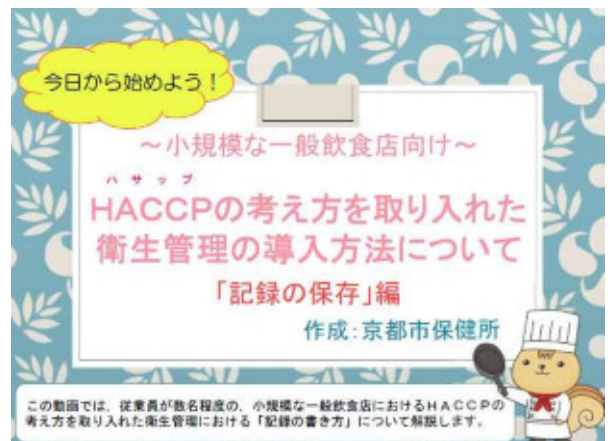
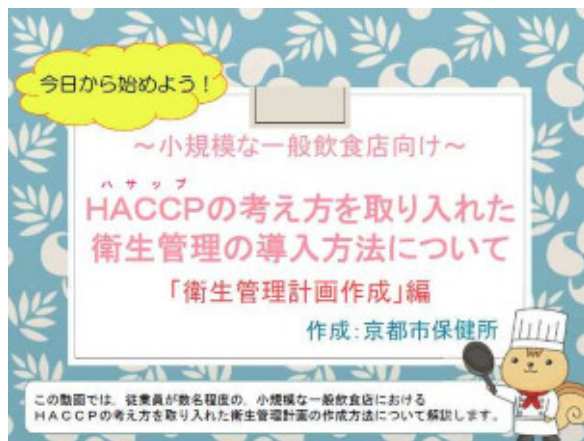
実施回数	延べ参加人数
51	1,560



●施設への立入時等での周知件数（郵送による周知を含む）

実施施設数
36,650

●飲食店向け HACCP 導入支援動画の公開



(2) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及

京都市では、平成18年度に、食品等事業者の自主的な衛生管理を評価認証するHACCPによる衛生管理の考え方を一部取り入れた「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」を創設しました。

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》令和3年3月31日現在 137施設

（令和2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	11
上京区	8
左京区	7
中京区	15
東山区	11
山科区	4
下京区	26

行政区	施設数
南 区	7
右京区	16
西京区	5
伏見区	19
京都市外	8
合 計	137

● 業種別 認証取得施設数

業 種	施設数
飲食店営業	33
菓子製造業	33
アイスクリーム製造業	2
乳類販売業	12
食肉処理業	11
食肉販売業	8
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	7
清涼飲料水製造業	1

業 種	施設数
ソース類製造業	6
酒類製造業	5
豆腐製造業	4
そうざい製造業	19
届出給食施設（病院給食）	1
漬物製造業	6
食品販売業	24
その他の食品製造業	7
合 計	※189

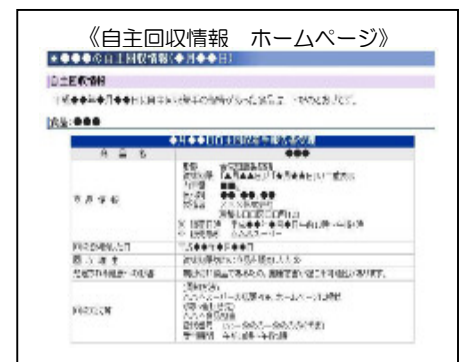
※ 複数の業種で認証取得している施設があります。

(3) 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。

令和2年度に本市が受理した報告件数は11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内容の共有

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 医療衛生コーナーにおける指導，助言の状況
 - カ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果
 - キ 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
 - ク 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	
			(3年3月末)		
飲食店営業（※別添に内訳）	2,634	2,858	23,207	9,472	
菓子製造業	477	418	2,745	1,284	
乳製品製造業	3	1	16	6	
魚介類販売業	165	216	1,705	20,452	
魚介類せり売り業	0	0	4	1,036	
魚肉ねり製品製造業	0	2	16	7	
食品の冷凍又は冷蔵業	4	7	70	292	
缶詰又はびん詰食品製造業	11	5	89	29	
喫茶店	喫茶店	27	43	229	92
	自動車による喫茶店	5	0	35	7
	臨時喫茶店	24	0	28	25
	自動販売機	71	214	1,504	568
	小計	127	257	1,796	692
あん類製造業	1	1	12	2	
アイスクリーム類製造業	46	42	366	142	
乳類販売業	専門店	11	35	171	58
	店頭販売	95	224	1,752	542
	自動車による乳類販売	3	1	11	8
	自動販売機	12	26	461	130
	小計	121	286	2,395	738
食肉処理業	13	21	157	1,212	
食肉販売業	260	210	1,642	708	
食肉製品製造業	0	3	22	7	
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	2	20	4	
しょうゆ製造業	2	3	11	7	
ソース類製造業	6	5	34	18	
酒類製造業	2	10	43	16	
豆腐製造業	1	21	90	41	
納豆製造業	0	4	12	5	
めん類製造業	5	14	78	32	
そうざい製造業	201	85	793	486	
添加物製造業	0	5	13	8	
清涼飲料水製造業	3	5	34	7	
氷雪製造業	0	0	4	6	
氷雪販売業	1	3	33	5	
合計	4,084	4,484	35,414	36,714	

※ 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 (3年3月末)	延監視指導 件数
一般飲食	総合食堂	0	3	28	7
	和食	358	559	4,451	1,831
	すし	42	88	473	216
	めん類	63	149	961	366
	洋食	241	289	2,626	1,156
	喫茶	102	116	1,013	352
	中華	79	94	697	308
	料理店	0	29	85	48
	社交飲食	0	1	17	1
	小計	885	1,328	10,351	4,285
軽飲食	社交軽食	403	370	3,660	1,379
	喫茶軽食	254	332	2,678	953
	軽食	328	288	2,448	1,015
	小計	985	990	8,786	3,347
調理施設	弁当調製所	262	91	752	515
	仕出屋	4	26	142	40
	給食	50	121	871	220
	そう菜調理	173	185	1,184	564
	小計	489	423	2,949	1,339
露店飲食		62	13	374	90
臨時飲食		161		103	195
宿泊施設	ホテル	42	15	244	112
	旅館	10	82	355	96
	団体旅館	0	7	45	8
	小計	52	104	644	216
計		2,634	2,858	23,207	9,472

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 (3年3月末)	延監視指導 件数
給食施設	学校給食施設	1	206	7
	病院給食施設	3	90	6
	事業所給食施設	4	93	18
	その他の給食施設	20	660	60
	小計	28	1,049	91
食品製造業		53	926	252
野菜・果物販売業		0	54	1,169
そう菜販売業		1	42	94
菓子販売業		5	270	47
食品販売業		29	1,351	732
添加物の製造業		1	12	1
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	6	0
生食用食肉の加工又は調理又は保存する営業施設		20	132	124
計		137	3,857	2,510

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	127	172	71
菓子類（パンを含む）	1	9	5
魚介類及びその加工品	3	9	4
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	1	0
アイスクリーム類	0	0	0
嗜好飲料水	0	0	0
計	131	191	80

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	4	11	119	4,120
未処理心く販売業	1		81	4,419
計	5	11	200	8,539

オ 医療衛生コーナーにおける指導、助言の状況

	30年度	元年度	2年度
来庁者（人）	11,900	11,108	7,267
受電（件）	3,878	2,752	1,560
合計	15,778	13,860	8,827

カ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果

	30年度		元年度		2年度	
	施設数 (31年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (2年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (3年3月末)	監視指導 延件数
飲食店営業	30	208	26	153	23	157
菓子製造業	1	6	1	4	1	7
魚介類販売業	116	29,602	110	20,478	110	19,861
魚介類せり売り業	4	982	4	1,028	4	1,036
食品の冷凍又は冷蔵業	7	38	6	31	6	36
喫茶店	24	149	21	146	20	122
乳類販売業	6	38	5	31	4	27
食肉処理業	3	23	3	18	3	20
食肉販売業	5	35	4	29	4	25
そうざい製造業	12	72	11	77	12	81
氷雪製造業	1	5	1	5	1	6
計	209	31,158	192	22,000	188	21,378

キ 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及び監視指導結果

● 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
検査頭数	牛	11,522	11 (全て陰性)
	豚	17,629	
	計	29,151	
全部廃棄	牛	31	
	豚	34	
	計	65	
一部廃棄	牛	9,750	
	豚	15,361	
	計	25,111	

● 監視指導結果

	30年度		元年度		2年度	
	施設数 (31年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (2年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (3年3月末)	監視指導 延件数
食品の冷凍又は冷蔵業	1	240	1	237	1	238
食肉処理業	4	984	4	999	4	1,094
計	5	1,224	5	1,236	5	1,332

ク 食鳥処理場対策

	30年度	元年度	2年度
食鳥処理場 監視対象施設数 (施設)	100	97	95
監視指導件数 (件)	105	126	157

(2) 食中毒発生状況

ア 原因施設別 食中毒発生状況

		30年度	元年度	2年度
飲食店	発生件数	10	8	4
	患者数	151	39	9
製造所	発生件数	0	1	0
	患者数	0	75	0
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	3	1	1
	患者数	719	55	30
販売店	発生件数	0	0	0
	患者数	0	0	0
その他	発生件数	4	1	1
	患者数	16	3	7
不明	発生件数	2	0	1
	患者数	33	0	1

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		30年度	元年度	2年度
年度総事件数	(件)	19	11	7
年度総患者数	(人)	919	172	47
細菌				
サルモネラ	(件)	2	0	0
	(人)	52	0	0
黄色ブドウ球菌	(件)	2	1	0
	(人)	57	75	0
病原大腸菌	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
ウエルシュ	(件)	1	0	0
	(人)	621	0	0
カンピロバクター	(件)	5	5	3
	(人)	37	24	14
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
ウイルス				
ノロウイルス	(件)	4	3	1
	(人)	130	69	30
その他	(件)	1	0	0
	(人)	6	0	0
	原因	A型肝炎ウイルス(1)		
寄生虫	(件)	2	1	3
	(人)	2	1	3
	原因	アニサキス(2)	アニサキス(1)	アニサキス(3)
その他	(件)	2	1	0
	(人)	14	3	0
	原因	自然毒 (動物性(フグ)(1), 植物性(スイセン)(1))	自然毒 (植物性 (キダチタバコ)(1))	

ウ 月別 食中毒発生状況

発生月	30年度		元年度		2年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	3	102	0	0	1	3
5月	2	12	0	0	1	1
6月	2	627	1	75	1	4
7月	3	59	0	0	0	0
8月	1	6	0	0	0	0
9月	0	0	5	19	0	0
10月	2	57	0	0	0	0
11月	2	23	0	0	1	7
12月	1	13	3	71	0	0
1月	2	10	1	6	1	1
2月	1	10	0	0	0	0
3月	0	0	1	1	2	31
合計	19	919	11	172	7	47

(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		
	30年度	元年度	2年度	30年度	元年度	2年度
魚介類	128	116	120	2,523	2,150	2,368
冷凍食品						
無加熱摂取冷凍食品	14	9	4	30	18	8
冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	12	10	12	428	424	219
冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	28	23	26	1,674	1,462	1,807
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）	68	65	47	307	291	243
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	237	234	239	4,406	4,820	4,730
牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査	9,786	10,599	0	9,786	10,599	0
乳製品	31	30	26	250	255	176
乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む）	5	5	3	30	30	18
アイスクリーム類・氷菓	14	14	8	28	28	16
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	50	29	28	2,955	1,469	1,467
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	350	337	293	24,564	23,312	22,452
菓子類	243	248	164	1,009	977	721
清涼飲料水	30	12	25	40	12	33
酒精飲料	20	22	20	80	88	80
缶詰・びん詰食品	34	31	30	52	39	53
その他の食品	350	262	233	1,065	2,291	1,846
器具及び容器包装	74	60	55	119	105	65
合計	11,474	12,106	1,333	49,346	48,370	36,302

(4) 輸入食品の検査状況 ア 検査項目の内訳

検査項目	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，果実	418
残留農薬	野菜，果物，冷凍食品	8,038
抗生物質・合成抗菌剤	うなぎ，牛肉，豚肉，魚介類	448
細菌検査	加工食品，チーズ，冷凍食品	37
アレルギー物質	加工食品	35
遺伝子組換えDNA	加工食品	3
PCB，水銀	魚介類	2
合計		8,981

イ 全体件数に占める輸入食品の割合（再掲）

	30年度		元年度		2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 (全検体数)	237 1,688	14.0%	195 1,507	12.9%	206 1,333	15.5%
輸入食品の検査項目数 (全検査項目数)	8,457 39,560		9,352 37,771		24.8%	
輸入食品の違反件数 (全体の違反件数)	0 3	0%	2 3	66.7%	2 3	66.7%

※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

		30年度	元年度	2年度
業者向け講習会	開催回数	283	191	68
	受講者人数	7,553	6,484	1,940
消費者向け講習会	開催回数	91	58	3
	受講者人数	3,450	3,137	39
合計	開催回数	374	249	71
	受講者人数	11,003	9,621	1,979

(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
令和2年9月4日	株式会社いとふ 伏見工場	京都市伏見区羽束師菱川町 630番地1	食品の冷凍又は冷蔵業、 食品製造業（許可を要しない施設）
令和2年12月1日	株式会社 菱六	京都市東山区松原通大和大路東入 二丁目轆轤町79番地	食品製造業（許可を要しない施設）
令和3年1月8日	美食人エピキュア ほあんほあん	京都市右京区嵯峨広沢南野町29-1	そうざい製造業

(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	令和2年5月8日	製造者	菓子	アレルギー表示欠落
2	令和2年6月2日	製造者	菓子	その他表示誤記
3	令和2年6月9日	製造者	食肉製品	アレルギー表示欠落
4	令和2年6月22日	製造者	菓子	期限表示誤記
5	令和2年8月6日	製造者	そうざい	期限表示誤記
6	令和2年8月7日	販売者	そうざい	期限表示誤記
7	令和2年8月7日	販売者	そば	期限表示誤記
8	令和2年8月11日	輸入者	青果	添加物基準値超過
9	令和2年9月30日	販売者	菓子	カビの発生
10	令和3年2月18日	製造者	菓子	期限表示誤記
11	令和3年3月18日	製造者	菓子	アレルギー表示欠落

(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

	令和元年度	令和2年度
発表会開催日	令和2年3月27日	令和3年3月23日
発表課題	※7題	7題
出席者	18人	20名
研究実施期間	平成31年度通年	令和2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 第61回近畿食品衛生監視員研修会(令和2年8月末日書面開催)

【第3者である配達を介したオンラインフードデリバリーサービスの衛生管理方法について】

【マスクの細菌汚染及び手指への移行評価について】

- ② 令和2年度全国食品衛生監視員研修会(令和2年11月24~27日オンライン開催)

【第3者である配達を介したオンラインフードデリバリーサービスの衛生管理方法について】(口頭発表)

【マスクの細菌汚染及び手指への移行評価について】(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
食品衛生業務新任担当者研修	令和2年7月10日	12人
食中毒新任担当者研修	令和2年7月16日	8人

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
近畿食品衛生監視員協議会幹事会	近畿食品衛生監視員協議会	—	書面開催
近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議	大阪府	—	書面開催
全国食品衛生主管課長連絡協議会第33回通常総会	全国食品衛生主管課長連絡協議会	—	書面開催
対米等牛肉輸出に係る関係県会議	群馬県	—	書面開催
第61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	—	書面開催
一元的な輸出証明書発給システムに関するブロック説明会	農林水産省	令和2年8月21日	3人
近畿食品衛生監視員協議会総会	近畿食品衛生監視員協議会	—	書面開催
輸出食肉のための検査研修	一般社団法人食品衛生登録検査機関協会 厚生労働省	令和2年11月19, 20日	2人
全国食品衛生監視員研修会(オンライン開催)	全国食品衛生監視員協議会, 厚生労働省	令和2年11月24~27日	2人
輸入食品監視指導連絡会	大阪検疫所	—	書面開催
令和2年度HACCP指導者養成研修会	一般社団法人日本HACCP トレーニングセンター	令和2年12月17, 18日	1人

HACCPトレーナー養成研修会 (オンライン開催)	一般社団法人食品衛生登録検査機関協会	令和3年2月8日	1人
対米食肉輸出認定施設指名検査員研修会	株式会社JTB 厚生労働省	令和3年2月26日	5人
食肉及び食鳥肉衛生技術研修会・衛生発表会	厚生労働省	—	書面開催
HACCP上級指導者養成研修会 (オンライン開催)	一般社団法人日本HACCP Pトレーニングセンター	令和3年3月11, 12日	2人

第 2 期京都市食の安全安心推進計画における取組の実施結果について

第 2 期推進計画では、各種施策の実施状況を把握するとともに取組を評価するため、2つの施策の柱（「食の安全性の確保」、「安心できる食生活の実現」）ごとに指標を定めました。各項目の実施状況等については下表のとおりです。

《第 2 期推進計画（平成 28 年度～令和 2 年度）における取組の実施結果等》

柱	指標	内容【指標の参考値（平成 27 年度実績）】	実施結果 / 課題
柱 1 .. 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）又は大規模食中毒（患者数 50 人以上）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。 【重篤又は大規模食中毒事件数（1 件）】	H28:0 件, H29:2 件, H30:2 件, R1:2 件, R2:0 件 ○重篤又は大規模食中毒の発生件数は少ないものの、依然として発生していることから、引き続き、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を推進することが必要。
	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。 【広域流通食品違反件数（2 件）】	H28:0 件, H29:0 件, H30:0 件, R1:0 件, R2:0 件 ○広域流通食品で違反なしだが、年間数件の違反食品が発見されている。引き続き、市内で製造される食品の違反を減少させるため、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を推進することが必要。
	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。 【認証取得件数（127 施設（新規 12 件））】	H28:127 施設（新規 3 件）, H29:128 施設（新規 3 件） H30:129 施設（新規 4 件）, R1:141 施設（新規 16 件） R2:137 施設（新規 3 件） ○HACCP に沿った衛生管理の制度化後も、食品等事業者自ら衛生管理の向上に取り組む仕組みが必要。
	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。 【外部研修参加者数（45 人）】	H28:28 人, H29:35 人, H30:52 人, R1:45 人, R2:16 人 ○外部研修参加者数は令和 2 年度を除き横ばいであるが、毎年度、継続して外部研修会に職員を派遣し、資質向上に努めている。
柱 2 .. 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ともに、アクセス数や賛同数の向上なども図る。 【メール配信回数（22 回）】	H28:57 回, H29:45 回, H30:33 回, R1:64 回, R2:64 回 ○配信回数は増加傾向。引き続き、積極的に食の安全安心情報を発信するとともに、効果的な情報発信方法の検討が必要。
	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。 【事業参加者数（5,856 人）】	H28:4,805 人, H29:5,230 人, H30:5,287 人, R1:4,501 人, R2:54 人 ○年間 5,000 人前後で推移してきたが、令和 2 年度は新型コロナウイルス感染症の流行により、イベント開催が困難な状況であった。今後はイベント形式によらない方法でも、食の安全安心に関する理解の促進に向け、より効果的な取組の検討が必要。
	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。 【事業参加者数（268 人）】	H28:363 人, H29:383 人, H30:396 人, R1:461 人, R2:44 人 ○事業参加数は増加傾向にあったが、令和 2 年度は新型コロナウイルス感染症の流行により、参加型イベントの開催が困難な状況であった。今後はイベント形式によらない方法でも、食の安全安心に関する理解の促進に向け、より効果的な取組の検討が必要。

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～令和2年度)に掲げる個別施策の取組状況について

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	「京都市食の安全安心推進計画」及び「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、令和2年度は新型コロナウイルスの影響により持ち帰り弁当を製造するようになった飲食店が増加したことを踏まえ、店頭及び路上弁当販売に対して、食中毒予防や適正な食品表示の徹底等について監視指導を実施した。 令和2年度は35,414施設に対し、延べ36,714回の監視指導を実施し、1,333検体に対し、36,302項目の検査を実施した。
		2	生産者に対する農業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、JA京都市版GAP制度との連携等により、生産者に対し、肥料や農業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。 令和2年度末現在、JA京都市版GAP制度の承認取得数は119件であった。また、6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。 令和2年度は、家畜飼養農家へ延べ157回の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。 令和2年度は、42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した。 令和2年度は、令和元年度に策定した「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、水質管理目標設定項目等を合わせて195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「生食用食肉取扱施設」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も、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。 令和2年度は21,378件の監視を行い、263件の取去検査を行った。また、食の安全への社会的要請に対応するため、HACCPの義務化や市場施設の再整備に合わせて京都市場版の衛生管理基準策定(鮮魚部門版)に着手するなど、衛生管理水準の向上を図る取組を強化した。 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。 令和2年度は11,522頭の牛と17,629頭の豚にと畜検査を行い、11頭の牛にBSE検査を実施するとともに、92件の取去検査を行った。
		8	適切な食品表示の推進	市内流通食品について、食品表示法に基づく食品表示が適切に行われているか調査等を実施するとともに、「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、添加物やアレルギー物質等の取去検査を行い、食品表示に係る適正化を図った。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。 「食の健康づくり応援店」事業では、「食物アレルギー表示」等に取り組む飲食店等を登録し、HPで市民への周知を行った。
		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、製造者が意図しない「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。 各保育施設においては、主治医や保護者との連携による除去食の対応及び緊急時の適切な対応に向けた関係機関との連携強化に努めた。また、「衛生管理点検表」による自主点検を行い、食品衛生上注意すべき作業内容を点検、確認した。また、各小学校においては、「京都市立小学校における食物アレルギー対応の手引」に基づき、緊急時の適切な対応をとることができる体制を整備するとともに、保護者等との連携の下、組織的な対策を講じられるよう努めた。
		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」に基づく給食施設(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。 各保育施設においては、食材の安全性及び調理時における衛生的な取扱いを確認し、給食の安全性確保に努めた。また、「衛生管理点検表」による自主点検を行い、食品衛生上注意すべき作業内容を点検、確認した。また、各小学校においては、「小学校給食衛生管理マニュアル」に基づき、自主的な衛生管理の徹底に努めた。
	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	食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から原則として全ての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなったため、食品等事業者自らHACCPに沿った衛生管理を導入し、定着できるよう、施設への立入調査や講習会等のあらゆる機会を活用して、助言や指導等必要な導入支援を行った。 令和2年度は、施設への立入時や講習会の開催時に助言や指導をした他、郵送による一斉周知を行った。さらに事業者向けに各区役所等で講習会を延べ51回開催するとともに施設数の多い飲食店事業者向けに導入方法等の解説動画を作成し、ホームページで公開した。
		12	京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及	食品衛生法の改正により、食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施することが義務付けられたことを受け、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本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。 令和2年度には新たに3施設が認証を取得し、令和2年度末の時点で137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等で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。令和2年度には市内事業者から11件の自主回収報告を受けた。
	③緊急時を想定した対策	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17名を表彰した。
		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、緊急連絡網を整備するとともに、原因究明のための調査体制の整備を徹底した。 また、食中毒等の緊急事態の発生に備え、防災、危機管理に係る情報を一元化したウェブサイト「京都市防災ポータルサイト」をリニューアルし、より迅速な情報発信ができる体制を整備した。
		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を構築するなど、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おり、情報共有や意見交換を行った。
		18	人材の育成と資質の向上	令和2年度は国等が開催する研修会についてWeb会議や書面開催を含め、延べ15回の会議に参加し、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」や「食中毒」に関する研修会を開催し、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

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～令和2年度)に掲げる個別施策の取組状況について

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
②安心できる食生活の実現	④リスクコミュニケーションの充実	19	目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションの推進	各年代の特徴に応じ、伝える内容やその伝達方法を工夫など、目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションを推進した。 令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により、市民の方々が参加できるイベントは開催できなかったものの、情報発信媒体としてインターネットやSNSを用い、食の安全安心に関する情報等を定期的に発信した。
		20	「大学のまち・京都」の特性を活かした学生との協力による取組	大学生を対象とした、食中毒予防や食育についての講義、手洗いチェッカーを用いた衛生的な手洗い体験及び調理実習を含めた体験型学習及び意見交換会を実施した。 また、学園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について「学祭衛生管理マニュアル」等を活用した、インターネットでの情報発信を実施した。
		21	食育と連携した食の安全安心施策の推進	「食育セミナー」「ふれあいファミリー食セミナー」等の各種栄養教室で、市民に対して「生涯にわたって健全な食生活を送るための望ましい食生活」「安全に調理や食事をするための衛生面に関する情報」等の普及啓発活動を実施した。令和2年度は「食育セミナー」を55回実施し、延べ516名が参加し、「ふれあいファミリー食セミナー」を171回実施し、延べ1,563名が参加した。 また、地域に密着して食育活動を展開する「食育指導員」に対し、調理を伴う食育活動を安全に行うために必要な準備や衛生管理の考え方を講義した。令和2年度は養成講座において、25名の食育指導員に対して、「調理実習を安全・スムーズに行うために」と題した講義を実施した。
		22	環境施策と連携した取組の推進	地域学習会「しまつのこころ楽考(がっこう)」を、令和2年度は88回開催し、市民の皆様に食品ロスの削減をはじめとしたごみ減量への理解と実践を呼び掛けた。 人や社会・環境・地域に配慮した消費行動をすることにより、公正で持続可能な地域社会づくりを進めていこうとする「エンカル消費(倫理的消費)」の考え方を広く紹介・普及し、行動につなげていただくよう、ポータルサイトやSNSを開発するとともに、動画や小学生向けの教育教材を作成した。 また、食品ロス削減月間(10月)におけるパネル展示やラジオを活用した広報を実施した。
	⑤正確かつ適切な情報の発信	23	SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信	フェイスブック「おあがりス」や「みやこ健康・安全ねっと」、ホームページにて食の安全安心に関する情報等を発信した。 また、SNS以外にも、食の安全・安心情報に関するリーフレットを作成し、食品等事業者及び市民の方々に配布を行った。さらに、食品等事業者及び市民の方々が手軽に情報を得られるよう、市民しんぶんにも食の安全・安心情報に関する情報を掲載した。
		24	食の安全安心啓発キャラクターの活用	食の安全安心に関するSNSによる情報発信や、食の安全安心情報を記載したリーフレットや啓発物品に積極的に「おあがりス(食の安全安心啓発キャラクター)」を活用し、食の安全安心の取組を身近に感じていただけるよう努めた。
		25	食の安全情報の国内外への発信	食の安全・安心に関するパンフレットを作成するとともに、外国人観光旅行者、特に宗教上の慣習(食事、礼拝等)に配慮が必要なムスリム(イスラーム教徒)等に配慮した飲食店情報を広く国内外に対し、紹介することにより、食の安全情報の発信を図った。

※ 数字 はリーディング事業