

第35回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 令和4年6月24日（金）午後4時～午後5時

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) 会長選出

(4) 報 告 令和3年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について
第3期京都市食の安全安心推進計画（令和3年度～7年度）の進捗状況等について

(5) 閉 会

配付資料

- 【資料1】 令和3年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について
- 【資料2】 「第3期京都市食の安全安心推進計画（令和3年度～7年度）」に掲げる
施策の取組状況について
- 【参考資料】 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，条例規則

令和3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	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進結果	13
6	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	15
7	資料編	15

■ 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3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、市民の皆様に、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。

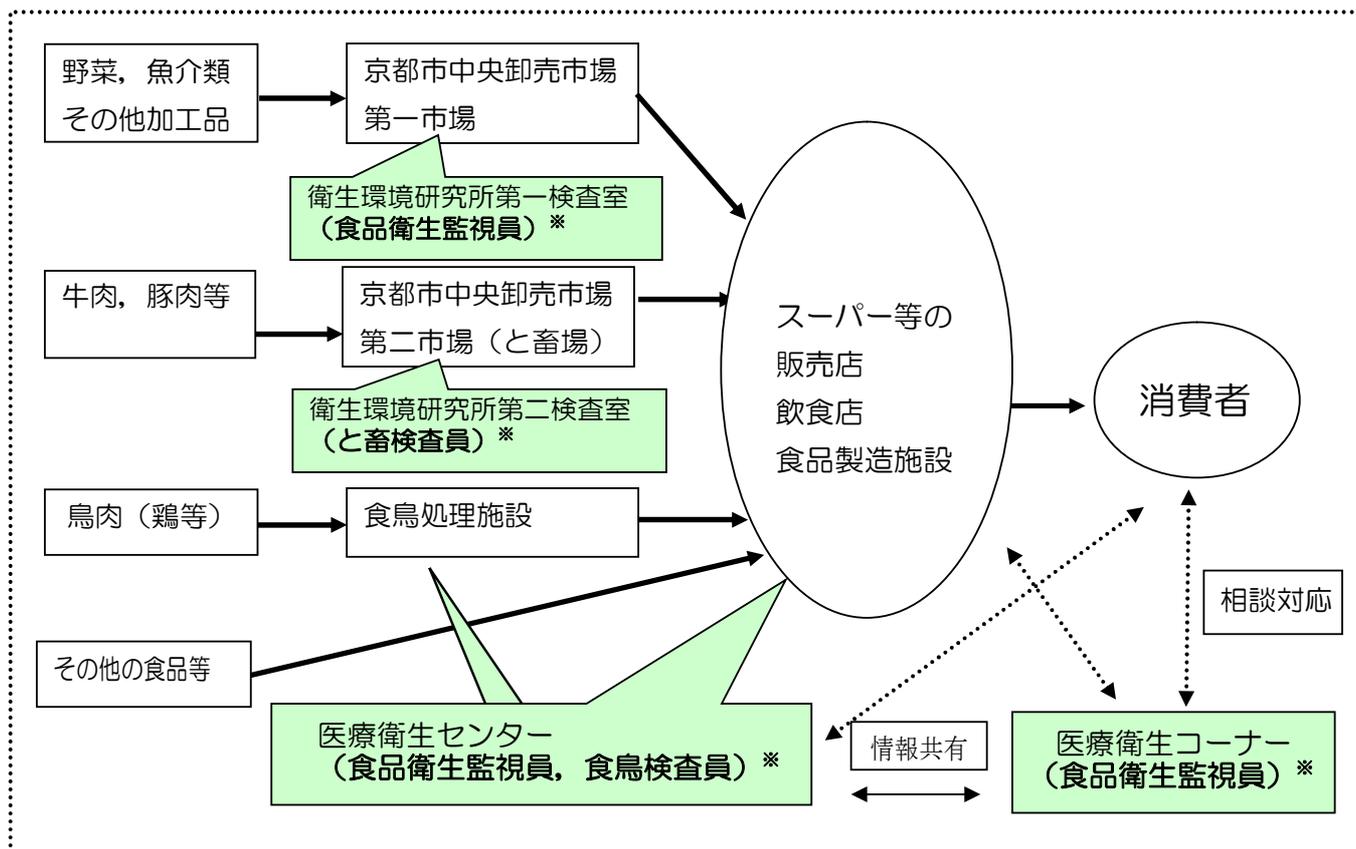
353の応募作品の中から選定した結果、愛称が「おあがりす」に決定しました。

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。

(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	16人	と畜場で解体される牛や豚の検査
食鳥検査員	23人	食鳥処理施設で解体される食鳥の検査

(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。

● 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。）

	元年度	2年度	3年度
営業許可施設数（施設）	35,496	35,414	31,479
延監視指導件数（件）	38,830	36,714	29,150
許可を要しない営業施設数（施設）	3,827	3,857	11,426
延監視指導件数（件）	3,222	2,510	2,154

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

	元年度	2年度	3年度
対象施設数（施設）	192	188	148
延監視指導件数（件）	22,000	21,378	18,040

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法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）

	元年度	2年度	3年度
対象施設数（施設）	5	5	5
延監視指導件数（件）	1,236	1,332	1,294

● と畜検査数の推移

		元年度	2年度	3年度
検査頭数	牛	10,599	11,522	12,968
	豚	17,666	17,629	18,951
	合計	28,265	29,151	31,919
全部廃棄 ※1	牛	19	31	26
	豚	34	34	41
	合計	53	65	67
一部廃棄 ※2	牛	9,000	9,750	10,646
	豚	14,960	15,361	15,611
	合計	23,960	25,111	26,257

※1 全部廃棄した主な理由は、牛では尿毒症や黄疸、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

元年度	2年度	3年度
11	11	9

・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。

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

		元年度	2年度	3年度
対象施設数	(施設)	97	95	90
延監視指導件数	(件)	126	157	163

(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食中毒の発生が大規模化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。

また、近年利用者が急増している配達及び持ち帰り弁当の調製・販売を行う事業者に対し、監視指導を行い、食中毒の防止を図りました。

さらに、年間を通じ、HACCPに沿った衛生管理の定着支援を目的とした、講習会の実施、様々な媒体を用いた情報発信及び食品衛生監視員による飲食店等への監視指導を行い、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（通年）

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

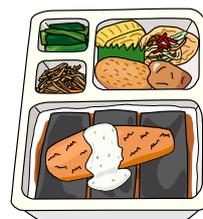


延監視指導件数
288

イ 路上弁当販売に対する重点監視（5月6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、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>

- ・販売時の適正な衛生管理(温度管理等)
- ・適正な表示

	延監視指導件数
路上弁当販売者	34

<路上弁当調製所>

- ・調製時の衛生管理の徹底
- ・適正な表示

	施設数	延監視指導件数
路上弁当調製所	15	13

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、平成24年7月以降は、牛の肝臓を生食用として販売・提供することが禁止されています。

また、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	
（生食用食肉取扱施設）	61
（上記以外の飲食店等施設）	109

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	4530	10	1
許可を要しない営業施設	350	4	0

※指導事項：施設等の衛生管理の軽微な不備等

オ 新許可・届出業種重点監視（9月1日～10月29日）

法改正により新設又は創設された許可・届出業種に該当する事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び経過措置期間中の適切な許可取得又は届出について監視指導を行い、許可未取得または未届出の場合、許可の取得又は届出をするよう促しました。

延監視指導件数
103

カ 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い状況

延監視指導件数
158

キ 年末一斉取締り（11月1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	3,889	18	8
許可を要しない営業施設	50	4	3

※指導事項：適切な表示の実施や衛生的な手洗いの励行等

ク 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

延監視指導件数
4,071

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 1,243 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：33,149 項目）。

ア 令和 3 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（0件）

	元年度	2 年度	3 年度
検査食品数*	12,106	1,333	1,243
違反件数	3	3	0

※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（年間 1 万件程度）を終了したため、令和 2 年度以降の検査食品数は減少しました。

(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 3 年度は、輸入食品 153 食品（延検査項目：6,576）について検査を実施しました。

	輸入食品数	全検体（項目）に対する輸入食品の割合
検体数	153 検体	12.3%
検査項目数	6,576 項目	19.8%
違反件数	0 件	—

(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 3 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	311 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	125 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	えび、かに、そば、卵、乳、落花生	陽性：1 検体

令和3年度の収去検査事例について

特定原材料（卵）を使用していない旨を聴取した無包装品のそうざいを収去したところ、特定原材料（卵）が検出された。そうざいの原材料（ちくわ）には、特定原材料（卵）の表示がされており、原材料由来の卵が検出したと考えられた。事業者に対し、特定原材料を正確に把握し、消費者に正しく情報を提供するよう指導をおこなった。

（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。

野菜や魚について、合計73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※ （キャベツ、キュウリ、ジャガイモなど）	62	0	62
水産物※ （カレイ、サバ、ヒラメなど）	11	0	11
合計	73	0	73

※ 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

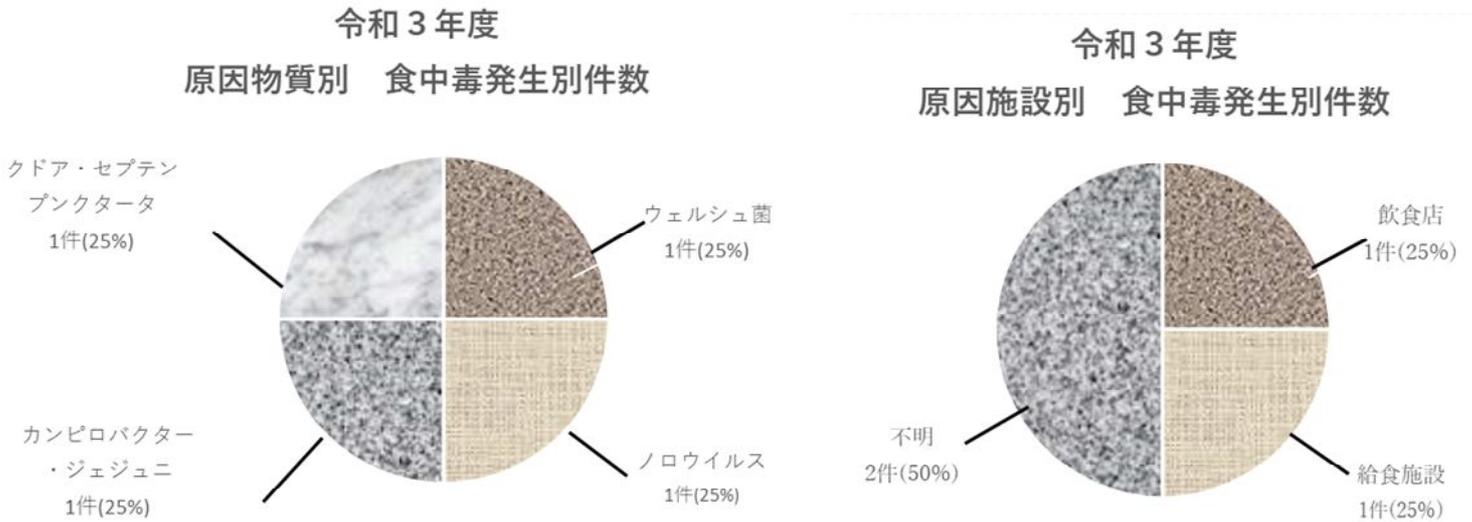
(1) 令和3年度の発生状況

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125件でした。調査の結果、そのうち9件は、本市（4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116件は、調査を行いましたが見当りなく、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。

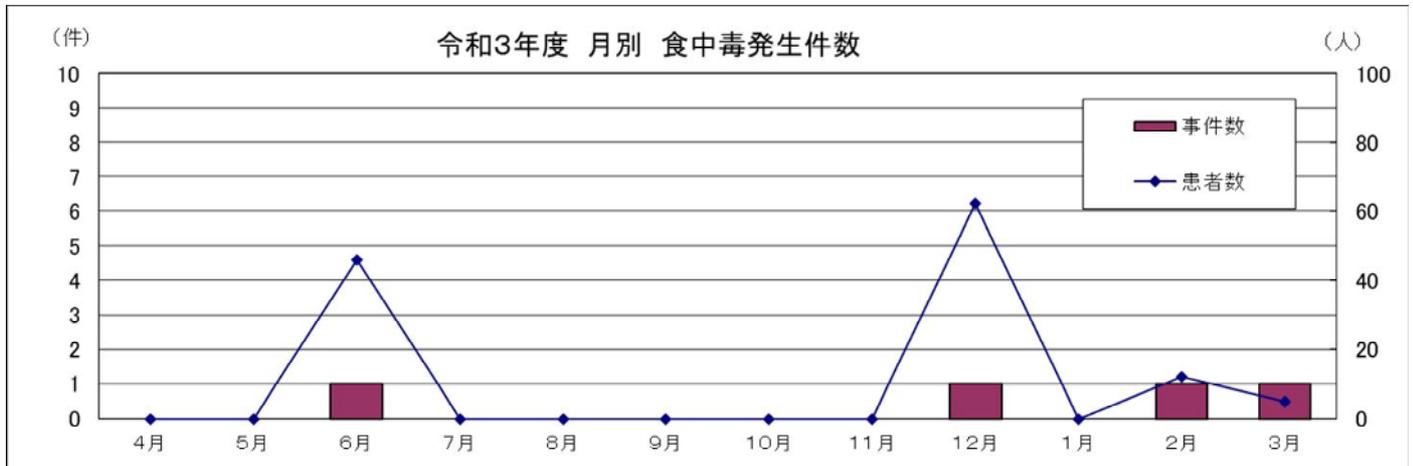
以下に、令和3年度における病因物質別の食中毒発生件数と原因施設別の食中毒発生件数をグラフで示しています。

なお、原因施設は飲食店1件、給食施設1件、不明2件でした。



(2) 月別食中毒発生件数

令和3年度の食中毒は、6月、12月、2月、3月に発生していました。



(3) 近年の傾向

近年の発生傾向として、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が多く占められています。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。なお、新型コロナウイルス感染症発生の影響により外食が自粛されていたことから食中毒の発生は減少傾向となりました。

ア カンピロバクター食中毒

令和3年度は1件（患者数12人）の発生がありました。過去3年間の食中毒事件数では毎年1位となっていました。

イ ノロウイルス食中毒

令和3年度は1件（患者数62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3年間で毎年1～3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（クドア・セプトンブクタータ）

令和3年度は1件（患者数5人）の発生がありました。冷凍又は加熱処理がないまま提供された生鮮魚介類の生食が原因と考えています。

○令和元年度から令和3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3年度	ノロウイルス (1件, 62人)	ウエルシュ菌 (1件, 46人)	カンピロバクター (1件, 12人)
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)

※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3年度に発生した食中毒事例

12月に市内の学生寮の給食施設において、夕食を喫食した92名中62名が、嘔吐、下痢等の症状を訴えた。検査の結果、患者29名及び調理従事者の検便からノロウイルスGⅡが検出されたこと及び患者の共通食は給食施設の食事に限られることから、当該施設で提供された食事を原因とするノロウイルスによる食中毒であると断定した。

調理従事者の健康状態は良好であったことから、不顕性感染した調理従事者が食品を汚染したことによる食中毒であると考えられる。

(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	元年度		2年度		3年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	51	0	23	0	66	0
糞便・吐物その他排泄物	291	0	128	0	206	0
器具、手指等ふきとり液	238	0	98	0	138	0
その他	1	0	2	0	0	0
合計	581	0	251	0	410	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3年度は、手洗い動画や平安女学院の学生さんと実施した調理実験によるカンピロバクター食中毒予防動画の公開や、講習会案内及び実施結果、食中毒予防の啓発メッセージなど、60件を発信しました。



(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3年度実績：39回、1,247人参加）

(3) 参加型リスクコミュニケーション

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食品衛生法改正に伴う許可申請説明会などの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）

食品を取り扱う事業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：47人

●申請手続き説明会

食品衛生法改正に伴い新設された業種の事業者を対象に、施設基準等説明を行い、申請手続きの均一化を図りました。

参加者数：113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3年度も令和2年度に引き続き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：450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3年度も令和2年度に引き続き、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。



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。夏休みにご家庭で楽しんでもえるような紙面にすることで、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。

The pamphlets include the following sections:

- 食中毒予防の3原則 (3 Principles of Food Poisoning Prevention):**
 - 1. 手を洗おう (Wash hands)
 - 2. 食品は低温で保存しよう (Store food at low temperatures)
 - 3. しっかりと加熱しよう (Cook thoroughly)
- 手洗いは食中毒予防の第一歩！ (Handwashing is the first step!)**
 - 1. 流水で両手を洗い流す (Wash both hands with running water)
 - 2. 石けんをつけてよく泡立てる (Use soap and create foam)
 - 3. 手の甲から指の間を洗う (Wash between fingers and back of hand)
 - 4. 指先・手の甲を洗う (Wash fingertips and back of hand)
 - 5. 手の甲から指の間を洗う (Wash between fingers and back of hand)
 - 6. 両手・両腕を洗う (Wash both hands and forearms)
 - 7. 腕をすすいで洗う (Rinse and wash forearms)
 - 8. 手首を洗う (Wash wrists)
 - 9. 流水で両手を洗い流す (Wash both hands with running water)
 - 10. 清潔なタオルなどでよく拭く (Dry with a clean towel)
- 食中毒をやっつける！夏を元気に乗り切るゲーム！ (Food poisoning prevention game!)**
 - サイコロ・コマをどうぞ用ください (Please use dice and spinners)
 - サイコロの目数でコマを動かす (Move the spinner according to the dice roll)
 - コマが止まった場所のイラストを参考に、食中毒予防のポイントを学習しよう (Learn about food poisoning prevention points using the illustrations where the spinner stops)
- 食中毒予防の3原則 (3 Principles of Food Poisoning Prevention):**
 - 1. コマの進め方 (Spinner movement): 1マス進む (Move 1 space), 2マス進む (Move 2 spaces), 3マス進む (Move 3 spaces)
 - 2. 期せず 医療衛生企業 0222-3429 FAX213-2997
- 特に関心を持ってほしい菌・ウイルス4種 (4 types of bacteria/viruses you should be particularly interested in):**
 - ノロウイルスが原因の食中毒の恐れあり... (Norovirus food poisoning risk)
 - サルモネラが原因の食中毒の恐れあり... (Salmonella food poisoning risk)
 - カンピロバクターが原因の食中毒の恐れあり... (Campylobacter food poisoning risk)
 - 黄色ブドウ球菌が原因の食中毒の恐れあり... (Staphylococcus aureus food poisoning risk)
- その他 (Others):**
 - 暑い買い物をしよう! (Buy hot items!)
 - 保存は早くが鉄則です (Early preservation is the rule)
 - いよいよ料理! 準備はばっちり! (Cooking time! Everything is ready!)
 - 食べるのはお早めに (Eat early)
 - 作り置きにも気を付けて! (Be careful with pre-made food)
 - エコバッグの中は大丈夫? (Is it safe in an eco-bag?)
 - 今はやりの宅配を頼んでみたの! (Tried ordering delivery!)
 - 食中毒予防の基本は手洗い! (Basic of food poisoning prevention is handwashing!)
 - 細菌などを食べにつけない! (Don't get bacteria on food!)
 - おあがり参上! (Welcome!)
 - ノロウイルスが原因の食中毒の恐れあり... (Norovirus food poisoning risk)
 - サルモネラが原因の食中毒の恐れあり... (Salmonella food poisoning risk)
 - カンピロバクターが原因の食中毒の恐れあり... (Campylobacter food poisoning risk)
 - 黄色ブドウ球菌が原因の食中毒の恐れあり... (Staphylococcus aureus food poisoning risk)

5 食品等事業者自らが実施する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、食品等事業者が自ら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。食品衛生法の改正により HACCP に沿った衛生管理が制度化され、原則として全ての食品等事業者は、施設内外の清潔保持等の一般的な衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理を行うことが義務付けられました。

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 に沿った衛生管理の推進を図りました。

(1) HACCP に沿った衛生管理の推進

講習会開催時や営業許可申請時や施設立入時などの機会を活用し、食品関係団体が作成した業種別手引書をもとに計画や記録様式の作成について説明を行い、全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を導入できるよう、助言や指導を行いました。

●講習会での導入支援件数（再掲）

実施回数	延べ参加人数
26	919

●施設への立入時での指導件数

実施施設数
7,053

(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を行い、制度の普及に努めました。

《認証取得施設数》令和4年3月31日現在 132施設
（令和3年度新規取得：6件）



● 行政区別 認証取得施設数

行政区	施設数
北 区	11
上京区	9
左京区	5
中京区	12
東山区	10
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	132

● 業種別 認証取得施設数

業 種	施設数
飲食店営業	36
菓子製造業	33
アイスクリーム製造業	2
乳類販売業	9
食肉処理業	10
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	5
酒類製造業	5
豆腐製造業	2
そうざい製造業	20
かん詰又はびん詰食品製造業	1
密封包装食品製造業	1
届出給食施設（病院給食）	1
漬物製造業	11
その他の食料・飲料販売業	20
その他の食料品製造・加工業	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) 食品等自主回収（リコール）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運用してきましたが、食品衛生法、食品表示法が改正され、令和3年6月1日から食品等に係る事業者が、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、その旨を行政に報告が義務付けられました。令和3年度に本市が受理した報告件数は19件でした。

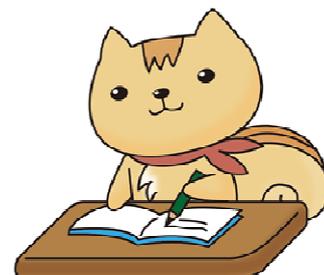
6 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

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 改正前食品衛生法に基づく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 改正食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数
 - ウ 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（4・5月）
 - エ 改正衛生法に基づく営業届出施設数及び延監視指導件数（6月以降）
 - オ 食品行商登録数及び延監視指導件数（令和3年5月31日まで）
 - カ 心ぐ処理、未処理心ぐ販売等施設数及び延監視指導件数
 - キ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正前食品衛生法）
 - ク 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正食品衛生法）
 - ケ 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及び監視指導結果
 - コ 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（6施設）
- (7) 食品等自主回収（リコール）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工場
 - 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 改正前食品衛生法に基づく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	
			(4年3月末)		
飲食店営業（※別添に内訳）	460	87	19,786	2,954	
菓子製造業	85	-	2,152	398	
乳製品製造業	0	-	15	0	
魚介類販売業	22	-	467	12,121	
魚介類せり売り業	0	-	2	724	
魚肉ねり製品製造業	0	-	10	4	
食品の冷凍又は冷蔵業	2	-	56	35	
缶詰又はびん詰食品製造業	1	-	74	8	
喫茶店	喫茶店	5	-	179	32
	自動車による喫茶店	0	-	28	2
	臨時喫茶店	5	-	7	1
	自動販売機	6	-	1,070	169
	小計	16	-	1,284	204
あん類製造業	0	-	7	2	
アイスクリーム類製造業	9	-	290	45	
乳類販売業	専門店	0	-	0※	46
	店頭販売	5	-	0※	287
	自動車による乳類販売	1	-	0※	2
	自動販売機	0	-	0※	86
	小計	6	-	0※	421
食肉処理業	4	-	127	54	
食肉販売業	25	-	384	396	
食肉製品製造業	0	-	14	6	
乳酸菌飲料製造業	0	-	0	1	
食用油脂製造業	0	-	4	1	
みそ製造業	0	-	17	4	
しょうゆ製造業	0	-	8	3	
ソース類製造業	3	-	31	8	
酒類製造業	0	-	32	14	
豆腐製造業	0	-	68	13	
納豆製造業	0	-	9	1	
めん類製造業	4	-	66	16	
そうざい製造業	31	-	699	162	
添加物製造業	0	-	12	1	
清涼飲料水製造業	0	-	21	10	
氷雪製造業	0	-	3	2	
氷雪販売業	0	-	0※	4	
合計	668	87	25,638	17,612	

※食品衛生法改正に伴い、令和3年6月から営業許可業種から営業届出業種へ移行されました。

イ 改正食品衛生法に基づく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(※)	施設数	延監視指導件数
		(4年3月末)	
飲食店営業(※別添に内訳)	4,848	4,459	4,832
調理の機能を有する 自動販売機	22	22	25
食肉販売業	123	122	125
魚介類販売業	193	192	5,172
魚介類せり売り業	2	2	246
食肉処理業	28	28	30
菓子製造業	544	536	566
アイスクリーム製造業	16	16	14
乳製品製造業	2	2	2
清涼飲料水製造業	12	12	12
食肉製品製造業	12	12	12
水産製品製造業	18	18	49
氷雪製造業	1	1	4
液卵製造業	1	1	1
食用油脂製造業	3	3	3
みそ又はしょうゆ製造業	8	8	8
酒類製造業	15	14	14
豆腐製造業	17	17	21
納豆製造業	2	2	2
めん類製造業	16	16	16
そうざい製造業	244	243	268
複合型そうざい製造業	2	2	2
冷凍食品製造業	9	9	9
複合型冷凍食品製造業	2	2	2
漬物製造業	54	54	54
密封包装食品製造業	41	41	43
食品の小分け業	6	6	5
添加物製造業	1	1	1
合計	6,242	5,841	11,538

※改正前食品衛生法の期限満了に基づく営業許可の継続手続きを含む。

なお、令和3年度に食品衛生法の改正が施行されたため、改正食品衛生法に基づく営業許可の継続件数の計上はありません。

※ 改正前食品衛生法に基づく飲食店営業の内訳（再掲）

		新規許可件数	継続許可件数	施設数 (4年3月末)	延監視指導 件数
一般飲食	総合食堂	0	-	26	2
	和食	50	2	4,034	537
	すし	7	-	417	60
	めん類	10	-	864	131
	洋食	45	-	2,429	317
	喫茶	21	-	919	137
	中華	11	-	624	66
	料理店	0	-	74	7
	社交飲食	0	-	6	0
	小計	144	2	9,393	1,257
軽飲食	社交軽食	84	-	3,016	334
	喫茶軽食	36	-	2,177	274
	軽食	62	-	2,062	325
	小計	182	-	7,255	933
調理施設	弁当調製所	35	-	567	173
	仕出屋	1	-	90	23
	給食	21	-	687	131
	そう菜調理	25	-	837	214
	小計	82	-	2,181	541
露店飲食	10	-	333	46	
臨時飲食	30	-	10	19	
宿泊施設	ホテル	11	17	241	65
	旅館	1	56	330	76
	団体旅館	0	12	43	17
	小計	12	85	614	158
計	460	87	19,786	2,954	

※ 改正食品衛生法に基づく飲食店営業の内訳（再掲）

		新規許可件数	施設数	延監視指導件数
			(4年3月末)	
一般飲食	総合食堂	9	9	9
	和食	786	781	812
	すし	83	81	0
	めん類	152	148	158
	洋食	493	492	512
	喫茶	243	240	248
	中華	127	127	130
	料理店	17	17	18
	社交飲食	1	1	1
	小計	1,911	1,896	1,888
軽飲食	社交軽食	676	674	648
	喫茶軽食	620	609	606
	軽食	562	504	550
	小計	1,858	1,787	1,804
調理施設	弁当調製所	237	153	241
	仕出屋	40	38	43
	給食	185	183	189
	そう菜調理	231	177	247
	小計	693	551	720
露店飲食		108	107	108
臨時飲食		241	81	274
宿泊施設	ホテル	34	34	35
	旅館	3	3	3
	団体旅館	0	0	0
	小計	37	37	38
計		4,848	4,459	4,832

ウ 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（4・5月）
（改正前京都市食品衛生法施行細則第16条に基づくもの）

		新規届出件数	施設数	延監視指導件数
			(4年3月末)	
給食施設	学校給食施設	0	207	0
	病院給食施設	1	90	2
	事業所給食施設	1	93	2
	その他の給食施設	5	659	17
	小計	7	1,049	21
食品製造業		6	938	38
野菜・果物販売業		0	55	315
そう菜販売業		0	41	20
菓子販売業		0	270	8
食品販売業		0	1,361	121
添加物の製造業		0	12	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	6	0
生食用食肉の加工又は調理又は保存する営業施設		6	134	34
計		19	3,881	557

エ 改正衛生法に基づく営業届出施設数及び延監視指導件数（6月以降）
（改正食品衛生法第57条に基づく営業届出）

	新規届出件数	施設数	延監視指導 件数
		(4年3月末)	
魚介類販売業（包装魚介類）	984	620	549
食肉販売業（包装食肉）	1,156	737	51
乳類販売業	2,245	1,635	59
氷雪販売業	32	28	1
コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	1,219	1,142	19
弁当販売業	14	14	0
野菜果物販売業	127	127	613
米穀類販売業	63	63	4
通信販売・訪問販売による販売業	6	6	0
コンビニエンスストア	478	472	43
百貨店、総合スーパー	204	201	108
自動販売機（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。）	530	518	0
その他の食料・飲料販売業	1,265	1,250	95
添加物製造・加工業 （規格が定められた添加物を除く）	4	4	0
いわゆる健康食品の製造・加工業	8	8	0
コーヒーの製造・加工業（飲料の製造を除く。）	55	55	0
農産保存食料品製造・加工業	8	8	0
調味料製造・加工業	9	8	0
糖類製造・加工業	0	0	0
精穀・製粉業	7	7	0
製茶業	7	7	0
海藻製造・加工業	3	3	0
卵選別包装業	2	2	0
その他の食料品製造・加工業	59	58	11
行商	12	12	2
集団給食施設	479	476	30
器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る）	22	22	0
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	1	1	0
その他	61	61	12
計	9,060	7,545	1,597

オ 食品行商登録数及び延監視指導件数（令和3年5月31日まで）

	新規登録数	延監視指導件数
弁当類及びそう菜類	1	5
菓子類（パンを含む）	0	0
魚介類及びその加工品	0	0
鳥獣肉類及びその加工品	0	0
豆腐類及びその加工品	0	0
アイスクリーム類	1	0
嗜好飲料水	0	0
計	2	5

力 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	3	0	114	681
未処理心く販売業	52		132	2,536
計	55	0	246	3,217

キ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正前食品衛生法）

	元年度		2年度		3年度	
	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	施設数 (4年3月末)	監視指導 延件数
飲食店営業	26	153	23	157	17	84
菓子製造業	1	4	1	7	1	6
魚介類販売業	110	20,478	110	19,861	23	11,807
魚介類せり売り業	4	1,028	4	1,036	2	724
食品の冷凍又は冷蔵業	6	31	6	36	1	20
喫茶店	21	146	20	122	18	48
乳類販売業	5	31	4	27	0	4
食肉処理業	3	18	3	20	2	15
食肉販売業	4	29	4	25	3	27
そうざい製造業	11	77	12	81	11	35
氷雪製造業	1	5	1	6	0	2
計	192	22,000	188	21,378	78	12,772

ク 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正食品衛生法）

		3年度（6月以降）	
		施設数 (4年3月末)	監視指導 延件数
営業許可	飲食店営業	4	11
	調理の機能を有する 自動販売機	3	6
	魚介類販売業	53	4,972
	魚介類せり売り業	2	244
	食肉処理業	1	1
	水産製品製造業	6	31
	氷雪製造業	1	3
	小計	70	5,268
営業届出	魚介類販売業 (包装魚介類)	10	507
	食肉販売業 (包装食肉)	1	5
	乳類販売業	4	11
	コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置)	1	1
	野菜果物販売業	70	612
	米穀類販売業	1	3
	その他食料・飲料販売業	24	66
	その他の食料品製造 ・加工業	1	4
	その他	3	11
小計	115	1,220	
計	185	6,488	

ケ 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	12,968	9 (全て陰性)
	豚	18,951	
	計	31,919	
全部廃棄	牛	26	
	豚	41	
	計	67	
一部廃棄	牛	10,646	
	豚	15,611	
	計	26,257	

● 監視指導結果

	元年度		2年度		3年度	
	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	施設数 (4年3月末)	監視指導 延件数
食品の冷凍又は冷蔵業	1	237	1	238	1	243
食肉処理業	4	999	4	1,094	4	1,051
計	5	1,236	5	1,332	5	1,294

コ 食鳥処理場対策

	元年度	2年度	3年度
食鳥処理場 監視対象施設数 (施設)	97	95	90
監視指導件数 (件)	126	157	163

(2) 食中毒発生状況

ア 原因施設別 食中毒発生状況

		元年度	2年度	3年度
飲食店	発生件数	8	4	1
	患者数	39	9	5
製造所	発生件数	1	0	0
	患者数	75	0	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	1	1	1
	患者数	55	30	62
販売店	発生件数	0	0	0
	患者数	0	0	0
その他	発生件数	1	1	0
	患者数	3	7	0
不明	発生件数	0	1	2
	患者数	0	1	58

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		元年度	2年度	3年度
年度総事件数	(件)	11	7	4
年度総患者数	(人)	172	47	125
細菌				
サルモネラ	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
黄色ブドウ球菌	(件)	1	0	0
	(人)	75	0	0
病原大腸菌	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
ウエルシュ	(件)	0	0	1
	(人)	0	0	46
カンピロバクター	(件)	5	3	1
	(人)	24	14	12
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
ウイルス				
ノロウイルス	(件)	3	1	1
	(人)	69	30	62
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
寄生虫	(件)	1	3	1
	(人)	1	3	1
	原因	アニサキス(1)	アニサキス(3)	クドア(1)
その他	(件)	1	0	0
	(人)	3	0	0
	原因	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	元年度		2年度		3年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	0	0	1	3	0	0
5月	0	0	1	1	0	0
6月	1	75	1	4	1	46
7月	0	0	0	0	0	0
8月	0	0	0	0	0	0
9月	5	19	0	0	0	0
10月	0	0	0	0	0	0
11月	0	0	1	7	0	0
12月	3	71	0	0	1	62
1月	1	6	1	1	0	0
2月	0	0	0	0	1	12
3月	1	1	2	31	1	5
合計	11	172	7	47	4	125

(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			
	元年度	2年度	3年度	元年度	2年度	3年度	
魚介類	116	120	112	2,150	2,368	2,268	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	9	4	0	18	8	0
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	10	12	0	424	219	0
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	23	26	2	1,462	1,807	4
	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）	65	47	48	291	243	254	
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	234	239	207	4,820	4,730	4,537	
牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査	10,599	0	0	10,599	0	0	
乳製品	30	26	16	255	176	142	
乳類加工品（アイスリム類を除き、マーガリンを含む）	5	3	0	30	18	0	
アイスリム類・氷菓	14	8	14	28	16	28	
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	29	28	21	1,469	1,467	1,438	
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	337	293	308	23,312	22,452	21,798	
菓子類	248	164	221	977	721	846	
清涼飲料水	12	25	16	12	33	24	
酒精飲料	22	20	20	88	80	80	
缶詰・びん詰食品	31	30	17	39	53	37	
その他の食品	262	233	233	2,291	1,846	1,685	
器具及び容器包装	60	55	8	105	65	8	
合計	12,106	1,333	1,243	48,370	36,302	33,149	

(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	360
残留農薬	野菜，果物	6,037
抗生物質・合成抗菌剤	うなぎ，魚介類	124
細菌検査	チーズ	5
アレルギー物質	加工食品	32
遺伝子組換え DNA	加工食品	12
麻痺性貝毒，下痢性貝毒	二枚貝	2
成分規格	非加熱食肉製品	4
合計		6,576

イ 全体件数に占める輸入食品の割合（再掲）

	元年度		2年度		3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）	195 1,507	12.9%	206 1,333	15.5%	153 1,243	12.3%
輸入食品の検査項目数 （全検査項目数）	9,352 37,771		8,981 36,302		6,576 33,149	
輸入食品の違反件数 （全体の違反件数）	2 3	66.7%	2 3	66.7%	0 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

		元年度	2年度	3年度
業者向け講習会	開催回数	191	68	36
	受講者人数	6,484	1,940	1,090
消費者向け講習会	開催回数	58	3	3
	受講者人数	3,137	39	157
合計	開催回数	249	71	39
	受講人数	9,621	1,979	1,247

(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（6施設）

認証年月日	屋号	所在地	主な業種
令和3年6月8日	とらや 京都四 條南座店	京都市東山区四條通大和路西入 中之町198番地, 他	飲食店営業
令和3年6月16日	株式会社 京五山	京都市上京区今小路通御前通東入 西今小路町807番地	そうざい製造業, 菓子製造業
令和3年6月21日	宮田製菓本舗	京都市右京区太秦森ヶ前町 16番地	菓子製造業
令和3年6月30日	川勝總本家	京都市下京区大宮通五条上る上五 条町394番地	漬物製造業
令和3年10月11日	有限会社 紫野製 パン所	京都市北区紫野南舟岡町 85-22, 33, 34	飲食店営業
令和4年1月24日	北尾商事 北工場	京都市下京区西七条南西野町 13-1	菓子製造業, アイスクリーム製造業, 密封包装食品製造業, そうざい製造業

(7) 食品等自主回収（リコール）報告制度 報告件数（19件）

	着手報告受理日	製造者等	種別	回収理由
1	令和3年4月22日	製造者	菓子	アレルギー及び添加物表示欠落
2	令和3年5月27日	製造者	びん詰	アレルギー表示欠落
3	令和3年6月14日	販売者	そうざい	アレルギー表示欠落
4	令和3年6月25日	販売者	そうざい	アレルギー表示誤記
5	令和3年7月1日	販売者	そうざい	アレルギー表示誤記
6	令和3年7月5日	販売者	そうざい	アレルギー表示誤記
7	令和3年7月13日	販売者	そうざい	期限表示誤記
8	令和3年7月19日	販売者	調理パン	アレルギー表示欠落
9	令和3年9月9日	販売者	開きさんま	期限表示誤記
10	令和3年9月24日	販売者	お茶漬け	認可されていない添加物の使用
11	令和3年10月8日	製造者	山椒	期限表示欠落
12	令和3年10月14日	販売者	加工魚介類	保存方法誤記
13	令和3年10月14日	販売者	加工魚介類	保存方法誤記
14	令和3年10月14日	販売者	加工魚介類	保存方法誤記
15	令和3年10月14日	販売者	菓子	商品の変敗
16	令和3年10月30日	販売者	菓子	商品包装不良
17	令和3年11月16日	販売者	そうざい	商品包装不良
18	令和4年3月22日	販売者	菓子	期限表示誤記
19	令和4年3月24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2年度	令和3年度
発表会開催日	令和3年3月23日	令和4年3月14日 ～3月25日
発表課題	※7題	7題
出席者	20名	書面開催
研究実施期間	令和2年度通年	令和3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62回近畿食品衛生監視員研修会(令和3年8月末日 書面開催)
【擦式消毒法の適用量及び適用時間における手指衛生評価について】
【エコバッグに関する一般消費者の衛生意識調査及び汚染実態調査】
- ② 令和3年度全国食品衛生監視員研修会(令和3年11月24～26日 電子会議開催)
【擦式消毒法の適用量及び適用時間における手指衛生評価について】

イ 食品衛生業務担当者研修

研修名	開催日	受講者数
食中毒新任担当者研修	令和3年7月29日	8人
HACCP 新任担当者研修	令和3年10月5日	16人
違反不良食品・食中毒新任担当者研修	令和4年1月12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	京都府	—	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	大分県	—	書面開催
第62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3年6月14日	1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
令和3年度都道府県等食品表示担当者研修	消費者庁	令和3年6月24日	1人
EUの新たな動物用医薬品規制に係る事業者説明会	農林水産省	令和3年11月2日	1人
全国食品衛生監視員研修会(電子会議開催)	全国食品衛生監視員協議会, 厚生労働省	令和3年11月24～26日	1人
輸入食品監視指導連絡会	大阪検疫所	—	書面開催
自治体職員向け HACCP 研修会(オンライン開催)	公益社団法人 日本食品衛生協会	令和3年10月4日他	11人

対米食肉輸出認定施設指名検査員研修会	近畿厚生局	令和4年1月20日	12人
地方公共団体等食品安全担当職員研修会 (オンライン開催)	消費者庁	令和4年2月21日, 28日	2人

「第3期京都市食の安全安心推進計画(令和3年度～7年度)」に掲げる施策の取組状況について(令和3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	
			目標値/年	H22～R1平均値	令和3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にする。	重篤又は大規模食中毒事件数			1件
			0件	2件		
		食中毒の発生を減少させる。	食中毒発生件数			4件
			10件以下	13件		
	安全な食品の流通	市内で製造される食品の違反を減少させる。	抜き取り検査での違反件数(市内製造食品)			0件
			0件	2件		
			自主回収着手の届出件数			19件
			10件以下	20件		
	自主衛生管理の推進	HACCPに沿った衛生管理を定着させる。	HACCPに沿った衛生管理の定着率			13.0%
			100%	—		
安心できる食生活の実現	食の安全安心に関する理解の促進	多様な媒体で食の安全安心に関する情報を発信し、正しい情報を気軽に入手できる環境を整備する。	情報発信回数			60回
			60回以上	38回		
		講習会やイベントの参加者、ホームページやSNSの閲覧者等、食の安全安心情報の受け手の人数の増加を図る。	食の安全安心情報の受け手の人数			84,731人
	10万人以上		11,966人(講習会、イベント参加人数)			
		参加者の理解度を把握して、実施内容等を継続的に見直し、参加者の理解の促進を図る。	市民向けリスクコミュニケーション参加者の理解度			100%
100%	—					

【令和3年度】第3期京都市食の安全安心推進計画(計画期間:令和3年度～7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食品等事業者による自主衛生管理の推進	1	HACCPに沿った衛生管理の推進	令和3年度はHACCPに沿った衛生管理に関して7,053件の監視を実施し、施設に対して助言や指導等を行った。また、京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度で新規認証した施設は6施設あった。さらに、国等が開催するHACCPに関する研修会は本市職員が7回、延べ11名参加した。		
		2	多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組	令和3年度は「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、持ち帰り弁当販売重点監視を実施した。子ども食堂等の子どもの居場所が、支援を必要とする子どもや家庭を適切な機関につなぐ「気づきの窓口」となるよう、居場所への現地訪問や情報提供、相談支援の取組を行った。また市民や企業からの寄付を適切に寄付先へつなぐなどの支援等を行った。さらに各種関係団体と連携し、支援を必要とする子育て家庭に対し、「京都こども宅食プロジェクト」や「きょうと「こどもみらい笑顔便」」による食料等の配達支援を行った。		
		3	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。各保育施設における給食の調理について、食材の安全性の確認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、確認することで、更なる衛生管理の向上を図った。その他、令和3年6月の食品衛生法改正に伴い、衛生関連帳票類の見直しを行った。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、給食の安全性を確保した。		
		4	食物アレルギー対策の推進	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、保護者と連携し、医師の診断および指示に基づき、除去・代替食等の対応を行った。また、緊急時の適切な対応に向け、関係機関と連携し、安全な環境の整備に努めた。健康被害の未然防止を図るため、保護者の方に毎月配布する献立表には、使用食材を全て明示し、小麦、卵、乳製品等特定原材料を含む献立の一覧を記載した。また、加工食品についても、使用する原材料の一覧を各学校に配布するなど情報提供に努めた。		
		5	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19名を表彰した。		
	②生産から販売、消費に至るまでの安全性確保	②生産から販売、消費に至るまでの安全性確保	6	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、効果的かつ効率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。令和3年度は31,479許可施設に対し、延べ29,150回の監視指導を実施し、1,243検体に対し、33,149項目の検査を実施した。	
			7	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、事業者等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。	
			8	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・安心な農産物の生産の推進をするため、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る。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3年度末現在、JA京都市版GAP制度の承認取得数は117件であった。また、6件の残留農薬分析を実施した。	
			9	家畜衛生防疫対策の普及	「高病原性鳥インフルエンザ」や「豚熱」、「口蹄疫」などの家畜伝染病の予防を図るため、京都府と連携し、牛、豚、鶏、馬などの畜産農家の巡回指導や検査の実施、予防ワクチン接種などの家畜診療を行い、家畜防疫対策の普及を図った。令和3年度は、家畜飼養農家へ延べ165回の巡回指導を実施した。	
			10	地下水質の保全の推進	水質汚濁防止法に基づき、市内における地下水汚染について常時監視することで、地下水質の保全の推進を図った。令和3年度は、42件の検査を実施した。	
			11	水源から蛇口までの水質管理の強化	令和3年度は、令和2年度に策定した「水道水質検査計画」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。	
		③緊急時を想定した対策	③緊急時を想定した対策	12	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	中央卸売市場第一市場流通食品の安全・安心を確保するため、商品の保管温度及び衛生管理の点検を実施するとともに、食品衛生講習会を開催するなど自主的な衛生管理の促進を図った。また、令和3年9月の新水産物第1期オープンに際し、京都市場版の衛生管理基準(鮮魚部門版)を策定するとともに運用を開始したほか、令和4年度の第2期オープンに向けて同基準(塩干部門版)の策定に着手するなど、衛生管理水準の一層の向上に取り組んだ。京都中央卸売市場第二市場からの安全・安心な食品の流通の徹底を図るため、牛、豚の入荷から食肉の出荷に至るまでの業務において、HACCPに基づく衛生管理を実施した。令和3年度に第二市場から出荷された取扱頭数は牛12,967頭、豚18,883頭であった。第一市場では、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った。令和3年度は18,040件の監視を行い、274件の取去検査を行った。第二市場では、牛、豚についてと畜場で定めると畜検査を行い、検査に合格したもののだけが食用として流通するよう監視指導を行うとともに、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指導を行った。令和3年度は12,968頭の牛と18,951頭の豚と4頭のとく(子牛)にと畜検査を行い、9頭の牛にBSE(牛海綿状脳症)検査を実施した。
				13	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、流通食品の食品表示について監視指導を行うとともに、取去検査を実施し、添加物やアレルギー物質等の食品表示が適切に行われているかを確認した。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。食品表示制度の周知を図るとともに、流通食品について、食品表示基準に基づく栄養成分表示が適正に行われているか、定期的な確認を行った。「食の健康づくり応援店」事業の普及を図り、毎日の食生活から健康づくりに取り組むことができる環境整備を推進した。食品表示法に基づき市内の事業者等に対し、食品表示(品質事項)に係る調査等を実施し、食品表示に係る適正化を図った。 ・事業者等からの問い合わせ・回答 575件 ・事業者への任意調査 5件 ・食品表示ハトール 17事業者 ・買上調査 5件 ・啓発(未所相談等におけるリーフレットでの啓発30事業者、講習会の実施0回)
				14	健康食品の安全性確保	いわゆる健康食品について、健康保持増進効果等の表示・広告又は著しく人を誤認させる等の虚偽誇大表示について17件の是正指導を行った。
③緊急時を想定した対策	③緊急時を想定した対策	15	健康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。		
		16	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、広域事業に迅速に対応できるよう、関係機関との連携を図った。		

※ 数字 はリーディング事業

【令和3年度】第3期京都市食の安全安心推進計画(計画期間:令和3年度～7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食の安全安心に関する情報発信の充実	17	SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信	「みやこ健康・安全ねっと」及びフェイスブックにて、「おあがりス」のアカウントで、食の安全安心に関する情報等を計56回発信した。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へ配布を行った。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、公共交通機関の広告及び新聞に食の安全・安心情報に関する情報を掲載した。
		18	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。
	⑤リスクコミュニケーションの推進	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	令和3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。 R3実施状況 ○「動画で学ぼう！カンピロバクター食中毒」の公開 ○「京都市保健所手洗い動画」の公開 ・おあがりスと手をあらおう！（幼児・小学生(低学年)向け） ・おあがりスと手をあらおう！（小学生(中・高学年)向け） ・正しい手洗いちゃんと教えますムービー（保護者向け）
		20	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しての情報」等の普及啓発活動を実施した。 令和3年度は「食育セミナー」を61回実施し、延べ537名が参加し、「ふれあいファミリー食セミナー」を138回実施し、延べ925名が参加した。 地域に密着して食育活動を展開する「食育指導員」に対し、各区役所・支所の連絡会等の活動支援の一貫として、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について伝えた。 京都市営保育所では、子どもたちが京都ならではの食文化に慣れ親しむために、「おばんざい」を給食に取り入れた。 京都市立学校の給食では、毎月1回程度、和食推進の日を設定し、おばんざいや行事にちなんだ献立を提供するなど、和食推進の取組を進めた。また府内産米や京野菜など京都府産の食材を使用するとともに、小学校では、食材の歴史や資料について学習するなど、「地産地消(知産知消)」に取り組んだ。
		21	環境施策と連携した取組	飲食店から食べ残しの持ち帰りに関する相談があった場合には、温度管理の徹底等の適切な食品の取扱いについて助言を行った。 京都市内で発生する食品ロスの削減に向け、食べ残しゼロ推進店舗や消費者に、10月の食品ロス削減月間を中心とした啓発を実施した。(市政広報報(10月下旬)、市バス・地下鉄広告ポスター(10月)の掲示、食品スーパー等での街頭啓発キャンペーン等の実施、食べ残しゼロ推進店舗数:1,767件(令和4年3月末)) 「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、消費者団体や事業者等と連携して以下の取組を進めた。 ・「京・くらしの安心安全情報」による広報周知 ・市内公共施設、学校、商業施設、イベント、店舗、社員研修などにおける「エンカル消費」普及啓発動画、ポスター及びリーフレット等の活用 ・「エンカル消費」普及啓発ホームページ「みんなで、みんなに、いい消費。」及びSNSによる情報発信 ・消費者月間事業「「エンカル」消費で築く新しい日常」の開催(京都市・消費者団体共催) ・食品ロス削減月間におけるパネル展示 ・京都市と京都生活協同組合との「「エンカル消費」普及促進に係る連携に関する協定」の締結

※ 数字 はリーディング事業