

## 第39回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 令和6年6月20日（木）午前10時～午前11時30分

2 場 所 京都市消防局本部庁舎 7階 作戦室

3 次 第

(1) 開 会

(2) 京都市挨拶

(3) 諮 問 京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者の選定について

(4) 審 議 令和5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

(4) 報 告 京都市HACCP食の安全宣言届出制度の開始について

小林製薬の紅麹関連製品に係る健康被害事案を受けた本市の対応について

(5) 閉 会

### 配布資料

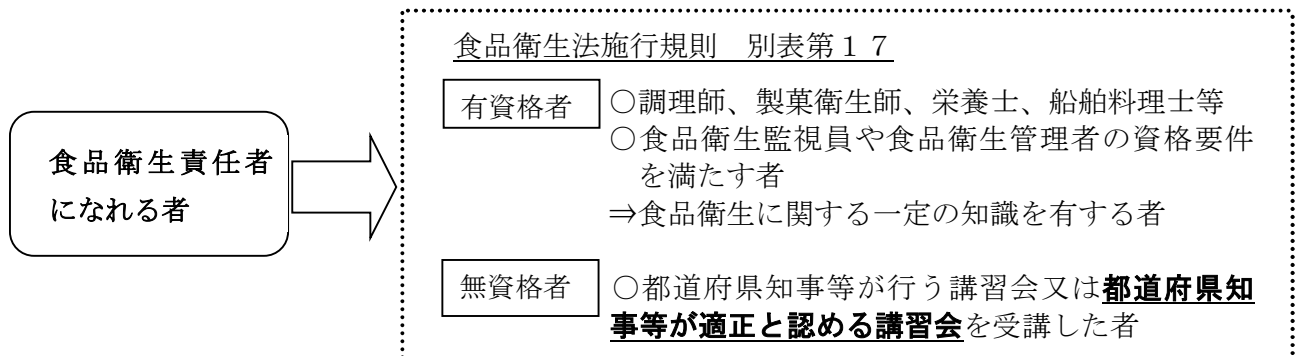
- 【資料1】京都市における食品衛生責任者養成講習会について
- 【資料2】令和5年度京都市食品衛生監視指導結果（案）
- 【資料3】「第3期京都市食の安全安心推進計画（令和3年度～7年度）」に掲げる施策の取組状況について
- 【資料4】（報道発表資料）京都市HACCP食の安全宣言届出制度がスタートします！
- 【資料5】小林製薬の紅麹関連製品に係る健康被害事案を受けた本市の対応について
  
- 【参考資料1】京都市食品衛生責任者養成講習会実施事業者の選定について（諮問書写し）
- 【参考資料2】京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例及び規則
- 【参考資料3】第3期京都市食の安全安心推進計画冊子

# 京都市における食品衛生責任者養成講習会について

## 1 食品衛生法に規定される食品衛生責任者について

- (1) 原則として、営業者は、食品衛生責任者を選任しなければならない。
- (2) 食品衛生責任者は**一定の資格等を要する**。
- (3) 食品衛生責任者は、自主的な衛生管理の推進の担い手であり、営業者の指示に従い衛生管理を行う。また、営業者に対し必要な意見を述べるよう努め、営業者はその意見を尊重しなければならない。

### <食品衛生責任者の資格等>



## 2 講習会を実施する事業者の選定について

市長が講習会を実施する法人（以下、「実施事業者」という。）を選定するにあたり、京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例第16条の規定により、市長は京都市食の安全安心推進審議会（以下、「審議会」という。）にその選定等を諮問する。また、市長は、審議会の答申を踏まえて、実施事業者を選定する。

《審議会への諮問及び答申の流れ》

**①本市は、審議会に対して、諮問する**

諮問事項 ・ 応募資格、評価基準について審議  
・ 応募のあった事業者の審査及び評価

**②審議会は、部会を設置し、諮問事項を審議する**

部会 ・ 部会長をはじめ5人の委員で構成  
・ 2回程度開催  
・ 審議結果を審議会に報告（実施事業者の審査・評価等）

**③審議会は、本市に答申する**

**④本市は、答申内容を踏まえて、実施事業者を選定する**

・ 選定結果の公表及び実施事業者の選定

### 【今後のスケジュール（案）】

令和6年	6月20日	第39回審議会開催（諮問）
	11月	第1回部会
	1月	第2回部会
	2月	答申

【関連規定】

○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 抜粋

第16条 食の安全安心推進計画の策定その他この条例の施行に関する重要事項及び食品衛生法施行規則別表第17第1号ロ(3)に規定する都道府県知事等が適正と認める講習会の選定について、市長の諮問に応じ、調査し、及び審議するとともに、当該事項について市長に対し、意見を述べるため、京都市食の安全安心推進審議会（以下「審議会」という。）を置く。

第20条 審議会は、特別の事項を調査し、及び審議させるため必要があると認めるときは、部会を置くことができる。

2 審議会は、その定めるところにより、部会の決議をもって審議会の決議とすることができる。

○京都市食品衛生法及び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の施行に関する規則 抜粋

第14条 部会は、会長が指名する委員及び臨時委員（以下「部会員」という。）をもって組織する。

2 部会ごとに部会長を置く。

3 部会長は、部会員のうちから、会長が指名する。

4 部会長は、その部会の事務を掌理する。

5 部会長に事故があるときは、あらかじめ部会長の指名する部会員がその職務を代理する。

○京都市食品衛生法等の施行に関する要綱 抜粋

第5条 省令別表第17第1号ロ(3)に規定する都道府県等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会（以下「養成講習会」という。）のうち、都道府県知事等が適正と認める講習会は、次のいずれかに該当するものとする。

(1) 市長が別に選定する法人その他の団体が実施する食品衛生責任者を養成するための講習会

(2) 他の都道府県知事等が行う講習会又は適正と認める講習会

(3) 前2号に掲げるもののほか、これに準ずるものとして市長が認める講習会

2 養成講習会の科目及び講習時間数は、次の各号に掲げるところとする。

(1) 食品衛生学 2. 5時間

(2) 食品衛生法 3時間

(3) 公衆衛生学 0. 5時間

(4) 確認試験

【食品衛生責任者養成講習会実績】

※受講者数はeラーニング講習修了者を含む。

開催年度	令和3	令和4	令和5
開催回数	20	17	16
受講者数	3,204	2,191	2,027

令和5年度  
京都市食品衛生監視指導結果

# 目 次

1	監視指導の結果	1
2	食品検査の結果	8
3	食中毒発生状況	10
4	リスクコミュニケーションの取組結果	12
5	食品等事業者自らが実施する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5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

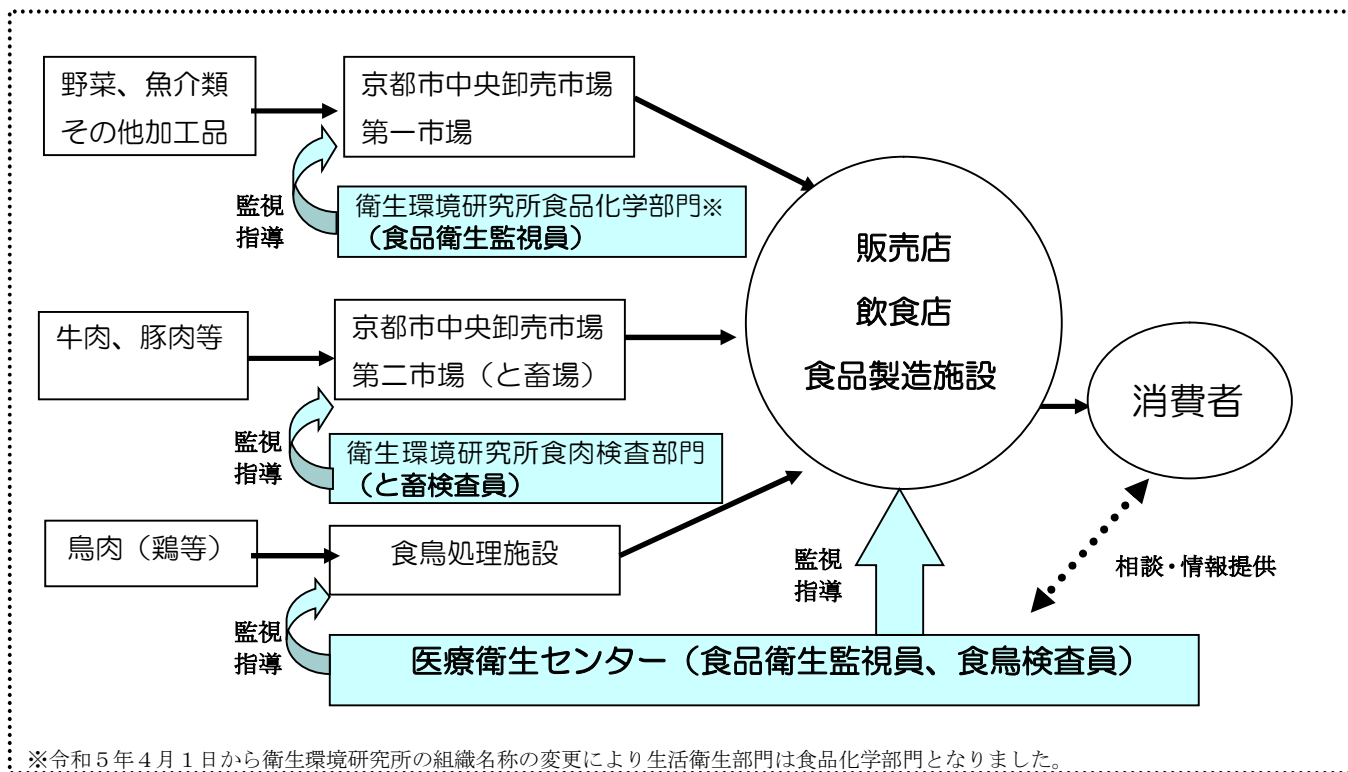
※ 本市では、市民の皆様へ、食の安全安心に関する取組に関心を持っていただきやすいよう、食の安全安心情報の発信媒体となる「食の安全安心啓発キャラクター」を作成するとともに、広く市民の皆様から親しんでいただけるよう、愛称を募集しました。

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。

## (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	165人	飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導
と畜検査員	18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

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推進をはじめとした、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。）

	令和3年度	4年度	5年度
営業許可施設数（施設）	31,479	31,137	32,133
延監視指導件数（件）	29,150	24,836	26,049
許可を要しない営業設数（施設）	11,426	8,035	8,404
延監視指導件数（件）	2,154	1,364	1,488

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については、衛生環境研究所食品化学部門の食品衛生監視員が、せり前に食用が禁止されている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。



- 営業許可施設数及び監視指導件数

	令和3年度	4年度	5年度
営業許可施設数（施設）	148	149	141
延監視指導件数（件）	18,040	14,483	15,611

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については、衛生環境研究所食肉検査部門のと畜検査員（獣医師）が、牛や豚の疾病の有無について確認を行い、検査に合格したものだけを食用として流通させました。また、併設されている食肉処理施設等に対し、食肉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。

また、当施設はアメリカや欧州連合（EU）を始めとした海外への輸出食肉認定施設であることから、輸出証明書の発行や認定施設に求められる検査の実施、国の査察（毎月）への対応を行いました。

- と畜検査数

		令和3年度	4年度	5年度
検査頭数	牛	12,968	12,766	13,535
	豚	18,951	19,017	19,902
	合計	31,919	31,783	33,437
全部廃棄 ※1	牛	26	23	32
	豚	41	11	4
	合計	67	34	36
一部廃棄 ※2	牛	10,646	10,800	11,598
	豚	15,611	16,015	16,809
	合計	26,257	26,815	28,407

※1 全部廃棄した主な理由は、牛では敗血症や尿毒症、豚では豚丹毒や膿毒症などです。

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

● BSEスクリーニング検査数

牛海綿状脳症特別措置法に基づき、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はBSE検査を実施しました。検査結果は全て陰性でした。

令和3年度	4年度	5年度
9	3	7

● 監視対象施設数及び監視指導件数

	令和3年度	4年度	5年度
対象施設数 (施設)	5	5	5
延監視指導件数 (件)	1,294	1,288	1,294

● 輸出食肉施設認定取得状況

輸出先国 (7カ国)	タイ、マカオ、アメリカ合衆国、シンガポール、EU (欧州連合)、香港、台湾
------------	---------------------------------------

● 輸出に係ると畜検査頭数及び食肉衛生証明書発行件数

	令和3年度	4年度	5年度
輸出対象と畜検査頭数	1,133	1,269	1,556
食肉衛生証明書発行件数	257	291	360

## エ 食鳥処理場対策

安全な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。

● 食鳥処理場施設数及び監視指導件数

	令和3年度	4年度	5年度
施設数 (施設)	90	89	82
延監視指導件数 (件)	163	87	58

### 【高病原性鳥インフルエンザが国内養鶏場で発生した場合】

家畜伝染病予防法に基づき、京都府（家畜保健衛生所）が、病原体の散逸防止を目的に、患者等の殺処分、農場の消毒、地域単位での移動制限等の措置を行います。生きた食鳥を処理する食鳥処理場において高病原性鳥インフルエンザが発生した場合は、本市（医療衛生センター）も連携して対応します。



● 食鳥処理場への緊急立入等調査（11月27日～11月30日）

佐賀県の養鶏場で高病原性鳥インフルエンザ事例が発生したことを受け、市内の食鳥処理事業者へ緊急立入調査等を実施し、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。

調査の結果、市内食鳥処理場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ないことを確認しました。

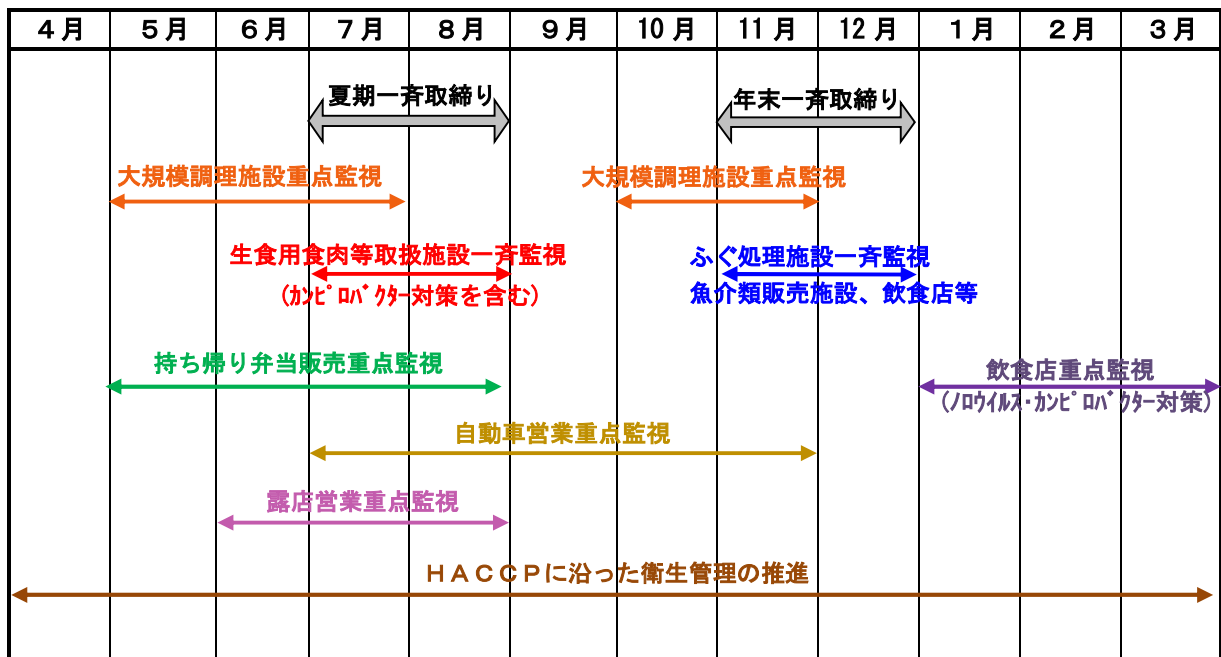


(3) 重点監視指導結果（監視指導結果の再掲）

年間を通じて 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。

また、集団給食施設や弁当調製所のような一度に大量の調理がなされる大規模調理施設については、食中毒が発生した場合に大きな事故につながる恐れがあるため、対象施設を定め重点的に監視指導を実施しました。食中毒が発生しやすい夏期及び食品の流通量が増加する年末は期間を定めて監視指導を実施しました。

さらに、令和4年10月から京都府との営業許可乗入れを開始した露店営業及び自動車営業についても、期間を定めて効果的な重点監視を行い、適切な衛生管理の徹底と食中毒の防止について指導を行いました。



ア 大規模調理施設重点監視（5月1日～7月31日及び10月2日～11月30日）

社会福祉施設、病院、学校等の集団給食施設及び大規模な弁当調製所や、修学旅行生を受け入れている宿泊施設について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、宿泊施設※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

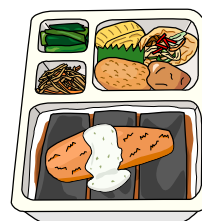


延監視指導件数
120

## イ 路上及び店頭弁当販売に対する重点監視（5月1日～8月31日）

路上や店頭で販売される弁当（以下「路上弁当」という。）は、製造してから喫食までの時間が長く、特に、夏期においては気温や湿度の影響から食中毒発生の可能性が高まります。

そこで、路上販売における弁当の取扱状況や適正な表示の確認を行い、弁当調製所への監視指導も実施しました。



### (ア) 調査対象

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>

- ・販売時の適正な衛生管理(温度管理等)
- ・適正な表示

#### <店頭弁当販売者>

- ・販売時の適正な衛生管理(温度管理等)

#### <路上弁当調製所>

- ・調製時の衛生管理の徹底
- ・適正な表示

	延監視指導件数		施設数	延監視指導件数
路上及び店頭弁当販売者	32			
路上弁当調製所		11		11

## ウ 露店営業に対する重点監視（6月1日～8月31日）

夏期には祇園祭をはじめとした大規模な祭りや食品提供を伴うイベントが多く開催され、多数の露店が出店していますが、露店営業は屋外で食品を取扱うため、異物混入のリスクや食中毒発生のリスクが高まります。

そこで、市内で開催されている大規模な祭りやイベントを中心に、適切な衛生管理・食品の提供がなされているか監視指導を実施するとともに、食中毒予防啓発を行いました。



### (ア) 調査対象

露店営業者

### (イ) 主な監視指導内容

- ・適正な営業許可取得の確認
- ・適切な食品の取扱い
- ・食中毒予防啓発

	延監視指導件数
露店営業	550
上記のうち祇園祭での露店営業	424

## エ 自動車営業に対する重点監視（7月3日～11月30日）

ここ数年、新型コロナウイルス感染症対策により屋外で営業する自動車営業許可件数が増加しており、提供メニューも多様化しています。

そこで、屋外での食品取扱で食中毒のリスクが高まる夏期や、イベントが多く開催される秋期において、キッチンカーが出店するイベントや学園祭等を中心に、適切な衛生管理・食品の提供がなされているか監視指導を実施するとともに、食中毒予防啓発を行いました。

### (ア) 調査対象

自動車営業者

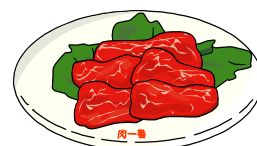
### (イ) 主な監視指導内容

- ・適正な営業許可取得の確認
- ・適切な食品の取扱い
- ・食中毒予防啓発

	延監視指導件数
自動車営業	118

**オ 生食用食肉等取扱施設一斉監視（7月3日～8月31日）**

牛の生食用食肉（ユッケ、たたきなど）は、特定の細菌検査で陰性であることが規格基準で定められており、保健所が取扱いを認めた施設でしか、その加工又は調理が認められていません。また、牛の肝臓及び豚肉は、生食用として販売・提供することは法律で禁止されています。



一方で、鳥肉の生食は法令で規制されておらず、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、牛肉や鳥肉を処理加工、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、食肉を生食用として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

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、安全な食肉の提供しました。

延監視指導件数
227 (うち、生食用食肉取扱施設 123)

**カ 夏期一斉取締り（7月3日～8月31日）**

夏期に発生しやすい食中毒等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		
	延監視指導件数	うち指導件数 (表示以外)	うち指導件数 (表示)
許可を要する営業施設	4,128	57	14
許可を要しない営業施設	207	8	2

※指導事項：施設等の衛生的な管理、適切な食品表示の実施等

**キ ふぐ処理施設一斉監視（11月1日～12月28日）**

ふぐによる食中毒を防止するため、ふぐが流通する冬期に、ふぐ処理施設等を対象に、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（魚介類販売店、飲食店）、未処理ふぐ販売施設（魚介類販売店）



(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
167

ク 年末一斉取締り（11月6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		
	延監視指導件数	うち指導件数 (表示以外)	うち指導件数 (表示)
許可を要する営業施設	3,638	42	8
許可を要しない営業施設	222	9	9

※指導事項：適切な表示の実施や衛生的な手洗いの励行等

ケ 飲食店重点監視（1月4日～3月29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
3,043



## 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、衛生環境研究所食品化学部門及び食肉検査部門の食品衛生監視員等が1,189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：33,569項目）。

#### ア 令和5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 検査食品数及び食品衛生法、食品表示法違反事例（1件）

	令和3年度	4年度	5年度
検査食品数	1,243	1,133	1,189
違反件数	0	5	1

《違反状況の詳細》

違反食品	違反内容	本市の対応
土産物そうざい	表示に記載のない添加物の検出（基準値以下）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造者に対し、添加物の使用状況を確認</li> <li>・再発防止を指導</li> </ul>

### (2) 輸入食品の検査状況（再掲）

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。

	輸入食品数	全検体（項目）に対する輸入食品の割合
検体数	181	15.2%
違反件数	0	—

### (3) 社会情勢に応じた食品検査の実施（再掲）

#### ア 京の食文化を代表する和食及び和菓子の収去検査

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検査を実施しました。

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	282	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒菌</li> <li>・アレルギー物質 等</li> </ul>	違反・不良食品なし
和菓子	70	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒菌</li> <li>・アレルギー物質 等</li> </ul>	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、改正前食品表示基準（※）で表示が義務付けられていた7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
そうざい、和菓子、乳児用食品等	210 検体	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生	陽性：0 検体

※令和5年3月9日に食品表示基準の一部が改正され、「くるみ」が特定原材料に追加されたため、食品表示法で表示が義務付けられる品目が7品目から8品目となりました。

（「くるみ」の表示義務に対する経過措置期間は、令和7年3月31日まで）

## （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、魚、加工食品等について、合計60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	
京都市中央卸売市場第一市場における農産物※ （ニンジン、コマツナ、キャベツなど）	33	0	33
京都市中央卸売市場第一市場における水産物※ （カレイ、ヒラメ、スズキなど）	12	0	12
市内小売店で販売されている加工食品等※ （乳幼児食品など）	15	0	15
合計	60	0	60

※ 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

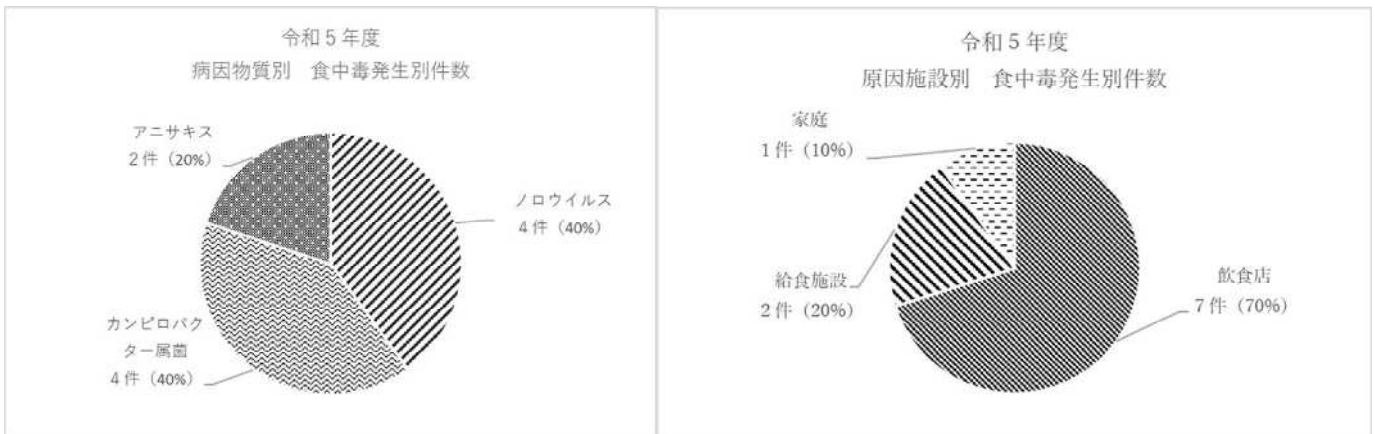
#### (1) 令和5年度の発生状況

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251件でした。調査の結果、そのうち24件は、本市（10件）及び他の自治体（14件）において食中毒事件と断定されました。残りの227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。

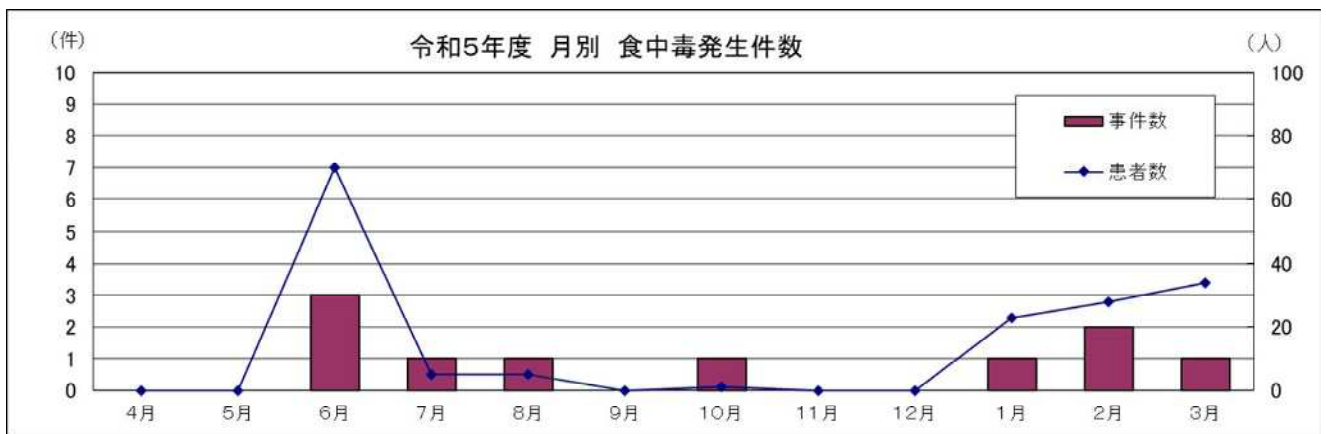
本市が断定した食中毒事件10件について病因物質別にみると、ノロウイルス食中毒は4件、カンピロバクター食中毒は4件でした。

ノロウイルス食中毒では、4件全てでノロウイルスを保有していた調理従事者が食品を汚染したこと、また、カンピロバクター食中毒では、4件中3件が「鳥刺し」など生の鶏肉又は加熱不十分な鶏肉を提供したことが原因と考えられました。

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



また、食中毒の発生件数を月別にみると、夏期と冬期に発生が集中しており、特に1～3月に発生した4件は全てノロウイルスによるものでした。



#### (2) 近年の傾向

近年の発生傾向として、カンピロバクターやノロウイルスによる食中毒が多くを占めており、令和5年度においても、これら2つの病因物質による食中毒が全体の80%を占めていました。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見られ、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多く見られます。

令和5年度は、新型コロナウイルス感染症が5類感染症に移行され、外食の機会が増えた影響もあり、前年度に比べて食中毒の発生は増加しました。

#### ア ノロウイルス食中毒

令和5年度は4件（患者数85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。

#### イ カンピロバクター食中毒

令和5年度は4件（患者数79人）の発生がありました。病因物質別の食中毒事件数では、毎年上位を占めることが多く、令和5年度においてもノロウイルスと共に京都市内で最も多く発生した食中毒となりました。

#### ウ 寄生虫（アニサキス等）

令和5年度は2件（いずれもアニサキス）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3年度から令和5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5年度	ノロウイルス（4件、85人）	カンピロバクター（4件、79人）	寄生虫（2件、2人）
令和4年度	寄生虫（2件、7人）	植物性自然毒（1件、12人）	腸管出血性大腸菌O157（1件、10人）
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）

※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。

### （3）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	令和3年度		4年度		5年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	66	0	64	1	43	0
糞便・吐物その他排泄物	206	0	179	0	163	0
器具、手指等ふきとり液	138	0	208	0	159	0
その他	0	0	0	2	0	0
合計	410	0	451	3	365	0

#### 【トピック1】令和5年度に発生した食中毒事例

6月に市内の保育施設において、施設で調理された給食を喫食した118人中62人が、下痢、発熱、腹痛等の症状を訴えた。調査の結果、患者15人の便からカンピロバクター属菌が検出されたため、同菌を原因とする食中毒と断定した。

当日の給食には鶏肉を使用したメニューがあったものの、調査の結果、鶏肉の加熱が不十分であった可能性は低く、鶏肉に付着していたカンピロバクター属菌が同時に調理されていた別のメニュー（和え物）を二次汚染した可能性が高いと考えられた。

#### 【トピック2】食中毒届出のオンライン受付の開始

令和5年12月から、市民や医師からの食中毒の届出方法として、これまでの電話連絡に加え、新たに「発生連絡フォーム」を活用したオンライン受付を開始した。これにより、保健所は届出内容をいち早く把握し、感染症担当とも連携した迅速な対応が可能となった。

＜令和5年度オンライン受付件数＞22件



## 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5年度は、講習会案内及び実施結果、時期に合わせた食中毒予防の啓発メッセージなど、61件を発信しました。



Facebook  
二次元コード



啓発動画  
二次元コード



### (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5年度実績：117回、3,275人参加）

また、食品衛生に関する新たな知見を習得するための各種動画を作成配信しており、事業者の営業許可更新の手続き時に動画視聴を案内しました。

### (3) 参加型リスクコミュニケーション

地域住民のニーズや食中毒発生状況を踏まえ、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）

学園祭等で食品を取扱う学生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：164人



#### ●食中毒に係るシンポジウム（再掲）

「大学のまち・学生のまち京都」の特色を踏まえ、京都大学において学生等を主な対象としたシンポジウムを開催しました。食中毒に関する基礎講習に加え、保健所職員による患者調査の実演を行うことで、食中毒被害に遭遇した場合の正しい対処について理解を深めていただきました。

参加者数：68人



#### (4) 食品衛生月間の取組（「食の安全安心推進の日」の取組）

厚生労働省では、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進するため、8月の1ヶ月間を「食品衛生月間」と定めています。

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5年度は（一社）京都市食品衛生協会と連携し、全市一斉の食中毒予防街頭啓発を実施するとともに、市民しんぶんや電光掲示板、SNS等による啓発活動も行いました。

##### ア 全市一斉の街頭啓発

8月1日に伏見大手筋商店街において、京都市長や京都市会議長・副議長とともに市民の皆様及び食品関係事業者に対して食中毒予防の標語入り絆創膏を配布し、食中毒予防の街頭啓発を行いました。また、伏見大手筋商店街以外にも市内17か所において同様に食中毒予防の街頭啓発を実施しました。



##### イ 市民しんぶんへの記事掲載

市民しんぶん（全市版）8月1日号に食中毒予防に関する記事を掲載しました。

##### ウ 電光掲示板等による啓発

京都駅前設置された電光掲示板や市役所内に設置されているテレビモニターにおいて食中毒予防啓発を行いました。



##### エ SNSを用いた啓発

京都市の公式SNS（facebook、Twitter、LINE）や学生向けスマートフォンアプリ（kyo-dent）、メール配信サービス「みやこ健康・安全ねっと」等を活用し、食中毒予防に関する記事を投稿、配信しました。



## 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
81	1,907

#### ●施設への立入時での指導件数（再掲）

実施施設数
6,760

### (2) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の活用と新届出制度「京都市 HACCP 食の安全宣言」の創設

「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」（以下、「市認証制度」という）は、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本市独自の認証制度です。

認証取得施設数 （令和6年3月31日現在）	うち令和5年度取得施設数
137	9

また、HACCP に沿った衛生管理が制度化されたことを受け、小規模な事業者も取り組みやすく、市認証制度に代わる新たな届出制度として、「京都市 HACCP 食の安全宣言」を創設しました（令和6年4月開始）。

なお、新届出制度開始に伴い市認証制度は、認証期限満了の施設から順次新制度へ移行していきます。

● 行政区別 認証取得施設数

行政区	施設数
北 区	11
上京区	10
左京区	4
中京区	11
東山区	9
山科区	3
下京区	30

行政区	施設数
南 区	11
右京区	17
西京区	5
伏見区	18
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	32
菓子製造業	32
アイスクリーム製造業	2
乳類販売業	8
食肉処理業	12
食肉販売業	8
食肉製品製造業	2
魚介類販売業	7
食品の冷凍又は冷蔵業	6
清涼飲料水製造業	1

業 種	施設数
ソース類製造業	3
酒類製造業	5
豆腐製造業	2
そうざい製造業・複合型そうざい製造業	21
密封包装食品製造業	2
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	19
その他の食料品製造・加工業	7
合 計	※181

※ 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

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することが法律で義務付けられました。

なお、令和5年度に本市が受理した報告件数は32件で、回収理由は期限表示誤記やアレルギー表示の欠落が多く、届出事業者には当該品の速やかな回収と再発防止について指導を行いました。

（全国で届出された自主回収情報については、厚生労働省の「食品衛生申請等システム」のページから確認することができます。）

## 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。

### ●厚生労働省等の外部機関が行う研修会への参加実績

参加回数	延べ参加人数
35回	117人

### ●若手食品業務担当者への研修及び外部研修参加に係る伝達研修実施回数

実施回数	延べ参加人数
29回	283人

## 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 改正食品衛生法に基づく営業届出施設数及び延監視指導件数
  - エ 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）
  - オ 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）
- (2) 食中毒発生状況
  - ア 月別 食中毒発生状況
  - イ 病因物質別 食中毒発生状況
  - ウ 原因施設別 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
- (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主な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

	施設数	延監視指導件数	
	(6年3月末)		
飲食店営業（※別添に内訳）	12,016	1,055	
菓子製造業	1,274	117	
乳製品製造業	9	1	
魚介類販売業	225	54	
魚介類せり売り業	0	0	
魚肉ねり製品製造業	7	1	
食品の冷凍又は冷蔵業	35	5	
缶詰又はびん詰食品製造業	36	3	
喫茶店	喫茶店	98	7
	自動車による喫茶店	15	0
	臨時喫茶店	7	0
	自動販売機	550	98
	小計	670	105
あん類製造業	2	0	
アイスクリーム類製造業	134	14	
食肉処理業	63	32	
食肉販売業	234	34	
食肉製品製造業	8	2	
乳酸菌飲料製造業	0	0	
食用油脂製造業	2	1	
みそ製造業	13	0	
しょうゆ製造業	7	0	
ソース類製造業	23	2	
酒類製造業	26	2	
豆腐製造業	40	7	
納豆製造業	7	0	
めん類製造業	41	3	
そうざい製造業	476	55	
添加物製造業	6	2	
清涼飲料水製造業	12	0	
氷雪製造業	1	0	
合計	15,367	1,495	

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
		(6年3月末)	
飲食店営業(※別添に内訳)	5,669	13,210	6,758
調理の機能を有する 自動販売機	40	105	64
食肉販売業	88	283	134
魚介類販売業	71	365	10,040
魚介類せり売り業	0	4	487
食肉処理業	35	92	1,108
菓子製造業	433	1,461	495
アイスクリーム製造業	16	49	18
乳製品製造業	2	6	2
清涼飲料水製造業	4	27	6
食肉製品製造業	6	25	9
水産製品製造業	11	55	4,708
氷雪製造業	1	4	2
液卵製造業	0	2	0
食用油脂製造業	3	6	4
みそ又はしょうゆ製造業	4	14	7
酒類製造業	11	32	12
豆腐製造業	4	34	12
納豆製造業	0	3	1
麺類製造業	14	51	17
そうざい製造業	174	632	221
複合型そうざい製造業	0	4	0
冷凍食品製造業	5	25	7
複合型冷凍食品製造業	0	2	0
漬物製造業	62	135	73
密封包装食品製造業	25	107	34
食品の小分け業	11	27	333
添加物製造業	2	6	2
合計	6,691	16,766	24,554

※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）

		施設数	延監視指導件数
		(6年3月末)	
一般飲食	総合食堂	12	2
	和食	2,579	255
	すし	294	18
	めん類	571	45
	洋食	1,500	131
	喫茶	594	37
	中華	407	36
	料理店	46	3
	社交飲食	3	0
	小計	6,006	527
軽飲食	社交軽食	1,721	72
	喫茶軽食	1,308	106
	軽食	1,191	118
	小計	4,220	296
調理施設	弁当調製所	353	57
	仕出屋	51	5
	給食	390	52
	そう菜調理	420	85
	小計	1,214	199
露店飲食		197	11
臨時飲食			
宿泊施設	ホテル	150	14
	旅館	201	7
	団体旅館	28	1
	小計	379	22
計		12,016	1,055



※ 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
			(6年3月末)	
一般飲食	総合食堂	7	18	8
	和食	833	2,193	970
	すし	72	208	91
	めん類	121	369	147
	洋食	509	1,418	586
	喫茶	241	677	269
	中華	139	357	154
	料理店	1	21	1
	社交飲食	1	2	1
	小計	1,924	5,263	2,227
軽飲食	社交軽食	664	1,975	697
	喫茶軽食	646	1,642	678
	軽食	685	1,448	729
	小計	1,995	5,065	2,104
調理施設	弁当調製所	157	331	196
	仕出屋	5	64	9
	給食	176	479	223
	そう菜調理	145	433	198
	小計	483	1,307	626
露店飲食		726	1,239	1,175
臨時飲食		448	78	522
宿泊施設	ホテル	54	153	63
	旅館	35	95	36
	団体旅館	4	10	5
	小計	93	258	104
計		5,669	13,210	6,758

ウ 改正食品衛生法に基づく営業届出施設数及び延監視指導件数  
 (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
		(6年3月末)	
魚介類販売業(包装魚介類)	6	494	12
食肉販売業(包装食肉)	13	612	11
乳類販売業	19	1,396	21
氷雪販売業	0	28	0
コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	193	1,263	8
弁当販売業	14	39	0
野菜果物販売業	20	177	840
米穀類販売業	5	69	3
通信販売・訪問販売による販売業	5	17	0
コンビニエンスストア	54	578	25
百貨店、総合スーパー	33	285	109
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。)	70	646	2
その他の食料・飲料販売業	226	1,694	159
添加物製造・加工業 (規格が定められた添加物を除く)	0	5	0
いわゆる健康食品の製造・加工業	0	8	0
コーヒーの製造・加工業(飲料の製造を除く。)	61	151	0
農産保存食料品製造・加工業	1	13	1
調味料製造・加工業	4	21	0
糖類製造・加工業	0	0	0
精穀・製粉業	0	7	0
製茶業	9	22	1
海藻製造・加工業	2	6	2
卵選別包装業	0	3	0
その他の食料品製造・加工業	21	104	3
行商	16	41	3
集団給食施設	23	512	25
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)	0	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	2	0
その他	9	73	251
計	805	8,288	1,476

工 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）

	3年度		4年度		5年度	
	施設数 (4年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (5年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (6年3月末)	監視指導 延件数
飲食店営業	17	84	16	64	10	35
菓子製造業	1	6	1	2	1	0
魚介類販売業	23	11,807	7	3,602	6	20
魚介類せり売り業	2	724	0	494		
食品の冷凍又は冷蔵業	1	20	1	0	1	0
喫茶店	18	48	10	21	4	24
乳類販売業	0	4				
食肉処理業	2	15	2	10	0	6
食肉販売業	3	27	2	13	0	5
そうざい製造業	11	35	6	25	4	20
氷雪製造業	0	2				
計	78	12,772	45	4,231	26	110

オ 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）

		4年度		5年度	
		施設数 (5年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (6年3月末)	監視指導 延件数
営業許可	飲食店営業	6	27	10	23
	調理の機能を有する 自動販売機	5	4	6	21
	食肉販売業	1	3	3	9
	魚介類販売業	56	9,614	56	9,931
	魚介類せり売り業	4	526	4	487
	食肉処理業	1	3	2	6
	水産製品製造業	26	63	28	4,694
	氷雪製造業	1	3	1	1
	そうざい製造業	2	4	2	8
	食品の小分け業	2	5	3	321
	小計	104	10,252	115	15,501
営業届出	魚介類販売業 (包装魚介類)	1	103	1	5
	食肉販売業 (包装食肉)	1	3	1	4
	乳類販売業	4	13	4	11
	コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置)	1	1	1	1
	野菜果物販売業	70	840	70	840
	米穀類販売業	1	3	1	2
	その他食料・飲料販売業	34	90	34	134
	その他の食料品製造 ・加工業	1	2	1	1
	その他	4	2	4	7
小計	117	1,057	117	1,005	
計		221	11,309	232	16,506

(2) 食中毒発生状況

ア 月別 食中毒発生状況

発生月	3年度		4年度		5年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	0	0	2	13	0	0
5月	0	0	0	0	0	0
6月	1	46	0	0	3	70
7月	0	0	0	0	1	5
8月	0	0	1	6	1	5
9月	0	0	0	0	0	0
10月	0	0	0	0	1	1
11月	0	0	1	7	0	0
12月	1	62	0	0	0	0
1月	0	0	0	0	1	23
2月	1	12	0	0	2	28
3月	1	5	1	10	1	34
合計	4	125	5	36	10	166

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		3年度	4年度	5年度
年度総事件数	(件)	4	5	10
年度総患者数	(人)	125	36	166
細菌				
サルモネラ	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
黄色ブドウ球菌	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
病原大腸菌	(件)	0	1	0
	(人)	0	10	0
	原因	O157VT2		
ウエルシュ	(件)	1	0	0
	(人)	46	0	0
カンピロバクター	(件)	1	0	4
	(人)	12	0	79
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
ウイルス				
ノロウイルス	(件)	1	1	4
	(人)	62	7	85
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
寄生虫	(件)	1	2	2
	(人)	1	7	2
	原因	クドア(1)	アニサキス(1) クドア(1)	アニサキス(2)
その他	(件)	0	1	0
	(人)	0	12	0
	原因	自然毒 植物性 〔(スイセン類) (1)〕		

### ウ 原因施設別 食中毒発生状況

		3年度	4年度	5年度
飲食店	発生件数	1	3	7
	患者数	5	14	80
製造所	発生件数	0	0	0
	患者数	0	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	0	2
	患者数	62	0	85
販売店	発生件数	0	0	0
	患者数	0	0	0
その他	発生件数	0	1	1
	患者数	0	12	1
不明	発生件数	2	1	0
	患者数	58	10	0

### (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			
	3年度	4年度	5年度	3年度	4年度	5年度	
魚介類	112	121	101	2,268	2,268	2,206	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	0	8	6	0	16	12
	冷凍直前加熱された加熱後摂取冷凍食品	0	8	7	0	538	539
	冷凍直前未加熱の加熱後摂取冷凍食品	2	26	27	4	1,270	1,279
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0
魚介類加工品（缶詰・びん詰を除く）	48	57	67	254	296	274	
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	207	212	246	4,537	4,510	5,104	
牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査	0	0	0	0	0	0	
乳製品	16	19	17	142	166	251	
乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む）	0	1	0	0	6	0	
アイスクリーム類・氷菓	14	4	4	28	8	8	
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	21	30	19	1,438	1,430	1,393	
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	308	235	233	21,798	21,307	21,095	
菓子類	221	136	149	846	551	680	
清涼飲料水	16	6	12	24	6	16	
酒精飲料	20	10	20	80	40	80	
缶詰・びん詰食品	17	19	24	37	32	42	
その他の食品	233	214	251	1,685	1,626	566	
器具及び容器包装	8	27	6	8	45	24	
合計	1,243	1,133	1,189	33,149	34,115	33,569	

(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	296
残留農薬	野菜、果物	7,923
抗生物質・合成抗菌剤	エビ、肉類	510
アレルギー物質	加工食品	30
遺伝子組換え DNA	トウモロコシ	6
麻痺性貝毒、下痢性貝毒	二枚貝	2
成分規格	冷凍食品、チーズ、非加熱食肉製品等	49
食中毒菌	魚介類、加工食品	31
その他	器具、容器包装	8
合計		8,855

イ 全体件数に占める輸入食品の割合（再掲）

	3年度		4年度		5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）	153 1,243	12.3%	180 1,133	15.9%	181 1,189	15.2%
輸入食品の検査項目数 （全検査項目数）	6,576 33,149	19.8%	8,514 34,115	25.0%	8,855 33,569	26.4%
輸入食品の違反件数 （全体の違反件数）	0 0	-	0 0	-	0 0	-

(5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況

		3年度	4年度	5年度
業者向け講習会	開催回数	36	67	97
	受講者人数	1,090	1,515	2,445
消費者向け講習会	開催回数	3	12	20
	受講者人数	157	509	830
合計	開催回数	39	79	117
	受講者人数	1,247	2,024	3,275

(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（9施設）

認証年月日	屋号	所在地	主な業種
令和5年10月6日	株式会社大安 亀岡工房	京都府亀岡市篠町夕日ヶ丘四 丁目3番地1	漬物製造業
令和5年11月29日	マツイ青果食品株式会 社	京都市下京区西七条石井町8 -1	その他の食料品 製造・加工業
令和6年1月5日	鉄板焼 五山望	京都市下京区烏丸通塩小路下 ル東塩小路町901 ホテルグランヴィア京都 16F	飲食店営業
令和6年1月5日	ビューアンドダイニン グ コトシエール	京都市下京区烏丸通塩小路下 ル東塩小路町901 ホテルグランヴィア京都 16F	飲食店営業
令和6年1月5日	和食 浮橋	京都市下京区烏丸通塩小路下 ル東塩小路町901 ホテルグランヴィア京都 3F	飲食店営業
令和6年1月11日	ヴィスキオ ガーデン	京都市南区東九条上殿田町4 4番地1 ホテルヴィスキオ京都 by GRANVIA 1F	飲食店営業

令和6年2月22日	株式会社 尾道屋	京都市下京区花屋町通櫛笥東入裏片町190番地	飲食店営業
令和6年2月29日	京都食肉市場株式会社 (牛部分肉加工室)	京都市南区吉祥院石原東之口町2番地 京都市中央卸売市場第二市場構内	食肉処理業
令和6年2月29日	京都食肉市場株式会社 (牛内臓処理室)	京都市南区吉祥院石原東之口町2番地 京都市中央卸売市場第二市場構内	食肉処理業

(7) 食品等自主回収(リコール)報告制度 報告件数(32件)

	届出日	製造者等	種別	回収理由
1	令和5年4月21日	販売者	洋生菓子	期限表示誤記
2	令和5年5月29日	製造者	そうざい	アレルギー表示欠落
3	令和5年6月2日	製造者	そうざい	アレルギー表示欠落
4	令和5年6月22日	加工者	牛肉	その他
5	令和5年7月4日	製造者	米菓	期限表示誤記
6	令和5年7月14日	販売者	そうざい	期限表示誤記
7	令和5年7月21日	販売者	レトルトカレー	異物混入
8	令和5年7月24日	販売者	茶葉	期限表示誤記
9	令和5年7月24日	製造者	そうざい	アレルギー表示欠落
10	令和5年7月28日	製造者	弁当	アレルギー表示欠落
11	令和5年8月1日	製造者	そうざい	アレルギー表示欠落
12	令和5年8月7日	製造者	菓子類	アレルギー表示欠落
13	令和5年9月1日	販売者	そうざい	その他
14	令和5年9月4日	製造者	そうざい	期限表示誤記
15	令和5年9月22日	販売者	菓子類	アレルギー表示欠落
16	令和5年9月26日	販売者	菓子類	期限表示誤記
17	令和5年9月29日	加工者	豚肉	期限表示誤記
18	令和5年10月19日	加工者	ちりめんじゃこ	異物混入
19	令和5年10月23日	製造者	味噌	期限表示誤記
20	令和5年10月25日	販売者	洋菓子	アレルギー表示欠落
21	令和5年10月27日	製造者	和菓子	期限表示誤記
22	令和5年10月30日	製造者	納豆	期限表示誤記
23	令和5年11月2日	製造者	ようかん	その他
24	令和5年11月6日	販売者	洋菓子	アレルギー表示欠落
25	令和5年11月8日	製造者	洋菓子	期限表示誤記
26	令和5年12月21日	加工者	ちりめんじゃこ	異物混入
27	令和5年12月28日	製造者	和菓子	期限表示誤記
28	令和6年1月23日	販売者	洋菓子	期限表示誤記
29	令和6年2月28日	製造者	和生菓子	アレルギー表示欠落
30	令和6年3月25日	製造者	清酒	その他
31	令和6年3月25日	製造者	味噌	その他
32	令和6年3月26日	製造者	加工魚介類	その他

(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3年度	令和4年度	令和5年度
発表会開催日	令和4年3月14日 ～3月25日	令和5年3月20日	令和6年2月8日
発表課題	7題	7題 ※	7題
出席者	書面開催	16名	17名
研究実施期間	令和3年度通年	令和4年度通年	令和5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	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64回近畿食品衛生監視員研修会(令和5年8月24～25日)  
【子育て支援施設における有毒植物による食中毒事件を受けて実施したリスクコミュニケーション事業について】  
【カンピロバクター菌株におけるギランバレー症候群関連遺伝子の保有状況調査及び新規型別法の検討】
- ② 令和5年度全国食品衛生監視員研修会(令和5年10月19～20日)  
【子育て支援施設における有毒植物による食中毒事件を受けて実施したリスクコミュニケーション事業について】

イ 食品衛生業務担当者研修

研修名	開催回数	延べ受講者数
食品衛生業務新任担当者研修	7回	46人
食中毒対応業務 事例研修	2回	16人
「HACCPに基づく衛生管理」に係る基礎研修	1回	14人
微生物検査業務研修	2回	11人
食肉検査業務研修	14回	169人
外部研修に係る伝達研修	3回	27人

ウ 厚生労働省等が行った主な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
独立食肉処理施設で処理された食肉の輸出に係る説明会	厚生労働省	令和5年5月23日	3人
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	令和5年5月25日	1人
近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議	滋賀県	令和5年5月25日	1人
全国食品衛生主管課長連絡協議会第36回通常総会	全国食品衛生主管課長連絡協議会	令和5年6月2日	1人
食肉検査研修	国立保健医療科学院	令和5年6月12～7月7日	1人
令和5年度都道府県等食品表示担当者研修(オンライン開催)	消費者庁	令和5年7月6～7日	1人
第64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	令和5年8月24～25日	18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	令和5年8月25日	6人
対米等牛肉輸出に係る関係県会議	北海道	令和5年10月12～13日	2人
全国食品衛生監視員研修会	全国食品衛生監視員協議会、厚生労働省	令和5年10月19～20日	1人



食品表示関係法制度研修会（オンライン参加）	近畿地域食品表示連絡会議事務局	令和5年12月7日	1人
輸入食品監視指導連絡会	大阪検疫所	令和6年1月19日	1人
HACCPシステムに係る講習会	和歌山県	令和6年2月5～7日	3人
登録検査機関及び食品衛生検査施設向け講習会	近畿厚生局	令和6年2月14日	4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6年2月16日	12人
自治体職員向け HACCP 研修会（eラーニング研修）	公益社団法人日本食品衛生協会	—	2人
食品安全行政講習会（動画視聴）	厚生労働省	—	1人
地方公共団体等食品安全担当職員研修会（録画視聴）	消費者庁	—	1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5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	令和4年度	令和5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					
			0件	2件	1件	0件	1件	
		食中毒の発生を減少させる。	食中毒発生件数					
			10件以下	13件	4件	5件	10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。	抜取り検査での違反件数(市内製造食品)					
				0件	2件	0件	5件	1件
			自主回収着手の届出件数					
				10件以下	20件	19件	26件	32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					
			100%	—	59.5%	66.3%	95.9%	
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回以上	38回	60回	66回	61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					
		10万人以上	11,966人(講習会、イベント参加人数)	84,731人	93,399人	118,700人		
		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%	100%	99.6%		

(※)HACCPに沿った衛生管理の定着率の算出方法  
HACCPに沿った衛生管理導入済許可施設数 / HACCPに沿った衛生管理指導施設数

## 【令和5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	<b>【R5監視指導結果 「5 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進結果」参照】</b>		
		2	多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組	<b>【R5監視指導結果 「1 監視指導の結果」参照】</b> 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。 また、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」による食料等の配送支援を行った。		
		3	自主的な衛生管理を基本とした給食対策	○集団給食施設 <b>【R5監視指導結果 「1 監視指導の結果」参照】</b> ○保育施設 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。また、令和5年夏に京都市内で起きた食中毒事例をもとに、食中毒予防研修をオンラインで実施した。 ○市立学校 各小学校においては「小学校給食衛生管理マニュアル」、選択制中学校給食においては、「京都市立中学校給食校外調理等業務委託衛生管理基準」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、流通する食品の適切な表示の確認 <b>【R5監視指導結果 「2 食品検査の結果」参照】</b> ○保育施設 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。また、保育施設の給食における食物アレルギーに関する参考資料を作成し、ホームページに掲載した。 ○市立学校 京都市立学校においては、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21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	<b>【R5監視指導結果 「2 食品検査の結果」参照】</b>	
			7	カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策	<b>【R5監視指導結果 「1 監視指導の結果」参照】</b> 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、肥料や農薬の適正使用を指導するとともに、使用履歴の記録の徹底を図る。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。 ・JA京都市版GAP制度の承認取得数:125件(令和5年度末現在) ・残留農薬分析の実施件数:6件	
			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。 ・家畜飼養農家への巡回指導実施回数:延べ186回	
			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。 ・検査実施数:42件	
		③緊急時を想定した対策	③緊急時を想定した対策	11	水源から蛇口までの水質管理の強化	令和5年度は、令和4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含わせて195項目について、実施した。
				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	<b>【R5監視指導結果 「1 監視指導の結果」参照】</b>
				13	適切な食品表示の推進	<b>【R5監視指導結果 「2 食品検査の結果」参照】</b> 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(品名事項)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 284件 ・事業者への任意調査 7件(うち5件指導・注意) ・食品表示/パトロール 16事業者(うち8件指導・注意) ・買上調査(うなぎ加工品) 5件 (豚肉) 4件
				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2件の是正指導を行った。
				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、広域事案に迅速に対応できるよう、関係機関との連携を図った。近畿府県市や近畿厚生局等で構成される、「近畿広域連携協議会」に参画し、緊急時における連絡体制の確認等を通じて、近畿府県内にまたがる広域的な食中毒事案への対策強化を図った。

※ 数字 はリーディング事業

# 【令和5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	【R5監視指導結果「4リスクコミュニケーションの取組結果」参照】
		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	【R5監視指導結果「4リスクコミュニケーションの取組結果」参照】
		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する情報」等の普及啓発活動を実施した。 ・食育セミナーの実施:142回(延べ参加者数 1,436人) ・ふれあいファミリー食セミナーの実施:203回(延べ参加者数 1,685人) 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員として、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。 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、「おぼんざい」を給食に取り入れた。各保育施設において、給食献立表や食育だよりを通じて、保護者へ食に関する情報発信を行った。 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、おぼ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(1,752件(令和6年3月末))や消費者に対して「てまえどり」の実践等、10月の食品ロス削減月間を中心とした啓発を実施した。 ※食品ロス削減月間での取組例: ・市政広報板(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)等 「エシカル消費(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「エシカル消費」普及啓発動画、ポスター及びリーフレット等の活用 ・「エシカル消費」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 ・食品ロス削減月間におけるパネル展示 ・京都生活協同組合との連携協定に基づき、店舗イベントを開催。 ・大学における消費生活講座内でエシカル消費をテーマに採用すること及び市内小学校へ講師を派遣し、エシカルくらしをテーマに講義。

※ 数字 はリーディング事業

## 報道発表資料



令和 6 年 3 月 2 7 日  
京都市保健福祉局  
担当 医療衛生推進室医療衛生企画課  
電話 075-222-3429



京都市HACCP食の安全宣言  
ロゴマーク



新しいロゴマークは  
安全なお店の目印だね!

“おあがりス”  
(京都市食の安全安心啓発キャラクター)

## 京都市HACCP食の安全宣言届出制度がスタートします！

令和 3 年 6 月から原則全ての食品等事業者（以下「事業者」という。）に義務付けられたHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理について、新たな届出制度の運用を開始いたします。本制度では、届出事業者を本市が公表し、新たに作成しました安全宣言ロゴマークが記載されたステッカーを店舗に配布し活用することで、積極的に食の安全に取り組む店舗を利用者が認識できるようにします。

これにより、事業者のHACCPに沿った衛生管理の導入及び定着を推進し、京都市における衛生管理の不備に起因する食品事故等の発生防止に取り組みます。

### 1 新制度名称

京都市HACCP食の安全宣言（以下「安全宣言」という。）

### 2 対象

施設の衛生管理の計画を作成・実行し、その記録を適正に管理しており、HACCPに沿った衛生管理について積極的に取り組むことを宣言する事業者

### 3 概要

#### (1) 届出条件

- ・本市が作成する衛生講習会動画を視聴していること。
- ・HACCPに沿った衛生管理計画を作成し、実行した記録を適正に管理していること。

※ 手続は原則オンラインによる届出

届出確認後、数日で届出済証電子データ交付及びステッカー配布

#### (2) 届出のメリット

- ・事業者に対し、届出済証を電子で発行することで、当該事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施していることを取引先に対して明示できる。
- ・ステッカー及び安全宣言ロゴマークの活用や本市ホームページでの届出事業者一覧の掲載により、安全宣言施設であることを消費者にアピールできる。

#### (3) 手数料

無料



届出はこちらから

#### 4 新制度開始日

令和6年4月1日

(オンライン届出システムは午後1時開始予定)

#### 5 その他

本制度の開始に伴い、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の認証取得者につきましては、認証期限満了の施設から順次新制度へ移行していただきます。

#### 6 問合せ先

京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課 食品安全担当

T E L : 075-222-3429 F A X : 075-213-2997

HACCP（ハサップ）とは

食品事業者が食中毒等の食による健康被害発生を未然に防ぐため、自ら実施する衛生管理の手法。国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会が策定した国際基準。

令和6年4月からスタート

ハサップ

# 京都市HACCP食の安全宣言届出制度



安全宣言施設で使用できるロゴだよ。

おあがりス  
京都市食の安全安心  
言葉キャラクター

いつもの衛生管理の取組を  
アピールしませんか？

オンライン

無料

対象：京都市内の食品関連事業者

飲食店・食品製造業・食品販売業

## ホームページ掲載

京都市情報館に届出施設を  
掲載させていただきます。



あのお店はリスト  
に入ってるかな？

## ステッカー活用

安全宣言ロゴ、ステッカーを  
お渡しします。

おあがり定食店



衛生管理にしっかり  
取り組んでいる店だね

## 取引に活用

届出済証を電子発行いたします。  
(Eメールで送付)



HACCP  
に沿った  
衛生管理を  
している  
証明は？

こちらです

届出済証

届出方法は裏面を  
ご覧ください。



この印刷物が不要に  
なれば「雑がみ」として  
古紙回収等へ！



SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS

京都市は持続可能な開発目標（SDGs）を実践しています。

発行：京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課  
発行月：令和6年3月 京都市印刷物 第055085号

# 届出方法

スマホからも  
手続きできます

**STEP1** 衛生講習会動画を視聴する

動画の視聴・  
届出フォーム  
はこちらから



**STEP2** 必要書類を準備する

- 施設の衛生管理計画書
- 計画の実施記録（写し）

**STEP3** 専用フォームに入力し完了！



3年で更新  
してね

## <衛生管理計画例>

## <記録（例）>

飲食店における衛生管理計画（記載例）

一般的衛生管理のポイント		
① 原材料の 受入の確認	いつ （原材料の納入時・その他）	どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する 確認が あったとき 適正し、交換する
② 庫内温度の 確認（冷蔵 庫・冷凍 庫）	いつ （始業前・作業中・業務終了後・その他）	どのように 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下） 確認が あったとき 異常の原因を確認、設定温度の再確認/故障の報告修繕を依頼 異常の状態に陥りて使用しない又は加熱して復旧
③-1 交差汚染・ 二次汚染の 防止	いつ （始業前・作業中・業務終了後・その他）	どのように 冷蔵室等の扉の開閉の状態を確認する また、板、加丁などの器具は、用途別に使い分け、使った都度、十分に洗浄し、消毒する 確認が あったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、必要な加丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2 器具等の 洗浄・消毒 ・殺菌	いつ （始業前・使用後・業務終了後・その他）	どのように 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、消毒する 確認が あったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、または、すすぎを行 ったとき、消毒する
③-3 トイレの 洗浄・消毒	いつ （始業前・作業中・業務終了後・その他）	どのように トイレの洗浄、消毒を行う 頻に、便座、水洗シバー、手すり、ドアノブ等は入浴に消毒する 確認が

飲食店における実施記録（記載例）

一般的衛生管理の実施記録（記載例）											
分類	① 原材料の 確認	② 庫内温度 の確認 （冷蔵庫・冷凍 庫）	③-1 交差汚 染・二 次汚染 の防止	③-2 器具等 の洗浄 ・消毒 ・殺菌	③-3 トイレ の洗浄 ・消毒	④-1 従業員 の健康 管理等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認 者	
18日	○	○	○	○	○	○	○	○	18日 小規模の企業に委託して の対応、準備、記録等		
19日	○	○	○	○	○	○	○	○	19日 業務終了後の清掃に委託 が完了したため、消毒しな かった		

重要管理の実施記録（記載例）

分類	（加熱した 後、消毒保 管）	（加熱した 後、消毒保 管）	（加熱後冷却 し、再加熱す るもの）	（加熱後、冷 却するもの）	日々 チェック	特記事項	確認 者
メニュー 例	ハンバーグ、 焼き魚、 焼き鳥、 焼肉	唐揚げ、 うなぎ	カレー、スープ	ポテトサラダ			
18日	○	○	○	○	○	18日 ハンバーグの肉部 が冷たいとクレームがあっ た。調理した直後に確認し たところ、煮いていたので 確認が十分でなかったと のことであった。原因にか ねの徹底と確認を再教 育した。	
19日	○	○	○	○	○		

※ 計画及び記載例は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店）」を参考にしています。

●手引書の入手（厚生労働省ホームページ）  
『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書のページ』



●HACCPに沿った衛生管理の導入方法等（京都市ホームページ）



### 【お問合せ先】

医療衛生センター（所在地：京都市中京区御池通高倉西入高宮町200番地  
千代田生命京都御池ビル6階）※右京区・西京区担当のみ同ビル2階

北区、上京区、左京区、東山区担当	☎746-7211	山科区、南区、伏見区担当	☎746-7213
中京区、下京区担当	☎746-7212	右京区、西京区担当	☎746-7214

※ 全て市外局番（075）



## 小林製薬の紅麹関連製品に係る健康被害事案を受けた本市の対応について

### 1 概要

- 令和6年3月27日、紅麹原料を含む健康食品の摂取により腎疾患等の健康被害が生じた可能性があるとして、大阪市は小林製薬（株）（本社：大阪市）に対して、食品衛生法違反とし対象製品（3商品）の回収を命令した。
  - 関係自治体では、大阪市からの依頼を受け、販売店における当該品の回収状況の調査を実施するとともに、小林製薬に寄せられた健康被害に関する届出に対し患者調査を実施している。
  - 5月31日、関係閣僚会合で示された資料において、今回の健康被害事例については、「紅麹原料の製造において、工場内の青カビが培養段階で混入し、プベルル酸<sup>※</sup>を産生した」と推定されている。  
また、健康被害の原因究明は継続中であるが、再発防止の取組として、機能性表示食品について、「健康被害の行政への情報提供の義務化」、「製造管理を要件化」等を実施するとされている。
- ※ 青カビから産生される化合物で、動物実験では腎障害を引き起こすことが確認されている。

### 2 本市の対応

#### (1) 回収対象品に対する流通状況調査

- 大阪市からの依頼により、医療衛生センター（保健所）が販売店の調査を実施。
- 市内237施設（主にドラッグストア）について、回収対象品が販売されておらず、在庫品の返品等の措置が適切に実施されていることを確認。

#### (2) 健康被害の申出に対する患者調査

- 大阪市からの依頼又は患者等からの直接の申出により、医療衛生センターが患者調査を実施。

調査対象者	45人
健康被害を確認した人数	19人 <sup>※1</sup>
健康被害が確認されなかった人数	24人
調査中 <sup>※2</sup>	2人

※1 入院、死亡の事例はなく、いずれも軽症。（6月17日時点）

※2 本人への調査は実施済みであるが、受診先医療機関への調査等が実施中であるものや、直近で申出があったため本人と未接触であるもの。

#### (3) 本件に関する相談への対応

- 医療衛生センター及び消費生活総合センターでは、市民や事業者等からの相談に対応。

相談件数	主な相談内容及び回答
34件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・紅麹使用製品を食べても問題ないか。 ⇒自主回収製品かどうかをメーカーに確認するよう助言。</li> <li>・小林製薬以外の紅麹使用製品の回収の必要性について。 ⇒小林製薬以外の紅麹使用製品は自主回収対象外と回答。</li> </ul>

（5月末日時点）

(参考資料)

## 1 経過

- 令和6年3月22日
  - ・小林製薬（株）が紅麴配合食品の自主回収についてプレスリリース
- 3月27日
  - ・大阪市が小林製薬に対し当該対象品の回収を命令（食品衛生法第6条第2号違反（有害な物質の含有））
- 3月30日
  - ・厚生労働省と大阪市が合同で小林製薬の大阪工場に立入
- 3月31日
  - ・厚生労働省と和歌山県が合同で和歌山工場に立入
- 4月11日
  - ・消費者庁が有識者から構成される「機能性表示食品を巡る検討会」を設置（以降、延べ6回開催）
- 5月27日
  - ・「機能性表示食品を巡る検討会」が検討結果を公表
- 5月31日
  - ・紅麴関連製品への対応に関する関係閣僚会合が開催

配布資料「紅麴関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応（案）（概要）」 [別紙添付1](#)

- I 今回の事案を踏まえた当面の対応
  - ・健康被害の原因究明
  - ・機能性表示食品の今後の在り方の検討 ほか
- II 今回の事案を踏まえた今後の対応
  - ・健康被害の情報提供の義務化
  - ・機能性表示食品制度の信頼性を高めるための措置 ほか

## 2 回収対象商品（3商品）

- 紅麴コレステヘルプ
- ナイシヘルプ+コレステロール
- ナットウキナーゼさらさら粒 GOLD



## 3 回収対象商品に関する事例数（小林製薬（株）ホームページ）

[別紙添付2](#)

## I 今回の事案を踏まえた当面の対応

### ① 食品衛生法上の措置の対象となる製品の特定

- 回収命令の対象となった3製品と同じ原材料を使用している製品について各企業に自主点検を依頼
- この3製品を除いて、食品衛生法第6条第2号に該当しないことが確認された

### ② 健康被害の原因の究明

- 令和6年5月末の状況は以下のとおり
  - 健康被害が多く報告されている製品の原料ロットに、ペベルル酸のほか2つの化合物(C<sub>28</sub>H<sub>42</sub>O<sub>8</sub>、C<sub>23</sub>H<sub>34</sub>O<sub>7</sub>)が含まれる。また、2つの化合物はモノコリンKと基本骨格が類似
  - 工場内の青カビ (*Penicillium adametzioides*) が、培養段階で混入し、コメ培地を栄養源としてペベルル酸を産生したと推定
  - 青カビが紅麹菌との共培養により、モノコリンKを修飾して2つの化合物が生成されたと推定
  - ペベルル酸については腎障害が確認されたが、2つの化合物については、引き続き、動物実験においてこれらの寄与度を確認することが必要

### ③ 今回の事案を受けた機能性表示食品制度の今後の在り方の検討

- 機能性表示食品として届け出られている約7,000件の製品について、医療従事者からの健康被害情報の有無等を届出者に回答するよう依頼
- 消費者庁に報告を要することとなる「健康被害の発生及び拡大のおそれがある」場合としては、短期間に特定の製品への症例の集積がみられる状況が考えられるが、今回の調査で得られた情報からは回収命令の対象製品に係る報告を除き、これに該当する場合と直ちに判断できるものはなかった
- 消費者庁では、「機能性表示食品を巡る検討会」を設置し、報告書を取りまとめ

### ④ その他の取組

- 日本腎臓学会を通じて得られた189症例の病像の把握に取り組み、以下の事実を公表
  - 摂取開始時期や摂取期間の長短にかかわらず、初診日は令和5年12月から令和6年3月に集中していること（大阪市が5月15日時点で解析した2050症例についても同様の傾向）
  - 患者の約8割は対象製品の摂取を中止することで症状が改善する傾向があること
  - 各種検査結果及び腎生検の結果から、近位尿管の障害が生じたことが推測されること

## II 今回の事案を踏まえた今後の対応

### 1. 健康被害の情報提供の義務化

- 事業者の責任において機能性関与成分によって健康維持・増進に資する特定の保健目的が期待できる旨を表示し、反復・継続して摂取されることが見込まれる機能性表示食品について、事業者（届出者）は、健康被害と疑われる情報を収集し、健康被害と疑われる情報（医師が診断したものに限る。）を把握した場合は、当該食品との因果関係が不明であっても速やかに消費者庁長官及び都道府県知事等（※）に情報提供することを、食品表示法に基づく内閣府令である食品表示基準における届出者の遵守事項とする
- 提供期限については、重篤度等に対応した明確なルールを設ける （※）都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長
- 食品表示法に基づき、これらを遵守しない場合は機能性表示を行わないよう指示・命令する行政措置が可能
- 食品衛生法に基づく食品衛生法施行規則においては、食品全般について、健康被害と疑われる情報（医師が診断したものに限る。）を把握した営業者は都道府県知事等に情報提供しよう努めなければならないとされているが、機能性表示食品を製造・販売等する営業者（届出者）に対しては、都道府県知事等への情報提供を、食品衛生法施行規則において義務付ける
- 情報提供の義務化により、違反した場合は食品衛生法に基づいて営業の禁止・停止の行政措置が可能
- 都道府県知事等に提供された健康被害の事例については、引き続き、厚生労働省に集約し、医学・疫学的に分析・評価を行った上で、定期的に結果を公表

### 2. 機能性表示食品制度の信頼性を高めるための措置

#### (1) GMP(※1)の要件化

(※1) Good Manufacturing Practice (適正製造規範)

- 製造工程管理による製品の品質の確保を徹底する観点から、機能性表示を行うサプリメント(※2)についてはGMPに基づく製造管理を食品表示法に基づく内閣府令である食品表示基準における届出者の遵守事項とする

- 届出者が自主点検をするとともに、必要な体制を整備した上で消費者庁が食品表示法に基づく立入検査等を行う

(※2) 現行の機能性表示食品の届出等に関するガイドラインにおいては、サプリメント形状の加工食品とは、「本制度の運用上、天然由来の抽出物であって分画、精製、化学的反応等により本来天然に存在するものと成分割合が異なっているもの又は化学的合成品を原材料とする錠剤、カプセル剤、粉末剤、液剤等の形状である食品を指す」とされている

#### (2) その他信頼性の確保のための措置

- 新規の機能性関与成分に係る機能性表示の裏付けとなる安全性・機能性の課題について科学的知見を有する専門家の意見を聴く仕組みの導入等、消費者庁における届出時の確認をより慎重に行う手続（販売前提出期限の特例）を食品表示基準に明記
- 届出後の定期的な自己評価・公表など、届出後の遵守事項の遵守を要件化
- PRISMA2020の準拠について令和7年4月からの新規届出から導入
- 事後チェックのための買上げ事業の対象件数の拡充
- 特定保健用食品（トクホ）との違いや摂取上の注意事項の記載方法などの表示方法や表示位置などの方式の見直し

### 3. 情報提供のDX化、消費者教育の強化

### 4. 国と地方の役割分担

- ①複数の重篤例又は多数の健康被害が短期間に発生するなど緊急性の高い事案であって、
  - ②食品の流通形態などから広域にわたり健康被害が生じるおそれがあり、全国的な対応が求められるもの
- のうち、健康被害の発生機序が不明であり、その特定のために高度な調査が必要だと国が判断した事案については、都道府県等と連携しつつ、必要に応じて国が対応する

食品表示基準の改正について、消費者委員会への諮問やパブリックコメントなど所定の手続を経て、可及的速やかに公布し、届出者の準備期間を確保するための周知期間を設けた上で円滑に施行（食品衛生法施行規則の改正も同時期に公布・施行）

## III 今回の事案を踏まえた更なる検討課題

- 健康被害の原因究明を進めつつ、科学的な必要性がある場合には、本件及び同一の事案の発生を防止するための食品衛生法上の規格基準の策定や衛生管理措置の徹底を検討する
- 特定保健用食品（トクホ）についても、Ⅱの1及び2（1）と同様の措置を許可制度の運用上講ずることを速やかに検討する
- 機能性表示食品制度に対する信頼回復に向けた届出者による表示の適正化等の自主的な取組を促進する
- 食品業界の実態を踏まえつつ、サプリメントに関する規制の在り方、許可業種や営業許可施設の基準の在り方などについて、必要に応じて検討を進める ※平成30年の改正食品衛生法において施行後5年（令和7年6月）を目途とした検討規定が設けられている

ドラッグストアなどの店舗や  
ECサイトにてご購入のお客様

**返品受付フォーム**

(佐川急便のサイトに移動します)

健康相談・返品のお問い合わせ  
**0120-086-008**

※6月3日よりお問い合わせフ  
を  
を変更しています。  
詳細は[受付センター](#)をご参

今回のような事態に至りましたことを謹んでお詫び申し上げます。

お亡くなりになったお客様のご冥福をお祈りし、ご遺族の皆さまに衷心よりお悔み申し上げます。

治療中の方におかれましては、一刻も早いご快復をお祈り申し上げます。

## 紅麹コレステヘルプ等に関する事例数

6月12日 17時 時点での のべ数

死亡	5
入院	285
検査入院	50
通院	1,302
受診者計 (入院・検査入院・通院)	1,637
全ての受付数 (健康相談以外の問い合わせを含む)	約140,000件

死亡については、お亡くなりになった方のご家族様から頂いた情報を主治医等が確認した数を開示しています。  
(情報開示の迅速性を優先し、下記1、2、3のすべての手続きを経っていないものも含まれます)

入院・通院については、弊社が頂いた情報を元に確認した数を開示しています。  
(下記1を経たもの)

### 確認の手続き

ご本人様・ご家族様等から、お話を伺っております

1の後、必要に応じて複数回、お話を伺っております

2の後、更なる調査が必要と判断した場合、主治医等に上記情報を総合的に判断いただきます