

第6回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 平成24年3月27日（火）午後2時から午後4時まで

2 場 所 京都市文化市民局消費生活総合センター研修室

3 次 第

(1) 開 会

(2) 京都市挨拶

(3) 報告事項

食の安全安心に係る取組状況について

- ・生食用食肉に係る新たな届出制度について
- ・京都市における放射能検査の実施状況
- ・リスクコミュニケーション事業の実施状況
- ・京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度について

(4) 議 題

平成24年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について

(5) 閉 会

配布資料

【資料 1】食の安全安心に係る取組状況について

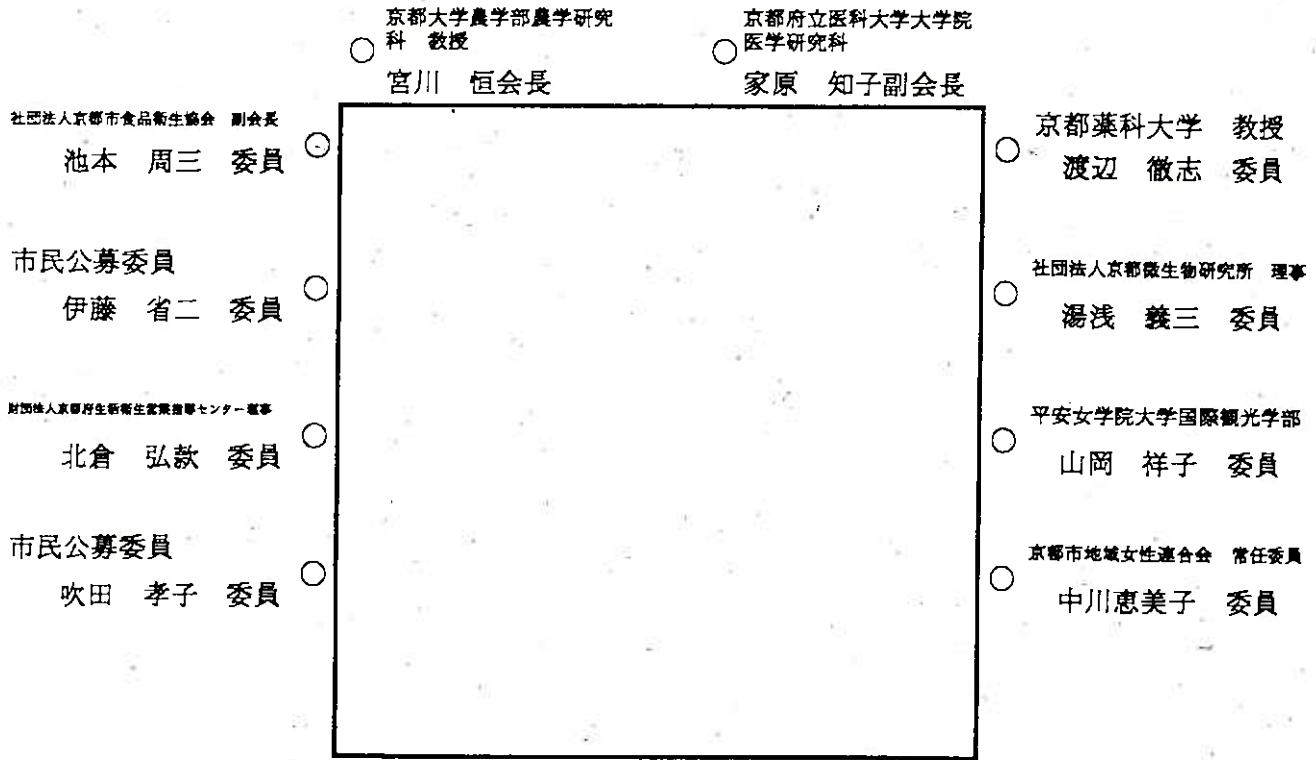
【資料 2】「平成24年度京都市食品衛生監視指導計画（案）」に係る
市民意見募集の結果

【資料 3】平成24年度京都市食品衛生監視指導計画（案）

【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
京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例施行規則



第6回 京都市食の安全安心推進審議会 座席表



事務局
 (保健医療課
 健康危機対策担当課長 辻)

土井 渉

保健福祉局医務監・保健所長

高木 博司

保健福祉局保健衛生担当局長

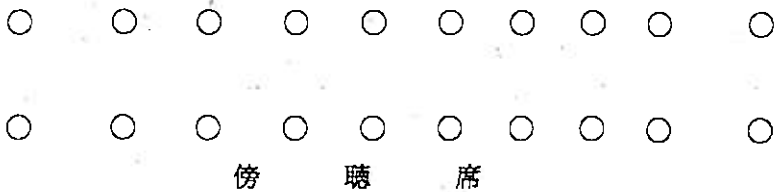
石橋 修

保健福祉局保健衛生推進室
 生活衛生担当部長

出入口

事務局

報道席



京都市食の安全安心推進審議会 委員名簿

氏名	区分	所属団体名等
○家原 知子	学識経験者	京都府立医科大学大学院医学研究科
池本 周三	関係団体	社団法人 京都市食品衛生協会 副会長
伊藤 省二	市民	市民公募
北倉 弘款	関係団体	財団法人京都府生活衛生営業指導センター 理事
吹田 孝子	市民	市民公募
須田 樹弘	関係団体	株式会社 大丸松坂屋百貨店 大丸京都店 食品部長
中川 恵美子	関係団体	京都市地域女性連合会常任委員
細見 泰敏	関係団体	全国農業協同組合連合会京都府本部 本部長
◎宮川 恒	学識経験者	京都大学農学部農学研究科 教授
山岡 祥子	学識経験者	平安女学院大学国際観光学部
湯浅 義三	関係団体	社団法人 京都微生物研究所 理事
渡辺 徹志	学識経験者	京都薬科大学 教授

◎ 会長 ○ 副会長

敬称略 50音順

食の安全安心に係る取組状況について

1 生食用食肉に係る新たな届出制度について

(1) これまでの取組状況

ア 国の対応

平成23年4月下旬に富山県等の焼き肉店で発生した生食用食肉による腸管出血性大腸菌O111死亡事件を受け、厚生労働省は生食用食肉に係る罰則を伴った規制が必要であると判断し、10月1日付けで、食品衛生法に基づく「生食用食肉の規格基準※」を設定した。

※ 生食用食肉の規格基準の概要（根拠法令：食品衛生法第11条）

【基準の対象】 ・生食用として提供される牛の肉（内臓を除く）
（例）ユッケ、牛刺し、牛タタキ

【基準の概要】

- ① 成分規格（腸内細菌科菌群が陰性）
- ② 加工基準（生食用食肉専用の場所・設備、有資格者による加工、肉塊の加熱殺菌）
- ③ 保存基準（温度管理）
- ④ 調理基準（加熱殺菌処理済みの肉塊を調理）
- ⑤ 表示基準（消費者に対する情報提供）

【行政処分の内容】 ・廃棄命令又は危害除去命令（食品衛生法第54条）
・営業許可取消・営業禁止又は営業停止（法第55条）

【罰則の内容】

- ・2年以下の懲役又は200万円以下の罰金（法第72条）
ただし、法人の場合、1億円以下の罰金。

イ 京都市の対応

食肉の生食による食中毒の発生を防止するため、厚生労働省の依頼（5月6日）に先駆け、5月2日から継続し、生食用食肉取扱施設に対する緊急立入を実施。また、規格基準施行後、規格基準の遵守を徹底するため、平成23年10月から12月までの間、生食用食肉を取り扱う可能性のある施設に対する立入調査を実施してきた。

規格基準施行前【平成23年5月2日から国に先駆けて実施】

- ・立入施設数898施設
うち、生食用食肉の取扱施設：182施設、指導により取扱中止：39施設
継続して取り扱う143施設は、「衛生基準」を遵守していることを確認済み。

規格基準施行後【平成23年10月から12月まで実施】

- ・立入施設数910施設。うち9施設で規格基準違反を発見したため、中止指導を行った。

※ 現在3施設で取扱中。規格基準の適合を確認済み（平成24年3月27日現在）



(2) 生食用食肉の取扱いに係る届出制度の新設

ア：「生食用食肉取扱施設」を正確かつ迅速に把握し、徹底した監視指導を行うため、平成24年3月2日に京都市食品衛生法施行細則を改正し、平成24年4月1日から次の措置を講じることとした。

- 「生食用食肉取扱施設」に係る届出制度を導入
- 届出施設に対して、規格基準の遵守徹底を定期的に指導
- 届出施設に届出済証を交付し、店頭掲示を指導することにより「生食用食肉取扱施設」であることの消費者への情報提供を推進

イ 各保健センターにて、生食用食肉取扱いに係る一斉監視施設や新規営業施設に周知用リーフレット(別添)を配布し、平成24年3月末までに周知を図る。

ウ 生食用食肉の事業者による更なる衛生確保を図るため、本市独自の「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の審査基準に平成23年10月付けで「生食用食肉の規格基準」を加えるとともに、認証取得の促進を図ってきた。今後とも、生食用食肉に対する監視指導をはじめとし、食の安全安心の確保に取り組んでいく。

2 京都市における放射能検査の実施状況

(1) 事業の概要

平成23年3月11日に発生した東日本大震災に伴う福島第一原子力発電所の放射能漏れ事故により、食品の放射能汚染に対する市民の不安が高まった。食品の放射能汚染に関する市民の安全確保と不安の解消のため、平成23年3月23日から農畜水産物の放射能検査を開始するとともに、検査結果を数値により本市ホームページで公表している。

さらに、食品産業等の風評被害を防止するため、政令市では本市のみの取組として、事業者からの依頼検査を実施しており、現在は、対象を限定せずに市民からの検査依頼にも対応している。

また、市民向け講習会を開催し、暫定基準値の設定根拠や検査数値の説明を行うなど、放射能と食の安全安心に関するリスクコミュニケーションを積極的に推進している。

なお、平成24年4月からは、より一層の食品の安全と安心を確保するため、国が、これまでの暫定規制値に代わって、新たな基準値を施行することとしており、本市においても、国の新たな基準値に基づき、放射能検査を実施していく。

【参考】食品の放射能(放射性セシウム)に関する国の新たな基準

暫定規制値 (H24.3.31 まで)		新たな基準 (H24.4.1 から)	
食品群	暫定規制値 ($\mu\text{C}/\text{kg}$)	食品群	国の新基準 ($\mu\text{C}/\text{kg}$)
飲料水	200	飲料水	10
牛乳・乳製品	200	牛乳	50
野菜類	500	一般食品(乳製品含む。)	100
穀類			
肉・卵・魚・その他		乳児用食品	50

※ 新たな基準値への移行に際しては、混乱が起きないように、米、牛肉、大豆及び米・牛肉・大豆を原料に製造・加工、輸入された食品については、一定の範囲で経過措置期間が設けられている。

(2) 取組内容

ア. 農水産物に対する放射能検査の実施

- ・第一市場に入荷する福島県周辺で生産された農水産物を選び、平成23年3月23日から放射能検査を実施。
- ・同日に検査した茨城県産ミズナが暫定規制値（500^{ベクレル}/kg）を超過したため、直ちに第一市場から撤去するよう指示するとともに生産地である茨城県に調査依頼。
- ・さらに、学校給食に関する保護者等の不安を解消するため、第一市場に入荷する福島県周辺で生産された農水産物について、平成23年6月28日から一部検査を実施。
- ・これまで132件の検査を実施し、茨城県産ミズナの1件を除き、すべて平成24年4月から新たに設定される基準値（100^{ベクレル}/kg）の範囲内。

【実績】【平成24年3月23日時点】

種類	生産地	品目	検査件数 (うち学校給食用)	暫定規制値 超過件数
農産物	福島県	ナス、キュウリ	2 (0)	0
	茨城県	キャベツ、ハクサイ、ミズナ等	60 (33)	※1
	栃木県	キャベツ、ゴボウ、ミズナ	17 (17)	0
	群馬県	キャベツ、ネギ、ゴボウ等	15 (12)	0
	千葉県	ジャガイモ、ダイコン、ニンジン等	10 (6)	0
水産物	岩手県	ゴマサバ、タラ	3 (0)	0
	宮城県	カツオ、サンマ	6 (0)	0
	福島県	(入荷実績なし)	0 (0)	0
	茨城県	ヒラメ、ハマチ等	5 (0)	0
	千葉県	マサバ、メイタカレイ、イワシ等	14 (1)	0
合計			132 (69)	1

※平成23年3月23日に検査した茨城県産ミズナが暫定規制値を超過
(放射性セシウム：560^{ベクレル}/kg)

イ 牛肉

(ア) 流通調査【平成24年3月23日時点】

- ・放射性セシウムに汚染された可能性のある稲わら等を与えられた牛の肉の全国的な流通を受けて、市内の流通状況調査を実施。市内で残品を確認した場合は放射能検査を実施。(本市での検査実績5件、うち暫定規制値超過2件)
- ・これまで福島県、宮城県産など184頭分延べ250施設の調査を実施。
- ・本市では、**暫定規制値を超過した牛肉を販売又は提供した店舗に対し、回収や販売中止を指示するとともに、家庭等で保管されている当該牛肉の摂取を阻止するため、販売店名等を公表。**
- ・これまで牛11頭分について、販売店名等を公表。

(イ) 全頭検査

- ・牛肉の安全性の確保を図り、市民の牛肉に対する不安を解消するため、平成23年9月1日から**第二市場でと畜した牛全頭について放射能検査を実施し、暫定規制値を超える牛肉が流通しないよう、必要な措置を講じている。**
- ・これまで5,862頭の検査を実施し、すべて異常はなかった。

【実績】【平成24年3月23日時点】

検査頭数	主な産地	検査結果
5,862	北海道、長野県、京都府 兵庫県、鹿児島県	検出下限値 未満※ (検出下限値 50 ^{ベクレル} /kg)

※ 国は250^{ベクレル}/kgを超過した検体は、ゲルマニウム半導体検出器（現在、農水産物検査に使用中）において詳細検査を実施。

ウ 事業者及び市民からの依頼検査の受入

：食品産業等の風評被害を防止するために、政令市では京都市のみの取組として、平成23年4月13日から、食品等事業者からの依頼検査を実施。現在では、対象を拡大し、不安を感じておられる市民からの依頼にも対応することとしている。これまでの間、食品等事業者が輸出食品や自社製品の安全性の確認のために利用し、72件の依頼検査を実施したところ、すべて平成24年4月から新たに設定される基準値（100ベクレル/kg）の範囲内。

【実績】【平成24年3月23日時点】

検査件数	主な食品	検査結果
72	酒類、茶、牛乳等	すべて平成24年4月から新たに設定される基準値（100ベクレル/kg）の範囲内。

エ 放射能と食の安全安心講習会

京都市食の安全安心推進審議会の指摘を受け、市民に対し、暫定基準値の設定根拠や検査数値の説明を行うとともに京都市の取組を紹介するため、「放射能と食の安全安心講習会」を開催した。

(ア) 日 時 平成23年8月27日（土）午後2時～午後4時

(イ) 開催場所 京都商工会議所3階 講堂

(ウ) 参加人数 276名

(I) 内 容

① 放射線の健康影響について

講師：（独）放射線医学総合研究所放射線防護研究センター運営企画ユニット長 よしださとし 吉田 聡 氏

内容：放射線の基礎と被ばくによる健康影響について説明

② 食品中の放射性物質に関するリスク評価について

講師：内閣府食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション官 しんもとえいじ 新本英二氏

内容：食品中の放射性物質に関するリスク評価について説明

③ 京都市での取組について

講師：京都市保健福祉局保健医療課健康危機対策担当課長 辻 尚信

京都市保健福祉局衛生環境研究所生活衛生部門担当課長 川上雅弘

内容：京都市で取り組んでいる食品の放射能検査の実施状況等について紹介

(3) 今後の予定

市民の皆様の安全安心の確保と放射能に係る食の不安解消に向け、引き続き、福島県及びその周辺県から京都市中央卸売第一市場に入荷する農水産物の放射能検査、第二市場における牛の全頭検査を実施する。

平成24年度については、京都市中央卸売第一市場を通過せず、市内で販売されている食品も含め、検体数を増加して実施するとともに検査対象地域を拡大し検査を実施する。

併せて、検査結果を速やかにホームページ等で公表するなど更なる食の安全安心の確保に努めていく。

3 リスクコミュニケーション事業の実施状況

(1) 「体験！一日食品衛生監視員～食品工場へ行こう！！～」(食品工場見学会)

ア 目的・概要

市民が、食品工場の見学会を通じて食品の安全性について考えるとともに、自主的に食の安全安心確保に取り組む姿勢を育むことを目的としている。京都を代表する製造業及び飲食業等の施設見学会に加えて、従事者や本市の食品衛生監視員との意見交換などを実施している。

参加募集の際には、定員を超える多数の応募があったと同時に、参加者に対するアンケートの結果、「食品等事業者の衛生管理の取組がよくわかった」等、好評をいただいている。



イ 取組状況

日時	対象	参加人数	見学先
8月18日	小中学生とその保護者	34名	(株)土井志ば漬本舗 京都市衛生環境研究所
8月25日	小中学生とその保護者	37名	(株)土井志ば漬本舗 京都市中央卸売市場第二市場
11月10日	京都市民	37名	(株)おたべ、月桂冠(株)
12月12日	京都市民	32名	(株)おたべ、月桂冠(株)
3月26日	小中学生とその保護者	32名	清水順正おかべ家 京都市衛生環境研究所
3月29日 (予定)	小中学生とその保護者	34名 (予定)	

ウ 今後の予定

平成24年度も市民及び小中学生とその保護者を対象とした施設見学会を6回実施する予定。

(2) 「学祭衛生管理マニュアル製作座談会」

ア 目的・概要

本市では、京都市食の安全安心推進計画に基づき、「大学のまち京都・学生のまち京都」ならではの地域性を活かし、独創性のあるリスクコミュニケーションを推進している。

今年度は、学生にとって身近な「学祭模擬店」をテーマとした座談会を開催し、学生との対話を通して、学生目線でわかりやすい「学祭衛生管理マニュアル」の製作に向け、取り組んでいる。



イ 取組状況

日時	座談会 概要	参加者※
6月27日	第1回座談会 ・食中毒の基礎知識の説明 ・学祭に潜む食品リスクについて、グループワークで討議。 ・食品リスクに対する対策について、意見交換	16名
8月19日	第2回座談会 ・第1回座談会を踏まえ、食品メニューごとのリスクについて、グループワークで討議	10名
9月27日	第3回座談会 ・第1回及び第2回座談会を踏まえ作成した「学祭衛生管理マニュアル(案)」に対する意見交換	11名

※ 京都学生祭典委員会及び京都府立大学の学生に参加いただいた。

ウ 今後の予定

製作する「学祭衛生管理マニュアル」を教材とし、次年度以降、各大学において講習会等を実施し、学祭等における学生の自主的な食の安全に関する取組の促進を図る。

4 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度について

(1) 目的・概要

本制度は、食品等事業者が実施する衛生管理状況を評価・認定することにより、当該事業者の自主的な食の安全性確保を促進することを目的として、平成18年度に創設したものである。

(2) 取組状況等

ア 制度改正について

認証取得施設の拡大を図るため、昨年10月1日付けで制度改正を行い、審査手数料の無料化や申請書類の簡素化を実施したところ、各保健センター窓口等における認証取得に係る相談件数は増加傾向にあり、また食品関連団体から講習会の依頼なども寄せられている。

イ 認証施設数の推移(平成24年3月14日現在)

年度	H18	H19	H20	H21	H22	H23	合計
施設数	7	10	29	9	18	9	82

※ ただし、H22に休止している1施設は計上していません。

ウ 今後の予定

今後は、各保健センターや食品事業者等と連携し、食品関連団体に対する講習会や関係部局が実施するイベントなどを活用し、市民や事業者に対して本制度の周知徹底を図っていく。

生食用食肉を取り扱う場合は、 保健センターへの届出が必要です

平成23年10月1日に、食品衛生法に基づき、生食用食肉の規格基準が設定されました。京都市では、生食用食肉を取り扱う施設を確実に把握し、適切な監視指導を行い、食の安全・安心の確保を図っていくため、平成24年4月1日から生食用食肉に係る届出制度を新設します。

● 対象となるのは

生食用食肉として提供・販売される牛肉（レバーなどの内臓を除く）

例：牛ユッケ、牛刺し、牛肉タタキ、タルタルステーキ等



● 届出が必要な施設

生食用食肉（牛肉）の加工、調理又は販売を行う専用の施設
（食肉処理業、食肉販売業、飲食店等）

● 届出のステップ

ステップ① 「営業許可申請事項変更届」の提出

規格基準に定める生食用食肉の調理・加工を行う専用の場所・設備を設けたことが分かる食品衛生法に基づく「営業許可申請事項変更届」を所轄の保健センターへ提出願います。

ステップ② 保健センターによる施設立入調査

届出書の内容について保健センターが施設の立入調査を行い、規格基準の適合状況を確認します。

ステップ③ 「生食用食肉取扱届出書」の提出

規格基準に定める資格を有する生食用食肉取扱者を設置し、「生食用食肉取扱届出書」を所轄の保健センターへ提出願います。

ステップ④ 生食用食肉取扱届出済証を交付します。

生食用食肉取扱届出済証は店頭で消費者に見えるように掲示してください。

● 生食用食肉取扱者

以下のいずれかの資格が必要です。

- ・食品衛生管理者となる資格を有する者
- ・本市が実施し、又は指定する生食用食肉の取扱いに関する講習会を受講した者
- ・食品衛生責任者(加工を行う施設を除く)

* 生食用食肉の規格基準の設定は、100%の安全性を担保するものではありません。
* 生食用食肉を提供する事業者の方は、「子どもや高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は牛肉の生食を控えるべき旨」を消費者に対し注意喚起してください。
* また、牛レバーなど牛の内臓は、生食用として提供・販売しないでください。

詳細については、下記の保健センター衛生課食品衛生担当までお問い合わせください。

北保健センター (Tel. 432-1475)	東山保健センター (Tel. 561-9176)	右京保健センター (Tel. 861-2187)
上京保健センター (Tel. 432-3221)	山科保健センター (Tel. 592-3489)	西京保健センター (Tel. 392-5690)
左京保健センター (Tel. 702-1268)	下京保健センター (Tel. 371-7298)	伏見保健センター (Tel. 611-1164)
中京保健センター (Tel. 812-2633)	南保健センター (Tel. 681-3578)	保健医療課 (Tel. 222-3429)



● 生食用食肉の規格基準の概要

- ①成分規格（腸内細菌科菌群が陰性であること）
- ②加工基準（生食用食肉専用の場所・設備、有資格者による加工、加熱殺菌処理）
- ③保存基準（温度管理）
- ④調理基準（加熱殺菌処理等の衛生的加工を経た肉塊の調理）
- ⑤表示基準（消費者に対する表示）

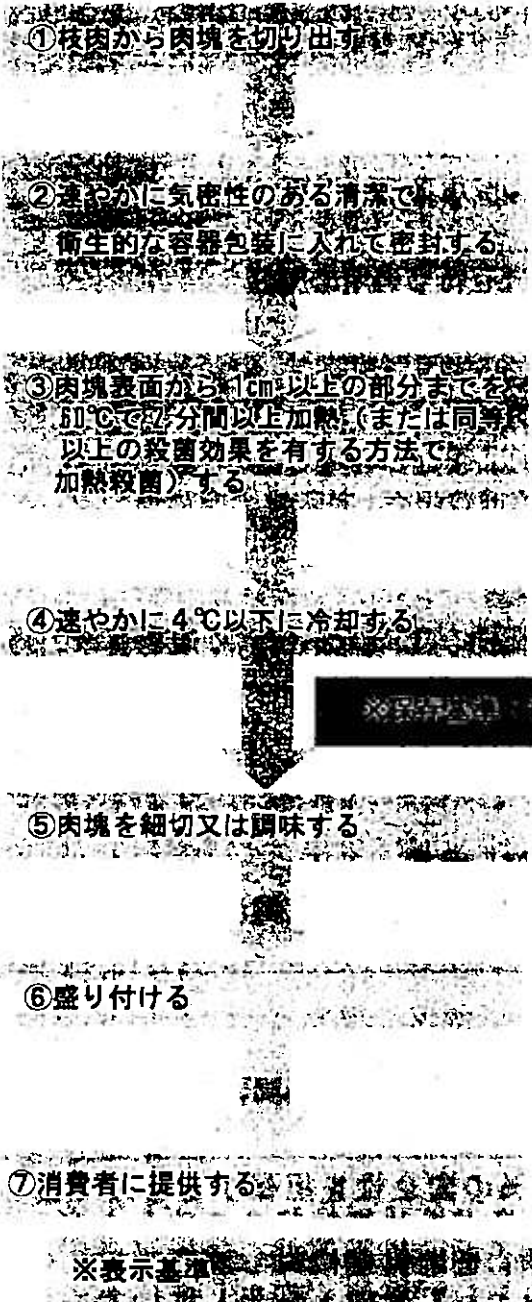
対象は、生食用牛肉（内臓を除く）。ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し牛タタキが該当。ローストビーフやレアステーキ等で、中心部分まで加熱殺菌されるメニューであれば、基準対象外となります。

● 加工・調理・提供の流れと基準のポイント

加工基準：生食用食肉取扱者の資格要件

①食品衛生管理者資格者
②京都市が実施する講習会受講者

調理基準：生食用食肉取扱者の資格要件
上記①②に加え食品衛生責任者



枝肉からの切り出し

- ・保存（熟成）された枝肉の使用は不可。
- ・枝肉は、背割りが行われたもの又はいくつかの部分に分割した程度の物。
- ・肉塊の切り出しから加熱殺菌までは、速やかに行わなければならないことから、同一の施設で行うことが望ましい。

加熱殺菌前の容器包装

- ・十分に脱気を行うこと。

加熱殺菌工程

- ・加熱殺菌を開始する前に、工程手順書を作成すること。
- ・加熱殺菌時の温度及び時間の記録は1年間保存すること。
- ・加熱殺菌後の生食用食肉を年1回以上1検体25gとして25検体以上の検査を実施し、腸内細菌科菌群の陰性を確認すること。（結果は、1年間保管すること）

調理基準

- ・調理に使用する肉塊は、衛生的に加熱殺菌処理を経たものでなければならない。
- ・細切した生食用食肉は、適切に保存し、消費期限又は賞味期限内に提供すること。
- ・生食用食肉を調味した場合は、直ちに提供すること（他の施設や消費者への販売は不可）。

表示基準

- ・店頭等で生食用食肉を提供する場合メニュー表やテーブル立て、壁に下記の内容を表示しなければなりません。
- ①一般的に食肉の生食は食中毒になるおそれがあります。
- ②子ども・高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食を控えてください。
- ・容器包装された生食用食肉を販売する場合上記に加え、名称、期限表示、製造所・加工所の所在地、製造者・加工者の氏名、保存方法、鳥獣の種類、生食用である旨、と畜場名（その都道府県名）、すべての加工施設名（その都道府県名）を記載しなければなりません。

● 加工・調理の共通基準

設備（専用）

- a 区画
- b 手洗設備
- c 洗浄等用シンク
- d 消毒設備（83℃以上の温湯、消毒剤等）
- e 加工・調理台

器具（専用）

- a 専用包丁・まな板等器具
- b 使用時、1つの肉塊ごとに、83℃以上の温湯で洗浄消毒

衛生的取扱い、温度管理

- a 肉塊が病原微生物により汚染しないよう衛生的に行うこと
- b 肉塊の表面の温度が10℃を超えることのないようにして加工・調理を行うこと

「平成24年度京都市食品衛生監視指導計画」(案)に係る
市民意見募集の結果

「平成24年度京都市食品衛生監視指導計画」(案)に対する市民意見募集を、下記のとおり実施し、市民の皆様から多数の御意見をお寄せいただくことができました。いただいた御意見に対する京都市の考え方をとりまとめましたので、公表します。

貴重な御意見をお寄せいただいた市民の皆様にご礼申し上げます。

1 実施期間

平成24年1月12日(木)から平成24年2月17日(金)まで

2 意見提出方法

郵送、FAX、電子メール、保健医療課又は保健センターへの持参

3 募集結果

38名の方から66件の意見が提出

(1) 年齢別件数

	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代	不明	合計
男性	1	4	1	3	2	1	0	12
女性	9	7	4	3	0	0	0	23
不明	0	0	0	0	0	0	3	3

(2) 居住地等区分別件数

市在住	市在勤	その他	合計
25	4	9	38

(3) 提出方法別

郵送	FAX	電子メール	保健センター 保健医療課持参	合計
1	6	3	28	38

(4) 項目別 (意見数)

項目	意見数
1 放射能対策	13
2 リスクコミュニケーション	13
3 計画全般	12
4 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度 事業者による自主的な衛生管理の推進	8
5 漬物一斉監視	4
6 監視指導	3
7 食肉の生食に対する対策	3
8 路上販売弁当一斉監視	3
9 中央卸売市場	2
10 収去検査	2
11 産地表示	2
12 牛海綿状脳症 (BSE)	1
合計	66

4 主な市民意見と京都市の考え方

(1) 放射能対策

【意見数：13 意見NO：1～13】

意見の要旨	京都市の考え方
<ul style="list-style-type: none"> 放射能に対する不安が高まっているため、放射能検査を充実してほしい。 放射能検査結果を積極的に公表してほしい。 放射能による健康への影響について知りたい。 	<p>京都市における放射能検査については、市民の皆さまの安全安心確保のため、京都市中央卸売第一市場で流通している農産物や水産物の中から福島県周辺の産地のものを選んで検査を実施するとともに、京都市中央卸売第二市場において牛の全頭検査を実施してまいりました。平成24年度については、京都市中央卸売第一市場を通過せずに市内で販売されている食品も含め、検体数を増加して実施してまいります。</p> <p>また、検査結果は、「異常なし」というようなあいまいな表現を避け、数値をそのまま公表させていただいています。今後は、放射能の健康影響に係る基本的知識や基準値の考え方などを合わせて公表することで、さらなる市民の安全安心確保に努めます。</p>

(2) リスクコミュニケーション

【意見数：13 意見NO：14～26】

意見の要旨	京都市の考え方
<ul style="list-style-type: none"> 家庭向けに食中毒予防に係る講習会を実施するのがよい。 施設見学会の企画はとてもよい。学校にも周知してほしい。 	<p>家庭での食中毒の発生防止を目指し、台所の食中毒菌汚染実態調査や家庭における食品衛生の意見交換会を実施するなど、食中毒予防に係るリスクコミュニケーションを積極的に実施します。また、施設見学会などを実施する際には、周知方法を工夫し、より多くの方に参加いただけるように努めてまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 学祭向け講習会など、学生への食中毒予防啓発が必要。 学生に対し、食生活の安全について体系的な教育が必要。大学関係者や大学生協と連携して進めてほしい。 	<p>平成23年度は、「学祭衛生管理マニュアル製作座談会」を開催し、学生との対話を通して「学祭衛生管理マニュアル」の製作に取り組んでいます。平成24年度は、完成したマニュアルを各大学に普及させ、食中毒予防の啓発に努めます。</p> <p>また、学祭に限らず食の安全安心をテーマとした学生向けの啓発について、大学関係者や関係団体と連携して進めます。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 「食こだわり人」の育成をどのように進めるのか、具体的に示してほしい。 	<p>「食こだわり人」とは、食の安全安心に係る知識をもとに自ら食の安全の観点で食品を選択する人としています。消費者団体との連携も視野に入れながら、消費者の食の安全安心に関する知識向上に取り組めます。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ホームページ「京・食ねっと」の開設は評価できる。 	<p>平成24年1月に食のポータルサイト「京・食ねっと」が開設されました。食育や食の安全安心、京の食文化、ライフステージごとの情報等が掲載される食の総合サイトになっています。引き続き、ホームページ情報を更新し、市民の皆さまへのわかりやすい情報発信に努めてまいります。</p>

<p>・京都市中央卸売第一市場内に完成予定の「京の食文化普及啓発施設」を拠点とした事業も盛り込んでほしい。</p>	<p>庁内関係各課の各種事業と連携し、啓発事業に取り組んでまいります。</p>
---	---

(3) 計画全般

【意見数：12 意見NO：27～38】

意見の要旨	京都市の考え方
<p>・前年度の振り返りを踏まえ、どのように計画案を考案したのか、「PDCA サイクル」のプロセスを明示してほしい。</p>	<p>計画の策定に当たっては、前年度の取組結果や社会情勢を踏まえ、京都市食の安全安心推進審議会から御意見をいただいたうえで、策定しております。計画に基づく取組結果については、毎年度のとりまとめを公表します。公表の際には、昨年度実績等との比較を行うなど、わかりやすい情報提供を図ります。</p>
<p>・「京都市食品衛生監視指導計画」の周知方法を工夫すべき。 ・「京都市食品衛生監視指導計画」(案)の作成に、市民の方も参加していただけたらどうか。</p>	<p>「京都市食品衛生監視指導計画」は、食品等事業者向け及び市民向け概要版を作成し、周知方法を工夫します。 また、パブリックコメントを実施することで、広く市民の皆様からご意見をいただくとともに、いただいたご意見をできる限り反映するように努めます。</p>
<p>・食の安全を守ることは大変重要。これからはますますの発展を期待する。</p>	<p>生産から消費に至るすべての行程で、食の安全安心を確保するため、市民、事業者の皆さまとの協働により、食の安全安心行政に取り組みます。</p>
<p>・本パブリックコメント募集事業のホームページが一時アクセスできなかった。また、京都市食の安全安心推進審議会の審議結果が掲載されていなかった。改善が必要。</p>	<p>ホームページの不具合があったことをおわびいたします。定期的に点検し、適切に掲載されていることを確認します。 また、審議会結果につきましても、一時、ホームページの欠落等により掲載されていなかったことがありましたので、改善させていただきました。</p>

(4) 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度、事業者による自主的な衛生管理の推進

【意見数：8 意見NO：39～46】

意見の要旨	京都市の考え方
<p>・京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度は、よい制度だと思うが、周知が足りない。市民や事業者へのさらなる周知が必要ではないか。</p>	<p>京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度を広く市民や事業者の皆さまに知っていただけるよう、認証施設の見学会、認証施設マップの製作など、周知方法を工夫します。</p>
<p>・京都府の「信頼食品登録制度」との違いがわかりにくい。統合を図って欲しい。</p>	<p>本市の「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」は、仕入から製造・調理及び提供にいたるまでの全行程を評価し、認証の対象を「施設」としています。一方、京都府の「きょうと信頼食品登録制度」は、京都府内で生産又は製造される「食品」を対象としており、本市の制度とは異なるものです。</p>

<p>・京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度の申請内容を簡略化してほしい。</p> <p>・平成22年度末現在の認証施設数が74施設である。京都市食の安全安心推進計画では平成27年度までに新規250施設の取得を目標に定めているが、その根拠や見通しがどのようなのか、気がかり。</p>	<p>京都市では、京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度の取得を促進するため、平成23年10月1日付で①申請書類の簡略化、②申請手数料の無料化、③申請窓口の保健センターへの変更を内容とする制度改正を行いました。申請内容に関わる相談は、所轄の保健センターで受け付けており、申請書の記載方法等も説明させていただきます。今後、認証取得施設の増加を目指します。</p>
<p>・自主衛生を推進していくために、食品衛生責任者の役割は重要である。食品衛生責任者を養成する際には、保健福祉局又は保健センター職員が講師を務め、食品衛生に係る最新の知識や法律の内容、京都市の方針などを伝えるのがよい。また受講の必要性を事業者に対し強く働きかけることが必要。</p>	<p>事業者による自主衛生管理を推進するため、効果的な食品衛生責任者の養成方法等を検討します。</p>

(5) 漬物一斉監視

【意見数：4 意見NO：47～50】

意見の要旨	京都市の考え方
<p>・京の食文化を代表する食品の衛生確保のスタートに、漬物製造業の一斉監視を実施することはよい。</p> <p>・漬物の試験検査の検体量が昨年度の3倍になっているが、違反が多かったのか。なぜ検体量を増加したのか、理由を明示してほしい。</p>	<p>「京都市食の安全安心推進計画」に基づき、京の食文化を代表する食品の衛生管理を徹底することとしています。漬物は、京都を代表する食品であり、その衛生確保の徹底により市民及び観光旅行者の安全確保につながると考え、重点監視対象としました。検査による違反事例が特に多いことを理由とした対象の選定ではありません。</p>
<p>・漬物製造業に対する監視指導を実施する際、製品の検査結果だけではなく、製造工程における安全管理に注目して指導してほしい。また、表示の信頼性確保に向けて指導を強化してほしい。</p>	<p>漬物の製造工程を監視し、不適事項がないかを確認します。また、製品の収去検査を実施し、その結果をもとに、添加物の使用状況及び表示内容について、踏み込んだ指導を実施します。</p>

(6) 監視指導

【意見数：3 意見NO：51～53】

意見の要旨	京都市の考え方
<p>・危害の発生を防止するため、「監視」と「指導」は大変重要である。しかし、「監視」と「指導」だけでなく、「正しく改善されたことを確認すること」が更に重要である。改善確認まで実施してほしい。</p>	<p>御指摘のとおり、不適状態が改善され、食中毒予防に一步近づくことが、食品衛生施策の目的です。京都市が取り組む「監視指導」には、監視し、指導した結果、改善された結果を確認することも含まれています。今後も、改善確認を含む監視指導に取り組めます。</p>
<p>・徹底した監視指導を行い未然に食品事故を防止するには、約40,000位ある許可施設等を現状の食品衛生監視員の数で一斉監視することは不可能である。そこで京都市で、食品衛生法第61条にある食品衛生推進員を養成し、監視指導を託すことにより監視指導の効果が上がるのではないかと。</p> <p>・定期的に、事業者に対し、郵便物等で季節に応じた対策の方法などを指導していただければよいのではないかと。</p>	<p>効率的かつ効果的な監視指導に向け、工夫を進めています。御意見を参考にさせていただきます。</p>

(7) 食肉の生食に対する対策

【意見数：3 意見NO：54～56】

意見の要旨	京都市の考え方
<ul style="list-style-type: none"> ・焼肉店で、生肉を箸で持たないように指導や表示をしてほしい。 	<p>調理するための箸と食べるための箸を使い分けることは、食中毒予防のうえで大変重要です。飲食店等の立入の際に、箸の使い分けを含め、食中毒対策について指導してまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・テレビの取材で、お店の人が「お客が求めるから生レバーを提供する」と発言していた。食中毒を予防するためには、お店への指導よりも、消費者への啓発が重要だと考える。 	<p>御指摘のとおり、食中毒を予防するためには、事業者への指導にとどまらず、消費者に対する食中毒予防啓発が重要であると考えています。チラシの配布や消費者向け講習会の開催により、更なる啓発を実施していきたいと思えます。</p>
<p>「食肉取扱施設一斉監視」については、特に「生食用食肉」に関する監視指導がひきつづき重要だと考える。計画案の記述で「鶏肉の約6割程度がカンピロバクターに汚染されており」の箇所は、一定の知識がなければ意とするとところが正確に伝わらないおそれがあると考えるので、表現の改善が必要と思う。</p>	<p>京都市が検査した結果、鶏肉の約6割程度からカンピロバクターが検出されたのは、鶏を解体処理する段階で、腸管内に潜むカンピロバクターにより、鶏肉が汚染されることが原因と考えています。御指摘のありました箇所については、こういった汚染のプロセスとあわせて記載することで、わかりやすい表現に改善します。</p>

(8) 路上弁当販売一斉監視

【意見数：3 意見NO：57～59】

意見の要旨	京都市の考え方
<ul style="list-style-type: none"> ・路上販売弁当の一斉監視は重要である。 ・細菌検査の検体採取日及び検体数の拡大が必要であり、継続して検査強化を図って欲しい。 	<p>平成24年度については、路上販売弁当の試験検査数を増加し、実施します。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・最近、観光地で自転車を利用した不衛生な食品の販売を見かける。路上販売弁当の監視とともに、強化してほしい。 	<p>路上販売弁当に限らず、すべての業態において食品を衛生的に販売する必要があります。不衛生な状態が確認されましたら、ただちに改善指導を行います。</p>

(9) 中央卸売市場

【意見数：2 意見NO：60～61】

意見の要旨	京都市の考え方
<ul style="list-style-type: none"> ・産地から消費地まで一貫して商品情報を把握できるトレーサビリティシステムの構築を加えてはどうか。 	<p>御指摘のとおり、産地から消費地まで一貫した商品情報の管理は大変重要であると考えております。参考にさせていただきます。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・京都市で販売される生鮮品のほとんどが京都市中央卸売市場を通して販売されていると思う。徹底した安全確保のため、中央卸売市場の常時監視だけでなく、衛生管理や表示についての指導を強化してほしい。 	<p>京都市中央卸売市場は京都市の食品の流通拠点であり、ここでの衛生管理の徹底は、市内流通食品の安全性を確保するうえで、大変重要です。引き続き、食品衛生監視員が常駐で監視を実施する中で、食品の衛生的な取扱いや表示についても指導しています。</p>

(10) 収去検査

【意見数：2 意見NO：62～63】

意見の要旨	京都市の考え方
<ul style="list-style-type: none"> ・京都市は赤字財政であるのに、なぜ食品の試験検査の検体数が増えているのか？財政的な点も配慮して試験検査をしてほしい。 	<p>限られた予算の中で、効果的かつ効率的な試験検査の実施を検討します。</p>

<p>・収去検査で毎回無償で商品を提供すると売り上げにひびくのでやめてほしい。</p>	<p>本市の食品衛生行政に御協力いただき、ありがとうございます。本市が行う収去検査は、様々な流通食品を様々な店舗から抜取検査することで、安全な食品が流通していることを確認することを目的としています。また、無償での収去は、食品衛生法第28条第1項に基づくもので、今後とも御理解と御協力をお願いします。</p>
---	---

(11) 産地表示

【意見数：2 意見NO：64～65】

意見の要旨	京都市の考え方
<p>・スーパーでお肉を買う時に「国産」と記載されていますが、「〇〇県産」というところまで書いているものが少ないと思う。県名まで産地をはっきり記載してほしい。</p> <p>・妊娠するまでは、あまり意識していなかったが産地を気にするようになりました。なるべく地産地消を心がけています。</p>	<p>食品の産地は、JAS法に基づき表示することとなっています。食肉については、「国産品である旨」又は「原産国名」の表示義務がありますが、都道府県名までの表示は義務付けられていません。</p> <p>なお、京都市では、JAS法を所管する京都府等と連携して、表示の一斉監視を実施しています。今後も京都府等と連携し、適正表示に向けた監視指導を実施します。</p>

(12) 牛海綿状脳症（BSE）について

【意見数：1 意見NO：66】

意見の要旨	京都市の考え方
<p>・BSEに関わる全頭検査の是非について、もう少し科学的な議論をして、市民と情報を共有してはどうか。</p>	<p>BSE全頭検査の継続については、国の動向を踏まえ、検討してまいります。</p>

平成24年度京都市食品衛生監視指導計画(案)に対する意見

公開NO	項目番号	項目	意見
1	1	放射能対策	食品の放射能汚染に関する 24年度も 市民の関心に向け、放射能検査をしていることはありがたいものです。これをしておかないと、食品の安心して食べられるのに、いつかにしてほしいと思っていました。
2	1	放射能対策	放射能のことは気になりますので、更に調べて頂ければと思います。宜しくお願いします。
3	1	放射能対策	放射能がどれくらいの値なら健康への影響があるかなどあまりわからないので、それを知りたい。安全な値があるのか、少しでも含まれていれば、ダメなのかも知りたい。
4	1	放射能対策	京都の食文化を大切に思い、力を入れておられるのは、すばらしいと思います。ただ、前年度に比べて大幅に増やされているので、その分をもう少し、今心配されている放射能の対策に力を入れてもよいのではないかと思います。京都は観光地であり、季節により変化もあると思うので、その時期に合わせた指導を行うことが大切だと感じます。
5	1	放射能対策	放射能対策のニーズがもっと多くなっていくと思うので、状況に応じて増やすのがいいと思います。
6	1	放射能対策	放射能は気になります。
7	1	放射能対策	放射能の検査を充実してほしい。
8	1	放射能対策	(1)「放射能に対する不安の解消」の課題について 放射性物質にかかわる食の安心・安全の課題は、ひきつづき消費者の関心が高いものがあり、「放射能検査」に取り組むことは、重要であると考えます。ついては、検査対象品目の設定にかんする考え方をはじめとして、行政のおこなう検査方法とその結果について、系統的に情報提供していただけますよう、お願いいたします。とくに、結果公表にあたっては、その数値の意味するところについての市民理解がすすむよう、よりいっそうの工夫が必要と思われる。
9	1	放射能対策	1 この1年間、福島原発事故にともなう放射能汚染問題や生肉問題など、食の安全に関わって重大事件があいつぎましたので、京都の消費者・市民の中でも、国の食品安全行政に対してはいうまでもなく、京都市の食品安全行政に対しても強い関心が示されてきました。京都市では「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」および「京都市食の安全安心推進計画」をふまえながら、さまざまな問題に対処していくことがもてめられていただけに、この1年間の取組みはきわめて重要なものであったといえます。
10	1	放射能対策	現在、放射能汚染について世界的に指摘を受けている。放射能が子供に及ぼす影響についても不安の声が多いため、不安の解消は必要であると思う。
11	1	放射能対策	現在は震災による放射能汚染への不安が高まっているため、徹底して検査や監視を行う事が住民が安心して暮らす事のできる町づくりへの一歩だと思うので、継続して頂けると嬉しいと思いました。
12	1	放射能対策	放射能については、トピックスであり、心配でもわからないので、重点的に取り組んで、積極的に公開していただきたいです。
13	1	放射能対策	放射能検査の取組みは不安の解消につながるので結果公表も含め、すすめて欲しいです。
14	2	リスク コミュニケーション	調理前の手洗いや物品の清潔管理など
15	2	リスク コミュニケーション	項目別リスクコミュニケーションの推進で、書籍の中に中央卸売市場第一市場内に本年10月末完成予定のエデュティメント施設「京の食文化普及啓発施設」を市民参加型拠点施設として位置付けるよう言及されたい。(18ページ 平成24年度中央卸売市場第一市場内における監視指導等計画表も同様に変更されたい)
16	2	リスク コミュニケーション	家庭向けに「食中毒防止」などの食品衛生の講習会を開くのもいいと思います。
17	2	リスク コミュニケーション	家庭での衛生的な調理のしかたをリーフレットにして配布したり調理実習をするなどして、実践的な衛生指導がなされるとよいと思います。
18	2	リスク コミュニケーション	(5)「参加型リスクコミュニケーションの推進」の課題について 食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、パブリックコメントの募集だけでなく、「見える化」のひとつとしても市民との意見交換会の開催が必要で、当会は、このことを毎年指摘・要請していますが、いまだ実現していません。本年度も、消費者団体からのよびかけで、ご担当からのご説明と意見交換の場が設定されましたが、前述したように、食品衛生監視指導計画の策定のそもそもの趣旨からして、行政の側からの「住民参加型の意見交換会」の開催がもてめられているものと考えます。
19	2	リスク コミュニケーション	3 「大学のまち・京都」という視点からの取組みの必要性が指摘されてきましたが、この点でも「学園祭」対策など取組みが開始されました。この取組みをさらに学生の食生活の安全についての系統的な教育啓発活動につなげていくために、各大学関係者との協議をすすめていただくことを希望します。また、京都には大学生協のある大学が数多くあります。大学生協が行っている食生活への提案活動などのタイアップも検討していただきたいと思います。
20	2	リスク コミュニケーション	2 京都市のこの1年間の食品安全行政の取組み内容がまだ全体としてとりまとめられていませんので、最終的な評価については留保しますが、この間、いただいている情報等からいって、食品の放射能汚染問題についての検査など、評価できるものがあります。また、従来から指摘されてきたホームページによる情報提供についても「京・食ねっと」が開設されたことは評価できます。ひきつづき消費者・市民の期待にこたえた取組みをすすめていただくことを要望します。
21	2	リスク コミュニケーション	4 「食ごたわり人」の育成についてはどのような取組みをすすめていくのか、いまいちど総合的に検討していただくことを要望します。私どもも、食の安全についての情報を正しく読み解く力を持つ消費者・市民を育てていくための消費者教育を重視しています。どのような連携ができるのか、私どもも考えてみますが、ぜひ行政、事業者、消費者団体のパートナーシップ型の取組みが定着するように検討してください。また、昨年、私どもが企画運営している「消費者力バワーアップセミナー」に講師を派遣していただきましたが、この経験も生かして、京都市の消費者行政部局との連携についても具体的に考えてください。
22	2	リスク コミュニケーション	5 この間、「リスクコミュニケーション」の重要性が強調されてきましたが、食品の放射能汚染問題などを通じて、いよいよ重要な課題になったといえます。さまざまな情報提供の方法をいかにして取組みを進めていただきたいと思いますが、ぜひとも消費者団体との対話を深めることについて重視してください。
23	2	リスク コミュニケーション	食品・衛生関係の見学会などの告知(ポスター等)を学校関係にも配布して頂きたいと思います。
24	2	リスク コミュニケーション	主婦、学生に対する生肉の危険性、消費賞味期限の意味、健康保善者の概念の啓蒙啓発。

平成24年度京都市食品衛生監視指導計画(案)に対する意見

公開NO	項目番号	項目	意見
25	2	リスク コミュニケーション	施設の見学など参加できる企画はととても良いと思います。
26	2	リスク コミュニケーション	学祭向け講習会など、大学生への食中毒等に関する知識の普及、啓発活動は機会があるとうれしいです。
27	3	計画全般	食品衛生の向上についての推進に賛成します。
28	3	計画全般	2.「監視」「指導」といった文言について(文書全体) 危害の発生を防ぐために、「監視」「指導」活動はととても大切であると考えます。しかし、一番大切なのは、「監視」「指導」後に「正しく改善されていたことを確認する」ことであると考えています。残念ながら、今回の計画の中にはこうした文字は見られませんでした。行政の仕事は「監視」「指導」だけではないと考えます。繰り返しになりますが、指導して改善確認してはじめて安全な商品を提供するしくみが整ったと考えます。人員も限られた中で大変な作業であるとは思いますが、是非、指導→改善確認といったPDCAサイクルを京都市で構築していただきたいと考えます。
29	3	計画全般	3. その他食品衛生監視指導計画について 24年度食品衛生監視指導計画は、計画が具体的に示されており、わかりやすいものになっています。一部「監視」「指導」のところで、不足している部分に対して意見を述べさせていただいてはいますが、今後も、こうした施策を継続的、効果的に実施され、消費者の食の安全安心の確保につなげて欲しいと考えます。
30	3	計画全般	[1]食品衛生監視指導計画の策定にかかわる取組の全体をつうじて (1)食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、「その趣旨及び内容その他必要な事項を公表し、広く住民の意見を求めなければならない」ことが定められ、2003年度からスタートしました。当会からは毎年、意見を提出していますが、京都市におかれては積極的に意見をうけとめて、施策執行に反映していただき、感謝申し上げます。 (2)食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、厚生労働省告示第301号「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」(2003年8月29日付)で「その案の段階において、趣旨および概要をできるだけわかりやすく公表するとともに、住民参加型の意見交換会の実施、ホームページ、広報紙等を通じた意見募集等の地域の実情に応じた手段により、地域の消費者及び事業者を含めた住民からの意見を広く求め、当該意見をもとに案を再度検討するなど、情報及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の促進を図る」としています。 ①本市保健所等で配布されている「リーフレット」は、昨年度から大幅な改善がおこなわれており、上記告示にそったものと評価できます。 ②同様に、食品衛生監視指導計画案も、昨年度から趣旨および概要がたいへんわかりやすくなり、大きく改善がすすめられたことを評価します。 ③意見提出の書式についても、昨年度から改善がすすんだことが認められます。 (3)ホームページの抜本的な拡充の必要性については、2005年度以来、毎年指摘をおこなっており、2009年度・2010年度の提出意見では京都府・東京都の事例を参考にして、「見える化」の工夫をしていただきたい旨、申しのべましたが、本年1月30日より、「京・食わっと」が開設されたことはたいへん意義が大きいことであり、おおいに歓迎するところであります。内容の面でも、食品安全課題だけでなく、食育、ライフステージ別の情報、食と健康、またレシピ掲載など、さまざまな工夫がされており、ご担当のご努力にたいし敬意を表する次第です。こんごの内容充実に期待しております。 (4)京都市食の安全安心条例に明記された「自主回収報告制度」にもつき、食品等事業者が自社製品で問題を発見し、自主的に当該品の回収に着手した場合に、その旨を本市に報告し、報告内容がホームページ等で公開されることとなりました。この制度は、被害の拡大防止に役立つばかりでなく、食品等事業者じしんの品質保証の取組みの前進、市民の安心確保と行政・事業者への信頼性向上につながることであり、当会としても食品衛生監視指導計画案への (5)こうした取組をさらにすすめ、京都市の食の安全・安心にかかわる施策と体制の全体および関連がより多くの市民
31	3	計画全般	(6)その他 ①以前から意見提出していますが、前年度の実施状況をふまえて、そのことが次年度の食品衛生監視指導計画案にどのように反映されたのかを明示していただきたいと考えます。平成24年度「計画案」中に、いわゆる「PDCAサイクル」の「流れ」=手順についての記述が入っていることは一歩前進というべきなのかもしれませんが、「内容」の記述がありません。「基本方針」部分の冒頭に、「昨年度のふりかえりと課題」にかんする記述を入れ、前年度PANがどのようにDO—CHECK—ACTIONされて、次年度PLAN案が考案されてきたのか、簡潔な形で明示してください。もしくは、このPDCAサイクルのプロセスを「別添」として、その内容とともに明示してください。
32	3	計画全般	(6)その他 ②京都市食の安全安心推進審議会の「審議結果については、保健医療課ホームページに掲載しています」とありますが、見たい状況です。 ③本計画案についてのパブリックコメント実施にさいし、インターネットにより本市Webサイト・京都市情報館中の「募集中の市民意見(パブリックコメント)」からアクセスをおこなうと、一定以上の機能を備えたパソコンでなければ、「意見募集リーフレット」「本計画案」全文とも表紙以外のページが閲覧不可能な状況となる場合があるように見受けられました。 画面下部の「参照リンク」で表示されている「保健医療課」をクリックすると、「404Error-NotFound」「リクエストされたURLに該当するファイルが見つかりませんでした」と表示され、本計画案の情報入手に困難が生じました。また、直接「保健医療課」にアクセスしましたが、本計画案にかんする情報は途中からアップされない状況となりました。2月16日には一定の改善があったようですが、パブリックコメント実施期間中にこうした情報提供上の不具合と思われる点がありましたことを申し添えておきます。
33	3	計画全般	食の安全を守ることは大変重要だと思ひます。良い取り組みだと思ひます。
34	3	計画全般	色々とし新しいことにもとりこんでおられ、すばらしいと思ひます。これからますますの発展とし活躍をお祈りしします。
35	3	計画全般	私たち京都市民や観光客の食の安全安心については、京都市役所が行う仕事の中の重要な目的の一つであると思ひます。この様な重要な計画を毎年されていることは恐らくほとんどの京都市民の方はご存じないと思ひれます。もっと広く公報活動を行う必要があるのではないでしようか?今、食の安全性の問題は国民の関心が非常に高く、特に食品の放射能汚染の課題は、今後若い人達に大きな影響を与える可能性もありますので、しっかりと対応をお願いしたいと思ひます。
36	3	計画全般	広報の方法についても工夫し、広く一般の方々にも知っていただけのようにしてほしいです。
37	3	計画全般	事業者にも広く周知させ、行政への協力を求めていただきたいです。
38	3	計画全般	監視指導計画(案)の作成に、市民の方も参加して頂いたらどうでしようか。
39	4	自主衛生管理 認証制度	・日本で随一の伝統的食文化を誇る京都について、食品衛生監視指導計画を拝読させて頂き、様々な取組を実践しているんだとおどろきました。中でも「食の認証」制度については素晴らしいシステムであると思ひますし、他の自治体には中々ないものと思ひますので、徐徐であつても普及し、それを持っていないと京都では商売できないぐらいのものとなつて欲しいと思ひます。京都市の取組について全力で応援しています。

平成24年度京都市食品衛生監視指導計画(案)に対する意見

公開NO	項目番号	項目	意見
40	4	自主衛生管理 認証制度	京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度はいい制度と思います。でも、制度を聞いたこともないし、認証マークが貼ってある商品を見たことがありません。取得されたお店は認証マークを貼っているのですか。貼ってもお客さんがしらないので、貼る意味がないとお店の人は思っているのかと違いますか。物産展の開催や大阪の橋下市長のように門川市長がマスコミ等にてアピールするのもいい方法だと思います。
41	4	自主衛生管理 認証制度	(4)「京(みやこ)・食の衛生管理認証制度の普及」の課題について ①2011年1月27日付けで提出した「京都市食の安全安心推進計画(仮称)案」についての意見でものべましたが、「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証」取得施設数は平成22年度74施設で、計画目標は250施設となっています。この間の取得状況を数倍する目標設定ですが、その根拠がどのように考えられ、見通しがどのようなものか、気がかりなところではあります。
42	4	自主衛生管理 認証制度	(4)「京(みやこ)・食の衛生管理認証制度の普及」の課題について ②この制度については、以前から要請していますが、府の「信頼食品登録制度」との統合をはかっていただけますよう、お願いいたします。内容面では、府の制度と市の制度にあまり大きな違いは見いだせません。市長もことあるたびに「府市協調」の重要性をのべておられますので、その具体化のひとつとして、ぜひ実現をはかってください。
43	4	自主衛生管理 認証制度	6 京都府と京都市との「二重行政」についてはさまざまな分野で問題にされていますが、食品安全行政でも京都府との連携については十分検討していただきたいと思っております。当面、食品の放射能汚染の検査については協力体制を強め効果があがるようにしてください。また、「京・食の安全衛生管理認証制度」についても京都側の取組みとの一本化を視野にいれて協力体制をつよめてください。
44	4	自主衛生管理 認証制度	「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」と京都府「信頼食品登録制度」とあまり大きな違いは見出せません。統合をはかってもらおうと、事業者も負担少なく消費者も分かりやすくなると思います。
45	4	自主衛生管理 認証制度	京・食の安全衛生管理認証制度に興味がある。ただ、申請がややこしそうで自信がない。京都市で紙一枚程度の簡易な記録票をつくってもらえれば、それに記録していくくらいならできると思う。
46	4	自主衛生管理 認証制度	1. 自主衛生を推進していく上で、食品衛生責任者の占める割合は非常に重要なものであり、必ず置いておく必要がある。従って未受講者の受講率を上げるには現役の保健福祉局又は保健センターの食品衛生監視員が講師として加わることで現況の食品による事故の説明や規則の改正等、市の方針を伝達する格好の機会であり受講者にとっても食品の安全・安心を推進する上で、役立つ情報を知ることになる。また受講することの必要性を保健センターで強く働きかける事で確実に効果が上がると考えられ監視指導時における注意指導箇所や事業者の責務である自主検査表や仕入れ帳簿等書類の確認に責任者が対応することで業務がスムーズに運び注意指導が徹底される。
47	5	漬物製造業 一斉監視	監視の指導のスタートの業種として漬物製造業をするのはいいことです。以前私の父が働いていて、その時は、あまり監視ができていなかったと思います。衛生指導だけでなく従業員の健康管理もチェックしてみてもどうかと思います。なぜかという、私の父は、会社の健康診断を受けていなかったため、体の状態がわからず悪くなって病気の気づきおくれたため、手遅れの病にかかって、半年後に亡くなったからです。
48	5	漬物製造業 一斉監視	漬物の試験検査の検体数が前年の3倍増えており、監視も強化されているが、違反が今までより多かったのですか。京の食文化を代表する食品の安全性確保と書いてあるが、明確な理由を示してほしい。
49	5	漬物製造業 一斉監視	平成24年度監視指導計画の特色①京の食文化を代表する漬物のさらなる安全性確保とありますが、漬物のさらなる安全性について教えていただけませんか。
50	5	漬物製造業 一斉監視	(3)「京の食文化を代表する漬物のさらなる安全性確保」の課題について ①食料の基本業務においては「製品検査を実施し、科学的根拠を持った衛生指導」をおこなうということになるのでしょうか、重要なのは「プロセス管理」視点の徹底であり、この点はもちろん職員の説法ではありませんけれども、一言しておきたいと思っております。「京(みやこ)・食の衛生管理認証制度の普及」の課題があげられていますので、品質管理面での食品等事業者への援助をさらにつよめていただけますよう、お願いいたします。 ②漬物製造にかかわる食品等事業者の多くが中小零細な規模であるところから、「表示」課題についてはなお不十分な点がありますので、表示の信頼性確保にむけての取組と指導・援助をつよめてください。
51	6	監視指導	2. 徹底した監視指導を行い未然に食品事故を防止するには、約40,000位ある許可施設等を現状の食品衛生監視員の数で一斉監視することは不可能であり、自主管理の名目で食品衛生責任者に任せているのが現状であると思われる。そこで食品衛生法第61条にある食品衛生推進員を京都市で養成し、市長が委嘱をし、食品衛生推進員を使って保健センターの指導のもと行政区毎に、商店街、業種組合等連携の上、行政が行き届かないところを食品衛生推進員に託すことにより監視指導効果も上がり、市の伝達事項の周知徹底も計られ、京・食の安全衛生管理認証制度取得の必要性をうたえる事で推進につながり、取得率も上がると考えられる。 市民の健康保護の為にぜひ必要なことである。 参考として、京都府では食品衛生推進員の要綱を作り養成し、知事が委嘱して、現在活発な活動が行われている。
52	6	監視指導	3. 井水検査や保菌検査の事については書かれていないが、十分指導済みで問題が無いと考えられていると思う。確かに井戸水検査をしているところは減ってきてはいるが、使用の届出をした施設が毎年2回検査を受け結果が適合という事を監視時確認することは検査時期も異なり、厳しいと考えられる。また保菌検査においても監視時に検査結果を確認するにしても、施設が多すぎて指導が十分にできていないのではと考えられる。従って食品衛生推進員を利用し巡回指導させることで井戸水の安全性の確認や保菌検査の徹底指導が行われ、網点となっている部分が効率的で良い方向に改善され、一歩進んだ監視指導につながると思われる。
53	6	監視指導	定期的な郵便物等々でその季節に応じた対策の方法などを指導していただければよいのではないかと思います。
54	7	生食用食肉対策	(2)「監視指導と食品検査」の課題について ②「食肉取扱施設一斉監視」については、とくに「生食用食肉」にかんする監視指導がひきつづき重要であると考えます。ただ、計画書の叙述で「鶏肉の約6割程度がカンピロバクターに汚染されており」の箇所は、一定の知識がなければ意とすると正確に伝わらないおそれがあると考えられますので、表現の改善が必要と思われる。
55	7	生食用食肉対策	やき肉屋さんで生肉をおはして持たないように指導や表示してほしい。知らない人が多すぎて、知ってて注意している方が肩身が狭く感じてしまいます。

平成24年度京都市食品衛生監視指導計画(案)に対する意見

公開NO	項目番号	項目	意見
56	7	生食用食肉対策	テレビの取材でお店の人が「生レバーの提供はお客が求めるから出している」と発言していた。買う側に対しての教育に重点をおいてはどうでしょうか。例えば、チラシの配布や講習会等を増やしてはどうでしょう。お店の指導の件数に重きをおかず、買う側の啓発の件数にこだわってもいいのではないのでしょうか。
57	8	路上弁当対策	夏場の路面販売をしている弁当屋の衛生検査をより多くするとよいと思います。
58	8	路上弁当対策	(2)「監視指導と食品検査」の課題について ①「路上販売弁当一斉監視」は、ひきつづき重要であると考えます。「平成22年度京都市食品衛生監視指導結果について」によれば、路上弁当22検体を収去、細菌検査を実施した結果、2検体で「弁当及びそうざいの衛生規範」に定める基準をこえたものがあったとのことです。検体採取日は6月29日、7月27日の2日にとどまっており、採取日・検体数の拡大が必要であり、こんごも継続して注視していく課題であると思料します。
59	8	路上弁当対策	最近、観光地などに自転車に乗っておにぎりを売る業者を見かけます。衛生面が心配です。路上販売弁当の監視とともに強化して欲しい。
60	9	中央卸売市場	項目Ⅲ監視指導の実施体制、関係機関との連携の中央卸売市場第一市場内(衛生環境研究所生活衛生部門)の具体策として、産地から消費地まで一貫して商品情報を把握できるトレーサビリティシステムの構築を加えてはどうか。
61	9	中央卸売市場	1. 中央卸売市場の監視指導の実施について 京都市で販売される生鮮品は、そのほとんどが京都市中央卸売市場を通して販売されていると思います。つまり、この施設における衛生管理等が正しくおこなわれていないと消費者に商品が販売された時点で問題が発生する可能性があります(流通が正しくおこなわれていることを前提として)。そこで、中央卸売市場の常時監視だけでなく、指導(衛生管理や表示)についても強めていただきたいと考えます。
62	10	収去検査	京都市は赤字財政であるのに、なぜ食品の試験検査の検体数が増えているのか?財政的な点も配慮して試験検査をしてほしい。
63	10	収去検査	収去検査で毎回無償で商品を提供すると売り上げにひびくのでやめてほしい。東京都ではお金を払ってもらえると聞いたが。
64	11	産地表示	妊娠するまでは、あまり意識していなかったが産地を気にするようになりました。なるべく地産地消を心がけています。
65	11	産地表示	スーパーでお肉を買う時に「国産〇〇」と記載されていますが、「〇〇県産」というところまで書いているものが少ないと思います。国産なら産地をはっきり記載してほしいと思います。
66	12	BSE対策	BSEに関わる全頭検査の是非について、もう少し科学的な議論をして、市民と情報を共有してはどうでしょうか。

平成24年度
京都市食品衛生監視指導計画（案）

京 都 市 保 健 福 祉 局

目 次

I	計画の基本事項	1
II	平成24年度京都市食品衛生監視指導計画の特色	3
III	監視指導の実施体制、関係機関との連携、市民及び食品等事業者との協働	4
IV	監視指導の実施	5
V	食品等の試験検査の実施	7
VI	緊急管理体制の整備と強化	8
VII	自主的衛生管理の推進及び食品等事業者の育成	9
VIII	リスクコミュニケーションの推進	10
IX	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	12
《 参考資料等 》		
	食品供給工程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目(別紙1)	13
	平成24年度 収去検査計画(別紙2)	15
	平成24年度 市内保健センターにおける監視指導計画表	17
	平成24年度 中央卸売市場第一市場内(衛生環境研究所生活衛生部門)における監視指導等計画表	18
	平成24年度 中央卸売市場第二市場内(衛生環境研究所食肉検査部門)における監視指導等計画表	19

1 計画の基本事項

1 計画の基本方針

京都市では、平成22年4月に市民及び観光旅行者等の健康保護を目的とし、「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」（以下「京都市食の安全安心条例」という。）を施行しました。本条例では、3つの基本理念にのっとり、京都市、食品等事業者や市民等が、それぞれの責務や役割を担い、食の安全安心施策に取り組むこととしています。その施策目標や取組内容を具体化するため、平成23年4

3つの基本理念

- 市民の健康保護が最も重要との認識
- 生産から販売に至る安全管理
- 科学的知見に基づく健康被害の未然防止

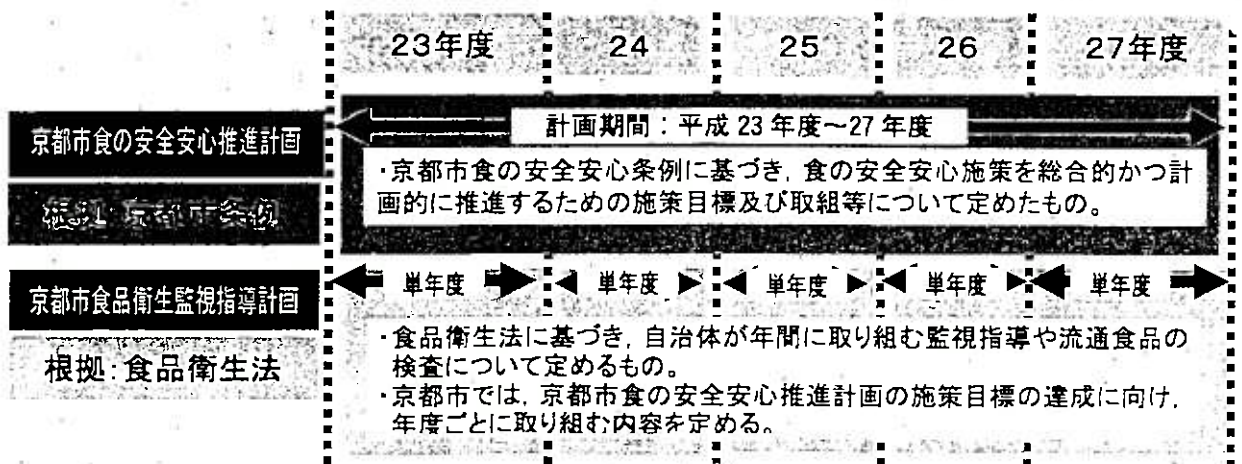
食の安全安心の確保

京都市の責務	市民等の役割	食品等事業者の責務
<ul style="list-style-type: none"> ● 食の安全安心施策を総合的に実施する ● 施策は、市民等の意見を適切に反映する 	<ul style="list-style-type: none"> ● 必要な知識を持ち、理解を深める ● 施策に対する意見を、明瞭に伝える 	<ul style="list-style-type: none"> ● 自主的な衛生管理に努める ● 安全性知識の修得 ● 正確かつ適切な情報の提供 ● 施策に協力する

月に京都市食の安全安心条例第9条に基づき、「京都市食の安全安心推進計画」を策定しました。京都市食の安全安心推進計画では、京都らしい2要素（①京の食文化の継承、②「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かした取組の推進）を取り入れ、食の生産から消費に至るすべての工程で食の安全安心が確保されるよう、食品等事業者に対する監視指導、流通食品の検査、リスクコミュニケーション等の取組を盛り込んでいます。

「平成24年度京都市食品衛生監視指導計画」は、食品衛生法第24条に基づき、京都市が年間に実施する食品等事業者に対する監視指導及び食品検査の内容を定めるものであると同時に、京都市食の安全安心推進計画の施策目標を着実に達成するためのものです。

2 京都市食の安全安心推進計画と京都市食品衛生監視指導計画の関係



3 計画の実施期間

平成24年4月1日から平成25年3月31日まで

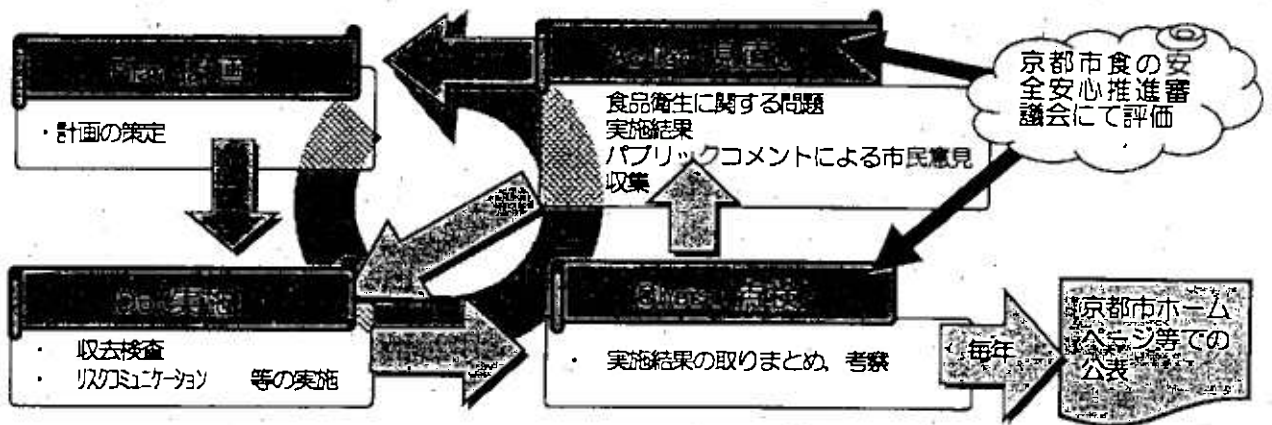
4 計画の評価・公表

計画に基づき実施した監視指導等の結果については、京都市食の安全安心推進審議会に報告し、評価を受けた後、翌年度の6月30日までに公表します。（ただし、夏期及び年末年始等に実施した一斉取締の結果については、随時公表します。）

5 次年度計画の策定

計画の策定に当たっては、食品衛生に関する問題や前年度の京都市食品衛生監視指導計画の実施結果及びパブリックコメント等を踏まえ、京都市食の安全安心推進審議会からの意見をを受けた後に、策定することとします。

【京都市食品衛生監視指導計画 計画→実施→公表→見直しの流れ】



京都市食の安全安心推進審議会とは

「京都市食の安全安心条例」に基づき、市長からの諮問に応じて食の安全安心に係る重要施策について審議する機関です。現在、市民、学識経験者、食品関係団体、消費者団体の代表者12名から構成されています。平成22年4月に設置し、これまで「京都市食の安全安心推進計画」の策定に係る審議やその他食の安全安心施策に関する情報提供及び意見交換を行ってきました。いただいた意見については、食の安全安心行政に反映させます。

また、審議結果については、保健医療課ホームページに掲載しています。

(URL : http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-1-0-0_6.html)

京都市及び京都市食の安全安心推進審議会との関係図



II・平成24年度京都市食品衛生監視指導計画の特色

① 京の食文化を代表する漬物のさらなる安全性確保



京都市食の安全安心推進計画では、京の食文化を代表する食品の安全性確保に取り組むこととしています。平成24年度は、漬物を対象とし、漬物製造業に対し調査を行うとともに、製品検査を実施し、科学的知見に基づいた衛生指導を行います。

② 放射能に対する不安の解消

平成23年3月に発生した福島第一原子力発電所事故を受け、放射能に係る食品の安全性確保及び市民の不安解消のため、京都市では、食品流通の拠点である京都市中央卸売第一市場及び第二市場における農畜水産物の放射能検査に取り組んできました。平成24年度も引き続き、市民の安全安心確保に向け、放射能検査に取り組めます。



③ 監視指導と食品検査の充実

京都市では、地域特性や過去の監視指導の結果等を踏まえ、独自の斉監視を実施しています。平成24年度は斉監視に合わせ、効率的な食品の収去検査を実施します。

● 食肉取扱施設一斉監視

鶏の腸管内にはカンピロバクターが潜み、鶏を解体処理する際に、腸管内のカンピロバクターが鶏肉を汚染することがあります。京都市が実施した検査結果では、検査した鶏肉の約6割程度からカンピロバクターが検出されており、また、鶏肉の生食による食中毒が後を絶たないことから、鶏肉や生刺身等の生食用牛肉に係る監視指導に加え、鶏肉の生食に係る監視指導を実施します。

● 路上販売弁当一斉監視

気温が上昇する夏期に、路上で販売されている弁当業者の一斉監視を実施します。また、弁当の収去（抜取り）検査を実施し、弁当調製所に対する科学的知見に基づいた衛生指導を行います。

● 大量調理施設一斉監視

提供食数が多く、食中毒リスクが高い給食施設及び弁当調製所に対し、一斉監視を実施します。また、残置食の収去（抜取り）検査を実施し、科学的知見に基づいた衛生指導を行います。

④ 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の普及

京都市では、食品等事業者の自主的な衛生管理状況を評価し認証する「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」を運用しています。食品関係団体向けの講習会や関連部局が主催するイベントの機会を利用し、食品等事業者だけでなく市民に本制度を周知し、「認証マーク」＝「安全の証」の認識が広がるよう、制度の普及に取り組めます。



京・食の安全衛生管理認証

⑤ 参加型リスクコミュニケーションの推進

「京都市食の安全安心推進計画」に基づき、自らが安全の観点で食品を選択できる「食こだわり人」の増加を図るため、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証施設での見学会や家庭で取り組む食中毒予防モデル事業など、参加型リスクコミュニケーションを実施します。

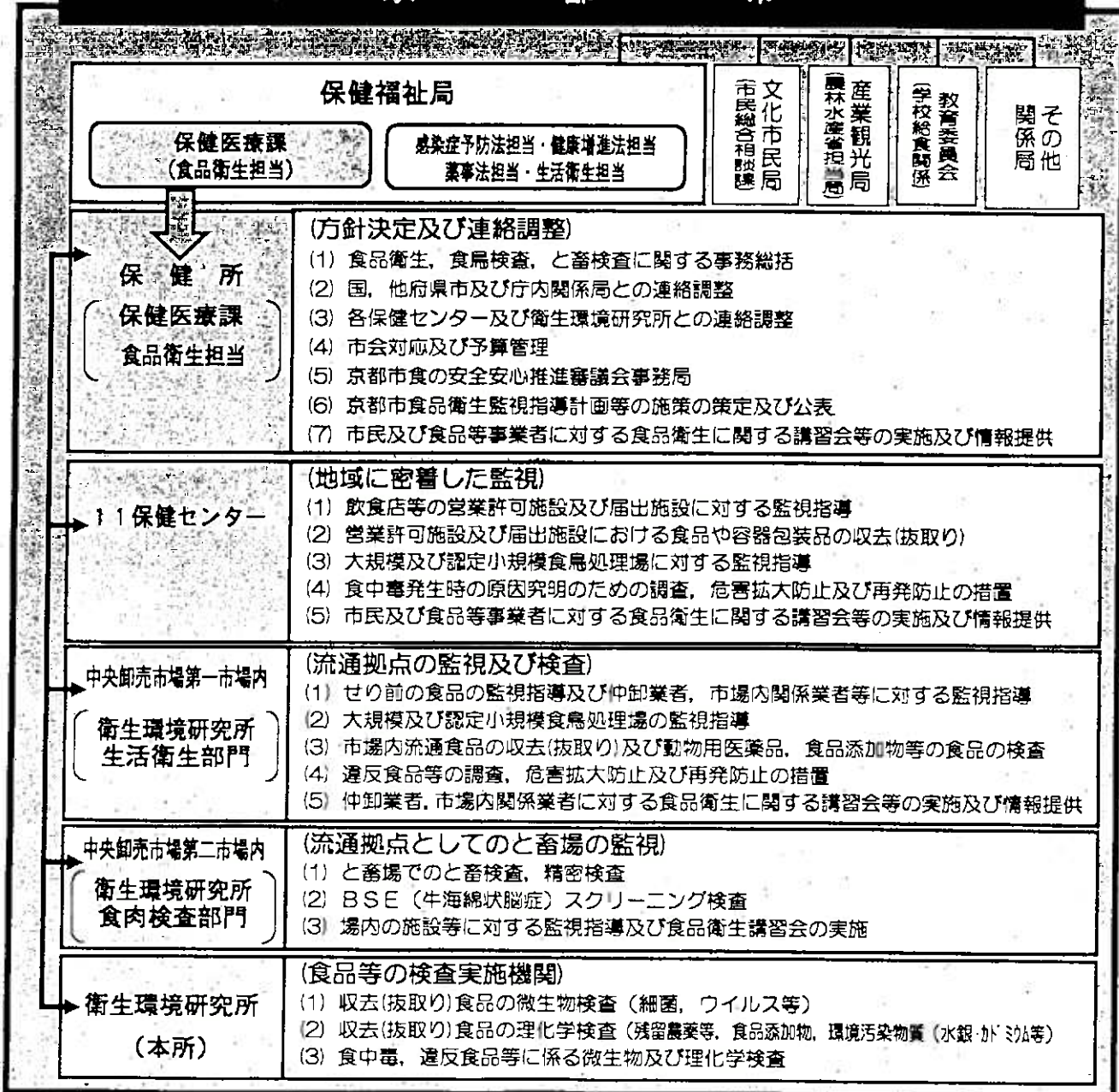


III 監視指導の実施体制、関係機関との連携、市民及び食品等事業者との協働

京都市では、保健所及び衛生環境研究所がそれぞれの役割のもと、互いに連携し、食品等事業者に対して効果的な監視指導及び食品の収去（抜取り）検査を実施します。国、他自治体等の関係機関と連携を図り、情報の共有及び調査協力等を行います。また、市民等や食品等事業者、大学及び京都市とが、京都市食の安全安心推進審議会を機軸に、情報共有を図る「食の安全総合ネットワーク」を推進します。



京 都 市



保健福祉局

保健医療課
(食品衛生担当)

感染症予防法担当・健康増進法担当
薬事法担当・生活衛生担当

文化市民局
市民総合相談課

産業観光局
農林水産担当

学校給食関係
教育委員会

その他
関係局

保健所
保健医療課
食品衛生担当

(方針決定及び連絡調整)

- (1) 食品衛生、食品検査、と畜検査に関する事務総括
- (2) 国、他府県市及び庁内関係局との連絡調整
- (3) 各保健センター及び衛生環境研究所との連絡調整
- (4) 市会対応及び予算管理
- (5) 京都市食の安全安心推進審議会事務局
- (6) 京都市食品衛生監視指導計画等の施策の策定及び公表
- (7) 市民及び食品等事業者に対する食品衛生に関する講習会等の実施及び情報提供

11保健センター

(地域に密着した監視)

- (1) 飲食店等の営業許可施設及び届出施設に対する監視指導
- (2) 営業許可施設及び届出施設における食品や容器包装品の収去(抜取り)
- (3) 大規模及び認定小規模食鳥処理場に対する監視指導
- (4) 食中毒発生時の原因究明のための調査、危害拡大防止及び再発防止の措置
- (5) 市民及び食品等事業者に対する食品衛生に関する講習会等の実施及び情報提供

中央卸売市場第一市場内

衛生環境研究所
生活衛生部門

(流通拠点の監視及び検査)

- (1) せり前の食品の監視指導及び仲卸業者、市場内関係業者等に対する監視指導
- (2) 大規模及び認定小規模食鳥処理場の監視指導
- (3) 市場内流通食品の収去(抜取り)及び動物用医薬品、食品添加物等の食品の検査
- (4) 違反食品等の調査、危害拡大防止及び再発防止の措置
- (5) 仲卸業者、市場内関係業者に対する食品衛生に関する講習会等の実施及び情報提供

中央卸売市場第二市場内

衛生環境研究所
食肉検査部門

(流通拠点としてのと畜場の監視)

- (1) と畜場でのと畜検査、精密検査
- (2) BSE(牛海綿状脳症)スクリーニング検査
- (3) 場内の施設等に対する監視指導及び食品衛生講習会の実施

衛生環境研究所
(本所)

(食品等の検査実施機関)

- (1) 収去(抜取り)食品の微生物検査(細菌、ウイルス等)
- (2) 収去(抜取り)食品の理化学検査(残留農薬等、食品添加物、環境汚染物質(水銀・鉛・Cd等))
- (3) 食中毒、違反食品等に係る微生物及び理化学検査


IV 監視指導の実施

「食品衛生法」、「と畜場法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」、「京都市食の安全安心条例」、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」、「ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府条例)」、「食品行商衛生条例(京都府条例)」等の法令遵守の徹底を図り、市内に流通する食品の安全を確保するため、食品関係施設に対して監視指導を実施します。

1 監視指導に関する基本事項

食品関係施設への監視指導を実施するに当たっては、過去に食中毒、違反や苦情が発生した施設、食中毒等の危険性が高い食品を取り扱う業種等を「重要監視指導の対象施設」とし、下図に示す監視指導項目に基づき、年間複数回にわたり監視指導を実施します。

監視指導の対象施設

重要監視指導の対象施設	左記以外の施設
一斉監視等の機会を利用し、年間複数回の監視指導を行う。	原則、年間1回以上の監視指導を行う。
<ul style="list-style-type: none"> *過去に食中毒、違反や苦情が発生した施設 *京の食文化を代表する食品製造施設 *宿泊施設 (旅館、ホテルのうち、食事の提供を行っている施設) *大量調理施設 (保育所、小学校、福祉施設、病院等の給食施設) *弁当調製所・仕出し屋 (1回300食以上又は18750食以上を調製する施設) *食肉処理業、食肉販売業(処理加工を行う施設) *魚介類販売業 (ふぐ、カキ等の二枚貝を取扱っている施設) *許可を要する食品製造業(工場形態の施設) *食鳥処理施設 	<p>中央卸売市場第一市場 せり開始前等に常時監視を行う。</p> <p>中央卸売市場第二市場(と畜場) *と畜場法に基づくと畜検査を行う。 *と畜検査と併せて、牛海綿状脳症(BSE)全頭検査及び放射能検査を行う。</p>
	

監視指導項目

施設や食品の取扱いに関する項目	食品供給工程の各段階における監視指導項目
<p>「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づき、</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 衛生管理項目(食品関係施設の内外の清潔保持、ねずみ・昆虫等の駆除、給水管理、食品の取扱い、従事者の健康確認等) ② 原材料の衛生状況 ③ 製品の表示事項の点検等の基準遵守 <p>について監視指導を実施します。</p>	<p>食品の製造・加工から貯蔵、運搬、調理及び販売に至るそれぞれの段階で、食品群ごとに、食品事故等の未然防止のための重点監視項目を定めた「食品供給工程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目」(別紙参照)に基づき監視指導を実施します。</p>

一斉監視の実施

特に、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については、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、重点的に監視指導を実施します。また、最近増加している路上弁当販売に対する対策や、観光都市である京都市の地域特性を考慮した行楽シーズン対策等、独自の一斉監視を実施します。

(1) 実施時期

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
行楽シーズン (宿泊施設、漬物製造業)			夏期一斉取締り			行楽シーズン (宿泊施設、漬物製造業)			年末・年始一斉取締り		
大量調理施設一斉監視 (特定給食施設、弁当調製所)			食肉取扱施設一斉監視			大量調理施設一斉監視 (特定給食施設、弁当調製所)			飲食店重点監視		
食品表示の監視			路上弁当販売一斉監視			ふぐ処理施設一斉監視 (魚介類販売施設、飲食店)					
			ノロウイルス対策								

(2) 実施内容

一斉監視	内容等	主な対象施設	時期
食品表示の監視	食品表示違反の防止を図るため、適正表示に向けた一斉監視を実施します。不適事項を発見した場合には、直ちに改善指導を行い、改善結果の確認を徹底します。	食品製造施設、量販店 (デパート、スーパー)	年間
ノロウイルス対策	ノロウイルスによる食中毒発生防止対策を徹底します。	給食施設、宿泊施設等の飲食店	年間
行楽シーズン対策 (食べて安心・京の旅)	京都市を訪れる観光旅行者が増加する時期に食中毒の発生や不良食品等の流通を排除するため監視指導を強化します。	宿泊施設、京の食文化を代表する食品製造施設(漬物製造業)	4月～6月 9月～11月
路上弁当販売一斉監視	路上弁当販売による食中毒発生防止の徹底と適正な表示について監視指導します。	路上での弁当販売、弁当調製所	6月～9月
大量調理施設一斉監視	「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、食中毒リスクが高い大量調理施設に対する監視指導の徹底を図ります。	特定給食施設(1回の食事提供量100食、1日の食事提供量250食以上の施設)、大規模弁当調製所	5月～7月 10月～12月
食肉取扱施設一斉監視	食品等事業者に対し、腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクター等による食中毒発生防止対策を徹底します。	食肉処理施設、食肉販売施設、焼鳥・焼肉等飲食店	6月～8月
夏期一斉取締り	食品の事故が多発する夏期に食中毒の発生や不良食品等の流通を排除するため、監視指導を強化します。食品表示に関しても重点的に監視指導します。	大量調理施設、広域流通食品製造・販売施設、魚介類・卵・食肉関係施設等	7月～8月
ふぐ処理施設一斉監視	「京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例」の改正内容について、周知を図ります。ふぐ毒による食中毒発生防止対策を徹底します。専任のふぐ処理師による適正な処理について監視指導します。	ふぐ処理施設、未処理ふぐ販売施設、魚介類販売施設、飲食店等	11月～1月
年末・年始一斉取締り	食品の流通量が増加する年末年始に食中毒の発生や不良食品等の流通を排除するため、監視指導を強化します。食品表示に関しても重点的に監視指導します。	大量調理施設、広域流通食品製造・販売施設、魚介類・卵・食肉関係施設等	12月～1月
飲食店重点監視	飲食店に対し、ノロウイルス対策等について重点的に監視指導を実施します。	飲食店	1月～3月

V 食品等の試験検査の実施

食品、食品添加物及び食品に直接接触するおそれのある器具及び容器包装について、食品衛生法等に基づき、食品衛生監視員が収去(抜き取り)し、衛生環境研究所において検査します。

1 収去(抜き取り)検査

(1) 収去検査目的等

市内で製造もしくは流通する食品等の安全性を確保するため、過去の違反の発生状況や現在問題となっている食品等を考慮して検査項目を定め、効率的かつ効果的な収去検査を実施します。

(2) 平成24年度収去検査計画

検査実施項目及び検査数(予定)は、平成24年度収去計画表(別紙2)p15のとおりです。

平成24年度については、食の安心確保のため、市内流通食品の放射能検査の充実を図るとともに、一斉監視の重点監視対象と整合し、漬物、大量調理施設での残置食及び路上販売弁当等の検査を充実して実施します。

検体の種類		24年度検体数 ()内は全検体数に占める割合	23年度検体数 ()内は全検体数に占める割合	昨年度検体数 増減
一般収去計画	漬物	386 (17.5 %)	109 (4.7 %)	277
	残置食(大量調理施設)	100 (4.5 %)	0 (0 %)	100
	その他の食品(路上販売弁当)	60 (2.7 %)	50 (2.1 %)	10
	魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	132 (6.0 %)	168 (7.2 %)	-36
	冷凍食品	22 (1.0 %)	55 (2.4 %)	-33
	魚介類加工品	70 (3.2 %)	74 (3.2 %)	-4
	肉卵類及びその加工品	321 (14.5 %)	492 (21.0 %)	-171
	乳	22 (1.0 %)	22 (0.9 %)	0
	乳製品	29 (1.3 %)	33 (1.4 %)	-4
	アイスクリーム	33 (1.5 %)	0 (0 %)	33
	穀類及びその加工	58 (2.6 %)	94 (4.0 %)	-36
	野菜・果物及びその加工	58 (2.6 %)	86 (3.7 %)	-28
	菓子類	77 (3.5 %)	99 (4.2 %)	-22
	清涼飲料水	6 (0.2 %)	11 (0.5 %)	-5
	油脂類	33 (1.5 %)	36 (1.5 %)	-3
	輸入食品	340 (15.4 %)	343 (14.7 %)	-3
	残置食(宿泊施設)	100 (4.5 %)	280 (12.0 %)	-180
	その他の食品	112 (5.1 %)	124 (5.3 %)	-12
	器具及び容器包装	252 (11.4 %)	263 (11.2 %)	-11
	小計	2,211	2,339	-128
放射能対策	200 (100 %)	0 (0 %)	200	
合計	2,411	2,339	72	

(3) 検査の結果、違反が確認されたときの措置等

食品情報から、違反食品の製造、加工、販売施設に対し、適切な措置を講じます。また、製造施設等が市外にある場合、当該施設を所管する自治体に通報し、危害拡大防止を図ります。

2 食中毒等及び違反食品等の原因究明のための検査

食中毒等の発生時や違反食品等の発見時には、発生原因を迅速に究明するために、患者や従事者の便の検査を実施するとともに、関係する食品や設備・器具等の細菌検査を実施します。

3 施設、設備等の衛生検査

飲食店、食品製造施設、と畜場及び食鳥処理場等への監視指導の際、必要に応じて、食品、設備、器具及び従事者の手指等について、細菌の簡易検査を実施することにより、施設等の汚染状況を把握し、洗浄消毒の徹底について指導します。

VI 緊急管理体制の整備と強化

京都市食の安全安心条例に基づき緊急管理体制を整備し、食中毒等の健康危害発生時及び違反食品の発見時等には迅速に対応し、危害拡大の防止を図ります。

1 食中毒等の健康危害発生時の対応

医療機関、患者等から食中毒の発生を疑う届出があった場合、保健センター等の食品衛生監視員が直ちに、患者に対する聞取調査及び検便等を行うとともに、関係施設に対する立入調査及び検査を実施し、原因究明を行い、危害の拡大防止を図ります。

必要に応じて厚生労働省及び関係する都道府県等と連携協力し危害の拡大防止を図ります。

食中毒の発生原因となった施設については、市民の皆様への危害の拡大を防止する目的で、営業停止処分等の措置を講じるとともに報道機関に情報を提供し、公表します。

2 違反食品を発見した場合の対応

市内に流通している食品等について違反を発見した場合、当該食品の販売店もしくは製造所を迅速に調査し、違反食品が流通及び販売されないよう、速やかに回収・廃棄命令等の行政処分や再発防止指導等の適切な措置を講じ、危害の拡大防止を図ります。

必要に応じて、京都市衛生環境研究所で検査を実施し、原因の究明を図ります。

また、違反食品が広域に流通している場合には、厚生労働省及び関係都道府県等の食品衛生関係部局に違反食品等に係る情報を迅速に提供し、危害の拡大防止を図ります。

違反による危害が広域に及ぶ場合や今後更に危害が拡大するおそれがある場合には、当該事業者の氏名等について、公表します。

3 市民から不良食品について届出があった場合の対応

保健センター等において、市民からの食品衛生に関する相談や表示、異物混入、変色、異味異臭等の違反・不良食品等の相談を受け付けます。

市民からの食品苦情の届出を受けた場合には、保健センター等の食品衛生監視員は購入及び発見時の状況について具体的に聞き取り、関係する販売店や製造所等の調査を行い、必要に応じて、衛生環境研究所で検査を実施し、原因究明に努めます。調査及び検査の結果、違反・不良食品と判明した場合には、必要に応じて速やかに回収・廃棄命令等の行政処分や再発防止指導等の適切な措置を講じ、危害拡大の防止を図ります。

4 他自治体で食品衛生に係る事件が発生した際の対応

他の自治体等において、社会的に影響が大きく、食の安全を脅かすような事件が発生した場合には、京都市内で同様な事件が発生することを防止するため、当該事件に関連する市内の施設に対し、直ちに立ち入り検査を実施し、監視指導を強化します。また、必要に応じて、関連食品の収去（抜取り）検査を実施し、食の安全安心を確保します。

VII 自主的衛生管理の推進及び食品等事業者の育成

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、食品衛生監視員が施設の立入検査や各種講習会を通じて、HACCP システムの考え方に基づく衛生管理手法を取り入れた食品等事業者による自主的な衛生管理の推進を図ります。

1 内容

(1) 「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」の遵守の徹底

食品等事業者には、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」で規定された製品の自主検査の実施や食品を製造・調理する工程における必要な記録の作成と保存等の遵守について指導し、自主的な衛生管理の推進を図ります。

特に地下水を使用している食品等事業者に対し、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づく検査の実施を指導し、水質管理の徹底を図ります。

(2) 「京・食の安全衛生管理認証制度」の普及啓発

本制度は、食品等事業者が実施する衛生管理状況を評価・認定することにより、当該事業者の自主的な食の安全性確保を促進することを目的として、平成18年度に創設したものです。

今後は、食品関連団体に対する講習会や関係部局が実施するイベントなどを活用し、本制度の普及を図ります。

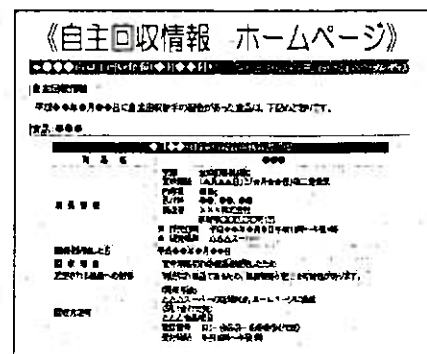
また、認証を取得した施設や当該施設で製造した商品には、認証施設又は商品に「認証マーク」を掲示することが可能となります。消費者がより安全な食品を選択するための一助となるよう認証マークの普及啓発に努めます。



(3) 自主回収報告制度

京都市食の安全安心条例に基づき、食品等事業者は、自社製品で違反を発見し、自主的に当該製品の回収に着手した場合には、その旨を京都市に報告することとなっています。食品等事業者に対し、「自主回収報告制度」を周知し、報告の徹底を指導します。

また、報告内容は京都市ホームページ等で公開し、市民の安心確保を図ります。



(4) 食品衛生責任者の育成

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」では、衛生管理の中心的役割を担う食品衛生責任者を施設ごとに設置するよう、営業者に対し、義務づけています。食品衛生責任者は、営業者に対し食品衛生に関する必要な意見を述べるとともに、営業者は食品衛生責任者の意見を尊重し、自主管理を促進していかなければなりません。

各種講習会等を通じ、食品衛生責任者に対し最新の食品衛生に関する情報を提供し、食品衛生責任者の資質の向上を図ります。

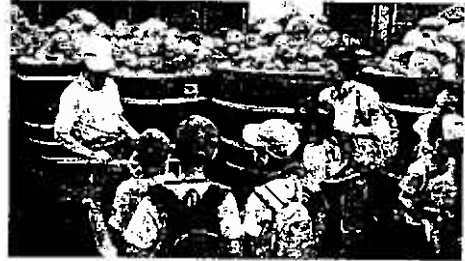
VIII リスクコミュニケーションの推進

京都市、市民及び食品等事業者等の関係者間で、ホームページや市民しんぶん等の情報媒体を活用した食の安全安心に係る情報共有を図るとともに、京（みやこ）食の安全衛生管理認証施設への見学会など、相互理解を深めるリスクコミュニケーションの取組を推進します。

1 参加型リスクコミュニケーション

(1) 食品工場見学会

市民の皆様が、食品工場の見学会を通じて食品の安全性について考えるとともに、自主的に食の安全安心確保に取り組む姿勢を育むことを目的とした「一日食品衛生監視員」事業を実施します。京都を代表する製造業及び飲食店等の施設見学会に加えて、工場で働く方々や本市の食品衛生監視員との意見交換などを実施します。



(2) 「学祭衛生管理マニュアル」を活用したリスクコミュニケーション



京都市では、「大学のまち京都・学生のまち京都」ならではの地域性を活かしつつ、独自性のあるリスクコミュニケーション推進のため、昨年度に製作した「学祭衛生管理マニュアル」を活用した講習会等を各大学において実施し、学祭などにおける学生の自主的な食の安全に関する取組を促進します。

(3) 家庭で取り組む食中毒予防モデル事業

家庭での食品衛生の向上を目指し、市民を対象とした台所の食中毒菌汚染実態調査や家庭における食の安全性に関する意見交換会を実施します。また、その取組結果に基づき家庭の食品衛生管理マニュアルを作成することにより、家庭における食の安全性確保に向けた取組を促進します。

(4) 食品衛生月間（食品等事業者とのリスクコミュニケーション）

毎年8月の「食品衛生月間」において、（社）京都市食品衛生協会や市内の商店街等との共催により、飲食店等営業者や市民に対して、営業施設における自主衛生管理や家庭等での食中毒の防止に関する啓発活動を実施します。



(5) 手洗いチェッカー等を利用した講習会の開催



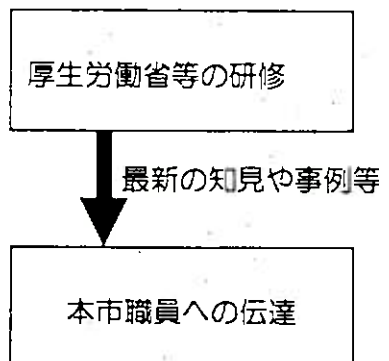
手洗いは食中毒や感染症予防の基本であるとともに、食中毒の発生要因として、手洗いの不徹底や衛生的な手洗いに関する認識不足が指摘されています。そこで、手洗いチェック専用のローション及びその検出器を用い、汚れの落ち方を視覚的に示すことで正しい手洗い方法の啓発を図るため、市民や事業者の皆様を対象とした講習会を開催します。

IX 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

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

1 厚生労働省，近畿厚生局等が実施する研修

厚生労働省等が実施する研修等に職員を派遣し，最新の科学的知見や事例等の情報を入手します。また，研修を受講した職員から他の本市職員に対し，伝達講習を実施することにより，関係職員の知識や技術の向上を目指し，より効果的な監視指導に役立てます。



2 食品衛生監視員及び検査員等の養成研修

(1) 食品衛生監視員及び検査員に対する研修の実施

食品衛生監視員及び検査員に対し，食品関係業務研修，関係法令研修，監視指導実地研修や検査研修など，監視指導に係る知識及び技術の向上のため，各主研修を実施します。あわせて，食品等事業者に対し，HACCP 導入に係る効果的な指導を実施するため，食品加工技術の向上に伴う専門的な知識や技術の習得を目的とする研修を実施します。

また，食中毒事件や違反食品の広域流通事件など，緊急事態を想定したシュミレーション研修や事例研修を行い，緊急時に迅速かつ効果的に食中毒等の緊急事態に対処できる体制を強化します。

(2) 食品衛生業務に係る調査研究

専門的な知識や技術の研鑽を目的とし，食品衛生監視員並びに検査員が食品衛生に係る調査研究を行い，その結果を日常業務に役立てます。

食品供給工程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目

1 食品群別の監視指導項目

監視指導を行う場合、下表の食品群の区分ごとに「製造及び加工」及び「貯蔵、運搬、調理及び販売」の各段階に応じて、重点的に監視指導を実施します。(12ページ上欄のその他の監視指導項目は、共通の監視項目です。)

食品群	目的	製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
(1)食肉、食鳥肉及び食肉製品	●腸管出血性大腸菌0157、カンピロバクター、サルモネラによる食中毒の発生防止	【食肉処理業、食肉製品製造業】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入れ時のチェック ・製造、加工に係る記録の作成と保存 ・食肉、食鳥肉、食肉製品の検査	【食肉販売業、そうざい製造業、飲食店営業等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底 ・十分な加熱の徹底
(2)乳及び乳製品	●サルモネラ、黄色ブドウ球菌、リステリアによる食中毒の発生防止	【乳製品製造業】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入れ時のチェック ・製造、加工に係る記録の作成と保存 ・乳、乳製品の検査	【乳類販売業、集団給食施設等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底
(3)食鳥卵	●サルモネラによる食中毒の発生防止	【卵選別包装業、液卵製造業】 ・微生物汚染の防止の徹底 ・受入れ時の異常卵のチェック ・製造、加工に係る記録の作成と保存	【菓子製造業、飲食店営業、食鳥卵販売業等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底 ・十分な加熱の徹底
(4)魚介類及び魚介類加工品	●腸炎ピブリオによる食中毒の発生防止 ●寄生虫等による食中毒の発生防止	【魚肉ねり製品製造業、魚介類加工業等】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入れ時のチェック ・製造、加工に係る記録の作成と保存 ・生食用魚介類取扱の法令遵守の徹底 ・鮮魚介類、魚肉練り製品の検査	【魚介類せり売り営業、魚介類販売業、飲食店営業等】 ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底 ・十分な加熱の徹底 ・貝毒、微生物等の検査
	●自然毒(フグ毒、貝毒)による食中毒の発生防止	【ふぐ処理施設】 ・ふぐを取扱う専用の場所及び専用まな板、包丁、保管容器の使用徹底 ・適正な廃棄物(有毒部分)処理の徹底	【ふぐ処理施設】 ・専任のふぐ処理師のもと、有毒部位の除去等、適正なふぐ処理の徹底 ・ふぐの適正な処理の徹底 ・製品の適正表示
(5)野菜、果実、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品(有毒植物及びキノコ類を含む。)	●腸管出血性大腸菌0157による食中毒の発生防止 ●残留農薬基準違反の食品の排除 ●自然毒(キノコ毒等)による食中毒の発生防止	【そう菜製造業、かん詰又はびん詰食品製造業等】 ・食品の微生物汚染の防止の徹底 ・原材料の受入れ時の残留農薬検査結果のチェック ・製造、加工に係る記録の作成と保存 ・加工食品の検査	【飲食店営業】 ・生食用野菜、果実等の衛生的な取扱い ・食品の保存温度のチェック ・施設の衛生管理の徹底

その他の監視指導項目

- ア) 食品添加物(その製剤を含む。)の製造者及び加工者並びに添加物を使用する食品の製造者及び加工者に対し、使用添加物の確認の徹底を指導します。
- イ) 食品添加物を使用して製造又は加工した食品について、添加物の検査を実施します。
- ロ) 製造者、加工者及び調理者による異物の混入防止対策の徹底を指導します。
- ハ) 食品等事業者により製造・加工、調理の各段階における原材料及び製品の適正な温度管理の徹底を指導します。
- ニ) 遺伝子組換え食品の表示の徹底について指導する。また、安全性未審査の遺伝子組換え食品の流通防止を図るため、原材料及び加工食品等の検査を実施します。
- ホ) アレルギー物質を含む食品の表示の徹底を図るために、製造者及び加工者による使用原材料の確認の徹底について指導します。
- ヘ) いわゆる健康食品について適正な表示を徹底するよう指導します。また、無承認医薬品成分を含有する商品の流通を防止するため、製造者及び加工者による使用原材料の確認の徹底について指導します。

2 輸入食品に関する監視指導項目

輸入食品取扱業者に対する監視指導を行う場合、下表の項目について重点的に監視指導を実施します。

- ア) 原産国での生産情報(使用農薬、使用添加物等)を収集し、把握するよう指導します。
- イ) 自主検査の実施等により、安全性確保を徹底するよう指導します。
- ロ) 食品衛生法に基づく適正な表示について指導します。
- ハ) 残留農薬、食品添加物等の検査を実施します。

3 と畜場及び食鳥処理場における監視指導項目

と畜場及び食鳥処理場における監視指導を行うに当たっては、下表の項目について重点的に監視指導を実施します。

- ア) 健康な獣畜又は食鳥の搬入推進を指導します。
- イ) 獣畜の病歴を踏まえたと畜検査を実施します。
- ロ) 枝肉及び中抜きとたい等の微生物検査等による衛生的な処理の検証を実施します。
- ハ) BSEスクリーニング検査を実施します。
- ニ) 獣畜又は食鳥の動物用医薬品等の使用状況を踏まえ、その残留物質の検査を実施します。
- ホ) 食鳥の異常を確認し、食用に不適なものは確実に排除することを指導します。また、鳥インフルエンザ対策として、異常鳥が多数確認された場合には速やかに保健センターに届け出るよう指導します。
- ヘ) 認定小規模食鳥処理場における処理羽数の上限(30万羽)の遵守の徹底を指導します。

平成24年度 収去検査計画表

(別紙2)

	収去機関			検査検体数	検査機関			検査内容*										
	収去検体数	各保健センター	生活衛生部門 (中央卸売市場内)		食肉検査部門 (高島区内)	衛生環境研究所 (本所)		生活衛生部門	残留農薬	動物用医薬品等	食品添加物	遺伝子組換え食品	成分規格	自然毒	放射能検査	環境汚染物質	その他	
						微生物部門	衛生環境研究所											
魚介類(食用鮮魚介類を含む)	132	22	110	132	24	64	44	24	13	16	12		20				64	
冷凍食品	22	22		22	22							22						
魚介類加工品	70	40	30	70			70				60	43						
肉卵類及びその加工品	321	171	10	321	105		216	105			201	15						
乳	22	22		22			22				22	22						
乳製品	29	29		29	11		18	11				11						
アイスクリーム	33	33		33	33			33										
穀類及びその加工品	58	55	3	58		23	35			12		35	11	12				
野菜果実及びその加工品	58	22	36	58	4	43	11	4		32		22	11					
菓子類	77	77		77	33		44	33				44						
清涼飲料水	6	6		6		6								6				
油脂類	33	30	3	33			33										25	
漬物	386	386		386	66	200	120	66		100		8						
輸入食品	340	265	75	340	17	163	160	6		152	43	120						
残置食	200	200		200	200			200										
その他の食品	172	152	20	172	130		42	130										
器具及び容器包装	252	242	10	252		11	241					11					230	
放射能対策	200		200	200		200										200		
合計	2411	1774	297	2411	645	710	1056	612	13	312	278	595	22	194	20	200	64	255

(* 複数の検査内容の検査を実施するため、検査検体数と検査内容の合計は一致しません。)

検査内容の説明

検査内容	具体的な内容
細菌	過去の食中毒発生状況に依じた食品を検査します。 食中毒菌等の検査を実施することにより、その結果に基づいた適切な指導を行うことにより食中毒の発生の防止を図ります。 【項目】一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ピブリオ科、サルモネラ、セレウス、ウエルシュ菌、カンピロバクター、大腸菌、病原大腸菌、エルシニア、エロモナス、プレジオモナス、リステリアなど
ノロウイルス	食中毒の原因物質であるノロウイルスについてPCR法により迅速に検査し、危害の拡大防止に努めます。
残留農薬	農産物・輸入食品中に残留している農薬の検査を行い基準値を超える食品の排除に努めます。 なお、平成18年5月29日から残留農薬等にポジティブリスト制度が導入されたため検査項目を増やし、今後も検査項目の拡充を図ります。
その他の残留物質	畜水産食品の残留有害物質の汚染対策として主な畜水産食品の残留動物用医薬品を検査します。 また、実施にあたっては国のモニタリング検査実施要領に基づいて実施します。 【項目】抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫剤など
食品添加物	添加物は、使用できる食品の種類や使用方法等の使用基準が定められており、使用実態に応じた添加物の検査を行うことにより違反食品の排除に努めます。 【項目】保存料、甘味料、漂白剤、着色料、殺菌剤、酸化防止剤、発色剤、品質保持剤
遺伝子組換え食品	大豆加工品、とうもろこし加工品についてPCR法により遺伝子組換え食品の含有について検査を実施します。
成分規格	食品衛生法による規格基準が定められている主な食品等について、検査を行うことにより違反食品の排除に努めます。 【項目】牛乳、乳酸菌飲料、冷凍食品、生食用力牛、生食用鮮魚介類、合成樹脂製容器、レースペーパー等
自然毒	魚介類等の自然毒の検査を行い、自然毒の実態把握と違反食品の排除に努めます。 【項目】ふぐ毒、麻痺性貝毒、下痢性貝毒など
放射能検査	国産の農畜水産物等や輸入食品の放射能検査を実施します。
環境汚染物質	食品に含まれる環境汚染物質（PCB、水銀）には暫定的規制値が設けられており、検査を行うことにより汚染実態の把握と違反食品の排除に努めます。
その他	使用済みの揚げ油について、油脂変質試験を実施します。

平成24年度 市内保健センターにおける監視指導計画表

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
一斉監視		行楽シーズンにおける宿泊施設及び漬物製造施設に対する重点監視	行楽シーズン対策	夏期一斉取締	夏期における食中毒発生防止及び食品衛生の向上を図る。 行楽シーズンの対策	夏期における食中毒発生防止及び食品衛生の向上を図る。 行楽シーズンの対策	ふぐ処理施設、未処理ふぐ販売施設、病介類販売業、飲食店等に対する重点監視	ふぐ処理施設一斉監視	ふぐ処理施設、未処理ふぐ販売施設、病介類販売業、飲食店等に対する重点監視	年末・年始一斉取締	年末・年始における食中毒発生防止及び食品衛生の向上を図る。	
リスクコミュニケーション強化月間		事業者向け講習会 南知強化月間 学禁向け講習会 周知強化月間	業者向け講習会 南知強化月間 学禁向け講習会 周知強化月間	路上での弁当販売者、当該弁当の製造施設に対する重点監視 大量調理施設一斉監視 ●特定給食施設、大規模弁当調製所に対する重点監視 食肉取扱施設一斉監視 ●食肉処理業、食肉販売業、焼肉店等の飲食店に対する重点監視	路上弁当販売一斉監視 ●路上での弁当販売者、当該弁当の製造施設に対する重点監視 大量調理施設一斉監視	学禁向け講習会 実施強化月間	学禁向け講習会 実施強化月間	食品工場見学会(計8回)	地域模範店注意啓発 強化月間(餅つき)			
食品表示の監視		食品表示・ノロウイルスの一斉監視	食品表示・ノロウイルスの一斉監視	●年間を通じ、食品製造施設や販売施設に対する食品表示及びノロウイルス対策に係る監視指導	●年間を通じ、食品製造施設や販売施設に対する食品表示及びノロウイルス対策に係る監視指導	●年間を通じ、食品製造施設や販売施設に対する食品表示及びノロウイルス対策に係る監視指導	●年間を通じ、食品製造施設や販売施設に対する食品表示及びノロウイルス対策に係る監視指導	●年間を通じ、食品製造施設や販売施設に対する食品表示及びノロウイルス対策に係る監視指導	●年間を通じ、食品製造施設や販売施設に対する食品表示及びノロウイルス対策に係る監視指導	●年間を通じ、食品製造施設や販売施設に対する食品表示及びノロウイルス対策に係る監視指導	●年間を通じ、食品製造施設や販売施設に対する食品表示及びノロウイルス対策に係る監視指導	●年間を通じ、食品製造施設や販売施設に対する食品表示及びノロウイルス対策に係る監視指導
輸入食品対策												
食中毒対策												
食鳥処理場の監視												
自主衛生管理推進及び食品等事業者の育成												
リスクコミュニケーション推進事業												

平成24年度 中央卸売市場第二市場内（衛生環境研究所食肉検査部門）における監視指導等計画表

業務項目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
と畜場法に基づく検査	<ul style="list-style-type: none"> と畜検査（牛・馬・豚・めん羊・山羊の生体検査等） 精密検査（病理・理化学・微生物検査） BSEスクリーニング検査 放射能検査 衛生管理体制の検証のための検査（枝肉や処理施設等のふき取り検査） 											
食品衛生法に基づく検査	<ul style="list-style-type: none"> 動物用医薬品(抗生物質・合成抗菌剤等)の検査（*採取した食肉の検査は、生活衛生部門で実施） せり前検査（*解体処理室での検査が不可能な部位の異常の有無を調べる検査） 瑕疵検査（*第二市場から流通した食肉で、食肉取扱店の段階で発見された品質的に問題のある食肉の検査） 食鳥、猪などの狩猟肉等の病理検査 											
監視指導	<p>と畜場及び許可施設等の監視指導</p> <p>夏期一斉取締</p> <p>年末年始一斉取締</p> <p>・食中毒多発時期の衛生管理の徹底を図る。</p> <p>・食肉流通量が増える年末年始における衛生管理の徹底を図る。</p>											
その他	<p>場内の業者に対する講習会</p> <p>消費者及び事業者への普及啓発(リフレット等の配布)</p> <p>場内の業者に対する講習会</p>											