

## 第9回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

- 1 日 時 平成25年3月18日（月） 午前10時から正午まで
- 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
- (4) 議 題 平成25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25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25年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について

- 配 布 物 食の安全安心啓発物品（紙せっけん）  
京・食の安全衛生管理認証制度啓発物品（認証取得店情報マップ）

## 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 講師     |
| 池本 周三   | 関係団体  | 社団法人 京都市食品衛生協会 副会長      |
| 毛川 敦子   | 市民    | 市民公募                    |
| 中川恵美子   | 関係団体  | 京都市地域女性連合会 副会長          |
| 西村 修次   | 関係団体  | 全国農業協同組合連合会京都府本部 管理部長   |
| 原 強     | 関係団体  | 特定非営利活動法人コンシューマーズ京都 理事長 |
| 三嶋 吉晴   | 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  |
| 水口 靖彦   | 市民    | 市民公募                    |
| ◎ 宮川 恒  | 学識経験者 | 京都大学大学院農学研究科 教授         |
| 山岡 祥子   | 学識経験者 | 平安女学院大学国際観光学部 准教授       |
| 山本 隆人   | 関係団体  | 株式会社高島屋京都店 販売第7部 部長     |
| 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 BSE 検査に関する京都市の対応について

### (1) 経過

平成13年 9月10日 国内において1頭目の BSE 感染牛を確認  
 平成13年10月18日 全頭 BSE 検査を実施するよう国から通知  
 ※特定危険部位の除去の義務付け

特定危険部位：BSE の原因とされている異常プリオンたん白が蓄積する部位。頭部（舌，頬肉除く），せき髄，せき柱，回腸遠位部など。

平成17年 8月 1日 省令改正により検査対象月齢を0→20か月齢超に引き上げ  
**※ただし，全国の自治体で全頭検査を継続**

平成25年 2月 1日 BSE 検査に係る関係省令の改正（同年4月1日施行）  
 改正内容は下表のとおり。

現行及び見直し後の BSE 検査対象及び特定危険部位除去対象の比較

|                | 現行                                   | 見直し後（平成25年4月1日施行）  |
|----------------|--------------------------------------|--|
| BSE 検査対象       | 20か月齢超                               | 30か月齢超   |
| 特定危険部位<br>除去対象 | 全月齢<br>〔頭部（舌，頬肉除く）<br>せき髄，せき柱，回腸遠位部〕 | 30か月齢超<br>〔頭部（舌，頬肉除く）<br>せき髄，せき柱，回腸遠位部〕<br>30か月齢以下<br>〔回腸遠位部，扁桃〕 |

### (2) 現在の国の動き

- 食品安全委員会において BSE 検査対象月齢をさらに引き上げた場合のリスク評価を実施中。
- 評価結果次第では，検査対象月齢がさらに引き上げられる可能性がある。

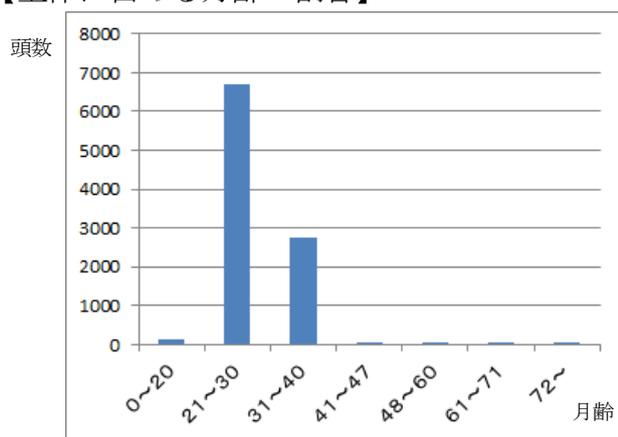
### (3) 京都市の対応

- 平成25年4月1日以降も，当面は現行の全頭検査体制を継続する。
- 食品安全委員会によるリスクの再評価結果と，これに伴う厚生労働省による BSE 検査に係る関係省令の改正，さらには全国的な動向や社会的な状況を踏まえながら，BSE 検査体制について検討していく。
- 検査体制の見直しを図る際には，市民の皆様にご不安を与えないよう，説明会を開催するなどリスクコミュニケーションに努める。

### (参考) 京都市でと畜する牛の月齢について

○平成23年度 牛のと畜頭数（年間）・・・9,677頭（全頭 BSE 検査を実施）

#### 【全体に占める月齢の割合】



| 月齢    | 頭数(頭) | 割合 (%) | 0月齢からの累計 |
|-------|-------|--------|----------|
| 0~20  | 123   | 1.3%   | 1.3%     |
| 21~30 | 6,708 | 69.3%  | 70.6%    |
| 31~40 | 2,762 | 28.5%  | 99.1%    |
| 41~47 | 5     | 0.1%   | 99.2%    |
| 48~60 | 6     | 0.1%   | 99.2%    |
| 61~71 | 7     | 0.1%   | 99.3%    |
| 72~   | 66    | 0.7%   | 100.0%   |
| 計     | 9,677 | 100.0% |          |

## 2 リスクコミュニケーション事業の実施状況について

### (1) 平安女学院大学×京都市コラボレーション企画

#### 「やってみよう！食の安全こだわりクッキング！！」実施結果

#### ア 概要

「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」の特色を活かし、学生の皆様に、食の安全安心をテーマとしたリスクコミュニケーションを実施することとしています。この度、平安女学院大学の山岡祥子准教授に御協力いただき、手洗い体験や調理実習等を通して、家庭などでの食中毒予防の実践につなげていくことを目的とし、「やってみよう！食の安全こだわりクッキング」事業を実施しました。

#### イ 開催日時

平成24年12月18日(火) 午後1時30分～午後2時40分

#### ウ 開催場所

平安女学院大学室町館3階 調理実習室（京都市上京区烏丸通下立売下る）

#### エ 参加人数 50名

平安女学院大学 39名（教員2名、学生37名）

京都市保健所 11名（保健医療課5名、保健センター6名）

#### オ 内容

##### (ア) 家庭でできる食中毒予防についてミニ講義

食中毒予防3原則に基づき、家庭の台所でできる食中毒予防方法を紹介しました。また、調理実習で取り扱う鶏肉をテーマとし、食中毒菌であるカンピロバクターの特徴や食中毒予防に向けた対策方法について説明しました。



##### (イ) 手洗いチェッカーによる正しい手洗い体験

手洗いチェッカーを活用し、参加者が通常行っている手洗いが十分であるかどうか体験いただいた上で、正しい手洗いの方法を紹介しました。



## (ウ) 食品の中心温度 測定実験

鶏肉の中心温度を測定しながら唐揚げを調理することで、食中毒菌を死滅させるために必要な加熱調理について体験いただきました。また、包丁、まな板及び箸の用途に応じた使い分け等、食品衛生上、安全な調理方法を紹介しました。



## (エ) 意見交換会

参加者及び京都市職員間で、食の安全について調理実習で学んだことを意見交換しました。

### 主な感想

- 手洗いの重要性がわかった
- 十分に加熱することの重要性を認識した
- 調理実習をとおして、食中毒予防について楽しく学べた

## (2) 家庭でできる食の安全・安心こだわりクッキング 実施結果

### ア 目的

本事業は、市民の皆様へ、食品衛生向上に係る知識を普及し、食の安全安心を意識した調理の実習を行うことにより、「食中毒予防3原則」（菌をつけない、増やさない、やっつける）の実践を促進することを目的として実施しました。

### イ 開催日時

第1回：平成25年2月 5日(火) 午後6時から午後8時30分まで  
第2回：平成25年2月19日(火) 午後6時から午後8時30分まで

### ウ 開催場所

京都市男女共同参画センター ウイングス京都2階 調理コーナー

### エ 参加人数

(ア) 平成25年2月 5日(火) 31名  
(イ) 平成25年2月19日(火) 28名

### オ 講師

FUNATSURU KYOTO KAMOGAWA RESORT 石井之悠氏 高石達郎氏

### カ 内容（第1回、第2回）

#### (ア) 食中毒予防3原則って何だろう？ミニ講義

小冊子「食こだわり人への第一歩」を活用し、参加者に対し、食中毒予防3原則を説明しました。



#### (イ) 正しい手洗い体験 その1

第1回クッキングの際に、参加者の皆様から手洗前及び手洗い後の細菌を手形培地に採取しました。培養後、細菌の増殖状況を写真で撮影し、第2回クッキングで参加者に配布しました。



### (ウ) 正しい手洗い体験 その2

手洗いチェッカーを活用し、参加者が通常行っている手洗いが十分であるかどうか、体験いただいた上で、正しい手洗いの方法を紹介しました。



### (エ) 調理実習

京(みやこ)・食の安全衛生管理認証施設であるFUNATSURU KYOTO KAMOGAWA RESORT に御協力いただき、食中毒予防3原則を意識した、食の安全安心にこだわる調理実習を実施しました。

【第1回メニュー：柔らかなガトー・ショコラと金柑のコンポート クリームシャンティールとご一緒に】



【第2回メニュー：筍のサラダ、桜たいの蒸し焼き白ワイン風味 菜の花クリームソースに】



## (オ) 意見交換会

参加者の皆様で完成したメニューの試食時間を使って、参加者の皆様、講師及び京都市職員間で、調理実習の中で食中毒予防3原則に基づき注意した点や調理実習を体験して学んだ点などについて意見交換しました。

### 主な感想

- 手洗いを以前よりしっかり実践するようになった
- 器具を用途別で使用するようになった
- 食の安全について正しい知識を学びながら実習できて、良い経験となった



### (3) 京都市食の安全安心啓発キャラクターの愛称が “おあがりス” に決定しました！！



京都市では、市民の皆様に、より一層食の安全安心施策に関心を持っていただくため、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」を製作し、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。結果、353作品の応募があり、「京都市食の安全安心キャラクター愛称選考委員会」による選定の結果、愛称が「おあがりス」に決定しました。

#### 1 各賞受賞者

##### ○ 愛称（最優秀賞）

「おあがりス」 對馬 京子さん（京都市在住）

##### 《命名理由》

感謝の気持ちで「いただきます」

お腹いっぱい幸せな気持ちで「ごちそうさま」

そして、食事を提供した人は、美味しく食べてくれて、「良かった」「ありがとう」という気持ちを込めて、「よろしゅう、おあがり」と言います。

おもてなしの心のこの言葉と、キャラクターのリスをかけて

「おあがりス」にしました。

- 優秀賞 「リスミン」 木村 のり子さん（京都市在住）
- 優秀賞 「りすまる」 澤 希美子さん（亀岡市在住）
- 優秀賞 「りっすん」 栗田 知明さん（京都市在住）

#### 2 表彰式

各賞受賞者の方について、下記のとおり表彰式を執り行いました。

- (1) 日 時 平成25年3月13日（水）午後4時～
- (2) 場 所 ホテル本能寺 4階 「櫻」  
（京都市中京区寺町通御池下ル下本能寺前町522番地）
- (3) 表彰状授与者 京都市保健衛生担当局長
- (4) 表彰式の様子



「平成 2 5 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 2 5 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御礼申し上げます。

1 実施期間

平成 2 5 年 1 月 1 1 日(金)から平成 2 5 年 2 月 1 5 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

3 2 名の方から 6 1 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 | 合計  |
|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|
| 男性 | 1     | 3     | 3     | 1     | 2     | 2     | 1 2 |
| 女性 | 9     | 7     | 1     | 1     | 2     | 0     | 2 0 |

(2) 居住地等区分別件数

| 市内在住 | 市内通学通勤 | その他 | 合計  |
|------|--------|-----|-----|
| 2 1  | 9      | 2   | 3 2 |

(3) 提出方法別

| 郵送 | FAX | 電子メール | 保健センター<br>保健医療課持参 | 合計  |
|----|-----|-------|-------------------|-----|
| 1  | 3   | 2     | 2 6               | 3 2 |

(4) 項目別 (意見数)

| 項 目                   | 意 見 数 |
|-----------------------|-------|
| 1 リスクコミュニケーション        | 1 3   |
| 2 アレルギー物質検査           | 1 1   |
| 3 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度 | 8     |
| 4 計画全般                | 7     |
| 5 監視指導                | 7     |
| 6 放射能対策               | 5     |
| 7 収去検査                | 3     |
| 8 牛海綿状脳症 (BSE)        | 1     |
| 9 産地                  | 1     |
| 1 0 その他               | 5     |
| 合 計                   | 6 1   |

#### 4 主な市民意見と京都市の考え方

##### (1) リスクコミュニケーション

【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"> <li>・定期的に講習会やイベントを開催すれば、市民の方に食の安全安心に興味を持っていただけたらと思う。</li> <li>・担当部局と事業者で認識の相違があるので意見交換会を常に行う必要がある。</li> <li>・行政、事業者、消費者団体のパートナーシップ型の取り組みが定着するよう検討してもらいたい。また、市の消費者行政部局との連携についても検討してもらいたい。</li> <li>・参加型リスクコミュニケーションは、一般市民にわかるように見学会や講習会を開けばよい。</li> </ul> | <p>本市では、市民、食品等事業者及び京都市の関係者間で食の安全安心に関する意見交換を進め、相互理解と信頼を深めるリスクコミュニケーションが非常に重要であると考えています。</p> <p>このため、平成25年度も引き続き、定期的な意見交換会の開催や施設見学等による市民参加型のリスクコミュニケーションを推進するとともに、より効果的なリスクコミュニケーションとなるよう、消費者担当部局等関係機関との連携に努めてまいります。</p> <p>市民参加型のリスクコミュニケーションを実施する際には、ホームページや市民しんぶん等を活用し、より多くの方に御参加いただけるよう周知を図ります。</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域密着型食品表示講習会について、事業者自身が表示の重要性を学ぶ必要があるため、コミュニケーションを深めることが大切であり、多くの機会を設けてほしい。</li> </ul>  | <p>地域密着型食品表示講習会は、可能な限り各保健センターを中心に開催し、地域の住民と食品等事業者が意見交換することで、相互理解の推進が期待できます。特に食品等事業者にとっては、消費者が求める情報を認識するよい機会になると考えています。</p> <p>できる限り多くの機会を設けるよう努めます。</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・「大学のまち・京都」という視点からも学生の食生活の安全性について、大学関係者と連携してもらいたい。</li> </ul>  | <p>京都市ではこれまで、学園祭の模擬店における食の安全安心をテーマに、学生の皆様とともに安全で楽しい学祭模擬店のあり方について検討してまいりました。この結果を踏まえ、平成24年度に「学祭衛生管理マニュアル」を作成するとともに、各大学に協力をお願いし、本マニュアルの普及に取り組みました。</p> <p>平成25年度も引き続き、大学関係者と連携を図り、同マニュアルの普及をはじめ、大学生に対する食生活の安全管理についての啓発を推進します。</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ゆるキャラと一緒に食品について勉強する機会を参加型リスクコミュニケーションとして取り組めば面白い。</li> </ul>  | <p>京都市では、市民の皆様により一層食の安全安心施策に関心を持っていただくため、「食の安全安心啓発キャラクター」を製作し、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、このたび「おあがりス」に決定しました。</p> <p>今後は、「おあがりス」を食の安全安心啓発パンフレットや啓発物品等の広報物に活用し、市民の皆様の安全安心につながるよう、更に分かりやすい情報発信に取り組んでまいります。</p>  |

(2) アレルギー物質検査

【意見数：11 意見NO：14～24】

| 意見の要旨  | 京都市の考え方   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・新たにアレルギー検査をすることに期待する。</li><li>・食物アレルギーは最近注目されており、人々の関心が高いので検査を行うことで安心感が得られる。</li></ul>                                    | <p>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、適切な表示により消費者に正確な情報を提供することが求められます。</p> <p>そこで、京都市では、平成25年度から、食品衛生法で表示が義務付けられている7品目（特定原材料）のアレルギー物質検査を実施し、市内で製造・流通する食品の適切なアレルギー表示を確認するとともに、アレルギー物質を含む食品による健康被害の未然防止に努めます。</p>                     |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・違反する食品が市場に流通しないように取り組んでほしい。</li><li>・そばとうどんと同じラインで製造する場合にそば粉の混入が不安である。</li><li>・事業者には細かいチェックを怠ることなく製造販売してもらいたい。</li></ul> | <p>従来から監視指導の際には、施設の衛生状況や製造工程等を確認するとともに、アレルギー物質が混入しないよう衛生管理を指導してきました。</p> <p>平成25年度からはこれまでの監視指導に加え、アレルギー検査を実施し、適切な表示を確認することで、より一層の安全性の確保を図ります。</p> <p>検査結果により不適切な表示が判明した場合は、施設等に対する調査を行い、その原因を追及するとともに、当該食品の回収等を指示するなど、健康被害の未然防止を図ります。</p> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・食物アレルギーをもつ子どもが学校給食や保育所給食で健康被害を起こさないよう、担当部局や職員間で連携してほしい。</li></ul>   | <p>学校や保育所などの給食施設に対して、アレルギー物質を含む食品衛生上の監視指導を定期的に実施するとともに、食品に起因する健康被害に関する情報を共有し、速やかに対策を講じるなど、関係者間の連携に努めています。</p> <p>学校や保育所においても、食物アレルギーを持つ子どもの状況を把握するとともに、職員間で情報を共有し、健康被害を起こさないよう努めております。</p>  |

(3) 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度

【意見数：8 意見NO：25～32】

| 意見の要旨  | 京都市の考え方   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度は、まだ普及していないので市民の方への周知が必要。</li><li>・保健センターで普及啓発用のあぶらとり紙をいただいた。身近な物品にマークが書いてあると身近に感じられるので、いろいろなアイデアで市民に定着するようがんばってもらいたい。</li><li>・もっとPRしたり認証施設協力のもとイベントの開催を増やせばよい。</li></ul> | <p>京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度を広く市民や食品等事業者の皆様知っていたり、認証施設の見学会の開催や啓発物品の作成、京・食ネットにおける認証施設の方からのコラム発信などを通して周知を図っております。平成24年度は食の安全安心をテーマとする大規模なイベントを開催し、認証施設に食品販売ブースを設置していただいたり、自主的な衛生管理の取組を紹介していただきました。</p> <p>平成25年度も引き続き、啓発物品の活用やイベント等の機会を利用し、より一層の認証制度の普及を図ってまいります。</p> |

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・京都府の「信頼食品登録制度」との違いがわかりにくい。食品事業者が混乱するので統合を図って欲しい。</li> <li>・京都府と京都市の認証制度の違いがわからない。府市で統一しては？</li> </ul> | <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工程及びそれぞれの記録が適切に行われているかを評価し、「施設」を認証の対象としています。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」毎に登録を行う制度であり、本市の制度とは異なるものです。</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・過去7年以上にわたり実施する中で、認証取得施設数が90施設では理解が得られていないように思う。</li> <li>・一時認証制度を廃止すると説明があったがいつ継続が決まったのか。</li> </ul>  | <p>京都市では、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証の取得を促進するため、平成23年に申請書類の簡略化、申請手数料の無料化、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。</p> <p>引き続き、市民の皆様に認証制度の周知を図り、食品等事業者の皆様に認証取得のメリットを感じていただくことで、認証取得施設の増加を目指します。</p> <p>なお、前記のとおり取得促進のため制度改正は行いましたが、制度自体の廃止を表明したことはありません。</p> |

(4) 計画全般

【意見数：7 意見NO：33～39】

| 意見の要旨   | 京都市の考え方   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生の講習会などを計画していき、飲食店などに徹底した指導を計画し、食品業者や一般市民に発信してほしい。食品検査実施計画を立て、週に一度検査報告書や新聞やメディアに発信してほしい。</li> <li>・監視指導計画の取組を進めるとともに、京都市の食の安全・安心にかかわる施策と体制がより多くの市民に見えるようにしてほしい。</li> </ul> | <p>京都市では、飲食店を含む食品取扱施設等に対する監視指導や流通食品の検査、講習会を含むリスクコミュニケーション等の実施内容を定めた、京都市食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、計画に基づいて監視指導や食品検査等を実施しています。</p> <p>同計画の策定に当たっては、広く市民の皆様から御意見を募集し、可能な限り御意見を反映するよう努めています。</p> <p>計画策定時には広報発表するとともに、市民の皆様に広く知っていただけますよう、わかりやすい概要版の作成や監視指導計画の概要を記した啓発用物品の作成など、周知方法を工夫しています。</p> <p>食品の検査結果につきましては、現在、市民の皆様の関心が高い放射能検査結果は随時公表しておりますが、監視指導結果やリスクコミュニケーション事業の実施結果についてもできる限り公表の頻度を高くするよう努めます。</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・計画案の策定に当たって、前年度の実施結果をふまえてどのように検討したのか、その過程を明示してほしい。</li> </ul>   | <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。</p> <p>平成25年度計画（案）は、昨年度の取組をさらに進める一方で、食品のアレルギーについて検討し、新たに検査を行うこととしました。また、市民の皆様のさらなる不安解消に向け、放射能検査件数の充実を図ることと</p>  |

|  |   |
|--|---|
| <p>・京都府と京都市の二重行政についてさまざまな分野で問題にされているので、食品安全行政において、京都府との連携を検討してもらいたい。</p> | <p>しました。</p> <p>食品衛生法の事務は都道府県及び保健所設置市ごとに行い、京都市域では京都市が、京都市以外の京都府下では京都府が事務を行っているため、御指摘のような重複しているところはありません。しかしながら、食品の安全性に関する啓発や指導内容等の違いにより、市民の皆様や食品等事業者が混乱することのないよう、京都府とは日ごろより意見交換や情報を共有し、連携を図っています。</p> |
|--|---|

(5) 監視指導

【意見数：7 意見NO：40～46】

| 意見の要旨   | 京都市の考え方  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・京都の食べ物を代表する豆腐やおぼんごいを楽しみに旅行に来られる方は多いので、その安全性確保のために衛生指導することは大切である。</li> <li>・京都の食文化は美味しく安全であるというアピールになる。</li> <li>・毎年京都ならではの食べ物に取り組んでほしい。</li> </ul>                  | <p>京都市では「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製造施設の監視指導に取り組んでいます。</p> <p>平成25年度は、豆腐やそうごいの製造施設を対象に監視指導を実施するとともに、併せて検査も実施し、科学的知見に基づいた衛生指導を行うことで、市民の皆様や京都を訪れる観光旅行者の方々の食の安全安心の確保に努めてまいります。</p>       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・そうごいや豆腐は品質の劣化を招きやすいので、食品の保管や衛生的な取扱などを指導していただきたい。</li> <li>・食品表示やノロウイルス対策について共通監視項目として重点化する点について支持する。</li> <li>・食品表示について消費者は重要視するので適正な食品表示について監視を充実させるべき。</li> </ul> | <p>監視指導では、施設の衛生管理だけでなく、食品仕入れ時の検品や保管状況、食品の取扱なども確認し、食品衛生上不適切な事項があれば是正指導しています。</p> <p>また、不適切な表示による食品の自主回収やノロウイルスによる食中毒事例が増加傾向にあることから、監視指導の際には、食品表示の確認を実施するとともにノロウイルス食中毒予防対策についての啓発を徹底します。</p> |

(6) 放射能汚染対策

【意見数：5 意見NO：47～51】

| 意見の要旨   | 京都市の考え方   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・放射能による食品の汚染を気にされる方が多いので、安全安心という情報を検査結果と共に示し、市民の方に納得していただくことが必要。</li> <li>・東北地方の食品が放射能を浴びてないか検査してほしい。</li> <li>・検査数を増やしていただけるのはありがたい。</li> <li>・検査の目的や位置づけ、検査対象食品に関する考え方、検査結果の持つ意味等についてよりいっそうの情報提供の工夫をお願いしたい。</li> </ul> | <p>京都市では、放射能汚染に係る食品の安全の確保及び市民の皆様の不安解消のため、京都市中央卸売市場第一市場に入荷する農水産物や、市内小売店等で販売されている加工食品等、東北地方を含む17都県で生産、製造された食品や、同第二市場でと畜解体する牛の全頭について放射能検査を実施するとともに、検査結果を本市ホームページで公表しております。</p> <p>検査結果については、市民の皆様にとってよりわかりやすく、また、不安の解消につながるものとなるよう、公表方法の工夫を図ってまいります。</p> |

| (7) 収去検査  |   | 【意見数：3 意見NO：52～54】 |
|---|---|--------------------|
| 意見の要旨   | 京都市の考え方   |                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・時代のニーズにあった放射能やアレルギーの検査が増えているが、全体の検体数は減っている。限りある予算の中でのやりくりが見えていいことだと思う。</li> </ul> | <p>違反食品の発生状況や社会的に問題となっている食品等を踏まえ、引き続き効率的かつ効果的な検査に努めます。</p>  |                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・試験検査について子どもが結果を見てもわかるようにしてほしい。</li> </ul>   | <p>検査結果の公表については、京都市の取り組みを知っていただくうえで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"> <li>・市場外取引による検査体制は十分か？特に放射能について全ての食品を対象としているのか。</li> </ul>                             | <p>本市では食の流通拠点である中央卸売市場における食品検査はもちろんのこと、市民の皆様にとってより身近である市内小売店で販売されている食品の検査も実施しています。</p> <p>放射能検査は、生産地で計画的に検査を実施しているため、流通する農畜水産物の安全は確保されていると考えられますが、市民の皆様により安心していただけますよう、京都市独自に抜取り検査を実施しています。</p> |                    |

| (8) BSE  |  | 【意見数：1 意見NO：55】 |
|--|--|-----------------|
| 意見の要旨  | 京都市の考え方  |                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・国内の全頭検査体制が終了するならば、説明会を開催していただきたい。</li> </ul> | <p>検査体制の見直しの際には、市民の皆様に不安を与えることのないよう、説明会を開催するなどリスクコミュニケーションに努めてまいります。</p> |                 |

| (9) 産地  |   | 【意見数：1 意見NO：56】 |
|---|---|-----------------|
| 意見の要旨   | 京都市の考え方   |                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・輸入食品の安全性について疑問に思っているため、冷凍食品等加工食品に使用されている野菜が輸入野菜であるかどうかわかるようにしてほしい。</li> </ul> | <p>食品衛生法では加工食品の産地に関する表示義務はありませんが、本市においては国産品、輸入品を問わず、市内で製造・流通する食品の検査を実施し、安全の確保に努めています。</p> |                 |

| (10) その他   |   | 【意見数：5 意見NO：57～61】 |
|--|---|--------------------|
| 意見の要旨  | 京都市の考え方   |                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・現在の指導員体制での巡回指導を行うのか。新たな監視指導推進委員を設置して全般に於ける巡回指導を行うのか？食品衛生協会で現在実施している巡回指導について問題があるのか。</li> <li>・食品衛生協会会員については、業界、支部等には日頃より情報の伝達に努めているが、非会員については情報が伝わらない。行政からも衛生協会員への加入について真剣に協力をお願いしたい。</li> <li>・【提案】現在の指導員の増員、指導員の位置付、特別巡回指導員設置「京都市認定」による公共施設への巡回指導、行政と協働で取り組むのはどうか。</li> <li>・営業者に対し、許可更新時に食の安心安全について再確認をする「再教育講習」を行う必要がある</li> </ul> | <p>貴重な御意見、御提案ありがとうございます。今後の施策を検討するうえでの参考とさせていただきます。</p> |                    |

・食品を製造するものは利益だけを求めるのではなく、消費者の事を考え偽装表示などはせずプロとしてこだわってほしい。

監視指導の際には、食品表示の確認も併せて実施し、不適切な食品表示は是正指導しております。

また市民の皆様からいただいた御意見については、食品等事業者とリスクコミュニケーションする中でお伝えしてまいります。

平成25年度京都市食品衛生監視指導計画(案)に対する意見

| 意見カテゴリー      | 意見   |
|--------------|--|
| リスクコミュニケーション | 各区や町内などに保健署が行きコミュニケーションも取り、楽しい食育を目標にしていけば、食品衛生も深まると考える。  |
| リスクコミュニケーション | リスクコミュニケーションの推進では、普段暮らしている中で自分から食の安全安心に積極的に働きかけることはないのがほとんどだと思うので、定期的に少しイベントを開催するだけでも注意が向き、市民の方にも食の安全安心に興味を持っていただけたらと思います。   |
| リスクコミュニケーション | リスクコミュニケーションの工場見学会や表示の講習会やおもしろそうという企画でいいと思います。   |
| リスクコミュニケーション | 参加型リスクコミュニケーションの推進には業者はもちろんですが一般市民にもわかるように見学会や講習会を開けばよいと思います。  |
| リスクコミュニケーション | 食品の安全性に関する講習会を、定期的に開催してほしい。大学生がひとり暮らしを始める4月～5月くらいに区役所などで開いてほしい。  |
| リスクコミュニケーション | 京都市食品衛生監視のゆるキャラと一緒に食品について勉強する会を参加型リスクコミュニケーションとして取り組むのも面白いのではないかと思います。   |
| リスクコミュニケーション | ぜひ都合がつかましたら参加したいものです。  |
| リスクコミュニケーション | (2)「地域密着型食品表示講習会の実施」の課題について<br>現在、国において食品表示の一元化にむけての作業がすすまっていますが、本市の食品関連事業者は中小零細な規模のところが多いため、事業者が食品表示の重要性についてしっかり学んでいく必要があります。については、消費者の表示にかんする関心事や疑問をふまえながら、たがいのコミュニケーションをつよめていくことは有意義であると考えます。   |
| リスクコミュニケーション | 年間をつうじて、たくさんのおもてなしをさせていただきたいと存じます。生協店舗には、会議室も付随しているところが多いため、活用についてご検討ください。   |
| 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については、まだ全体としてとりまわっていませんので、最終的な評価については留保しますが、この間、いただいた情報等からいって、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」が開設されるなど評価することができそうです。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す「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。   |
| リスクコミュニケーション | 4 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。この点については、とくに、以下の点についてお考えください。<br>1 消費者団体との対話を深めること。<br>2 さまざまな検査結果データを消費者の「安心」感を高めるために活用すること。<br>3 食の安全に関わる情報提供の方法を工夫・改善していただくこと。  |
| リスクコミュニケーション | 5 私どもも消費者団体の立場から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、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。   |
| リスクコミュニケーション | 担当局と事業者に認識の相違がある、意見交換会を常に行う必要がある。  |
| アレルギー検査      | アレルギー物質検査を実施するのは、アレルギーの子に対してとても良い事だし、食品を選ぶときも適切な表示がされているので選びやすいし、安心できると思   |
| アレルギー検査      | アレルギー物質検査については、重い症状を引き起こす可能性が高いのでとてもいいと思います。   |
| アレルギー検査      | 食物アレルギーは最近とても注目されているし、人々の関心も高いと思うので、アレルギーについても検査を行うことは安心感も得られると思うのでとても良い取り組みだと思います。こうした検査を行うことで、どの食品にアレルギー物質が含まれているのか、いないのかがはっきりすると思うので良いと思います。  |
| アレルギー検査      | アレルギー物質検査の実施について、アレルギーは死に直結するので、大変意義のある事だと思う。  |
| アレルギー検査      | 新規のアレルギー物質検査に期待します。とくに、そばとうどんと同じラインで製造される場合、うどんに混入しているそば粉が入っていないか不安です。   |
| アレルギー検査      | 今年に入ってから京都の小学校で小麦粉アレルギー(パン?)による食物アレルギーと思われる原因で女児が亡くなった事件がありました。小、中学校や保育所などで提供される給食につきましてもアレルギーのある児童、園児の情報を調理員、学校教員、保育士が共通の認識として把握できるよう職員間の連絡を密にさせていただいた上で除去食の提供に努めていただきたいと思います。  |
| アレルギー検査      | 重篤な健康被害をもたらす可能性のある食品のアレルギー問題にしっかり取り組んでもらいたい。検査することは大歓迎です。  |
| アレルギー検査      | アレルギー物質についての検査を実施することも、支持します。学校給食については、責課の対象外ではあると思いますが、教育委員会と連絡を密に対応をすすめていただければと思います。   |
| アレルギー検査      | アレルギー検査などのめざし検査では、違反の可能性の高い食品を優先的に、違反する食品が市場に流通しないよう取りこんでいただきたい。   |
| アレルギー検査      | アレルギーは大きな問題を引き起こすので消費者に正確な情報を提供するだけでなく細かいチェックをおこなうことなく製造販売してほしいと思います。  |
| アレルギー検査      | アレルギー物質検査についてはとても賛成です。   |
| 認証           | 安全衛生管理認証制度に関してはまだ普及していないので、もっとも市民の方たちにも広まればいいと思います。  |
| 認証           | 先日、保健センターで、京・食の安全衛生管理認証制度の普及の啓発用のあふり紙やマップをいただきました。前から制度についてはなんとなく知っていましたが、油とり紙などの身近な品物に書いてあると身近に感じられました。これからも、いろいろなアイデアで市民にわかりやすく、定着するようにがんばってください。  |
| 認証           | 京都市全体の取組として、市長も含めてもっとPRしたり、認証店協力のもとイベントの開催を増やせばいいのでは。  |
| 認証           | とてもいい取り組みだと思います。今後制度の普及とともに市民に対する普及の講習会、調理師食品衛生士、栄養士を対象とした資質向上の為の最新の食品衛生に関する情報をもり込んだ講習会を開催していただき今後さらに自信を持って業務に取り組んでいただけるよう呼び掛けていただきたいと思います。  |
| 認証           | 「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の普及の課題について<br>この制度については、くりかえし要請していますが、府の「信頼食品登録制度」との統合をはかっていただけてほしいと思います。府の制度と市の制度には「視点」のちがいはあるものの、内容面ではあまり大きな違いは見いだせないように思われます。困るのは、食品関連事業者です。市長もごあるたびに「府市協働」の重要性を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るよう、要望いたします。  |
| 認証           | 認証制度について過去7年以上にわたり実施しているが、わずかの施設では全体に理解が得られていないように思う。無理があるのでは？行政と食品衛生協会と緊密な連携と日頃の情報交換が必要に思われる。   |
| 認証           | 認証制度については一から見直す必要がある。「全国統一の提案がある」府と市の認証制度はどう違うのか、二重にとる必要があるのか、一時認証制度廃止するとの説明があったがいづれ継続が決まったのか？府市統一しては？   |
| 認証           | 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度の普及の課題について<br>京都の食文化をより多くの人に発信していくのがいいと思う。衛生面に対しては食材などに気をくばり、衛生的な食品を安全に深めていけると考えています。食品衛生の講習会など計画していき、飲食店などに徹底した指導を計画し、食品業者や一般市民に発信していき、だれでもできる食品検査を作成し実施計画を立て週1～2度検査報告書や新聞やメディアに広めていくのもいいと思います。  |
| 計画全般         | 京都市の食品衛生監視指導計画はとて素晴らしいと思います。京の食文化が反映されていて京都らしい取り組みだと思います。これからも京都市民の食の安全・安心を守って下さい。   |
| 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<br>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けとめて、施策執行に反映していただけており、感謝申し上げます。<br>②本市保健所等で配布されている「リーフレット」は一昨年度から大幅な改善がおこなわれており、また食品衛生監視指導計画案も一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と評価します。<br>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きましたが、昨年1月より「京・食ねっと」が開設され、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いることについて評価します。内容もさらに充実してきていることが認められ、ご担当のご努力にふか敬意を表する次第です。<br>④食品衛生監視指導計画案への意見提出において、当会としても、くりかえしその必要性について指摘してきた「自主回収報告制度」にかんしては、京都市の安全安心条例中にも明記され、該当する事案についての報告が市ホームページ等で公開されるようになってきたことは評価できます。<br>⑤こうした取組をさらにすすめて、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に見えるようにしていただきたいと思います。 |
| 計画全般         | 昨年度までの計画実施結果の「ふりかえり」についての記述が必要<br>以前から意見提出していますが、前年度までの計画の実施状況をふまえて、そのことをうけて次年度の食品衛生監視指導計画案にどのように検討されたのかを明示していただきたいと考えます。昨年度から、いわゆる「PDCAサイクル」の「流れ」を手順についての記述が入っていることは一歩前進しうべきなのかもしれませんが、「内容」の記述があまりありません。数行でも加筆していただくと、平成25年度「計画案」の位置づけや重点についての市民理解が大きくなると思われ  |
| 計画全般         | 1 この間、福島原発事故にもなる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、いままでもなく、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「京都市の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たらえていただけたらいいと思います。  |
| 計画全般         | 豆腐、そうざい製造施設に対する調査やアレルギー物質検査などの新しい取組により、京都市の食品の安全がさらに確保されることを期待します。   |
| 監視           | 京の食文化は京都の方だけでなく観光客など他府県の方からも愛され興味を持っています。美味い、見た目が美しいというだけでなく、安全も加われば増々京都の方、他府県の方からも魅力あるものとなると思います。最近には食に関して、食にまつては美味しさだけでなく安全性を重視している方が増えているので、京都の食文化は美味し安全であるというアピールが出来たら京都事態の活性化にもつながると思います。   |
| 監視           | 京都のお豆腐やおぼんざいを楽しむために旅行に来られる方はとても多いので、その安全性確保のために衛生指導を行うことは大切だと思います。   |
| 監視           | 京都の食べ物代表する豆腐やそうざいに対しても調査や検査をされることは、観光に来られた人も安心して土産に買ったり、食べたり出来る、とてもよい。ぜひ、毎年京都ならではの食べ物に対して取り組んでほしい。   |
| 監視           | 観光地京都として安全安心なイメージもでき、いいと思います。  |

平成25年度京都市食品衛生監視指導計画(案)に対する意見

| 意見カテゴリー | 意見   |
|---------|--|
| 監視      | 安全安心な食料、食品として消費者の方々に提供する為、製造施設における調査、検査実施はもちろんですが、いくらパック等で包装していても豆腐、そうざいは食品衛生の悪化を招きやすく、特に豆腐は水分を多くふくんでいる為、十分な注意が必要です。要冷蔵に心がけ、スーパー、コンビニエンスストアなどの卸売業、流通センターでの取り扱いとして食品(商品)の保管、店頭における先入れ、先出しを原則に行っていただくよう、特に一斉監視の実施期間には注意し   |
| 監視      | 近年、「そうざい」分野は商品開発が集中しているところであり、監視指導の重点対象としていることについては、賛成です。可能な限り、原材料や配合にかかわる書証等についても確認いただければと存じます。   |
| 監視      | 食品表示、ノロウイルス対策について、共通監視項目として重点化されている点についても、支持します。   |
| 放射能対策   | 近年食品表示についても消費者は重要視するところであるので、アレルギー表示をはじめとした適正な食品表示についての普及啓発を実施するとともに表示についての監視も充実させていく必要があると思います。   |
| 放射能対策   | 東北の地震によって、放射能による食品汚染を気にされる主婦の方、お母さんはとても多いと思うので、安全安心であるという情報を検査結果と共に示し、市民の方に納得していただくことは今とても必要なことであると思います。   |
| 放射能対策   | 京都市中央卸売市場などの京都市内の市場はもちろんの事、JAふくしまなどの東北地方などの市場での放射能検査実施の取り組みは存じあげておりますし、大変な御苦労、お手間をかけていると思います。多くの市民の方々に放射能検査の実施状況を知っていただく為に参加型リスクコミュニケーションにお越しいただいた際にはぜひ見学していただき、食品に対する不安の解消にはたらきかけていただきたいと思います。また、当たり前ですが、食料品原産(生産)他の明私は今もとても気にしているのは放射能に対する対策です。このあいだもスーパーで東北地方の安い野菜があつたけれども、安いけれども放射能が気になるので買うのをやめました。東北地方の食品が放射能をあげてないかどうか徹底して検査して一安心して食べられるようにしてほしいです。 |
| 放射能対策   | 放射性物質による食品影響にかかわる消費者の関心は、福島第1原発事故直後と比べれば低くなったとはいえ、それでもひきつづき、高いものがあります。ついては、検査結果数値の公表だけでなく、<br>・行政のおこなう検査の目的・位置づけ<br>・検査対象品目および品目数の設定にかんする考え方<br>・結果数値の意味<br>等について、「人間への健康影響」との関連で市民理解がすすむよう、情報提供のよりいっそうの工夫をお願いいたします。   |
| 放射能対策   | 食品の放射能汚染に関してまだ不安がありますので、検査数を増やしていただけるのはありがたいです。  |
| 収去検査    | 食品等の試験検査で時代のニーズにあった放射能やアレルギーの検査が増えているが、全体的な見直しで検体数が減っていると思われる。限りある予算の中でのやりくりが見えて、いいことだと思います。   |
| 収去検査    | 食品の試験検査について、子どもが結果を見てもわかるようにしてほしい。例えばグラフをつける、基準値の解説をいれる、どういった検査の内容なのかも加えるとわかりやすくなると思う。   |
| 収去検査    | 材料購入について場外取引による商品についての検査体制は十分なのか?特に放射線の測定について確実にすべての食品を対象に実施しているのか?  |
| BSE     | 国が輸入牛の月齢の見直しを行い、輸入規制の緩和を行いました。BSEは国内では近年発生していませんが、もしも国内の全頭検査が行われなくなるならば行政からしっかりと説明会を開催していただきたいです。  |
| 産地      | 輸入食品の安全性に疑問を持っている。冷凍食品(加工食品)に使用されている野菜が輸入野菜であるかどうかわかるようにしてほしい。   |
| その他     | 現在の指導員体制での巡回指導を行うのか?新たな監視指導推進委員を設置して全般に於ける巡回指導を行うのか?食品衛生協会が現在実施している巡回指導について問題があるのか?  |
| その他     | 食品衛生協会会員については、業界、支部等には日頃より情報の伝達に努めているが、非会員については情報が伝わらない。行政からも衛生協会員への加入について真剣に協力をお願いしたい。一部では協会員へ入らなくてもいいような発言がありますが、どのような指導をされていますか?  |
| その他     | 【提案】現在の指導員の増員、指導員の位置付、特別巡回指導員設置「京都市認定」による公共施設への巡回指導、行政と協働で取り組む。  |
| その他     | 営業許可再申請について、過去の責任者受講修了証では現在とかけ離れ過ぎている、再教育受講して食の安心安全について再確認をする。「再教育受講証」添付しての継続営業許可申請を行う。そのために再教育受講2時間程度行う必要があるのではと思われまます。   |
| その他     | 食品を製造するものは利益だけを求めるのではなく消費者の事を考え偽装表示などはせずプロとしてこだわってほしいと思います。  |

平成25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         | 京都市食品衛生監視指導計画の基本事項                            | …… | 1  |
| II        | 平成25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       | 自主的な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25年度 収去検査計画表(別紙2)                           | …… | 15 |
|           | 平成25年度 市内保健センターにおける監視指導計画表                    | …… | 17 |
|           | 平成25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25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 |
|           | 用語説明  | …… | 20 |

# I 京都市食品衛生監視指導計画の基本事項

## 1 京都市食品衛生監視指導計画の基本方針

京都市では、平成22年4月に市民及び観光旅行者等の健康保護を目的とし、「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」（以下「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

- 食の安全安心施策を総合的に策定・実施
- 施策に、市民等の意見を適切に反映

#### 市民等の役割

- 必要な知識を持ち、理解を深める
- 施策に意見を表明・協力

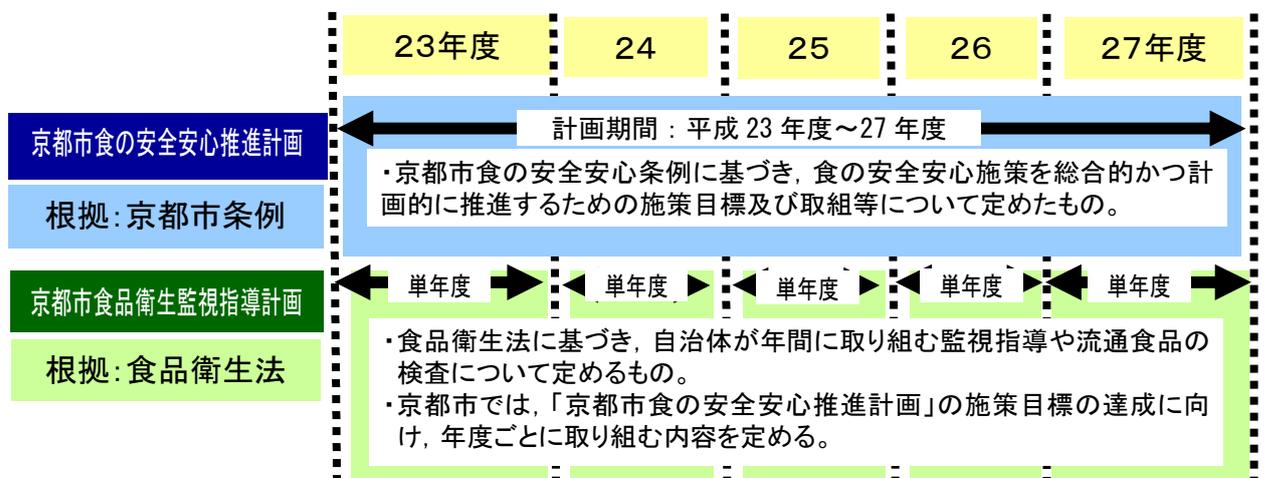
#### 食品等事業者の責務

- 自主的に衛生管理に取り組む
- 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

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25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 平成25年度京都市食品衛生監視指導計画の実施期間

平成25年4月1日から平成26年3月31日まで

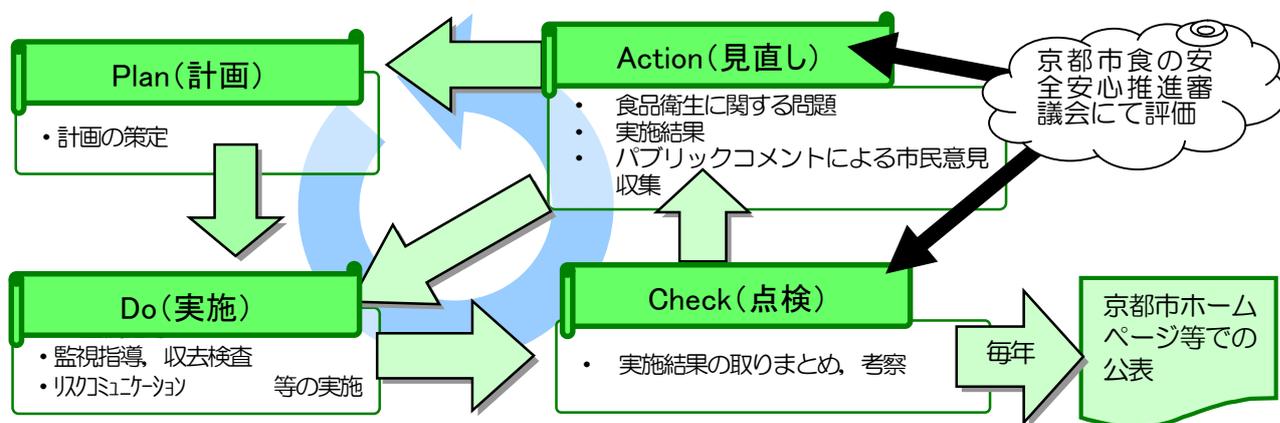
#### 4 京都市食品衛生監視指導計画の評価・公表

計画に基づき実施した監視指導等の結果については、\*京都市食の安全安心推進審議会に報告し、評価を受けた後、翌年度の6月30日までに公表します。（ただし、夏期及び年末年始等を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聞いた後に、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→点検→見直しの流れ》



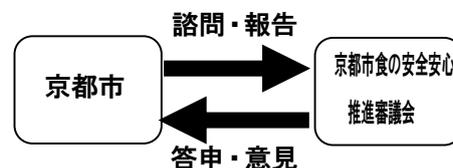
#### ※ 京都市食の安全安心推進審議会とは

「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/page/0000126560.html>)

#### 京都市及び京都市食の安全安心推進審議会との関係図



## Ⅱ 平成25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豆腐・そうざい等のさらなる安全性確保【新規】



「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の確保に取り組むこととしています。

平成25年度は、豆腐・そうざい等を対象とし、これらの製造施設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

京都市では、放射能に係る食品の安全の確保及び市民の皆様の不安解消のため、食品流通の拠点である京都市中央卸売市場第一市場及び第二市場における農畜水産物や市内小売店で販売される加工食品等の放射能検査に取り組んできました。

食の安全安心確保に向け、平成25年度は検査対象食品の拡大や検査数の増加などにより、放射能検査の充実を図ります。



### ③ アレルギー物質検査の実施【新規】



特定原材料

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、適切な表示により消費者に正確な情報を提供することが求められます。

そこで、平成25年度は、食品衛生法で表示が義務付けられている7品目（特定原材料）のアレルギー物質検査を実施し、市内で製造・流通する食品の適切なアレルギー表示を確認するとともに、アレルギー物質を含む食品による健康被害の未然防止に努めます。

### 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、92施設が認証を取得しています。（平成25年2月末時点。）

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。



### ⑤ 参加型リスクコミュニケーションの推進

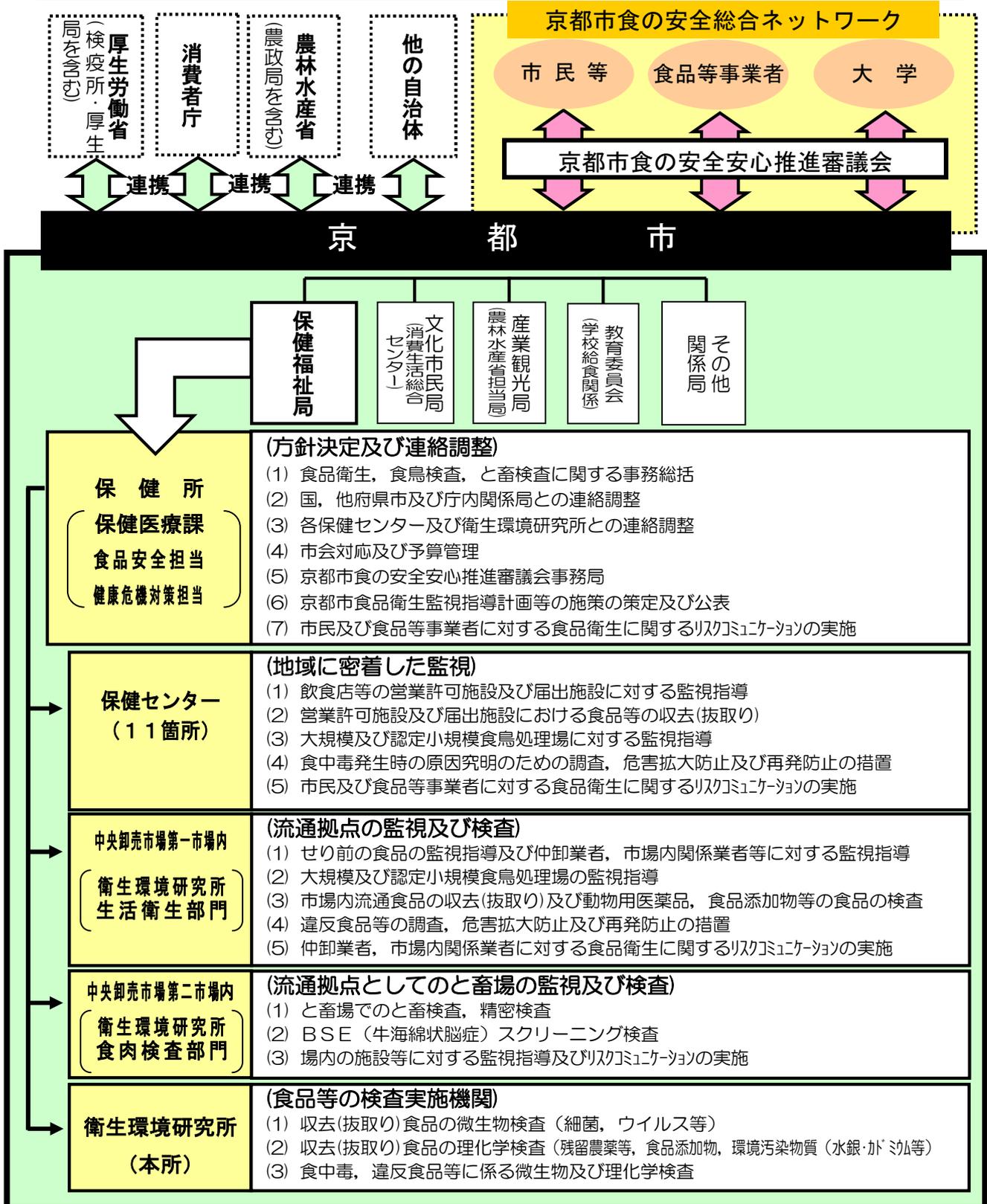


「京都市食の安全安心推進計画」に基づき、自らが安全の観点で食品を選択できる「食こだわり人」の増加を図るため、「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証施設」における見学会や地域に密着した食品表示講習会など、参加型リスクコミュニケーションを実施します。

### 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、保健所及び保健センター並びに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。



## 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   |
|---|---|
| <p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 過去に食中毒,違反や苦情が発生した施設</li> <li>* 京の食文化を代表する食品製造施設</li> <li>* 宿泊施設<br/>(旅館,ホテルのうち,食事の提供を行っている施設)</li> <li>* 大規模調理施設<br/>(保育所,小学校,福祉施設,病院等の給食施設)</li> <li>* 弁当調製所・仕出し屋<br/>(1回300食以上又は1日750食以上を調製する施設)</li> <li>* 食肉処理業,食肉販売業(処理加工を行う施設)</li> <li>* 魚介類販売業<br/>(ふぐ,カキ等の二枚貝を取扱っている施設)</li> <li>* 許可を要する食品製造業(工場形態の施設)</li> <li>* 食鳥処理施設</li> </ul> | <p>原則,年間1回以上の監視指導を行う。</p> <p><b>中央卸売市場第一市場</b><br/>せり開始前等に常時監視を行う。</p> <p><b>中央卸売市場第二市場(と畜場)</b><br/>と畜場法に基づくと畜検査を行う。</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"> <li>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)</li> <li>② 原材料の衛生状況</li> <li>③ 製品の表示事項の点検等の基準遵守について監視指導を実施します。</li> </ol> | <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」(P13別紙1)に基づき監視指導を実施します。</p> |

## 2 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、一度に大量に調理がなされる集団給食施設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、対象施設や期間を定めて重点的に監視指導を実施します。

### (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 |
|------------------------------|----|----|------------------------------|----|----|------------------------------|-----|------------|------------------------------|----|----|
|                              |    |    | 夏期一斉取締り                      |    |    |                              |     | 年末・年始一斉取締り |                              |    |    |
| 行楽シーズン<br>(宿泊施設、豆腐・そうざい製造施設) |    |    | 行楽シーズン<br>(宿泊施設、豆腐・そうざい製造施設) |    |    | 行楽シーズン<br>(宿泊施設、豆腐・そうざい製造施設) |     |            | 行楽シーズン<br>(宿泊施設、豆腐・そうざい製造施設) |    |    |
| 大規模調理施設一斉監視<br>(特定給食施設等)     |    |    | 大規模調理施設一斉監視<br>(特定給食施設等)     |    |    | 大規模調理施設一斉監視<br>(特定給食施設等)     |     |            | 大規模調理施設一斉監視<br>(特定給食施設等)     |    |    |
| 食肉取扱施設一斉監視                   |    |    | 食肉取扱施設一斉監視                   |    |    | 食肉取扱施設一斉監視                   |     |            | 食肉取扱施設一斉監視                   |    |    |
| 路上弁当販売一斉監視                   |    |    | 路上弁当販売一斉監視                   |    |    | 路上弁当販売一斉監視                   |     |            | 路上弁当販売一斉監視                   |    |    |
|                              |    |    |                              |    |    | ふぐ処理施設一斉監視<br>(魚介類販売施設、飲食店)  |     |            | ふぐ処理施設一斉監視<br>(魚介類販売施設、飲食店)  |    |    |
|                              |    |    |                              |    |    |                              |     |            | 飲食店重点監視                      |    |    |

### (2) 実施内容

| 一斉監視                    | 内容等  | 主な対象施設   | 時期               |
|-------------------------|--|--|------------------|
| 行楽シーズン対策<br>(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（豆腐製造施設、そうざい製造施設等）          | 4月～6月<br>9月～11月  |
| 大規模調理施設一斉監視             | 「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規模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）、大規模弁当調製所等 | 5月～7月<br>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予防を徹底します。                                    | 食肉処理施設、食肉販売施設、焼鳥・焼肉等飲食店                          | 6月～9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            |
| 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」について、周知を図ります。ふぐ毒による食中毒発生防止を徹底します。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                 | 特に飲食店に対し、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            |

### (3) 共通監視項目

不適正な表示による食品の自主回収が増加傾向にあることや、ノロウイルスによる食中毒が多数報告されていることから、一斉監視の際には、以下の監視も併せて行い、表示の不適正な食品の流通防止やノロウイルスによる食中毒発生防止に努めます。

| 共通監視項目   | 内容等   |
|----------|---|
| 食品表示の監視  | 食品表示違反の防止を図るため、適正表示の確認や期限表示の確認などを行います。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。 |
| ノロウイルス対策 | 従事者の健康管理や食品の十分な加熱の指導等、ノロウイルスによる食中毒発生防止を徹底します。                                 |

## 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触れ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を確保するため、収去検査を実施します。収去到っては、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踏まえ、効率的かつ効果的な収去検査を実施します。

#### (2) 平成25年度収去検査計画

検査実施項目及び検査数は、平成25年度収去計画表(P15別紙2)のとおりです。

平成25年度は、平成24年度に引き続き市内流通食品の放射能検査の充実を図るとともに、新たにアレルギー物質の検査を実施します。

| 検体の種類           | 25年度検体数<br>( )内は全検体数に占める割合 | 24年度検体数<br>( )内は全検体数に占める割合 |
|-----------------|----------------------------|----------------------------|
| 放射能対策           | 300 ( 12.9 %)              | 200 ( 8.3 %)               |
| アレルギー物質         | 150 ( 6.4 %)               | 0 ( 0 %)                   |
| 魚介類(生食用鮮魚介類を含む) | 115 ( 4.9 %)               | 132 ( 5.5 %)               |
| 冷凍食品            | 22 ( 0.9 %)                | 22 ( 0.9 %)                |
| 魚介類加工品          | 75 ( 3.2 %)                | 70 ( 2.9 %)                |
| 肉卵類及びその加工品      | 312 ( 13.4 %)              | 321 ( 13.3 %)              |
| 乳               | 22 ( 0.9 %)                | 22 ( 0.9 %)                |
| 乳製品             | 29 ( 1.2 %)                | 29 ( 1.2 %)                |
| アイスクリーム         | 22 ( 0.9 %)                | 33 ( 1.4 %)                |
| 穀類及びその加工品       | 46 ( 2.0 %)                | 58 ( 2.4 %)                |
| 野菜・果物及びその加工品    | 169 ( 7.2 %)               | 58 ( 2.4 %)                |
| 菓子類             | 88 ( 3.8 %)                | 77 ( 3.2 %)                |
| 清涼飲料水           | 6 ( 0.3 %)                 | 6 ( 0.2 %)                 |
| 油脂類             | 32 ( 1.4 %)                | 33 ( 1.4 %)                |
| 漬物              | 144 ( 6.2 %)               | 386 ( 16.0 %)              |
| 輸入食品            | 238 ( 10.2 %)              | 340 ( 14.1 %)              |
| 残置食(大量調理・宿泊施設)  | 200 ( 8.6 %)               | 200 ( 8.3 %)               |
| その他の食品(路上販売弁当)  | 60 ( 2.6 %)                | 60 ( 2.5 %)                |
| その他の食品          | 112 ( 4.8 %)               | 112 ( 4.6 %)               |
| 器具及び容器包装        | 191 ( 8.2 %)               | 252 ( 10.5 %)              |
| 合計              | 2,333                      | 2,411                      |

#### (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・器具等の微生物検査や理化学検査を実施します。

### 3 施設、設備等の衛生検査

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

## 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、患者に対する聞き取り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、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。



## Ⅷ リスクコミュニケーションの推進

市民、食品等事業者及び京都市等の関係者間で、食の安全安心情報の普及と意見交換を進め、相互理解と信頼を深めるため、ホームページや市民しんぶん等を活用した情報の公開、講習会の開催、食品工場見学会等のリスクコミュニケーションを推進します。

### 1 参加型リスクコミュニケーション

リスクコミュニケーションを効果的に実施するため、従来の一方的な情報提供ではなく、参加者が体験学習を通じ、相互に意見を発言しあう、参加型リスクコミュニケーションに取り組みます。

#### (1) 食品工場見学会の実施

京（みやこ）・食の安全衛生管理認証施設等を訪れ、食品の製造工程や衛生管理状況を見学する市民向け食品工場見学会を開催します。参加者が、食品工場見学を通じて、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を知るとともに、工場従事者や本市の食品衛生監視員等と意見交換を行うことで、食の安全安心に対する意識の向上を図ります。



#### (2) 地域密着型食品表示講習会の実施

(1)の食品工場見学会に加え、新たに食品表示等に関する市民向けリスクコミュニケーションを実施します。食品表示に係る講習を実施した後に、地域のスーパー等の食品販売店の店頭で実際に販売されている食品の表示等を見学することで、食品表示に係る理解を深めます。また、参加者、販売店従事者、本市の食品衛生監視員等と意見交換を行うことで、地域に密着したリスクコミュニケーションを実施します。

#### (3) 「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の実施



市内大学における学祭模擬店での食品事故を防止するため、各大学において、本市独自で製作した「学祭衛生管理マニュアル」を活用した衛生講習会等を実施し、学生による自主的な衛生管理の取組を促進します。

#### (4) 食品衛生月間の実施

毎年8月の「食品衛生月間」において、社団法人京都市食品衛生協会や市内の商店街等との共催により、食品等事業者や市民に対し、食中毒予防に向けた啓発活動を実施します。



#### (5) 手洗いチェッカー等を利用した講習会の実施



市民及び食品等事業者に対し、食中毒予防の基本である手洗いの適切な方法について効果的に説明するため、手洗いの効果を、視覚的に示すことができる手洗いチェッカーを利用した衛生講習会を開催します。

## 2 食品の安全性に関する情報発信、講習会及び意見交換会の実施

市民及び食品等事業者を対象に、「食中毒」、「食品表示」等をテーマとした講習会や意見交換会を開催することにより、食の安全安心に関するリスクコミュニケーションを推進します。

特に家庭や地域団体向けの衛生講習会を開催し、食中毒予防の啓発を行います。

さらに、関係部局との連携により、観光旅行者や修学旅行者に対する情報発信を行うとともに、大学等と連携し、食の安全安心に関するトピックスなどを随時発信します。

| 事業名      |   |
|----------|---|
| 市民向け     | リーフレットやチラシの配布(保健センター来所時、講習会開催時、対保育所等)             |
|          | 「市民しんぶん」、「保健センターニュース」、地下鉄広告及び新聞広告を活用した食の安全安心情報の発信 |
|          | 大学と連携した食の安全安心情報の発信                                |
|          | 観光旅行者等に対する食の安全安心情報の発信                             |
|          | 保健センターの各種事業を活用した意見交換会                             |
|          | 地域団体(女性会、町内会等)を対象とした食品衛生講習会の開催                    |
|          | 大学生を対象とした食の安全安心情報の発信及び食品衛生講習会の開催                  |
|          | 衛生環境研究所における中学生等を対象にした「夏休み食品衛生学習」                  |
| 食品等事業者向け | 営業許可申請時等の食品衛生講習会                                  |
|          | 食品関係団体等に対する食品衛生講習会、意見交換会                          |

## 3 リスクコミュニケーション事業強化月間

| 4月                                | 5月 | 6月 | 7月                     | 8月 | 9月 | 10月                    | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 |
|-----------------------------------|----|----|------------------------|----|----|------------------------|-----|-----|----|----|----|
| 事業者向け講習会<br>周知強化月間                |    |    | 地域模擬店注意啓発<br>強化月間(夏祭り) |    |    | 地域模擬店注意啓発<br>強化月間(餅つき) |     |     |    |    |    |
| 学祭向け講習会<br>周知強化月間                 |    |    | 学祭向け講習会<br>実施強化月間      |    |    |                        |     |     |    |    |    |
| 食品工場見学会                           |    |    |                        |    |    |                        |     |     |    |    |    |
| 地域密着型食品表示講習会<br>(食品表示等をテーマとした見学会) |    |    |                        |    |    |                        |     |     |    |    |    |

## 4 各種啓発物(リーフレット類など)の制作

これまで、作成していた市民・食品等事業者向けのリーフレット類を見直し、必要に応じてよりわかりやすい内容のものに改訂します。

また、リスクコミュニケーション事業を適切に推進するため、啓発物品を制作し、食の安全安心に効果的な啓発に努めます。

## 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、患者に対する聞き取り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、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。

## 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。(14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。)

| 食品供給工程<br>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】<br>・食品の微生物汚染の防止の徹底<br>・原材料の受入れ時のチェック<br>・製造、加工に係る記録の作成と保存<br>・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】<br>・食品の保存温度のチェック<br>・施設の衛生管理の徹底<br>・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】<br>・食品の微生物汚染の防止の徹底<br>・原材料の受入れ時のチェック<br>・製造、加工に係る記録の作成と保存<br>・乳、乳製品の検査                                       | 【乳類販売業、集団給食施設等】<br>・食品の保存温度のチェック<br>・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】<br>・微生物汚染の防止の徹底<br>・受入れ時の異常卵のチェック<br>・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】<br>・食品の保存温度のチェック<br>・施設の衛生管理の徹底<br>・十分な加熱の徹底                    |
| (4)魚介類及び魚介類加工品                              | ●腸炎ビブリオによる食中毒の発生防止<br>●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】<br>・食品の微生物汚染の防止の徹底<br>・原材料の受入れ時のチェック<br>・製造、加工に係る記録の作成と保存<br>・生食用魚介類取扱の法令遵守の徹底<br>・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】<br>・食品の保存温度のチェック<br>・施設の衛生管理の徹底<br>・十分な加熱の徹底<br>・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】<br>・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<br>・適正な廃棄物(有毒部分)処理の徹底  | 【ふぐ処理施設】<br>・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<br>・ふぐの適正な処理の徹底<br>・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<br>●残留農薬基準違反の食品の排除<br>●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】<br>・食品の微生物汚染の防止の徹底<br>・原材料の受入れ時の残留農薬検査結果のチェック<br>・製造、加工に係る記録の作成と保存<br>・加工食品の検査                | 【飲食店営業】<br>・生食用野菜、果実等の衛生的な取扱い<br>・食品の保存温度のチェック<br>・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。
- ウ) 製造者、加工者及び調理者による異物の混入対策の徹底を指導します。
- エ) 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。
- オ) 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。
- カ) アレルギー物質を含む食品の表示の徹底を図るために、製造者及び加工者による使用原材料の確認の徹底について指導します。
- キ) いわゆる健康食品について適正な表示を徹底するよう指導します。また、無承認医薬品成分を含有する商品の流通を防止するため、製造者及び加工者による使用原材料の確認の徹底について指導します。

## 2 輸入食品に関する監視指導項目

輸入食品取扱業者に対する監視指導を行う場合、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。
- ウ) 食品衛生法に基づく適正な表示について指導します。
- エ) 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。
- ウ) 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。
- エ) BSEスクリーニング検査を実施します。
- オ) 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。
- カ) 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。
- キ) 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25年度 収去検査計画表

(別紙2)

|                | 収去機関 |        |                     | 検査機関            |       |           | 検査内容* |        |      |         |       |          |      |      |       |        |      |
|----------------|------|--------|---------------------|-----------------|-------|-----------|-------|--------|------|---------|-------|----------|------|------|-------|--------|------|
|                | 収去機関 | 各保健センタ | 生活衛生部<br>(中央卸売市場) 肉 | 衛生環境研究所<br>(本所) | 生活衛生部 | 中央卸売市場(肉) | 細菌    | ノロウイルス | 残留農薬 | 動物用医薬品等 | 食品添加物 | 遺伝子組換え食品 | 成分規格 | 自然毒  | 放射能検査 | 環境汚染物質 | その他  |
|                |      |        |                     |                 |       |           |       |        |      |         |       |          |      |      |       |        |      |
| 収去機関           | 検査機関 | 検査機関   | 検査機関                | 検査機関            | 検査機関  | 検査機関      | 検査機関  | 検査機関   | 検査機関 | 検査機関    | 検査機関  | 検査機関     | 検査機関 | 検査機関 | 検査機関  | 検査機関   | 検査機関 |
| 魚介類(生食用魚介類を含む) | 115  | 22     | 93                  | 24              | 64    | 27        | 24    | 13     | 16   | 12      |       |          | 12   | 3    |       | 64     |      |
| 冷凍食品           | 22   | 22     |                     | 22              |       |           |       |        |      |         |       |          | 22   |      |       |        |      |
| 魚介類加工品         | 75   | 41     | 34                  |                 |       | 75        |       |        |      | 57      |       |          | 8    | 10   |       |        |      |
| 肉卵類及びその加工品     | 312  | 174    | 6                   | 94              |       | 218       | 94    |        |      | 15      |       |          |      |      |       |        |      |
| 乳              | 22   | 22     |                     |                 |       | 22        |       |        | 22   |         |       |          | 22   |      |       |        |      |
| 乳製品            | 29   | 29     |                     | 11              |       | 18        | 11    |        |      | 18      |       |          | 11   |      |       |        |      |
| アイスクリーム        | 22   | 22     |                     | 22              |       | 23        | 22    |        |      |         |       |          |      |      |       |        |      |
| 穀類及びその加工品      | 46   | 44     | 2                   |                 |       | 23        |       |        | 12   | 23      | 11    |          | 12   |      |       |        |      |
| 野菜・果実及びその加工品   | 169  | 119    | 50                  | 77              | 81    | 11        | 77    |        | 48   | 11      | 33    |          |      |      |       |        |      |
| 菓子類            | 88   | 88     |                     | 22              |       | 66        | 22    |        |      | 66      |       |          |      |      |       |        |      |
| 清涼飲料水          | 6    | 6      |                     |                 | 6     |           |       |        |      |         |       |          | 6    |      |       |        |      |
| 油脂類            | 32   | 29     | 3                   |                 |       | 32        |       |        |      | 7       |       |          |      |      |       |        | 25   |
| 漬物             | 144  | 144    |                     | 44              | 40    | 60        | 44    |        |      | 100     |       |          |      |      |       |        |      |
| 輸入食品           | 238  | 171    | 67                  | 28              | 75    | 135       | 6     |        | 70   | 113     |       |          | 29   | 2    |       |        |      |
| 残置食            | 200  | 200    |                     | 200             |       |           | 200   |        |      |         |       |          |      |      |       |        |      |
| その他の食品         | 172  | 157    | 15                  | 130             |       | 42        | 130   |        |      | 42      |       |          |      |      |       |        |      |
| 器具及び容器包装       | 191  | 181    | 10                  |                 |       | 191       |       |        |      |         |       |          | 11   |      |       |        | 180  |
| 放射能対策          | 300  | 180    | 120                 |                 | 300   |           |       |        |      |         |       |          |      |      | 300   |        |      |
| アレルギー物質        | 150  | 150    |                     |                 | 150   |           |       |        |      |         |       |          |      |      |       |        | 150  |
| 合計             | 2333 | 1801   | 400                 | 674             | 739   | 920       | 630   | 13     | 146  | 265     | 44    | 133      | 15   | 300  | 64    |        | 355  |

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

検査内容の説明

| 検査内容     | 具体的な内容   |
|----------|--|
| 細菌       | 過去の食中毒発生状況に応じた食品を検査します。<br>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。<br>【項目】一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ビブリオ科、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。<br>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。<br>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。<br>【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。<br>【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。<br>【項目】牛乳、乳酸菌飲料、冷凍食品、生食用力キ、生食用鮮魚介類、合成樹脂製容器、レスパーパー等   |
| 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。<br>【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加工食品等の放射能検査を実施します。   |
| 環境汚染物質   | 食品に含まれる環境汚染物質（PCB、水銀）には暫定的規制値が設けられており、検査を行うことにより汚染実態の把握と違反食品の排除に努めます。  |
| アレルギー物質  | 特定の原材料に起因する食物アレルギーは重篤な健康被害を引き起こすことがあるため、市内で製造・流通する食品のアレルギー物質検査を実施し、適切な表示を確認するとともにアレルギー物質を含む食品による健康被害の未然防止に努めます。  |
| その他      | 使用済みの揚げ油の油脂変質試験や紙製容器包装に係る蛍光染料の検査を実施します。  |

平成25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                |    | <p>行楽シーズン対策<br/>●行楽シーズンにおける宿泊施設及び豆腐製造施設等に対する重点監視</p> <p>大規模調理施設一斉監視<br/>●特定給食施設等に対する重点監視</p> | <p>行楽シーズン対策<br/>●行楽シーズンにおける食中毒発生防止及び食品衛生の向上を図る。</p> <p>大規模調理施設一斉監視</p> | <p>夏期一斉取締り<br/>●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。</p> <p>大規模調理施設一斉監視</p> | <p>行楽シーズン対策</p> <p>大規模調理施設一斉監視</p>                | <p>行楽シーズン対策</p> <p>大規模調理施設一斉監視</p>                | <p>行楽シーズン対策</p> <p>大規模調理施設一斉監視</p>                | <p>行楽シーズン対策</p> <p>大規模調理施設一斉監視</p>                | <p>行楽シーズン対策</p> <p>大規模調理施設一斉監視</p>                | <p>行楽シーズン対策</p> <p>大規模調理施設一斉監視</p>                | <p>行楽シーズン対策</p> <p>大規模調理施設一斉監視</p>                | <p>行楽シーズン対策</p> <p>大規模調理施設一斉監視</p>                | <p>行楽シーズン対策</p> <p>大規模調理施設一斉監視</p>                |
| リスクコミュニケーション強化月間    |    | <p>事業者向け講習会<br/>周知強化月間<br/>学祭向け講習会<br/>周知強化月間</p>  | <p>事業者向け講習会<br/>周知強化月間<br/>学祭向け講習会<br/>周知強化月間</p>                      | <p>事業者向け講習会<br/>周知強化月間<br/>学祭向け講習会<br/>周知強化月間</p>                 | <p>事業者向け講習会<br/>周知強化月間<br/>学祭向け講習会<br/>周知強化月間</p> | <p>事業者向け講習会<br/>周知強化月間<br/>学祭向け講習会<br/>周知強化月間</p> | <p>事業者向け講習会<br/>周知強化月間<br/>学祭向け講習会<br/>周知強化月間</p> | <p>事業者向け講習会<br/>周知強化月間<br/>学祭向け講習会<br/>周知強化月間</p> | <p>事業者向け講習会<br/>周知強化月間<br/>学祭向け講習会<br/>周知強化月間</p> | <p>事業者向け講習会<br/>周知強化月間<br/>学祭向け講習会<br/>周知強化月間</p> | <p>事業者向け講習会<br/>周知強化月間<br/>学祭向け講習会<br/>周知強化月間</p> | <p>事業者向け講習会<br/>周知強化月間<br/>学祭向け講習会<br/>周知強化月間</p> | <p>事業者向け講習会<br/>周知強化月間<br/>学祭向け講習会<br/>周知強化月間</p> |
| 食品表示の監視             |    |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 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    |    |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 食品表示の監視             |    |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 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25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

|  | 4月   | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 |
|--|--|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|----|
| <b>業務の項目</b>                           | 4月   | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 |
| <b>監視指導の実施</b>                         | <p>早朝監視 午前4時から、せり開始前の鮮魚介類や青果物等の監視を行う。</p> <p>通常監視 仲卸店舗及び市場内関連施設等の監視を行う</p>   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| <b>・早期監視</b>                           | <p>緊急監視 食中毒、違反食品等の事故発生時における緊急監視</p>  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| <b>・通常監視</b>                           | <p>夏期一斉取締り</p>   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| <b>・緊急監視</b>                           | <p>年末年始一斉取締り</p>   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| <b>・特別監視(夏期及び年末年始一斉取締り)</b>            | <p>ふぐ処理施設の一斉監視(ふぐによる食中毒対策)</p>   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| <b>監視指導</b>                            | <p>表示対策 ・食品衛生法に基づく表示について監視指導</p> <p>食中毒及び違反食品対策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・施設の衛生管理及び食品の取扱いについて監視指導</li> <li>・生鮮食品の保存温度等の管理について監視指導</li> <li>・ふぐ処理施設の衛生管理及びふぐの取扱いについて監視指導</li> <li>・力キ等取扱施設の衛生管理及び力キ等の二枚貝の取扱いについて監視指導</li> <li>・有毒魚介類等の有毒・有害食品及び違反食品の排除</li> </ul> |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| <b>試験検査の実施</b>                         | <p>《収去(抜き取り)検査》；年間の収去(抜き取り)計画に基づく検査の実施</p> <p>* 次のものについては衛生環境研究所(本所)において実施。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・微生物(腸管出血性大腸菌O157等)</li> <li>・残留農薬</li> <li>・遺伝子組換え食品</li> <li>・放射能検査</li> <li>・環境汚染物質(PCB, 水銀等)</li> </ul>   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| <b>理化学的試験検査</b>                        |  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| <b>生物学的試験検査</b>                        |  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| <b>試験検査</b>                            | <p>《食肉検査部門で採取した食肉の検査》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・動物用医薬品等(抗生物質, 合成抗菌剤等)の検査</li> <li>・牛・豚</li> </ul>  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| <b>と畜場(食肉検査部門)との連携</b>                 |  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| <b>試験検査精度管理</b>                        | <p>《京都市衛生環境研究所食品検査等業務管理要綱に基づき点検及び精度管理を実施し、検査の信頼性確保を図る。》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・内部点検</li> <li>・内部精度管理</li> <li>・外部精度管理</li> </ul>  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| <b>連携</b>                              | <p>水産部食品品質管理委員会(生活衛生部門, 産業観光局(中央卸売市場第一市場業務課), 水産物関係業者(卸, 仲卸団体)との連携)</p> <p>青果部食品品質管理委員会(生活衛生部門, 産業観光局(中央卸売市場第一市場業務課), 青果物関係業者(卸, 仲卸団体)との連携)</p>  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| <b>自主衛生管理推進事業</b>                      | <p>場内業者に対する食品衛生講習会</p> <p>場内業者に対する食品衛生講習会</p> <p>場内業者に対する食品衛生講習会</p>   |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| <b>リスクコミュニケーション推進事業(情報の収集・提供・普及啓発)</b> | <p>市場内生活衛生部門の見学, 視察, 研修生への対応</p> <p>消費者団体及び場内事業者団体との懇談会への参加</p> <p>ホームページによる情報提供</p> <p>市場内の催事におけるブース展示等による食品衛生の普及・啓発</p>  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |

平成25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"> <li>と畜検査（牛・馬・豚・めん羊・山羊の生体検査等）</li> <li>精密検査（病理・理化学・微生物検査）</li> <li>BSEスクリーニング検査</li> <li>放射能検査</li> <li>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）</li> </ul> |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| 食品衛生法に基づく検査 | <ul style="list-style-type: none"> <li>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）</li> <li>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）</li> <li>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見られた品質的に問題のある食肉の検査）</li> <li>食鳥、猪などの狩猟肉等の病理検査</li> </ul>  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| 監視指導        | <p>と畜場及び許可施設等の監視指導</p> <p>夏期一斉取組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食中毒多発時期の衛生管理の徹底を図る。</li> </ul> <p>年末年始一斉取組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |
| その他         | <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> <p>場内の業者に対する講習会</p>  |    |    |    |    |    |     |     |     |    |    |    |

## 用語説明 目次（五十音順）

### あ

- アレルギー物質を含む食品
- 遺伝子組換え食品
- 違反食品
- 牛海綿状脳症(BSE)
- 牛海綿状脳症(BSE)スクリーニング検査
- 黄色ブドウ球菌

### か

- 貝 毒
- カンピロバクター
- 京都市食の安全安心推進審議会
- 京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例
- 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
- 健康増進法

### さ

- サルモネラ
- 残置食
- 残留農薬
- 収 去（採取り）
- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律
- 食品衛生監視員
- 食品衛生責任者
- 食品衛生法
- 食品供給工程（フードチェーン）
- 食品行商衛生条例(京都府)
- 食品添加物
- 食品等事業者
- 新「京(みやこ)・食育推進プラン」
- 成分規格

### た

- 大量調理施設衛生管理マニュアル
- 腸炎ヒブリオ
- 腸管出血性大腸菌O157
- 動物用医薬品
- と畜場法

### な

- 中抜きとたい
- 認定小規模食鳥処理場
- 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)
- ノロウイルス

### は

- HACCP（ハサップ、ハセップ、ハシップ）
- PCR法
- ふぐの処理及び販売の規制に関する条例(京都府条例)
- 保健機能食品
- ポジティブリスト制度

### ま

- みやこ健康・安全ねっと（健康危機管理情報電子メール配信）
- 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度
- 京(みやこ)・食育推進プラン

### ら

- リスクコミュニケーション
- リステリア

### あ

#### ○ アレルギー物質を含む食品

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。

食品衛生法で表示が義務づけられている食品 7品目

えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の7品目（以下「特定原材料」という。）を含む加工食品については、当該特定原材料を含む旨を記載しなければならない。

通知で表示が推奨されている食品 18品目

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの18品目についても、これらを原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう推奨している。

#### ○ 遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術(組換えDNA技術)を応用した食品のことです。

遺伝子組換え技術によって、害虫や病気に強い農作物の改良などの品質向上が期待されています。

厚生労働省は、安全性の審査を義務化し、遺伝子組換え作物やそれを原料とした加工食品について表示制度を定めています。

表示が義務づけられているのは、遺伝子組換えの食品である「大豆」、「とうもろこし」、「ばれいしょ」、「なたね」、「綿実」、「てんさい」、「アルファルファ」「パパイヤ」の8種類の農作物とその加工食品33品目です。

#### ○ 違反食品

人の健康を損なうおそれがあったり、食品衛生法で定められた規格や基準に適合しない食品や添加物、容器包装等です。

#### ○ 牛海綿状脳症 (BSE)

BSEはBovine Spongiform Encephalopathyの略。牛の病気の一つです。

BSEプリオンと呼ばれる病原体が、主に牛の脳に蓄積することによって、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などの中枢神経症状を呈し、死に至ると考えられています。

BSEが人には感染しないとする意見もありますが、イギリスを中心に発生している変異型のクロイツフェルト・ヤコブ病(variant Creutzfeldt-Jakob diseaseでvCJDと略記)はこの牛海綿状脳症と関連があるとの疑いが持たれており、vCJDの原因であるか否かについては、直接的な確認はされていないものの、動物試験で原因であることを示唆する結果が示されています。

そのため、日本を含め世界各国で、牛の検査やBSE発生国からの牛肉の輸入停止、飼料や加工過程についての規制等、感染した牛の肉等が流通しないよう配慮がなされています。

#### ○ 牛海綿状脳症 (BSE) スクリーニング検査

平成13年10月から全国の食肉衛生検査所等において、と畜場に搬入された全ての牛の脳(延髄)についてBSEのスクリーニング検査(簡易検査)を実施しています。

また、牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則が一部改正され、平成17年8月から21月齢以上の牛が検査対象となりましたが、京都市では市民の皆様の不安を解消するため、引き続き、全ての牛についてスクリーニング検査を実施していきます。

#### ○ 黄色ブドウ球菌

《 特 徴 》

人や動物の皮膚などに常在する細菌であるブドウ球菌の一つです。

人の膿瘍等や手指から検出され、表皮感染症や食中毒等の起因菌です。

菌が増殖するときに毒素を作り、食中毒を引き起こします。

《 食中毒症状 》

潜伏期間 1～3時間

主 症 状 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢

《 主な食中毒原因食品 》

乳・乳製品、おにぎり、弁当、和洋生菓子など。

《 対 策 》

手指の洗浄消毒

手荒れや化膿巣のある人は、食品に触れないこと。

生成された毒素は、加熱によって分解されないため、注意が必要。

## か

### ○ 貝 毒

貝毒とは二枚貝等がもつ自然毒のことです。有毒プランクトンを蓄積し、毒化した貝を食べると食中毒になることがあります。

### ○ カンピロバクター

#### 《 特 徴 》

主に食肉（特に鶏肉）を介した、カンピロバクター食中毒が問題となっています。

家畜や家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）や飲料水を汚染します。

乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅します。

#### 《 食中毒症状 》

潜伏期間 1～7日

主 症 状 発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等

#### 《 主な食中毒原因食品 》

食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜等

#### 《 対 策 》

調理器具は熱湯消毒し、よく乾燥させる。

食肉は十分な加熱(75℃、1分間以上)を行う。

### ○ 京都市食の安全安心推進計画

京都市食の安全安心条例第9条に基づき、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための計画で、平成23年3月に策定しました。平成23年度から27年度を対象とし、「京の食 築く安全 つなぐ安心」を目指し、生産から消費に至るまで一貫した食の安全安心確保に向け、市民、食品等事業者及び京都市が共汗・協働で取り組む具体的な施策及び目標等を定めたものです。

### ○ 京都市食の安全安心推進審議会

京都市食の安全安心推進審議会は、京都市食の安全安心条例に基づき、平成22年4月に設置されました。京都市の食品衛生行政に係る重要施策について、市長の諮問に応じ、調査及び審議するとともに、市長に対し意見を述べる機関として位置づけられます。

### ○ 京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例

平成12年に定められた条例で、食品衛生法に基づき、施設内外の清潔保持、ねずみや昆虫等の駆除、食品衛生責任者の設置など、その他公衆衛生上講ずる措置について、必要な管理運営に関する基準を定めています。

### ○ 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

京都市及び食品等事業者の責務、市民及び観光旅行者その他の滞在者の役割を明らかにして、食の安全安心を確保する施策を定めることで、市民の皆様や観光旅行者等の健康の保護を図ることを目的とし、平成22年4月に本条例を施行しました。本条例で定められた基本理念をもとに、市民及び観光旅行者等の健康保護に向けた食の安全安心施策に取り組みます。

### ○ 健康増進法

国民の健康増進や栄養改善を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とした法律。食品に関する事項として、栄養表示基準や表示に関する禁止事項等が定められています。

## さ

### ○ サルモネラ

#### 《 特 徴 》

以前はサルモネラ菌という名称で呼んでいたが、1998年にはサルモネラ属菌という名前に変更され、食品衛生上はこれが正式名称として扱われています。

サルモネラ属菌は、さまざまな動物の消化管内に一種の常在菌として存在しています。

そのため、ペットや家畜、ねずみの腸管に常在菌として存在する人獣共通感染症でもあり、そこから汚染された食品などが食中毒の原因となることもあります。

#### 《 食中毒症状 》

潜伏期間 6～48時間、通常12時間

主 症 状 嘔吐、下痢、腹痛、発熱（特に下痢は激しく、便は水様になることが多い）

#### 《 主な食中毒原因食品 》

鶏肉や食肉（牛、鶏等）料理。（生や加熱不足により食中毒を起こすケースが多い。）

#### 《 対 策 》

卵や肉は生食を避け、十分に加熱する。

鶏卵は割ったままの状態では放置しておかない。  
サラダなどで使う野菜は、十分に洗浄する。  
まな板や包丁などは常に洗浄消毒し、清潔にしておく。  
あまり大量に作り置きしない。カメ類、爬虫類、ペットに触った後は手を洗う。

○ **残置食**

残置食とは、食中毒等の食品衛生上の事故が発生した時に、原因食品を追求するために検査用に保存している食品のことです。

残置食を検査することにより、調理した時の衛生状況や細菌等の汚染状況を推測することができます。

○ **残留農薬**

農作物等を栽培または保存する時に使用され、農作物等や環境中に残存する農薬またはその代謝物を言います（基準については、「ポジティブリスト制度」参照。）。

○ **収去（抜取り）**

食品衛生法に基づき、食品関係施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査を行うために必要最小量の食品や食品添加物等を無償で持ち帰る権限の行為をいいます。

○ **食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律**

平成2年に制定され、食鳥処理場の構造設備や衛生管理の基準を定めるとともに、食鳥処理の事業を許可制とし、食鳥の検査制度を設けることにより、食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生を防止しています。

《食鳥》鶏、あひる、七面鳥

《食鳥処理場》食用に供する目的で事業として食鳥（鶏、あひる、七面鳥）をとさつし、又はその内臓の摘出等を行うために設置された施設です。

（食鳥をとさつし、その内臓を摘出したものを「中抜とたい」と言います。）

《食鳥検査》厚生労働大臣が指定した検査機関（社団法人 京都保健衛生協会）の職員である食鳥検査員（獣医師）が、とさつ又は内臓が摘出される食鳥について、疾病又は異常を排除するために行う検査です。

○ **食品衛生監視員**

食品衛生監視員は、食品衛生法に基づき、食品関係施設に立ち入り、食品や記録等の書類を検査したり、試験検査に必要な食品等を収去（抜取り）したり、また、食品衛生に関する監視指導を行います。

食品衛生監視員となるためには、医師、薬剤師、獣医師などの専門的な知識を有する必要があるため、京都市では京都市長が任命します。

○ **食品衛生責任者**

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

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

○ **食品衛生法**

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

また、本法により、食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告等、営業施設の基準、またその検査等について規定されています。

○ **食品供給工程（フードチェーン）**

食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の工程のことです。一般に「食品供給工程」と訳されています。食品安全基本法では、食品工程の各段階であらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼす恐れがあると考え、各段階で必要な処置が適切に講じられるべきとされています。

○ **食品行商衛生条例（京都府）**

昭和31年4月1日に制定された京都府の条例です。

食品行商に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、行商を行おうとする者は登録を受けなければなりません。

○ **食品添加物**

食品添加物とは、食品衛生法で「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの」と定義され、保存料、甘味料、着色料や香料等が該当します。

## ○ 食品等事業者

食品もしくは添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、販売等を行う者や病院等の集団給食施設等において継続的に不特定多数の者に食事を供与する者をいいます。

## ○ 新「京(みやこ)・食育推進プラン」

京都市における食育を総合的に推進するための計画です。

国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成、食に関する感謝の念と理解、食育推進運動の展開等を基本理念とする「食育基本法」に基づき、平成23年3月、市町村食育推進計画として、新「京(みやこ)・食育推進プラン」を策定しました。

## ○ 成分規格

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の成分を定めた規格をいいます。

た

## ○ 大量調理施設衛生管理マニュアル

平成9年3月24日付けで、厚生労働省の通知により、集団給食施設等における食中毒を予防するためにHACCPの概念に基づき、調理過程における重要な管理事項等を示したものです。集団給食施設等においては、重要管理事項について点検・記録を行い、必要な改善措置を講じる必要があります。本マニュアルは、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用します。

## ○ 腸炎ビブリオ

《 特 徴 》

海水中に存在し、海水温が20℃以上、最低気温が15℃以上になると海水中で大量に増殖し、魚介類に付着して陸上に運ばれます。この菌による食中毒は7月から10月の夏期に発生が多くなります。

《 食中毒症状 》

感染後約12時間の潜伏期間。

腹痛、激しい下痢、嘔気、嘔吐、発熱

《 主な食中毒原因食品 》

魚介類の刺身など

《 対 策 》

魚介類を調理する前に真水でよく洗う。

食品の温度管理(4℃以下の低温保存)の徹底

## ○ 腸管出血性大腸菌O157

《 特 徴 》

動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品や飲料水を汚染します。

少量の菌で発病することがあり、感染による患者数は多くないが、特に乳幼児や高齢者では重症化する危険性があるため注意が必要です。

加熱や消毒処理に弱いため、食品を十分に加熱調理して食べれば、食中毒は防げます。

《 食中毒症状 》

感染後1～10日間の潜伏期間

初期の風邪様の症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便が見られます。

乳幼児や高齢者等は重症になりやすく、溶血性尿毒症症候群を併発し、意識障害に至ることもあります。

《 主な食中毒原因食品 》

生肉、牛レバー、井戸水など

《 対 策 》

食肉は中心部までよく加熱する。(75℃、1分間以上)

野菜類はよく洗浄する。

食品の温度管理(低温保存)の徹底。

## ○ 動物用医薬品

薬事法において、専ら動物のために使用されることが目的とされている医薬品です。

牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚などの病気の診断、治療、予防などに使われるもので、その製造、販売、使用については薬事法で規制されています。

食品衛生法に基づき、残留基準が設定されている動物用医薬品が、その基準を超えて食品に残留していた場合、販売禁止等の措置が講じられます。

## ○ と畜場法

昭和28年に制定され、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜処理が適正に行われるよう、と畜場設置の許可及びと畜場の衛生確保、獣畜のとさつ解体時の検査についての規制や措置を講じ、健康の保護を図ることを目的としています。

「と畜場」とは、食用に供する目的で、牛、馬、豚、めん羊、山羊をとさつし、又は解体するために設置された施設です。

## な

### ○ 中抜きとたい

生きた食鳥(鶏、あひる、七面鳥)を処理し、羽毛を取り除き、内臓を摘出した状態のものをいいます。

### ○ 認定小規模食鳥処理場

各年度の食鳥(鶏、あひる、七面鳥)の処理羽数が30万羽以下の小規模な食鳥処理場で、食鳥処理業者が、市長が認めた方法で異常の有無の確認を行った場合は、食鳥検査が免除されます。

(食鳥、食鳥検査等については、P23「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」を参照のこと。)

### ○ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)

適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、また品質に関する適正な表示を行わせることによって、消費者の選択に資することを目的として昭和25年に制定されました。

通称「JAS法」と呼ばれ、農林水産大臣が制定した日本農林規格による格付検査に合格した製品にJASマークを付けることを認めるJAS規格の制度と、品質表示基準に従った表示を全ての飲食料品の製造業者又は販売業者に義務付ける品質表示基準の制度の2つの制度からなります。

### ○ ノロウイルス

冬季に多発する食中毒や感染症の原因物質です。

人の便とともに排泄され、下水、河川、沿岸海域へと流れ込み、カキや赤貝等の二枚貝に蓄積され、その貝類を生や加熱不十分な状態で食べることによって感染します。また、人から人への感染が問題となっています。

#### 《 特 徴 》

原因食品が特定できず、ウイルスに感染した食品取扱者が食品を汚染する(二次汚染)ことが原因となっているケースが多いとされているほか、二枚貝の生食によって発症することがある。

アルコールに抵抗性がある。(アルコール消毒は効果がない。)

少量のウイルスでも発症する。

#### 《 食中毒症状 》

主症状は、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱

潜伏時間は24～48時間

#### 《 対 策 》

二枚貝は中心部まで十分に加熱する。(85℃、1分間以上)

野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。

手指をよく洗浄する。

感染者の便、嘔吐物に接触しない。(※便や嘔吐物を適切に処理する)

## は

### ○ HACCP(ハサップ)

食品の衛生管理手法の一つです。

原材料から製品に至る各製造工程のうち、重要な工程を連続的に管理することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法をいいます。

日本では、食肉製品、乳・乳製品、清涼飲料水、いわゆるレトルト食品等に対して、HACCPシステムによる衛生管理方法を取り入れた食品を製造する工程について、厚生労働大臣が個別に承認しています。

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

目的のDNAを機械的に増幅させる方法です。

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

## ○ ふぐの処理及び販売の規制に関する条例（京都府条例）

昭和51年7月23日に制定(平成22年10月改正)された京都府の条例です。

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

処理されたふぐでなければ、食品として調理し、販売してはいけません。ふぐの処理は、免許を持ったふぐ処理師が処理しなければなりません。

## ○ 保健機能食品

栄養成分の補給または特定の保健の用途に資するもの(身体の機能や構造に影響を与え、健康の維持増進に役立つものを含む。)であることについての表示が認められている食品です。

保健機能食品には「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の2つがあります。

《 特定保健用食品 》 身体の生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含む食品

表示しようとする食品の有効性、安全性の審査を受けて、国の許可を受ける必要がある。

《 栄養機能食品 》 栄養成分(ビタミン、ミネラル)の補給のために利用される食品

定められた規格基準を満たせば、栄養素の機能を表示し、販売することができる。

## ○ ポジティブリスト制度

平成15年の食品衛生法の改正により、食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、原則として一律基準(0.01ppm)で規制して、残留等を認めるものについてリスト化するポジティブリスト制度が導入され、平成18年5月29日から施行されました。これによって残留基準が設定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の流通が、原則禁止となりました。

## ま

## ○ みやこ健康・安全ねっと（健康危機管理情報電子メール配信）

京都市公式ホームページから登録を済ませた方の携帯電話やパソコンに電子メールで、市内での食中毒の発生情報や注意喚起、予防策などを配信しています。

## ○ 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度

食品等事業者が取り組んでいる自主的な衛生管理を評価し、一定の基準を満たしている営業施設を認証していく制度です。

食品等事業者自らが、調理・製造工程をマニュアル化し、各種記録を保存するなど、自主的に衛生管理を実施していくことで、食中毒等の危害発生の未然防止することを目的としています。

## ら

## ○ リスクコミュニケーション

食品の安全確保に関する情報を公開し、市民、食品等事業者、有識者及び行政担当者の中で、食に関するリスクを認識し、分析する過程において得られた情報や意見を双方向で交換することです。このことにより、行政は、市民や食品等事業者の意見を食品衛生に関する施策に反映させていきます。

## ○ リステリア

日本では、食中毒による報告事例はありませんが、諸外国では報告されています。

《 特 徴 》

家畜、野生動物、河川、下水等、自然界に広く分布

4℃以下の低温でも増殖可能で、65℃、数分の加熱で死滅

未殺菌チーズ、食肉、野菜サラダなどを汚染

《 食中毒症状 》

潜伏期間 24時間～数週間（幅が広い）

主 症 状 倦怠感、発熱を伴うカゼ様症

妊婦、乳幼児、高齢者では重症になることがある

《 主な原因食品 》

牛乳、チーズ、野菜、食肉等

《 対 策 》

生肉、未殺菌チーズ等をできるだけ避け、冷蔵庫を過信しないこと。