

令和2年度
京都市食品衛生監視指導計画（案）

京 都 市

目 次

I	京都市食品衛生監視指導計画の基本事項	……	1
II	令和2年度京都市食品衛生監視指導計画の内容	……	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	……	5
IV	監視指導の実施	……	6
V	食品等の試験検査の実施	……	8
VI	緊急管理体制の整備と強化	……	9
VII	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	……	10
VIII	リスクコミュニケーションの推進	……	12
IX	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	……	14
《 参考資料等 》			
	食品供給行程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目(別紙1)	……	15
	令和2年度 収去検査計画表(別紙2)	……	17
	令和2年度 医療衛生センターにおける監視指導計画表	……	19
	令和2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	……	20
	令和2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	……	21
	用語説明	……	22

登場キャラクター



おあがリス

京都市食の安全安心
啓発キャラクター



しよっかん

京都市食品衛生監視員

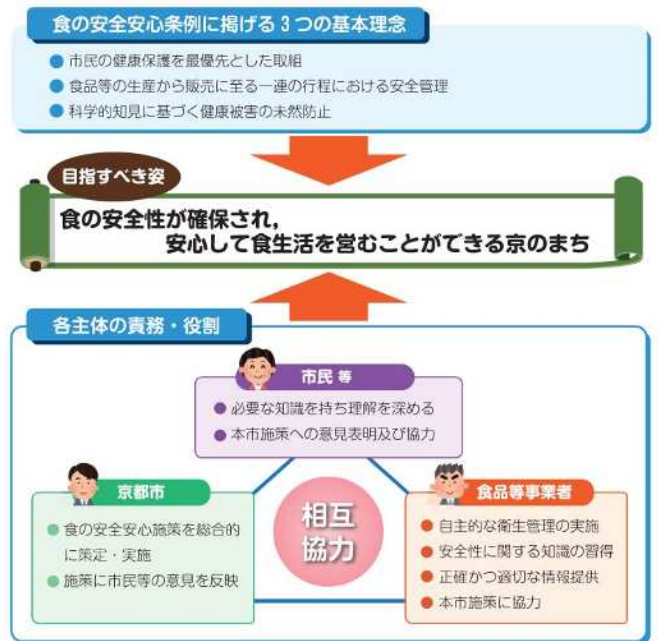
I 京都市食品衛生監視指導計画の基本事項

1 京都市食品衛生監視指導計画の基本方針

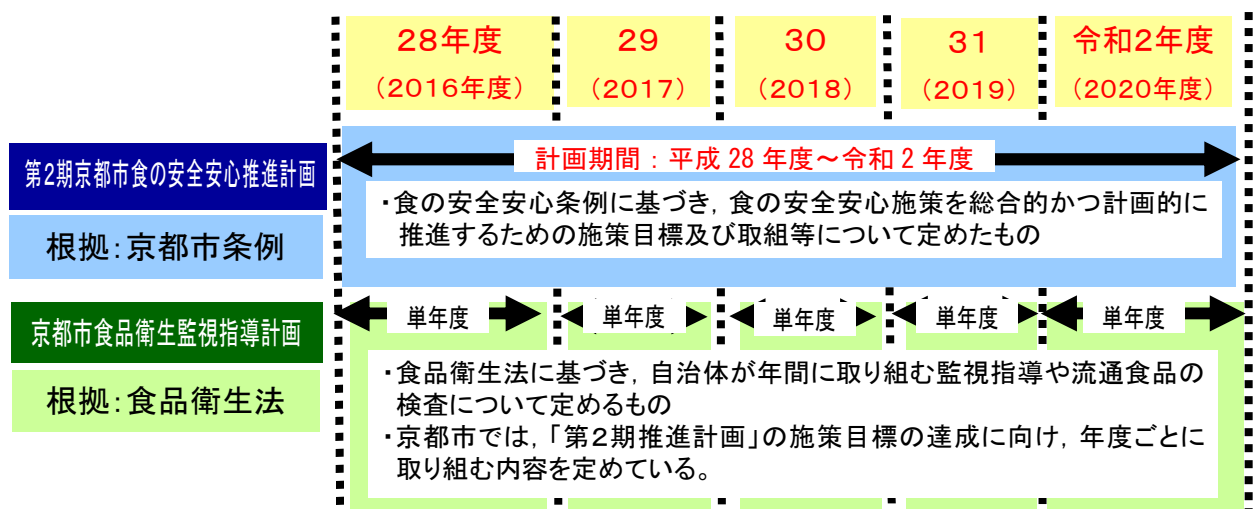
京都市では、平成22年4月に市民及び観光旅行者等の健康保護を目的とし、「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」（以下「食の安全安心条例」という。）を施行しました。食の安全安心条例では、三つの基本理念にのっとり、京都市、食品等事業者及び市民等が、それぞれの責務や役割を担い、食の安全安心施策に取り組むこととしています。また、条例第9条の規定により、平成28年3月に食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するための目標や取組等を定めた「第2期京都市食の安全安心推進計画（以下「第2期推進計画」という。）」（計画期間：平成28年度～令和2年度）を策定しました。

第2期推進計画では、「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」を目指すべき姿とし、「食の安全性の確保」と「安心できる食生活の実現」の二つを施策の柱として掲げ、行政による効率的・効果的な監視や検査の実施、食品等事業者による自主衛生管理の推進、リスクコミュニケーションの充実等を図ることとしています。

「令和2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、京都市が令和2年度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等を定めるとともに、第2期推進計画の施策目標を着実に達成するために策定するものです。



2 第2期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 令和2年度京都市食品衛生監視指導計画の実施期間

令和2年4月1日から令和3年3月31日まで

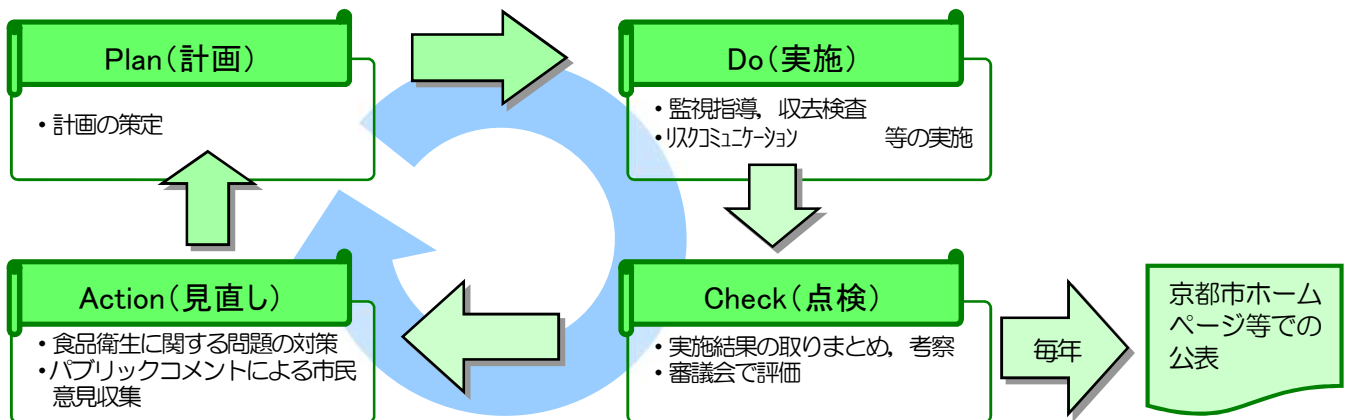
4 京都市食品衛生監視指導計画の評価・公表

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。

5 次年度計画の策定

以下に示すPDCAの考え方に基づき、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、市民や関係事業者、関係団体からのパブリックコメント及び京都市食の安全安心推進審議会からの意見を受け、次年度計画を策定します。

《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》



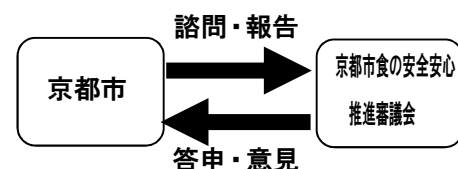
※ 京都市食の安全安心推進審議会とは

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名で構成されています。平成22年4月に設置し、これまで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意見交換等を行ってきました。いただいた意見については、食の安全安心行政への反映を図っています。

また、審議結果については、京都市ホームページに掲載しています。

(URL : <http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000249957.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 令和2年度京都市食品衛生監視指導計画の内容

1 改正された食品衛生法の周知

食品衛生法が改正（以下「改正法」という。）され、HACCPに沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し等が行われることとなりました。

令和2年度は、国の動向にも注視し、施設への監視指導時や講習会等の機会を活用し、改正法の内容の周知を徹底します。

2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

(1) HACCPに沿った衛生管理の導入支援

HACCPに沿った衛生管理は国際標準として広く普及しており、国内においても改正法により、原則として全ての食品等事業者に、施設の内外の清潔保持等の一般的な衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を行うことが制度化されました。

令和2年度においては、食品等事業者自らがHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう導入方法や資料の掲載等、本市ホームページの充実を図るとともに、監視指導や講習会等の機会も活用し、制度の周知及び施設の特性に応じた衛生管理計画の作成支援等の必要な取組を実施します。

(2) 食品衛生協会等の食品関係団体との連携

HACCPに沿った衛生管理の導入を効率的・効果的に進めていくためには、本市の取組のみならず、食品関係団体とも協力して取り組む必要があります。

令和2年度においても、食品衛生協会等の関係団体と連携し、HACCPに沿った衛生管理の円滑な導入推進を図ります。

3 効率的・効果的な監視や検査の実施

(1) カンピロバクターやノロウイルスをはじめとした食中毒予防対策

カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉の生食や加熱不足が原因であることが多いため、飲食店等において鶏肉の収去（抜取り）検査を実施し、科学的根拠に基づき指導を行うとともに、消費者に対しては、特に患者の多い若年層への啓発を重点的に行います。

また、食中毒の原因物質の上位を占めるノロウイルスについて、調理従事者を介した食品の汚染による事例が散見されることから、食品関係施設に対して、食品の適切な取扱いや十分な手洗等、二次汚染対策の徹底を指導します。



※カンピロバクター電子顕微鏡写真
(出典：食品安全委員会事務局資料)

(2) リスクに応じた収去（抜取り）検査などの実施

食品ごとの健康被害等のリスクや過去の違反の発生状況等を踏まえた収去（抜取り）検査を実施し、効率的・効果的に違反・不良食品の排除に努めます。

施設への監視指導の際には、収去（抜取り）検査や施設での簡易検査など、科学的根拠に基づいた監視指導を実施します。

4 京の食文化を支える食品の安全・安心の確保

和食や和菓子等の「京の食文化」を支える食品の製造・提供施設に対する監視指導や収去（抜取り）検査を実施し、安全・安心の確保を図ります。



5 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応

食中毒をはじめとする健康危機管理業務については、全市で一つの拠点に集約化した医療衛生センターのスケールメリットを活かした、迅速かつ柔軟な対応を図ります。

また、複数の自治体に関連する広域的な食中毒事案が発生した場合には、近畿府県市の自治体を構成員とする「広域連携協議会」において、関係自治体と緊密な情報共有等を行い、迅速かつ適切な対応を図ります。

広域連携協議会について

広域連携協議会は、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため、国と関係自治体の連携や協力の場として、地方厚生局の管轄区域ごとに設置されました。

本協議会では、国や関係自治体で早期の調査方針の共有や情報交換を行い、効果的な原因調査及び適切な情報発信等を実施します。

6 リスクコミュニケーションの推進

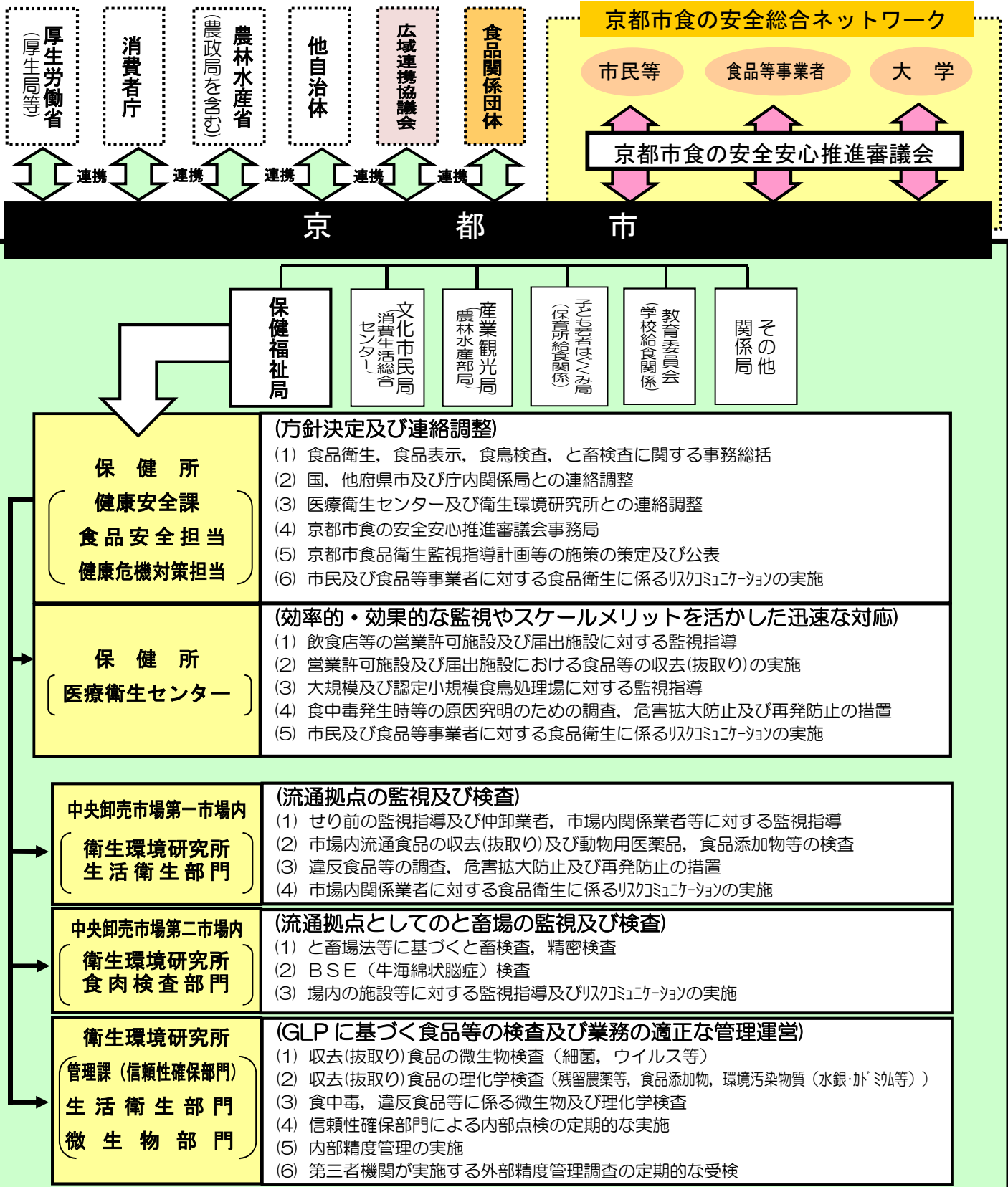
食品の安全性確保に向けた行政の取組や、食の安全安心に係る情報について、SNS（おあがりスフェイスブック）等を用いて積極的に発信するとともに、市民の皆様が自ら食品の安全性について考え、理解を深めていただく機会（食品工場見学会や体験型手洗い講習会など）を設けます。



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（健康安全課及び医療衛生センター）及び衛生環境研究所がそれぞれの役割の下、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）検査を実施するとともに、広域連携協議会の活用等、庁内関係局や国、他自治体等の関係機関とも連携を図り、情報の共有及び調査協力等を行います。

また、市民等や関係団体、食品等事業者、大学及び京都市が、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」、「食品表示法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」、「と畜場法」、「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性を確保するため、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り、過去の食中毒・違反の発生状況や食品の製造・提供数、食中毒の危険性が高い食品の取扱状況に加え、食品等事業者の自主衛生管理の取組状況を総合的に勘案したうえで4段階に区分して、下図の監視指導項目に基づき監視指導を実施します。

また、監視指導の際には、施設の衛生管理の状況等について確認するほか、改正法の内容についても周知・助言し、改正法への事業者の円滑な対応を図ります。

年間監視指導回数		
区分	目標回数	対象施設(業種)
A	常時	・流通拠点(中央卸売市場第一市場及び第二市場)
B	年2回以上	・大規模調理施設(保育所、小学校、福祉施設、病院等の給食施設及び宿泊施設) ・弁当調製所及び仕出し屋(1回300食以上又は1日750食以上を調製する施設) ・広域流通食品等を製造する施設 ・食鳥処理施設(生鳥取扱施設)
C	年1回以上	・過去1年間に食中毒・違反等の原因となった施設 ・京の食文化を代表する食品製造施設 ・生食用食肉取扱施設 ・魚介類販売業(ふぐ又はカキ等の二枚貝を取り扱っている施設) ・取り扱う食品や調理及び製造工程等を勘案し、食中毒の発生リスクの高い施設 ・新規及び継続許可施設(自動販売機を除く。)
D	必要に応じて	・京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度取得施設 ・HACCPに沿った衛生管理を実施している施設 ・その他A、B、Cの区分に該当しない施設



監視指導項目

施設や食品の取扱いに関する項目

(一般衛生管理の着実な実施)

「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、下記①～⑤の基準遵守について監視指導を実施。

- 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
- ④ 健康被害に係る情報等の保健所への報告
- ⑤ 食品衛生責任者の設置

食品供給行程の各段階における監視指導項目

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「食品供給行程(フードチェーン)の各段階における監視指導項目」(P15別紙1)に基づき監視指導を実施します。



2 科学的根拠に基づく監視指導の実施

監視指導の際には、対象施設の特性を踏まえ、収去（抜取り）検査や簡易検査を実施するなど、科学的根拠に基づく監視指導に努めます。特に「食の流通拠点」である京都市中央卸売市場第一市場を始めとする食品関係施設への汚染状況調査の実施及びその結果に基づく指導を行うことにより食品等事業者の衛生意識の向上を図るとともに、HACCPに沿った衛生管理の導入を促進し、更なる食の安全性の確保に努めます。

3 一斉監視等の実施

年間を通じて施設の監視を行う中、特に、細菌性の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宿泊施設など、大規模な食中毒が発生する可能性が高い施設に対し、重点的に監視指導を実施します。

さらに、年間を通じ、HACCPに沿った衛生管理の導入支援を実施し、事業者による自主衛生管理を推進します。

(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				年末一斉取締り				
大規模調理施設（集団給食施設・宿泊施設・弁当調製所等）重点監視											
飲食店重点監視（ノロウイルス・カンピロバクテラ対策）											
生食用食肉等取扱施設一斉監視（カンピロバクテラ対策を含む）											
ふぐ処理施設一斉監視 魚介類販売施設、飲食店等											
路上弁当販売重点監視											
HACCPに沿った衛生管理の推進											

(2) 実施内容

一斉監視等	内容等	主な対象施設	時期
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
年末一斉取締り	食品の流通量が増加する年末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	11月～12月
大規模調理施設重点監視	「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を実施します。また、京都市を訪れる観光旅行者の食中毒の発生を防止するため、食事を提供する宿泊施設に対して重点的に監視指導します。	大規模調理施設（社会福祉施設等の集団給食施設、宿泊施設、弁当調製所、仕出し屋等）	4月～12月
飲食店重点監視	施設の衛生管理やノロウイルス・カンピロバクテラ対策等について、飲食店に対して重点的に監視指導を実施します。	飲食店	1月～3月
生食用食肉等取扱施設一斉監視	カンピロバクテラや腸管出血性大腸菌 O157 等による食中毒予防啓発を徹底します。	焼鳥・焼肉等飲食店、食肉処理・販売施設	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」に基づき、ふぐ毒による食中毒発生防止を徹底します。また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～12月
路上弁当販売重点監視	路上弁当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～8月
HACCPに沿った衛生管理の推進	事業者自らがHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう、導入方法や資料の掲載等、本市HPの充実を図るとともに、監視指導や講習会等の機会も活用し、制度の周知及び施設の特性に応じた衛生管理計画の作成支援等必要な取組を行い、事業者による自主衛生管理を推進します。	全施設	通年

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(抜取り)し、衛生環境研究所において検査します。

検査に当たっては、試験品の採取から検査に至るまで、定められた手順に従って各機関が実施します。

1 収去(抜取り)検査

(1) 収去検査目的等

市内で製造又は流通する食品や京の食文化を支える食品等の安全性を確保するため、収去検査を実施します。収去到っては、食品ごとの健康被害のリスクや過去の違反等の発生状況等を勘案し、効率的かつ効果的な収去検査を実施します。

(2) 令和2年度収去検査計画

検体の種類等	検体数	検査内容										
		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
和食(残置食等)	177	140		7		30						
漬物	110	30				80						
和菓子	110	80				30						
洋菓子	20	20										
鶏肉(食中毒菌)	63	63										
アレルギー物質*	210											210
魚介類及びその加工品(生食用鮮魚介類を含む)	165	10	12	16	12	40		56	13		64	
冷凍食品	15							15				
肉卵類及びその加工品(鶏肉(食中毒菌)を除く)	163				135	15		13				
乳	6				6			6				
乳製品	11					6		11				
アイスクリーム類	14							14				
穀類及びその加工品	15			5			10				5	
野菜・果物及びその加工品	55			48		7						
清涼飲料水	8							8				
輸入食品	188			58	22	90		28				
放射能検査*	85									85		
腸管出血性大腸菌検査*	28	28										
その他の食品(路上弁当)	24	24										
その他の食品	31					31						
器具及び容器包装	55											55
合計	1,553	395	12	134	175	329	10	151	13	85	69	265

(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。)

* アレルギー物質、放射能及び腸管出血性大腸菌検査については、検体の種類が未定のため、検査項目名を記載しています。

(3) 検査の結果、違反が確認されたときの措置等

違反食品の製造、加工、販売施設に対し、原因究明及び再発防止指導等の必要な措置を講じます。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、患者や従事者の検便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。

また、科学的根拠に基づく一般衛生管理の着実な実施を促し、HACCPに沿った衛生管理の取組を推進します。

VI 緊急管理体制の整備と強化

緊急管理体制を整備し、食中毒等の健康危害発生時や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

医療機関や市民、食品等事業者から食中毒が疑われる届出があった場合や、食品による深刻な健康被害が懸念される事例を探知した場合には、医療衛生センターの食品衛生監視員が直ちに患者及び関係施設に対して、必要な調査及び検査を実施し、迅速な原因究明と危害の拡大防止を図ります。

また、複数の自治体が関連する広域的な食中毒等の事案が発生した場合には、広域連携協議会において、厚生労働省及び関係自治体と連携協力し、効果的な調査、指導を実施します。

調査の結果、原因となった施設等については、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、必要に応じて国や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、当該食品の販売施設又は製造施設等を迅速に調査し、違反食品が流通、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必要な措置を講じ、危害の拡大防止を図ります。

必要に応じて、衛生環境研究所で製品検査を実施し、原因の究明を図ります。

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自治体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、報道機関に情報を提供し、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

医療衛生センターにおいて、市民からの食品衛生に関する相談や異物混入、カビの発生、食品表示の誤り、異味異臭等の違反・不良食品に関する届出や相談を受け付けます。

また、市民からの届出や相談を受けた場合には、医療衛生センター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、関係する販売施設や製造施設等の調査を行い、必要に応じて、衛生環境研究所で製品検査を実施し、原因究明に努めます。調査及び検査の結果、違反・不良食品と確認した場合には、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、食の安全安心を脅かすような事件が発生した場合には、京都市内で同様の事件が発生することを未然に防止するため、類似食品を取り扱う市内の関連施設等に対し、直ちに立入検査を実施し、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 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食中毒や異物混入など食品に係る様々な危害の発生を防止するため、HACCPによる衛生管理の導入を促進し、食品等事業者による自主衛生管理の推進を図ります。

1 HACCPに沿った衛生管理の導入支援

(1) HACCPに沿った衛生管理の周知及び導入支援

改正法により、原則として全ての食品等事業者は、施設の内外の清潔保持等の一般的な衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を行うことが義務付けられました。

食品等事業者のうち、規模（従事者50人未満）や業種（飲食店等）等を要件とした、一定の営業者については、HACCPそのものではなく、各業界団体が作成する手引書に沿った、簡易な方法による衛生管理が可能とされています。

令和2年度においては、食品等事業者自らがHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう、導入方法や資料の掲載等、本市ホームページの充実を図るとともに、監視指導や講習会等の機会も活用し、制度の周知及び施設の特性に応じた衛生管理計画の作成支援等の必要な取組を行います。

(2) 食品衛生協会等の関係団体との連携

HACCPに沿った衛生管理の取組の主体は食品等事業者であり、現在、食品関係団体においては、国の協力・助言を受け、業種別手引書の作成を進めています。

このため、HACCPに沿った衛生管理の導入を効率的・効果的に進めていくためには、食品関係団体とも協力して取り組む必要があることから、食品衛生協会等の食品関係団体と情報共有し、導入支援を推進していきます。



【業界団体が作成した業種別手引書の一例】

2 「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

「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例（以下「管理運営基準条例」という。）」に基づき、施設や食品取扱設備の管理、食品等の取扱い等、一般衛生管理の着実な実施について指導し、HACCPに沿った衛生管理の導入に繋がります。

3 食品衛生責任者の育成

管理運営基準条例では、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、営業者に義務付けています。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、自主衛生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。

4 自主回収報告制度の活用

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、自主的に当該品の回収に着手した場合には、その旨を京都市に報告し、報告内容は京都市ホームページ等で公開し、広く周知を図っています。

令和2年度は、本制度の更なる周知及び活用に努め、事業者による速やかな自主回収に資するとともに、市民の健康被害の未然防止を図ります。



5 食品等事業者の表彰

永年にわたり、食品衛生の普及向上や業界の指導育成又は自主的な衛生管理を積極的に推進し施設の衛生管理に顕著な功績のあった個人を表彰します。

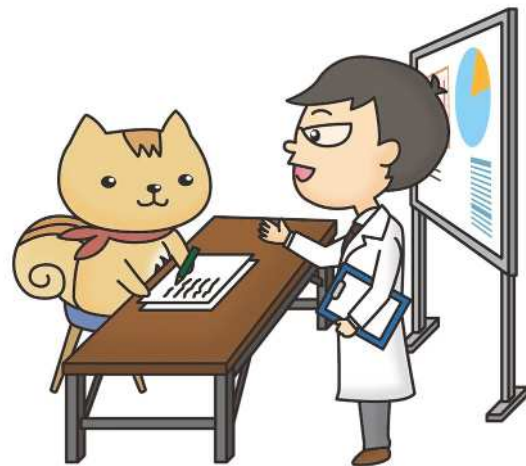
表彰を通じて、食品等事業者の食の安全性の確保に関する取組の周知と意識向上を図ります。



6 「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の活用及び見直し

本制度は京都市独自の制度であり、HACCPの考え方を一部取り入れ、食品等事業者による自主的な衛生管理の取組を評価、認証するものです。

本制度は国によるHACCPの制度化と重複する部分もあることから、食品等事業者がHACCPの制度化に円滑に対応できるよう、制度の在り方を検討するとともに、必要な見直しを行います。



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、食育事業とも連携し、ホームページやSNS等を活用した情報の提供、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 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」、「自主衛生管理」等をテーマとした講習会等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。特に次世代を担う若年層へのリスクコミュニケーションを推進し、食中毒予防の啓発を行います。

また、ホームページやSNS等により、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	実施時期
市民向け	リーフレットやチラシの配布(医療衛生センター来所時、講習会開催時、保育所等)	通年
	ホームページ、SNS(「フェイスブック」、「みやこ健康・安全ねっと」)等を活用した食の安全安心情報の発信	通年
	「健康長寿のまち・京都食育推進プラン」に基づく食育事業と連携した、食の安全安心に関する情報発信	通年
	地域団体(自治会、町内会等)を対象とした食品衛生講習会の開催	通年
	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	通年
	衛生環境研究所における小学生等を対象にした「夏休み食品衛生学習」の開催	7月～8月 (夏休み)
食品等事業者向け	食品関係団体等に対する食品衛生講習会の開催	通年

2 参加型リスクコミュニケーションの推進

リスクコミュニケーションを効果的に実施するため、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) 食品工場見学会等の実施

食品の製造工程や衛生管理状況を見学する食品工場見学会を開催し、参加者が、見学会を通じて、食品等事業者の自主的な衛生管理や行政の取組について知るとともに、事業者や京都市の食品衛生監視員等と意見交換を行うことで、食の安全安心に関する意識の向上を図ります。

(2) 次世代を担う若年層へのリスクコミュニケーションの推進

小学生及びその保護者を対象とした夏休み体験学習の一環として、食中毒菌の検鏡や、手洗い体験学習、さらには普段食品衛生監視員が行っている収去(抜取り)検査体験等を実施します。

また、幼児や小学生及びその保護者が一緒に学べる手洗い動画を活用するなど、食中毒予防について、若年層向けに加え「育てる側」である保護者に対しても啓発を図ります。

さらに、多くの大学や学生等が集まる「大学のまち・京都」の特色を踏まえ、次世代を担う大学生や専門学校生等に対し、食の安全安心に関する食品衛生講習会を開催し、食への関心や知識を有する学生の養成を図ります。

(3) 体験型手洗い講習会の実施

本市又は地域団体主催の各種イベントや学校等に食品衛生監視員が出向き、普段の手洗いによる洗い残しを視覚的に確認することができる「手洗いチェッカー」を用いた実験を通じて、正しい手洗い方法や家庭における食中毒予防に係る知識の普及に繋がります。



食品工場見学の様子



夏休み食品衛生学習の様子



手洗い体験教室の様子

3 カンピロバクターやノロウイルスをはじめとした食中毒予防対策の啓発

カンピロバクター食中毒予防対策として、食中毒事例が多い若年層を中心に、鶏肉の生食による食中毒リスクについて啓発を実施します。また、冬場に多発するノロウイルス食中毒予防対策として、パンフレットなどを活用した啓発とともに「手洗いチェッカー」を活用した啓発を実施します。

4 食品衛生月間の実施等（「食の安全・安心デー」の取組）

8月の「食品衛生月間」に合わせた、本市独自の「食の安全・安心デー（毎年8月1日）」の取組など、一般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 リスクコミュニケーション強化月間

講習会や参加型意見交換会のリスクコミュニケーションは、市民や事業者からの求めに応じて開催するほか、期間を定めて時節に合わせたリスクコミュニケーションの推進を図ります。

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
				8月1日 食の安全・安心デー							
			地域模擬店注意啓発 強化月間（夏祭り）					地域模擬店注意啓発 強化月間（餅つき等）			
	大学生等向け講習会										
		カンピロバクター予防啓発 実施強化月間					ノロウイルス予防啓発 実施強化月間				
		参加型リスクコミュニケーション（食品工場見学会、体験型手洗い講習会等）									
			夏休み食品衛生学習								

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への参加

厚生労働省等が実施する研修に職員を派遣し、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の養成研修の実施

(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、食品関係業務研修やHACCPシステムに関する研修、関係法令研修、監視指導実地研修や検査研修など、監視指導に係る必要な知識や技術の向上のため、各種研修を実施します。

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ミュレーション研修や事例研修を行い、迅速かつ効果的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、食品衛生監視員及び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。

3 各種講習会への講師派遣

講習会を充実したものとするためには、依頼者のニーズを的確にとらえて開催するほか、講師担当者の知識及び技術も必要とされます。

講習会への講師派遣についても、職員の知識等向上の一つの契機とし、食品衛生監視員及び検査員の育成と資質向上に努めます。



食品供給行程(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」の各段階に依りて、重点的に監視指導を実施します。(16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。)

食品供給行程 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、E型肝炎ウイルス、寄生虫による食中毒の発生防止	<ul style="list-style-type: none"> 食品の微生物汚染の防止の徹底 原材料の受入時のチェック 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 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 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 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
(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	<ul style="list-style-type: none"> 食品の微生物汚染の防止の徹底 原材料の受入時のチェック 製造、加工に係る記録の作成と保存 乳、乳製品の検査 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 微生物汚染の防止の徹底 受入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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 破卵等の検卵の徹底
(4)水産食品(魚介類及び水産加工品)	●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	<ul style="list-style-type: none"> 食品の微生物汚染の防止の徹底 原材料の受入時のチェック 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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(ふぐ毒等)による食中毒の発生防止	<ul style="list-style-type: none"> ふぐを取り扱う専用の場所及び専用まな板、包丁、保管容器の使用の徹底 適正な廃棄物(有毒部分)処理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 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。)	<ul style="list-style-type: none"> ●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 	<ul style="list-style-type: none"> 食品の微生物汚染の防止の徹底 原材料の受入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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 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 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します。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、食品の収去(抜取り)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。

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 食品表示法に基づく適正な表示について指導します。
- (4) 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。

- (1) 健康な獣畜又は食鳥の搬入推進を指導します。
- (2) 獣畜の病歴を踏まえたと畜検査を実施します。
- (3) 枝肉及び中抜きとたい等の微生物検査等を実施し、衛生的な処理の適否を検証します。
- (4) 24か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものについて、BSEスクリーニング検査を実施します。
- (5) 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。
- (6) 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医療衛生センターに届け出るよう指導します。
- (7) 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。

令和2年度 収去検査計画表

(別紙2)

	収去検体数			検査検体数			検査機関			検査内容*										
	医療衛生センター	生活衛生部門 中央卸売市場内	食肉検査部門 (畜場内)	109	15	56	衛生環境研究所 (本所)	生活衛生部門 衛生	中央卸売市場内	細菌	ノロウイルス	残留農薬	その他残留物質 (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	環境汚染物質	その他
魚類生 食料用 介類含む	20	89		109			22	64	23	10	12	16	12		28	5			64	
冷凍食品	15			15			15								15					
魚介類加工品	20	36		56					56				40		28	8				
肉卵類及びその加工品	125	9	92	226			76		150	63			15		13					
乳	6			6					6						6					
乳製品	11			11			5		6				6		11					
アイスクリーム類・氷菓	14			14			14								14					
穀類及びその加工品	25			25			10	15		10										
野菜・果物及びその加工品	55	48		55			48		7				7							5
菓子類	130			130			100		30	100			30							
清涼飲料水	8			8			4	4							8					
漬物	110			110			30	30	50	30			80							
輸入食品	128	60		188			24	62	102				90		28					
残置食	100			100			100			100										
その他の食品	122	11		122			54	7	61	54			61							
器具及び容器包装	55	5		55					55											55
放射能対策	85	60		85				85									85			
アレルギー物質	210			210				210												210
腸管出血性大腸菌	28	2		28			28			28										
合計	1,553	320	92	1,553	482	525	546	12	134	175	329	10	151	13	85	69	265			

(* 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。 食中毒菌等の検査を実施し、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】細菌数、大腸菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ヒブリオ科、サルモネラ、ウエルシユ菌、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、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。
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。 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、寄生虫用剤など
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	とうもろこし加工品、米加工品における遺伝子組換え食品の含有について、PCR法による検査を実施します。
成分規格	食品衛生法に基づき食品の純度や成分に係る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等の排除に努めます。 【対象】生食用食肉、牛乳、乳酸菌飲料、冷凍食品、生食用力キ、生食用鮮魚介類など
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	農畜水産物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	紙製容器包装に係る蛍光染料の検査を実施します。

令和2年度 医療衛生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			大規模調理施設重点監視 ● 集団給食施設, 弁当調製所, 宿泊施設等に対する重点監視	夏期一斉取締り 夏期の食中毒発生防止等を図る。	夏期一斉取締り 年末一斉取締り	飲食店重点監視 ● 飲食店に対する施設の衛生管理等の重点監視						
リスクコミュニケーション強化月間			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	生食用食肉等取扱施設一斉監視 ● 焼肉店等飲食店, 食肉処理, 食肉販売施設に対する重点監視	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, 魚介類販売業, 飲食店等に対する重点監視							
食品表示の監視(通年)												
輸入食品対策												
食中毒対策												
調理場監視												
食品等事業者が実施する自主衛生管理の推進												
コミュニケーション強化月間												
食品表示の監視(通年)												
輸入食品対策												
食中毒対策												
調理場監視												
食品等事業者が実施する自主衛生管理の推進												
コミュニケーション強化月間												

令和2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
業務の項目	【早朝監視】せり開始前の鮮魚介類や青果物等の監視を行う。 【通常監視】 仲卸店舗及び市場内関連連設施等の監視を行う。											
監視指導の実施	【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 【特別監視】 夏期一斉取締り 年末一斉取締り ふぐ処理施設一斉監視(ふぐによる食中毒対策)											
監視指導	【表示対策】 ○食品表示法に基づく表示の監視指導 ○食品表示法に基づく「食品表示基準」の周知徹底 【自主衛生管理推進】 ○HACCP に沿った衛生管理の推進 【食中毒及び違反食品対策】 ○施設の衛生管理及び食品の取扱いについて監視指導 ○生鮮食品の保存温度等の管理について監視指導 ○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 ○カキ等取扱施設の衛生管理及びカキ等の二枚貝の取扱いについて監視指導 ○有毒魚介類等の有毒・有害食品及び違反食品の排除											
試験検査	《収去（抜取り）検査》；年間の収去（抜取り）計画に基づく検査の実施 ○食品添加物（保存料、甘味料、着色料、漂白剤等） ○規格検査（成分規格、微生物検査） ○動物用医薬品(抗生物質、合成抗菌剤等) ○自然毒(貝毒、ふぐ毒) * 次のものについては衛生環境研究所本所において実施。 ・微生物(腸管出血性大腸菌等) ・ノロウイルス ・残留農薬 ・遺伝子組換え食品 ・放射能検査 ・環境汚染物質(PCB, 水銀等)											
連携	《食肉検査部門で採取した食肉の検査》 ○牛・豚に対する動物用医薬品等（抗生物質、合成抗菌剤等）の検査 ○水産物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,水産物関係業者(卸, 仲卸団体)との連携 ○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,青果物関係業者(卸, 仲卸団体)との連携											
自主衛生管理推進事業	場内事業者に対する食品衛生講習会 場内事業者に対する食品衛生講習会 場内事業者に対する食品衛生講習会 場内事業者に対する食品衛生講習会											
リスクコミュニケーション (情報の収集・提供・普及啓発)	○市場内生活衛生部門の見学、視察、研修生への対応 ○消費者団体及び場内事業者団体との懇談会への参加 ○ホームページによる情報提供											

令和2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
と畜場法等に基づく検査	<p>○と畜検査（牛・馬・豚・めん羊・山羊の生体検査等）</p> <p>○精密検査（病理・理化学・微生物検査）</p> <p>○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）</p> <p>○BSEスクリーニング検査（生後24カ月齢以上で、生体検査において神経症状及び全身症状を呈する牛）</p>											
食品衛生法に基づく検査	<p>○動物用医薬品(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）</p> <p>○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）</p> <p>○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）</p> <p>○食鳥、猪などの狩猟肉等の病理検査</p>											
監視指導	<p>と畜場及び許可施設等の監視指導</p> <p>夏期一斉取締り 年末一斉取締り</p> <p>○食中毒多発時期の衛生管理の徹底を図る。 ○食肉流通量が増える年末における衛生管理の徹底を図る。</p>											
リスクコミュニケーション (情報の収集・提供・普及啓発)	<p>場内事業者に対する講習会</p> <p>場内事業者に対する講習会</p>											

用語説明 目次（五十音順）

あ

- アニサキス
- 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計画
- 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（京都市食の安全安心条例）
- 広域連携協議会

さ

- サルモネラ
- 残置食
- 残留農薬
- 収去（抜取り）
- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律
- 食の安全・安心デー
- 食品衛生監視員
- 食品衛生協会
- 食品衛生責任者
- 食品衛生法
- 食品供給行程（フードチェーン）
- 食品添加物
- 食品等事業者
- 食品表示法
- GLP
- 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

- 日本農林規格等に関する法律(JAS法)
- 認定小規模食鳥処理場
- ノロウイルス

は

- HACCP（ハサップ）
- 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)
- 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

ら

- リスクコミュニケーション
- リステリア



用語説明 (五十音順)

あ

○ アニサキス

食中毒を引き起こす寄生虫の1つです。

《 特 徴 》

アニサキスの幼虫が魚介類に寄生します。

サバ、サンマ、イカなどに寄生し、新鮮であれば内臓表面に、鮮度が落ちてくると筋肉に移動することが知られています。

アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含む。）で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。

《 食中毒症状 》

潜伏期間 数時間～十数時間

主 症 状 みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐

《 主な食中毒原因食品 》

生鮮魚介類の生食（不十分な冷凍又は加熱のものを含む。）。

《 対 策 》

新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

内臓を生で食べない。

目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。

冷凍する。（-20℃で24時間以上冷凍）

加熱する。（60℃では1分、70℃以上では瞬時に死滅）

食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けても、アニサキスは死滅しませんので注意が必要。

○ 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。

食品表示法で表示が義務づけられている食品 【7品目】

小麦、卵、乳、そば、落花生、かに及びえびの7品目（特定原材料）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 【21品目】

あわび、いか、ごま、いくら、オレンジ、カシューナッツ、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、アーモンドの21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に推奨している。

○ 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、遺伝子組換え技術を用いて製造された「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るなど、食品衛生法又は食品表示法に定められた規格や基準に適合しない食品や添加物です。

○ 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。

○ 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）を実施してきました。

なお、牛海綿状脳症対策特別措置法施行規則が一部改正され、本市においては、平成29年4月からは24か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものについて、検査を実施しています。

○ 黄色ブドウ球菌

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

《 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1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。

食品中で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 1～5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

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

《 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、通常加熱調理で死滅します。

《 食中毒症状 》

潜伏期間 2～5日（平均2～3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）、汚染された飲料水や生野菜等

《 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目標や取組等を定めた計画です。平成23年3月に第1期推進計画（計画期間：平成23年度～27年度）を策定し、計画期間の満了に当たり、これまでの計画をより進化させ、食の安全安心を推進していくため、平成28年3月に第2期推進計画（計画期間：平成28年度～令和2年度）を策定しました。第2期推進計画では、「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」を目指すべき姿とし、「食の安全性の確保」と「安心できる食生活の実現」の二つを施策の柱として掲げ、行政による効率的・効果的な監視や検査の実施、食品等事業者による自主衛生管理の推進、リスクコミュニケーションの充実等を図ることとしています。

○ 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。

なお、平成27年3月に本条例を改正し、更なる食品の安全性の向上を図るため、①従来の基準に加え、新たにHACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準を追加するとともに、②食品等事業者が消費者等から健康被害や健康被害につながるおそれがある情報等を得た場合は、保健所に速やかに報告する旨の規定を追加し、同年4月1日から施行しました。

○ 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（食の安全安心条例）

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。

○ 広域連携協議会

複数の都道府県等が関連する広域的な食中毒事案の発生やその拡大防止等のため、国や都道府県が相互に連携・協力を図り、情報共有する場として、平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律の中で設置されました。

さ

○ サルモネラ

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

《 特 徴 》

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 12～48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（検食）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。

「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、同一の献立を1回に300食以上又は1日に750食以上製造する場合等に保存することが義務付けられています。

○ 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」を参照してください）。

○ 収 去（抜取り）

食品衛生法又は食品表示法に基づき、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は無償で持ち帰る権限の行使をいいます。

○ 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 》 京都市長が指定した検査機関の食鳥検査員（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。

○ 食の安全・安心デー

京都市食の安全安心条例により、毎年8月1日を食の安全・安心デー（正式名称 食の安全安心推進の日）として制定しています。

また、原則として同日には、本市と事業者団体が一体となって全市一斉に食中毒予防啓発活動を実施し、市民や事業者の皆様の食の安全安心の機運の更なる向上を図っております。

○ 食品衛生監視員

食品衛生監視員は、食品衛生法又は食品表示法に基づき、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り、京都市では京都市長が任命します。

○ 食品衛生協会

あらゆる業態の食品等事業者が集い、食品衛生法の趣旨に沿って行政に協力し、食品等事業者の自主衛生管理を実施することを目的として設立された組織であり、公益社団法人日本食品衛生協会を本部とし、各都道府県市等全国に支部が存在します。食品等事業者に対する食品衛生の向上を目的とした各種講習会の開催、食品衛生図書等の頒布普及や消費者に対する情報提供など各種公益目的事業等を実施しています。

○ 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。

なお、平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案に対処するための広域連携協議会の設置、HACCPに沿った衛生管理の制度化、特別の注意を要する成分等を含む食品による健康被害情報の届出制度の創設などが盛り込まれました。

○ 食品供給行程（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行程のことです。一般に「食品供給行程」と訳されています。食品安全基本法では、食品供給行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。

また、食品添加物の中には食品の種類ごとに使用基準が設けられており、基準を超える添加物の使用が禁止されています。

○ 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。

○ 食品表示法

食品の表示は、これまで目的が異なる食品衛生法、JAS法（日本農林規格等に関する法律）、健康増進法、景品表示法等個別法で規定されてきましたが、重複する部分がある反面、用語の使い方に違いがあるなど、消費者だけでなく食品等事業者にとってもわかりにくいものとされていました。

そこで、消費者庁の設立に伴い、より消費者に分かりやすい表示方法に変更することを目的に検討が進められ、食品衛生法、JAS法、健康増進法の三法について一括統合整理する法律として食品表示法が平成25年6月28日に公布され、平成27年4月1日から施行されました。

食品表示法の施行により、従来、食品衛生法に基づき定められていた食品及び添加物に関する表示の基準が、食品表示法に基づき定められることとなりました。

○ GLP（Good Laboratory Practice:試験検査業務の適正管理運営基準）

食品の採取・運搬・保管、検査の実施、機械器具の保守管理、試薬の管理、書類の作成・保管、検査結果の報告など、検査に関するすべての業務に対して信頼性を確保するために作成する基準をいいます。

○ 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。

清涼飲料水、食肉製品、冷凍食品、魚肉ねり製品などに基準が設けられています。

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

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

《 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

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

《 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 》

感染後平均3～5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 》

肉の生食、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

「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」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「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」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。

○ 日本農林規格等に関する法律（JAS法）

農林水産分野において適正かつ合理的な規格を制定し、適正な認証及び試験等の実施を確保するとともに、飲食品以外の農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって、農林物資の品質の改善や、生産・流通等の円滑化及び一般消費者の合理的な選択の機会の拡大を図り、農林水産業等の健全な発展と一般消費者の利益の保護に寄与することを目的として制定されました。

○ 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、P25「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」を参照してください。)

○ 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薄い。)

少量のウイルスでも発症するなど、非常に感染力が強い。

《 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。(85～90℃、90秒以上)

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)

調理場や調理器具の消毒を次亜塩素酸ナトリウム又は煮沸により行う。

○ HACCP (ハザップ : Hazard Analysis and Critical Control Point)

原材料の受入から最終製品の出荷までの各工程ごとに、微生物による汚染や金属の混入などの危害を予測したうえで、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録し、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

○ 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検査方法です。

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。

有毒部位(ふぐの肝臓や卵巣など)を取り除くためには、ふぐ処理師(京都府知事の免許を受けた者)が保健所に認められた施設で処理しなければなりません。処理が行われていないふぐは、食品として調理し、販売してはいけません。

○ ポジティブリスト制度

食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、一定量以上の農薬等が残留する食品の販売等を禁止する制度であり、平成15年の食品衛生法の改正により導入され、平成18年5月29日から施行されました。これまで、食品に残留する農薬等については、食品衛生法第11条に基づき残留基準を設定していましたが、残留基準が設定されていない農薬等については規制が困難な状況にありました。本制度の導入により、全ての食品について、残留基準が設定されていない農薬等については、原則として一律基準(0.01ppm)で規制することとなりました。

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、電子メールにより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、食中毒等の危害の発生を未然に防止することを目的としています。

平成31年3月末までに129施設が認証を取得されています。

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、食品等事業者及び行政の間で、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。これにより、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

食中毒を引き起こす細菌の1つです。

日本では、食中毒による報告事例はあまりありませんが、諸外国では多く報告されています。

《 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

《 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状

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 》

ナチュラルチーズ、生ハム、肉や魚のパテ、スモークサーモン

《 対 策 》

期限内に食べきるようにし、開封後は期限に関わらず速やかに消費する。冷蔵庫を過信しない。

HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像

参考資料

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）※が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために
特に重要な工程を管理するための取組
（HACCPに基づく衛生管理）

コーデックスのHACCP7原則に基づき、
食品等事業者自らが、使用する原材料
や製造方法等に応じ、計画を作成し、
管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）]

取り扱う食品の特性等に応じた取組
（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

各業界団体が作成する手引書を参考に、
簡略化されたアプローチによる
衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模な営業者等（詳細は6頁）

対EU・対米国等輸出対応
（HACCP+a）

HACCPに基づく衛生管理
（ソフトの基準）に加え、
輸入国が求める施設基準や
追加的な要件（微生物検査
や残留動物薬モニタリング
の実施等）に合致する必要
がある。

※ 全ての食品等事業者

- 学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません。
- 公衆衛生に与える影響が少ない営業（詳細は38頁）については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければなりません。衛生管理計画の作成及び衛生管理の実施状況の記録とその保存を行う必要はありません。
- 農業及び水産業における食品の採取業はHACCPに沿った衛生管理の制度化の対象外です。

小規模な営業者等

- 食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの（例：菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売 等）
- 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者（そうざい製造業、パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む）
- 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- 食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者（例：八百屋、米屋、コーヒーの量り売り 等）
- 食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場（事務職員等の食品の取扱いに直接従事しない者はカウントしない）

小規模営業者等が実施すること

小規模営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、法第50条の2第2項の規定に基づき、「営業者は厚生労働省令に定められた基準（一般衛生管理の基準とHACCPに沿った衛生管理の基準）に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と(必要に応じて)手順書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- ④ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す

厚生労働省が内容を確認した手引書

テーマ別を探す

報道・広報

政策について

厚生労働省について

統計情報・白書

所管の法令等

申請・募集・情報公開

[ホーム](#) > [政報について](#) > [分野別の政策一覧](#) > [健康・医療](#) > [食品](#) > [HACCP\(ハザップ\)](#) > HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

[五十音順検索はこちら](#)

			
<p>【小規模な一般飲食店：詳細版】 [2,538KB]</p> <p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日</p>	<p>【小規模な一般飲食店：概要版】 [1,573KB]</p> <p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年2月8日</p>	<p>【食品添加物製造(50名未満)】 [5,660KB]</p> <p>【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年1月23日</p>	<p>【食品添加物製造(ガス充填)】 [839KB]</p> <p>【公表日】2019年3月28日</p>
<p>【作成団体】 公益社団法人 日本食品衛生協会</p>	<p>【作成団体】 一般社団法人 日本食品添加物協会</p>		
			
<p>【機械製乾めん・手延べ干しめん製造】 [10,108KB]</p>	<p>【納豆製造：手引書】 [529KB]</p>	<p>【納豆製造：記録等記入例】 [457KB]</p>	<p>【液体製品(小規模事業者向け)】 [4,491KB]</p>
<p>【公表日】2018年2月6日</p>	<p>【公表日】2018年3月30日</p>	<p>【公表日】2018年3月30日</p>	<p>【公表日】2018年3月30日</p>
<p>【作成団体】 全国乾麺協同組合連合会</p>	<p>【作成団体】 全国納豆協同組合連合会</p>	<p>【作成団体】 全日本液体協同組合連合会</p>	

飲食店における衛生管理計画の例

一般的な衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時 その他()
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ 始業前・作業中・業務終了後 ・その他()
		どのように 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前・作業中 ・業務終了後・その他()
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後 ・業務終了後・その他()
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前・作業中 ・業務終了後・その他()
		どのように トイレの洗浄・消毒を行う 床に、便座、水洗レバー、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前・作業中 ・その他()
		どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他()
		どのように 衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

⑤: 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感(弾力)、見目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見目で判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見目で判断する
(加熱した後、高温保管)	唐揚げ ライス	触感、見目で判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見目で判断する
(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
作成者サイン	食協 太郎	作成した日 〇〇〇〇 年 ■■ 月 ▲▲ 日

飲食店における実施記録の例

20xx年 4月		一般的衛生管理の実施記録 (記載例)							日々チェック	特記事項	確認者
分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(℃)	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施				
1日	良(否)	4. -16	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子	<p>4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。午後、再納品</p> <p>4/2昼前、A君がトイレの扉に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いをさせた</p> <p>4/3 11時頃、15℃、20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。</p> <p>4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題？ 注意</p> <p>4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。</p> <p>4/7 注文済み 太郎</p>	4/7 太郎	
2日	良(否)	9. -23	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子			
3日	良(否)	15. -23 →高10℃	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子			
4日	良(否)	6. -22	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子			
5日	良(否)	8. -16	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子			
6日	良(否)	9. -21	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子			
7日	良(否)	5. -16	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子			

20xx年 4月		重要管理の実施記録 (記載例)					日々チェック	特記事項	確認者
分類	非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	(加熱した後、高温保管)	加熱後冷却し、再加熱するもの	(加熱後、冷却するもの)				
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ	老子	<p>4/1 ハンバーグの内部が赤いとクリームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。</p>	4/7 太郎	
1日	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子			
2日	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子			
3日	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子			
4日	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子			
5日	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子			
6日	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子			
7日	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子			

問題やいつもと違うことが起こったときに、その内容やどのように対処したかを具体的に、詳細に記録に残しておくことが重要です。

留意事項

- 今回のHACCPに沿った衛生管理の制度化は、衛生管理の手法(ソフト)に関するものですので、施設や設備(ハード)の新設や変更は必要ありません。
- 衛生管理の実施状況については、これまでと同様に、営業許可の更新時や保健所による定期的な立入等の機会に、食品衛生監視員が確認を行います。新しい制度ですので、当面の間は、導入の支援・助言が中心となります。分からない点は食品衛生監視員に相談しながら進めてください。
- 第三者認証の取得は義務ではありません。
- 罰則の適用については、これまでの制度から変更はありません。通常は、以下のような流れになります。
 - ・ 衛生管理の実施状況に不備がある場合、まずは口頭や書面での改善指導が行われます。
 - ・ 改善が図られない場合、営業の禁停止等の行政処分が下されることがあります。
 - ・ 行政処分に従わず営業したときは、懲役又は罰金に処される可能性があります。

施行スケジュール

周知期間

- 都道府県等における条例等の整備
- 手引書の整備

令和2年6月1日

- 施行(1年間の経過措置あり)
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理の導入を進める
- 行政処分等の措置は旧基準に基づき実施
(=現行の基準を遵守できていれば違反とにならない)

令和3年6月1日

- 完全施行
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理等を実施
- 食品衛生監視員は許可の更新時や定期的な立入時等に実施状況を確認する。小規模営業者等には手引書に沿って助言・指導を行う