

第16回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

- 1 日 時 平成27年6月15日（月）午前10時から
- 2 場 所 ホテル本能寺 西館5階『雁（かりがね）』
- 3 次 第
- (1) 開 会
- (2) 京都市挨拶
- (3) 諮 問 次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定について
- (4) 報 告 平成26年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について
- (5) 閉 会

配付資料

- 【資料1】次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定に係る基本的な考え方について
- 【資料2】「京都市食の安全安心推進計画」の進捗状況等について
- 【資料3】京都市食品等の安全性及び安心な食品の確保に関する条例及び京都市食品等の安全性及び安心な食品の確保に関する条例施行規則
- 【資料4】平成26年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について

机上配布

- 次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定について（諮問書写）
- 京都市食の安全安心推進計画（冊子）

次期「京都市食の安全安心推進計画」の策定に係る基本的な考え方について

1 食の安全安心推進計画について

- (1) 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。）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、食品の安全性及び安心な食生活の確保に関する目標や取組などを定めた計画

| |
|--|
| <p style="text-align: center; border: 1px solid black; margin: 0;">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</p> <p style="text-align: center; margin: 0;">（食の安全安心推進計画）</p> <p style="margin: 0;">第9条 市長は、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（以下「食の安全安心推進計画」という。）を定めなければならない。</p> <p style="margin: 0;">2 食の安全安心推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。</p> <p style="margin: 0;">(1) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する目標</p> <p style="margin: 0;">(2) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する取組</p> <p style="margin: 0;">(3) その他食の安全安心施策を総合的かつ計画的に実施するために必要な事項</p> |
|--|

- (2) 現行の京都市食の安全安心推進計画（以下「現行計画」という。）は、条例施行（平成22年4月）後初めての計画として、平成23年3月に策定した。現行計画の計画期間は、平成23年度から27年度までの5年間。

2 現行計画の概要

- 京都市食の安全安心推進計画（冊子）
- 京都市食の安全安心推進計画の体系図（資料1-1）

3 現行計画の進捗状況等

5年後（平成27年度）の「京の食の安全安心」を達成するため、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、各種施策に取り組むこととしている。現行計画では、生産から消費に至る各段階ごとに「施策目標（目標値）」を掲げており、これまでの進捗状況等は次のとおりである。

(1) 生産段階

| 目標値 | 実施状況・評価 | | | | |
|--------------------------------------|---|------|--------------------------------|----|---------------|
| 農畜産物における農薬、動物用医薬品違反件数 【0件】 | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">実施状況</td> <td style="padding: 2px;">H26:0件, H25:0件, H24:0件, H23:0件</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">評価</td> <td style="padding: 2px;">目標達成しており、現状維持</td> </tr> </table> | 実施状況 | H26:0件, H25:0件, H24:0件, H23:0件 | 評価 | 目標達成しており、現状維持 |
| 実施状況 | H26:0件, H25:0件, H24:0件, H23:0件 | | | | |
| 評価 | 目標達成しており、現状維持 | | | | |

(2) 卸売市場

| | |
|-----------------------------|--|
| 出荷される食品等の規格基準及び表示基準違反件数【0件】 | 実施状況 |
| | H26 : 2 件, H25:2 件, H24:4 件, H23:2 件 |
| | 評価 |
| | 違反件数は少ないものの、目標達成には至らず。 ⇒行政検査充実の反面、事業者の自主検査件数が減少傾向となっており、 事業者による自主的な取組の推進 が必要 |

(3) 製造・加工・販売段階

| | |
|------------------------------------|---|
| 京・食の安全衛生管理認証制度の取得件数【250件】 | 実施状況 |
| | H26 : 118 施設, H25 : 112 施設, H24 : 93 施設, H23 : 82 施設 |
| | 評価 |
| | 京・食の安全衛生管理認証制度の取得施設数が微増傾向であるものの、目標の達成には至らず。 ⇒制度見直しを図ったが大幅な取得増に至っていない。HACCP型基準の条例化も踏まえ、 自主衛生管理の普及に向けた仕組みの検討 が必要 |
| 食品衛生法違反件数【29件以下】 (過去5年間平均の半分以下) | 実施状況 |
| | H26 : 38 件, H25 : 31 件, H24 : 39 件, H23 : 59 件 |
| | 評価 |
| | 違反件数は減少傾向にあるが、目標達成に至らず。 ⇒放射能汚染や食肉規制等の新たな課題に迅速に対応できたが、異物混入等の違反件数は横ばいであった。社会情勢に応じた より効果的な監視指導を実施 するとともに、 事業者による自主的の取組を更に推進 することが必要 |

(4) 集団給食施設

| | |
|-----------------------|--|
| 集団給食施設で発生する食中毒事件数【0件】 | 実施状況 |
| | H26 : 0 件, H25 : 1 件, H24 : 2 件, H23 : 0 件 |
| | 評価 |
| | 目標達成しており、現状維持 |

(5) 使用水

| | |
|--------------|--|
| 使用水の違反件数【0件】 | 実施状況 |
| | H26 : 0 件, H25 : 0 件, H24 : 0 件, H23 : 0 件 |
| | 評価 |
| | 目標達成しており、現状維持 |

(6) 消費段階

| | |
|-------------------------------|--|
| リスクコミュニケーション事業参加者数【5年間で3万人以上】 | 実施状況 |
| | H26 : 37, 220 人, H25 : 31, 521 人, H24 : 26, 080 人, H23 : 5, 190 人 |
| | 評価 |
| | 目標達成 ⇒当初目標は達成したものの、近年、若年層でのカンピロバクター食中毒が相対的に多いこと等から、学生等の若年層に対する啓発を重点的に実施するなど、 目的、対象を明確にした取組 が必要 |

4 現行計画策定後の動向

- (1) 福島第一原発事故に伴う食品の放射能汚染やユッケ等の生食用食肉の規制強化、冷凍食品への農薬混入事件等の問題が発生し、それぞれの事象に応じた措置（新たな基準に基づく監視指導の強化等）を講じてきた。
- (2) ソーシャル・ネットワーキング・サービス（SNS）等の情報媒体の発達に伴い、誤った情報や不安をあおる情報に対して、いかに正しい情報を伝えていくかが課題となっている。

5 次期推進計画の策定方針

- (1) 食の安全安心条例に掲げる基本理念や各主体の責務を踏まえた計画とする。

ア 基本理念

- 市民の健康保護が最も重要との認識のもと、必要な措置を講じること。
- 食品等の生産から販売に至る一連の工程において、必要な措置を講じること。
- 市民の意見に十分配慮しつつ、科学的根拠に基づいて必要な措置を講じること。

イ 各主体の責務

- 食の安全安心施策を総合的に策定し実施。施策には市民等の意見を反映（京都市）
- 自主的な衛生管理、食品等の安全性に関する知識の習得、正確かつ適切な情報提供、本市施策への協力（食品等事業者）
- 必要な知識を持ち、理解を深める。施策への意見表明、協力（市民、観光旅行者等）

ウ 計画に盛り込むべき事項

- 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する目標
- 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する取組
- その他食の安全安心施策を総合的かつ計画的に実施するために必要な事項

- (2) 京都市の今後の「目指すべき姿」として、条例前文を踏まえ、以下を掲げた計画とする。

【食の安全安心の確保】

～食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことのできる社会～

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

（前文）一部抜粋

食は、日々の生活の基本となるものである。これまでの経済の発展に伴い、世界の様々な食品が大量に流通し、かつてない豊かな食生活が営まれているが、その一方で、食品の生産から販売に至るまでの流通の過程が複雑化する中で、食品の安全性を脅かす様々な問題が発生し、食品の安全性に対する信頼が大きく揺らいでいる。

そのため、**食品等の安全性を確保し、安心して食生活を営むことのできる環境を整備**することが、市民の健康を維持していくために不可欠である。また、京都は、世界的な観光都市であり、京都を訪れる多くの観光旅行者その他の滞在者の健康に係る被害の発生を防止することも必要である。

(3) 次期計画は、現行計画との継続性も重視しつつ、現行計画策定後の社会情勢の変化を踏まえ、食の「安全性」と「安心」な食生活の確保の観点から検討を進める。

ア 安全性の確保

① HACCPによる衛生管理の普及や事業者による自主的な衛生管理の更なる推進

② 行政関係部局による事業者への監視指導の実施や検査体制の充実

イ 安心の確保

① 若年層への重点的な啓発等対象別のリスクコミュニケーションの展開

② SNS等を活用した更なる食の安全安心情報の発信

③ 観光旅行者等への京都の食の安全安心の情報発信

(4) 計画期間は食の安全安心に係る社会情勢の変化に迅速に対応できるよう、平成28年度から32年度までの5年間とする。

(5) 計画最終年度（平成32年度）の「東京オリンピック・パラリンピック」の開催を踏まえ、国内外から本市への観光旅行者の更なる増加を見据えた計画とする。

6 京都市食の安全安心推進審議会における検討（案）

(1) 食の安全安心推進審議会に「次期食の安全安心推進計画策定検討部会（仮称）」を設置し、集中審議を行う。

(2) 市民や事業者の意見を広く募集するため、パブリックコメントを実施する。

(3) 部会での審議の結果を踏まえ、審議会で審議し、答申としてとりまとめる。

7 今後の予定（案）

| | |
|-----------|----------------------|
| 平成27年6月以降 | 部会を設置し、第1回部会を開催 |
| ～9月 | （各月1回程度部会を開催） |
| 10月 | 審議会の開催（次期計画素案について審議） |
| 11月 | パブリックコメントの実施（1月間） |
| 12月 | 審議会の開催（次期計画案について審議） |
| | 審議会から京都市長へ答申 |
| 平成28年1月以降 | 次期計画策定 |

京都市食の安全安心推進計画 施策の体系図

| 流通段階 | | 施策(8項目) | | 取組(40項目) | |
|------|------------------------|---|--|----------|---|
| | | 施策目標 | 目標値 | 視点 | 取組の内容 |
| 1 | 生産段階 | 生産者に対し、農産物への農薬の適正使用や、家畜への動物用医薬品の適正使用について指導するとともに、家畜疾病発生時の適切な対応の指導を行い、安全な農畜産物の生産及び提供を図る。 | 農畜産物における農薬、動物用医薬品違反件数(0件) | 視点1 | 生産者に対する農薬の適正使用の指導 |
| | | | | | 農産物の抜取検査の実施 |
| | | | | | 家畜疾病の予防と家畜伝染病発生時の対策の徹底 |
| | | | | 視点2 | 生産者による自主的な農産物の衛生管理の取組 |
| | | | | | 京の旬野菜推奨事業の推進、残留農薬低減GAPの導入 |
| 2 | 卸売市場 | 食の流通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いて、食品等事業者に対する監視指導を実施し、出荷される食品の安全性の確保を図る。 | 出荷される食品等の規格基準及び表示基準違反件数(0件) | 視点1 | 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導及び取去(抜取り)検査の実施 |
| | | | | | 京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査及び牛海綿状脳症(BSE)検査の実施 |
| | | | | 視点2 | 京都市中央卸売市場第一市場による自主的な食品の衛生管理の取組 |
| | | | | | 京都市中央卸売市場第二市場による自主的な食品の衛生管理の取組 |
| 3-1 | 製造・加工・販売段階 | 食品等事業者の食品衛生管理に係る自主的な取組の推進を図り、製造、加工、販売段階における食品の安全性を確保する。 | ①京・食の安全衛生管理認証制度の取得件数(250件) ②食品衛生法違反件数(過去5年間平均の半分以下) | 視点1 | 効果的な監視指導の実施 |
| | | | | | 社会情勢に応じた流通食品の取去(抜取り)検査の実施 |
| | | | | | 食鳥処理施設に対する監視指導及び検査の実施 |
| | | | | | 食品等事業者に対する衛生管理の最新情報の提供や意見交換会の開催 |
| | | | | 視点2 | 食品等事業者による自主的な食品の衛生管理の取組 |
| | | | | | 「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の普及 |
| | | | | | 食品衛生責任者による自主的な衛生管理の取組 |
| 3-2 | 集団給食施設 | 小学校、病院、社会福祉施設(保育所(園)を含む)等の集団給食施設における給食の安全性を確保する。 | 集団給食施設で発生する食中毒事件数(0件) | 視点1 | 保育所(園)、小学校給食施設に対する監視指導の実施 |
| | | | | | 集団給食施設に対する監視指導の実施 |
| | | | | 視点2 | 保育所(園)、小学校給食施設による自主的な給食の衛生管理の取組 |
| | | | | | 集団給食を通じた食の安全安心に関する学習の取組 |
| 3-3 | 使用水 | 食品等事業者に対し、受水槽水及び地下水等の自主衛生管理を促し、使用水の安全性を確保する。 | 使用水の違反件数(0件) | 視点1 | 水道水の衛生管理の徹底 |
| | | | | | 地下水の保全の推進 |
| | | | | | 地下水の衛生管理に係る監視指導の実施 |
| | | | | | 受水槽の衛生管理に係る指導の実施 |
| | | | | 視点2 | 食品等事業者による地下水の自主的な衛生管理の取組 |
| | | | | | 受水槽の設置者又は管理者による受水槽水の自主的な衛生管理の取組 |
| 4 | 消費段階 | 市民一人一人の食の安全安心に対する意識を向上することで、消費段階における健康被害の発生を防止し、安心な食生活の実現を目指す。 | リスクコミュニケーション事業参加者数(5年間で3万人以上) | 視点1 | 食の安全安心に係る情報の発信 |
| | | | | | 食の安全安心に係る講習会及び意見交換会の開催 |
| | | | | | 食育事業と連携した食の安全安心情報の発信 |
| | | | | 視点2 | 「知る」から「行動」へ-食中毒予防大作戦- |
| | | | | | 常に食の安全を意識する「食こだわり人」の増加 |
| | | | | | 参加型リスクコミュニケーションの推進 |
| 5 | 違反・不良食品の流通の阻止 | 食品の安全に係る事故が発生した場合には、迅速に被害拡大防止措置を講じるとともに、再発防止に向けた原因究明及び発生原因への対応策の整備を図る。 | - | 視点1 | 違反・不良食品に係る原因究明と再発防止の徹底 |
| | | | | | 関係機関への迅速な情報提供 |
| | | | | | 自主回収報告制度の普及 |
| | | | | 視点2 | 食品等事業者による違反・不良食品発見時の迅速な対応 |
| | | | | | 市民等による違反・不良食品発見時の行政への届出 |
| 6 | 食中毒等発生時における緊急危機管理体制の整備 | 食中毒発生等の緊急時に迅速かつ効果的な対応ができるように、日常から、研修の実施や緊急時対応マニュアルの整備など、危害管理体制の維持を図る。 | - | 視点1 | 緊急時の体制整備 |
| | | | | | 緊急時を想定した研修の実施 |
| | | | | | 関係機関との連携強化 |

【視点1】京都市が実施する監視指導、情報発信
【視点2】市民等及び食品等事業者による自主的な取組

「京都市食の安全安心推進計画」の進捗状況等について(平成26年度末時点)

＜施策目標の進捗状況＞

| 流通段階等 | 施策目標 | 施策の目標値 | 施策目標値の実績値 | | | |
|------------------------|---|---|---------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------|
| | | | H26 | H25 | H24 | H23 |
| 生産段階 | 生産者に対し、農産物への農薬の適正使用や、家畜への動物用医薬品の適正使用について指導するとともに、家畜疾病発生の適切な対応の指導を行うことで、安全な農畜産物の生産及び提供を図る。 | 農産物における農薬及び動物用医薬品食品への残留基準違反【0件】 | 0件 | 0件 | 0件 | 0件 |
| 卸売市場 | 食の流通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いて、食品等事業者に対する監視指導を実施することで、出荷される食品の安全性を確保を図る。 | 出荷される食品等の規格基準及び表示基準違反件数【0件】 | 2件 | 2件 | 4件 | 2件 |
| 製造・加工・販売段階 | 食品等事業者の食品衛生管理に係る自主的な取組の促進を図り、製造、加工、販売段階における食品の安全性を確保する。 | 京・食の安全衛生管理認証取得施設数【250施設】 | 【新規】6施設 (累計118施設) | 【新規】21施設 (累計112施設) | 【新規】12施設 (累計93施設) | 【新規】9施設 (累計82施設) |
| | | 食品衛生法違反件数(食中毒事件、食品等の規格基準違反、表示違反など)【29件以下】(過去5年間平均の半分以下) | 38件 | 31件 | 39件 | 59件 |
| 集団給食施設 | 小学校、病院、社会福祉施設(保育所(園)を含む)等の集団給食施設における給食の安全性を確保する。 | 集団給食施設で発生する食中毒事件数【0件】 | 0件 | 1件 | 2件 | 0件 |
| 使用水 | 食品等事業者に対し、受水槽水及び地下水等の自主衛生管理を促し、使用水の安全性を確保する。 | 食品衛生法に基づく管理運営基準(給水関係)の違反件数【0件】 | 0件 | 0件 | 0件 | 0件 |
| 消費段階 | 市民等一人一人の食の安全安心に対する意識を向上することで、消費段階における健康被害の発生を防止し、安心な食生活の実現を目指す。 | リスクコミュニケーション事業参加者数【5年間で30,000人以上】 | 【累計】37,220人 (5,699人/年) | 【累計】31,521人 (5,441人/年) | 【累計】26,080人 (20,890人/年) | 5,190人/年 |
| 違反・不良食品の流通の阻止 | 食品の安全に係る事故が発生した場合には、迅速に被害拡大防止措置を講じるとともに、再発防止に向けた原因追求及び発生原因への対応策の整備を図る。 | 目標値設定なし※ | — | — | — | — |
| 食中毒等発生時における緊急危機管理体制の整備 | 食中毒発生等の緊急時に迅速かつ効果的な対応ができるように、日常から、研修の実施や緊急時対応マニュアルの整備など、危機管理体制の維持を図る。 | 目標値設定なし※ | — | — | — | — |

※ 施策目標を「値」として管理していない

京都市食の安全安心推進計画に掲げる施策・事業の進捗状況等(平成26年度末時点)
 <取組の進捗状況1>

| 流通段階等 | 担当局等 | 視点1 京都市が実施する監視指導、情報発信 | | | | | | | | 視点2 市民等及び食品等事業者による自主的な取組 | | | | | | | |
|------------|----------------|--|--|-------------------------|-------------------------------|-----|-----|-----|-----|---------------------------------|---|--------------------|-----------------------------|---|-----|-----|-----|
| | | 取組 | 取組の指標又は実施状況等 | 目標値 | H26 | | H25 | H24 | H23 | 取組 | 取組の指標又は実施状況等 | 目標値 | H26 | | H25 | H24 | H23 |
| | | | | | 実績値 | 達成度 | | | 実績値 | | | | 達成度 | | | | |
| 生産段階 | 産業観光局 | 生産者に対する農業の適正指導 | 農業の適正使用に係る生産者への延指導件数 | 全生産農家数/年 | 7,141件/年 (全生産農家) | A | A | A | E | 生産者による自主的な農産物の衛生管理の取組 | 京の旬野菜推奨事業認定農家に対し、農業や肥料の適正使用や栽培履歴の保存など、安全・安心な農業生産工程のための点検項目を定めたGAP(農業生産工程管理)の実践を啓発するために研修会を実施し、生産者による自主的な農産物の衛生管理の取組を推進した。 | | | | | | |
| | | | 栽培記録の徹底に係る生産者への延指導件数 | 全販売農家数/年 | 7,141件/年 (全販売農家) | A | A | A | E | 京の旬野菜推奨事業の推進、残留農薬低減GAPの導入 | 京の旬野菜推奨事業認定農家数 | 700/軒 | 697/軒 | B | B | B | B |
| | | 農産物の抜取検査の実施 | 農産物の抜取検査 延検査項目数 | 580項目/年 | 580項目/年 | A | A | B | A | | | | | | | | |
| | | 家畜疾病の予防と家畜伝染病発生時の対策の徹底 | 家畜農家への巡回件数(牛、鶏、馬) | 全戸指導/年 | 全戸/年 (牛8件、鶏186件、馬14件) | A | A | A | A | | | | | | | | |
| 卸売市場 | 産業観光局 保健福祉局 | 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導及び収去(抜取り)検査の実施 | 京都市中央卸売市場第一市場における食品の収去(抜取り)検査検体数 | 320検体/年 | 321検体/年 | A | A | A | A | 京都市中央卸売市場第一市場による自主的な食品の衛生管理の取組 | 京都市中央卸売市場第一市場における自主検査検体数 | 80検体/年 | 52検体/年 | C | D | B | B |
| | | 京都市中央卸売市場第二市場における畜検査及び牛海綿状脳症(BSE)検査の実施 | 牛13,021頭、豚20,516頭のと畜検査を行い、検査の結果流通できないと判断した獣畜に関して廃棄処分を行った。 また、市民の牛肉に対する不安を解消するため、平成25年度に引き続き、牛の放射性セシウムの検査を全頭実施した。 なお、牛海綿状脳症(BSE)のスクリーニング検査については、48か月齢超の牛のみを対象として286頭の検査を実施した。 | | | | | | | 京都市中央卸売市場第二市場による自主的な食品の衛生管理の取組 | 衛生管理責任者を設置するとともに、家畜伝染病に係る場内対策会議を開催し、防疫対策を強化するなど、第二市場の衛生管理に努めた。 | | | | | | |
| 製造・加工・販売段階 | 保健福祉局 | 効果的な監視指導の実施 | 京の食文化を代表する食品製造施設(和食、菓子)に対する延監視指導頻度 | 2回/年・施設 | 1.0回/年・施設 | D | D | D | E | 食品等事業者による自主的な食品の衛生管理の取組 | 保健センター及び衛生環境研究所の食品衛生監視員が、監視指導計画に基づいて飲食店や食品製造施設等に立ち入り、監視指導を実施する際に、自主的な衛生管理の取組について指導を行った。 ・延べ監視指導件数 76,316件 | | | | | | |
| | | | 宿泊施設に対する延監視指導頻度 | 3回/年・施設 | 2.3回/年・施設 (1,284回/557施設) | C | C | C | C | 京・食の安全衛生管理認証制度の普及 | 食品等事業者向け講習会や市民向け啓発事業を活用し、制度のアピールを重点的に実施するとともに、啓発物(認証マップ、あぶらとり紙、メモ帳など)の配布、ホームページによる情報発信など、制度の周知や浸透を図った。 | | | | | | |
| | | 社会情勢に応じた流通食品の収去(抜取り)検査の実施 | 輸入食品の収去(抜取り)検査の全収去検体数に占める割合 | 15%以上 | 13.4% | B | C | B | A | 食品衛生責任者による自主的な衛生管理の取組 | 食品衛生責任者の設置率(許可施設のみ) | 100% | 94.8% | B | B | B | B |
| | | 食鳥処理施設に対する監視指導及び検査の実施 | 食鳥処理施設に対する延監視指導頻度 | 3回/年・施設 | 3.2回/施設 | A | B | B | A | | | | | | | | |
| | | 食品等事業者に対する衛生管理の最新情報の提供や意見交換会の開催 | 各保健センター及び衛生環境研究所にて、食品等事業者に対する衛生講習会を295回(受講者8,554人)開催した。 | | | | | | | | | | | | | | |
| 集団給食施設 | 保健福祉局 教育委員会 | 保育所(園)、小学校給食施設に対する監視指導の実施 | 保育所に対する巡回監視指導の実施頻度(市営保育所) | 1回/年・施設 | 全25園巡回指導 | A | A | A | A | | 保育所(園)給食における衛生管理点検表の確実・適切な点検率 | 100% | ・市営保育所 100% ・民間保育園 72.5% | B | C | C | C |
| | | | 保育所に対する巡回監視指導の実施頻度(民営保育所(園)) | 1回/3年・施設 | 0.7回/3年・施設 (53園/237園) | C | C | D | E | 保育所(園)、小学校給食施設による自主的な給食の衛生管理の取組 | 保育所(園)給食担当者に対する研修回数及び参加率(市営・民営保育所(園)合同研修) | 回数:1回/年 参加率:90% | 1回 参加率:63.1 | C | C | B | B |
| | | 集団給食施設に対する監視指導の実施 | 食品衛生監視員による集団給食施設に対する延監視指導頻度 | 2回/年・施設 | 1.1回/年・施設 (1,686回/1,676施設) | C | C | C | C | | 市立学校給食担当者に対する研修回数及び参加者数【全給食調理員、栄養教諭、学校栄養職員】 | 3回/年 | 3回 | A | A | A | A |
| | | | | 集団給食を通じた食の安全安心に関する学習の取組 | | | | | | 集団給食を通じた食の安全安心に関する学習の取組 | 手洗いの励行やマスク・エプロンの着用など、配食の衛生上の留意点について、児童・生徒に対して指導を行った。 | | | | | | |

達成度区分 A:達成 B:ほぼ達成(80%以上) C:ある程度達成(60~80%)
 D:あまり達成できなかった(40~60%) E:達成できなかった(40%未満)

京都市食の安全安心推進計画に掲げる施策・事業の進捗状況等(平成26年度末時点)
 <取組の進捗状況2>

| 流通段階等 | 担当局等 | 視点1 京都市が実施する監視指導、情報発信 | | | | | | | | 視点2 市民等及び食品等事業者による自主的な取組 | | | | | | | |
|------------------------|-------------------------|------------------------|---|----------|----------------------------|-----|-----|--|--|--------------------------|---|---------|--------|-----|-----|---|-------|
| | | 取組 | 取組の指標又は実施状況等 | 目標値 | H26 | H25 | H24 | H23 | 取組 | 取組の指標又は実施状況等 | 目標値 | H26 | H25 | H24 | H23 | | |
| | | | | | 実績値 | 達成度 | | | | | | 実績値 | 達成度 | | | | |
| 使用水 | 環境政策局 保健福祉局 上下水道局 | 水道水の衛生管理の徹底 | 平成26年度の水質検査計画に網羅されている水質検査(水質基準項目51項目)及び水質試験(その他項目174項目)について適正に実施するとともに、これに基づききめ細かな水質管理を行うことで、水道水の衛生管理の徹底を図った。 | | | | | 食品等事業者による地下水の自主的な衛生管理の取組 | 地下水を使用する食品等事業者を監視指導する際に、地下水の定期検査(年2回以上)及び記録の保管(3年間)を指導することにより、事業者による自主的な衛生管理の促進を図った。 | | | | | | | | |
| | | 地下水の保全の推進 | 水質汚濁防止法第15条に基づき、地下水の常時監視を実施するとともに、平成26年度は、京都市が定める公共用水域及び地下水の水質測定計画年間計画に基づき、85件の調査を実施した。 | | | | | 受水槽の設置者又は管理者による受水槽水の自主的な衛生管理の取組 | 簡易専用水道の法定検査受検率 | 100% | 87.3% (3,180施設 /3,642施設) | B | B | B | B | | |
| | | 地下水の衛生管理に係る監視指導の実施 | 地下水を使用する食品等事業者に対する延監視指導頻度 | 1回以上/年 | 0.8回/年 | B | B | C | B | | | | | | | | |
| | | 受水槽の衛生管理に係る指導の実施 | 受水槽設置者に対する検査及び清掃に係る延指導頻度 | 1回以上/年 | 0.9回/年 (5,573回/6,181施設) | B | B | B | B | | | | | | | | |
| 消費段階 | 総合企画局 保健福祉局 | 食の安全安心に係る情報の発信 | 学生に対する食の安全安心情報の発信頻度 | 4回以上/年 | 4回 | A | A | A | C | 「知る」から「行動」へ～食中毒予防大作戦～ | 「食中毒予防3原則」をテーマとした啓発冊子や啓発物品(マグネット、紙せつけん)を作成し、市民向け講習会で配布するなど、食の安全安心知識の普及を図った。 | | | | | | |
| | | 食の安全安心に係る講習会及び意見交換会の開催 | 食の安全安心をテーマとした市民向け講習会等の参加者数 | 2,500人/年 | 4,236人 | A | A | A | A | 常に食の安全を意識する「食こだわり人」の増加 | 食の安全を意識した「学祭食品衛生マニュアル」の導入 | 5年間で全大学 | 全大学 | A | A | A | (未実施) |
| | | 食の安全安心に係る講習会及び意見交換会の開催 | 学生を対象とした食品衛生講習会の開催回数 | 1回/年・大学 | 32回/年・大学 (38大学) | B | C | C | C | 参加型リスクコミュニケーションの推進 | 参加型リスクコミュニケーション 参加者数 | 200人/年 | 1,638人 | A | A | A | A |
| | | 食育事業と連携した食の安全安心情報の発信 | 「京・食ねっと」に、京都市の放射能検査結果、食中毒情報、京・食の安全衛生管理認証取得施設によるコラムなど、食の安全安心情報を掲載した。 | | | | | | | | | | | | | | |
| 違反・不良食品の流通の阻止 | 保健福祉局 | 違反・不良食品に係る原因究明と再発防止の徹底 | 平成26年度は市民や事業者等から27件の違反・不良食品に関する届出を受付した。違反・不良食品を製造した市内の製造者には、食品衛生監視員が立入調査を行い、原因究明及び再発防止に向けた指導を行った。 | | | | | 食品等事業者による違反・不良食品発見時の迅速な対応 | 平成26年度は19件の自主回収報告が行われ、また、施設の食品衛生責任者は「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づき食品衛生上の管理について点検及び記録を行い施設の衛生管理を徹底を図った。 | | | | | | | | |
| | | 関係機関への迅速な情報提供 | 違反等が発見された場合、原因究明を行うとともに、製造者に対し再発防止のための適切な指導を行うため、製造所を管轄する関係機関に速やかに情報提供を行った。 | | | | | 関係機関への迅速な情報提供 | 平成26年度は市民や事業者等から27件の違反・不良食品に関する届出があり、受付後速やかに関係機関へ情報提供し、違反等に至った原因究明を行った。 | | | | | | | | |
| | | 自主回収報告制度の普及 | リーフレットやホームページを充実させることで、市民や食品等事業者への制度普及を図るとともに、報告された自主回収情報は京都市のホームページや「みやこ健康安全ねっと」で配信した。 | | | | | | | | | | | | | | |
| 食中毒等発生時における緊急危機管理体制の整備 | 保健福祉局 | 緊急時の体制整備 | 食中毒等の緊急事態の発生を想定し、緊急連絡網を作成するなど、緊急時の体制を整備している。また、食中毒事件が発生した際には、広報発表を行うとともに、ホームページや「みやこ健康安全ねっと」で情報を発信し、注意喚起を図った。 | | | | | 達成度区分 A:達成 B:ほぼ達成(80%以上) C:ある程度達成(60~80%) D:あまり達成できなかった(40~60%) E:達成できなかった(40%未満) | | | | | | | | | |
| | | 緊急時を想定した研修の実施 | 新規採用職員や新任担当者への研修会を年度当初に集中的に実施するとともに、食品衛生監視員に対し、食中毒業務研修を4回実施した。また、全国規模で開催される食中毒疫学講習会に担当職員を派遣し、知識の習得に努めた。 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 関係機関との連携強化 | 緊急時対応担当者名簿を整備し、平日のみならず、休日・夜間の連絡体制を確認した。また、調査対象が他自治体にまたがる事案等、他自治体との連携が必要な場合には、当該自治体との速やかな連絡調整等を図り、被害拡大に向けた迅速な対応を図った。 | | | | | | | | | | | | | | |

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

附則

ここ京都では、1200年を超える悠久の歴史の中で、日本の文化の中心として、世界に誇るべき独自の文化がはぐくまれてきた。これは、食においても例外でなく、京都特有の風土に根差した伝統のある独自の食文化が脈々と受け継がれている。比類のないこの独自の食文化を継承し、発展させていくことが、市民の食生活に潤いを与えるとともに、健全な心と身体を培う基礎となる食育の推進に資するものと確信する。

食は、日々の生活の基本となるものである。これまでの経済の発展に伴い、世界の様々な食品が大量に流通し、かつてない豊かな食生活が営まれているが、その一方で、食品の生産から販売に至るまでの流通の過程が複雑化する中で、食品の安全性を脅かす様々な問題が発生し、食品の安全性に対する信頼が大きく揺らいでいる。

そのため、食品等の安全性を確保し、安心して食生活を営むことのできる環境を整備することが、市民の健康を維持していくために不可欠である。また、京都は、世界的な観光都市であり、京都を訪れる多くの観光旅行者その他の滞在者の健康に係る被害の発生を防止することも必要である。

ここに、本市は、事業者、市民及び観光旅行者その他の滞在者と協同し、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に取り組むことを決意し、この条例を制定する。

第1章 総則

(目的)

第1条 この条例は、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関し、その基本理念を定め、並びに本市及び事業者の責務並びに市民及び観光旅行者その他の滞在者（以下「観光旅行者等」という。）の役割を明らかにするとともに、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する施策（以下「食の安全安心施策」という。）に関し必要な事項を定めることにより、市民及び観光旅行者等の健康の保護を図ることを目的とする。

(定義)

第2条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 食品 全ての飲食物（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第2条第1項に規定する医薬品、同条第2項に規定する医薬部外品及び同条第9項に規定する再生医療等製品を除く。）をいう。
- (2) 添加物 食品衛生法（以下「法」という。）第4条第2項に規定する添加物をいう。
- (3) 器具 法第4条第4項に規定する器具をいう。
- (4) 容器包装 法第4条第5項に規定する容器包装をいう。
- (5) 食品等 食品若しくは添加物又は器具若しくは容器包装をいう。
- (6) 食品等事業者 次に掲げる事業者をいう。

ア 食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、保存し、若しくは陳列する事業者

イ 器具又は容器包装を販売し、販売の用に供するために製造し、若しくは輸入し、又は営業上使用する事業者

- (7) 特定食品等事業者 食品等事業者のうち、本市の区域内に製造所、事務所、営業所、店舗、倉庫その他の事業の用に供する施設を有するものをいう。

(基本理念)

第3条 食品等の安全性及び安心な食生活の確保は、次に掲げる事項を基本理念として行われなければならない。

- (1) 市民の健康の保護が最も重要であるという認識の下に、本市及び食品等事業者が必要な措置を講じること。
- (2) 食品等の生産から販売に至る食品等の供給の一連の行程において、食品等事業者が必要な

措置を適切に講じること。

- (3) 市民の健康に係る被害を未然に防止するため、本市が、市民の意見に十分配慮しつつ、科学的知見に基づいて必要な措置を講じること。

(本市の責務)

第4条 本市は、基本理念にのっとり、食の安全安心施策を総合的に策定し、及び実施するよう努めなければならない。

- 2 本市は、食の安全安心施策の策定及び実施に当たっては、市民及び観光旅行者等の意見を適切に反映するよう努めなければならない。

(食品等事業者の責務)

第5条 食品等事業者は、基本理念にのっとり、自ら取り扱う食品等による人の健康に係る被害の発生及びその拡大を防止するため、自主的に、食品等の衛生管理その他の措置を講じるよう努めなければならない。

- 2 食品等事業者は、自ら取り扱う食品等の安全性に関する知識の修得に努めなければならない。
3 食品等事業者は、自ら取り扱う食品等に関し、正確かつ適切な情報の提供に努めるとともに、当該食品等に関する事項の表示をするに当たっては、その内容を明確かつ平易なものとするよう努めなければならない。
4 食品等事業者は、本市が実施する食の安全安心施策に協力するよう努めなければならない。

(市民及び観光旅行者等の役割)

第6条 市民及び観光旅行者等は、次に掲げる役割を積極的に果たすものとする。

- (1) 食品等の安全性を確保するために必要な知識を持ち、その重要性について理解を深めること。
(2) 本市が実施する食の安全安心施策に意見を表明するとともに、これに協力すること。

(相互の協力)

第7条 本市、食品等事業者、市民及び観光旅行者等は、この条例の目的を達成するため、相互に、その果たす役割を理解し、協力するものとする。

- 2 本市は、食品等事業者、市民及び観光旅行者等の間の相互理解が増進され、協力が推進されるよう、情報の提供、交流の促進その他の必要な措置を積極的に講じるものとする。

(緊急の事態に対処するための体制の整備)

第8条 本市は、食品等による人の健康に係る重大な被害が生じ、又は生じるおそれがある緊急の事態に対処するため、当該事態の発生を防止するために必要な体制を整備するよう努めなければならない。

第2章 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する基本的施策

第1節 食の安全安心推進計画

第9条 市長は、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（以下「食の安全安心推進計画」という。）を定めなければならない。

- 2 食の安全安心推進計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。
(1) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する目標
(2) 食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する取組
(3) その他食の安全安心施策を総合的かつ計画的に実施するために必要な事項
3 市長は、食の安全安心推進計画を定めるに当たっては、第17条に規定する審議会の意見を聴くとともに、食品等事業者、市民及び観光旅行者等の意見を適切に反映するために必要な措置を講じなければならない。
4 市長は、食の安全安心推進計画を定めたときは、速やかにこれを公表しなければならない。
5 前2項の規定は、食の安全安心推進計画の変更について準用する。

第2節 食品等の安全性及び安心な食生活を確保するための環境の整備
(調査研究の推進)

第10条 本市は、食の安全安心施策の策定及び実施に必要な調査研究の推進に努めなければならない。

(食品等の安全性の確保に関する理解を深めるための措置)

第11条 本市は、食品等の安全性の確保に関する教育、学習及び広報活動の充実により、食品等事業者、市民及び観光旅行者等が食品等の安全性の確保に関する理解を深めるために必要な措置を講じるよう努めなければならない。

(情報の収集及び提供)

第12条 本市は、食品等事業者及び市民が自発的に行う食品等の安全性の確保に関する活動を支援するため、食品等の安全性の確保に関し必要な情報を収集し、及び提供するよう努めなければならない。

(表彰)

第13条 市長は、食品等の安全性の確保に関し、顕著な成果を収めた特定食品等事業者及び功労のあった特定食品等事業者を表彰するものとする。

(国及び他の地方公共団体との協力)

第14条 本市は、食品等の安全性及び安心な食生活の確保に係る広域的な取組を必要とする施策については、国及び他の地方公共団体と協力して、その推進に努めなければならない。

第3節 自主回収に係る報告

(自主回収の着手の報告)

第15条 次の各号に掲げる特定食品等事業者は、それぞれ当該各号の食品等の回収に自ら着手したときは、直ちに市長に報告しなければならない。ただし、当該特定食品等事業者が法第54条又は食品表示法第6条第8項の規定に基づく命令を受けたとき、市民及び観光旅行者等の健康への影響が軽微であると市長が認めるときその他市長がその報告の必要がないと認めるときは、この限りでない。

- (1) 法第6条の規定又は法第8条第1項の規定による禁止に違反して食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、若しくは加工した特定食品等事業者
- (2) 法第9条第1項の規定に違反して同項に規定する獣畜の肉、骨、乳、臓器及び血液並びに家きんの肉、骨及び臓器を食品として販売し、又は販売の用に供するために加工した特定食品等事業者
- (3) 法第10条の規定に違反して同条に規定する添加物並びにこれを含む製剤及び食品を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、若しくは加工した特定食品等事業者
- (4) 法第11条第2項の規定に違反して食品又は添加物を販売し、製造し、輸入し、又は加工した特定食品等事業者
- (5) 法第11条第3項の規定に違反して食品を販売し、又は販売の用に供するために製造し、輸入し、若しくは加工した特定食品等事業者
- (6) 法第16条若しくは第18条第2項の規定又は法第17条第1項の規定による禁止に違反して器具又は容器包装を販売し、又は販売の用に供するために製造し、若しくは輸入した特定食品等事業者
- (7) 法第19条第2項の規定に違反して器具又は容器包装を販売した特定食品等事業者
- (8) 法第20条の規定に違反して公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽又は誇大な表示又は広告をした食品等を販売した特定食品等事業者
- (9) 食品表示法第5条の規定に違反して食品又は添加物を販売した特定食品等事業者

2 前項の規定による報告は、次に掲げる事項を記載した報告書に、別に定める書類その他の物件を添えて行わなければならない。

- (1) 回収する食品等の名称
- (2) 当該食品等の回収に着手した年月日
- (3) 当該食品等を回収する理由
- (4) 当該食品等の回収方法
- (5) その他別に定める事項

3 市長は、第1項の規定による報告を受けたときは、速やかに当該報告に係る事項を公表するものとする。

(自主回収の終了の報告)

第16条 前条第1項の規定による報告をした特定食品等事業者は、当該報告に係る食品等の本市の区域内における回収を終了したときは、速やかに市長に報告しなければならない。

2 前項の規定による報告は、次に掲げる事項を記載した報告書に、別に定める書類その他の物件を添えて行わなければならない。

- (1) 回収を終了した食品等の名称
- (2) 当該食品等の回収を終了した年月日
- (3) 回収した食品等の数量
- (4) その他別に定める事項

3 前条第3項の規定は、第1項の規定による報告について準用する。

第3章 食の安全安心推進審議会

(審議会)

第17条 食の安全安心推進計画の策定その他この条例及び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施行に関する重要事項について、市長の諮問に応じ、調査し、及び審議するとともに、当該事項について市長に対し、意見を述べるため、京都市食の安全安心推進審議会（以下「審議会」という。）を置く。

(審議会の組織)

第18条 審議会は、委員12人以内をもって組織する。

2 委員は、学識経験のある者、特定食品等事業者、消費者その他市長が適当と認める者のうちから、市長が委嘱する。

(委員の任期)

第19条 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任されることができる。

(臨時委員)

第20条 審議会に、特別の事項を調査し、又は審議させるため必要があるときは、臨時委員若干人を置くことができる。

(部会)

第21条 審議会は、特別の事項を調査し、及び審議させるため必要があると認めるときは、部会を置くことができる。

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

第4章 雑則

(委任)

第22条 この条例において別に定めることとされている事項及びこの条例の施行に関し必要な事項は、市長が定める。

附 則

この条例は、平成22年4月1日から施行する。ただし、第15条及び第16条の規定は、同年10月1日から施行する。

附 則 (平成26年11月11日条例第26号)

この条例は、平成26年11月25日から施行する。

附 則 (平成27年1月8日条例第37号) (抄)

(施行期日)

1 この条例は、公布の日から施行する。ただし、第13条及び第16条（京都市執行機関の附属機関の設置等に関する条例別表1京都市食品衛生責任者養成講習会選定委員会の項を削る改正規定に限る。）の規定は、平成27年4月1日から施行する。

附 則 (平成27年3月27日条例第74号)

この条例は、食品表示法の施行の日から施行する。

京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例施行規則

(用語)

第1条 この規則において使用する用語は、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（以下「条例」という。）において使用する用語の例による。

(表彰の方法)

第2条 条例第13条の規定による表彰は、毎年度1回、市長が表彰状を授与して行う。

(被表彰者の選定)

第3条 表彰を受ける特定食品等事業者は、保健センター長が推薦したもののうちから市長が選定する。

2 市長は、前項の選定に際し、必要があると認めるときは、食品等事業者が組織する団体で前項の特定食品等事業者が所属するもの又は消費者団体に意見を求めるものとする。

(表彰の取消し)

第4条 市長は、表彰した年度において、表彰を受けた特定食品等事業者が食品衛生法又は食品表示法の規定に違反し、これらの法律の規定に基づく処分を受け、又は罰金以上の刑に処せられたときは、当該年度における表彰を取り消すことがある。

2 表彰の取消しを受けた特定食品等事業者は、授与された表彰状を市長に返還しなければならない。

(表彰の取消し事由の報告)

第5条 保健センター長は、特定食品等事業者が前条第1項に規定する事由に該当すると認めるときは、速やかに市長に報告しなければならない。

(自主回収の着手の報告)

第6条 条例第15条第2項各号列記以外の部分に規定する別に定める書類その他の物件は、次に掲げるものとする。

(1) 回収する食品等の写真（当該食品等を撮影することが困難な場合にあっては、当該食品等に類似するものの写真）

(2) その他回収する食品等を特定するために必要な書類その他の物件

2 条例第15条第2項第5号に規定する別に定める事項は、次に掲げるものとする。

(1) 次に掲げる特定食品等事業者の区分に応じ、それぞれ次に掲げる事項

ア 回収する食品等を販売し、製造し、又は輸入した者 当該食品等を販売し、製造し、又は輸入した年月日及び数量

イ 回収する食品又は添加物を加工した者 当該食品又は添加物を加工した年月日及び数量

(2) 回収する食品若しくは添加物を摂取し、又は回収する器具若しくは容器包装を使用することにより、人の健康に及ぼすことが想定される悪影響の内容及び程度

(自主回収の終了の報告)

第7条 条例第16条第2項各号列記以外の部分に規定する別に定める書類その他の物件は、次に掲げるものとする。

(1) 回収した食品等の写真

(2) その他回収した食品等を特定するために必要な書類その他の物件

2 条例第16条第2項第4号に規定する別に定める事項は、回収した食品等に係る条例第15条第1項各号に規定する行為について、その再発を防止するために特定食品等事業者が講じる措置とする。

(審議会の会長及び副会長)

第8条 京都市食の安全安心推進審議会（以下「審議会」という。）に会長及び副会長を置く。

2 会長は委員の互選により定め、副会長は委員のうちから会長が指名する。

3 会長は、審議会を代表し、会務を総理する。

4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

5 会長及び副会長に事故があるときは、あらかじめ会長の指名する委員がその職務を代理する。

(審議会の招集及び議事)

第9条 審議会は、会長が招集する。ただし、会長及びその職務を代理する者が在任しないときの審議会は、市長が招集する。

2 会長は、会議の議長となる。

3 審議会は、委員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。

4 審議会の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(部会)

第10条 部会の構成員は、委員及び臨時委員のうちから、会長が指名する。

2 部会ごとに部会長を置く。

3 部会長は、委員及び臨時委員のうちから、会長が指名する。

4 部会長は、その部会の事務を掌理する。

5 部会長に事故があるときは、あらかじめ部会長の指名する委員又は臨時委員がその職務を代理する。

(部会の招集及び議事)

第11条 部会は、部会長が招集する。ただし、部会長及びその職務を代理する者が在任しないときの部会は、会長が招集する。

2 部会長は、会議の議長となる。

3 部会は、当該部会の委員及び議事に関する臨時委員（以下「委員等」という。）の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。

4 部会の議事は、出席した委員等の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

5 部会長は、部会の調査又は審議が終了したときは、当該調査又は審議の結果を審議会に報告しなければならない。

(協力依頼)

第12条 審議会は、必要があると認めるときは、委員又は臨時委員以外の者に対して、意見の陳述、説明その他の必要な協力を求めることができる。

(庶務)

第13条 審議会の庶務は、保健福祉局において行う。

(審議会に関する補則)

第14条 この規則に定めるもののほか、審議会の運営に関し必要な事項は、会長が審議会に諮って定める。

(補則)

第15条 この規則に定めるもののほか、条例の施行に関し必要な事項は、保健福祉局長が定める。

附 則

改正 平成23年1月31日規則第51号

この規則は、平成22年4月1日から施行する。ただし、第6条及び第7条の規定は、同年10月1日から施行する。

附 則（平成23年1月31日規則第51号）

(施行期日)

1 この規則は、平成23年2月1日から施行する。

(関係規則の廃止)

2 京都市食品衛生に関する優良施設及び功労者表彰選定規則は、廃止する。

(適用区分)

3 この規則による改正後の京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例施行規則の規定は、平成22年度に行う特定食品等事業者の表彰から適用する。

附 則

この規則は、平成27年4月1日から施行する。

平成26年度 京都市食品衛生監視指導結果(案)

京 都 市 保 健 福 祉 局

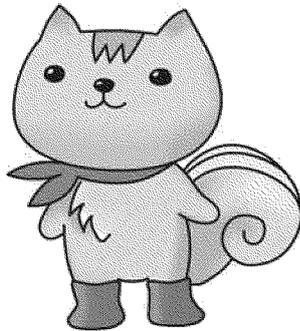
目 次

| | | |
|---|------------------------|----|
| 1 | 平成26年度のトピックス | 1 |
| 2 | 監視指導の結果 | 2 |
| 3 | 食品検査の結果 | 7 |
| 4 | 食中毒発生状況 | 10 |
| 5 | リスクコミュニケーションの取組結果 | 12 |
| 6 | 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果 | 17 |
| 7 | 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上 | 18 |
| 8 | 資料編 | 18 |

■ はじめに

本市では、安全な食品が提供され、市民の皆様が安心して食生活が送れるよう、毎年度、京都市食品衛生監視指導計画を定め、飲食店等の監視や市内流通食品の抜取検査、市民啓発等を計画的に実施しています。この度、平成26年度の監視指導結果について取りまとめました。

登場キャラクター



京都市食の安全安心啓発キャラクター
おあがりす



京都市食品衛生監視員
「しょっかん」

※ 本市では、市民の皆様に、食の安全安心施策に関心を持っていただきやすいよう、食の安全安心情報の発信媒体となる「食の安全安心啓発キャラクター」を作成するとともに、広く市民の皆様から親しんでいただけるよう、平成24年度に愛称を募集しました。353の応募作品の中から選定した結果、愛称が「おあがりす」に決定しました。

弁当調製施設に対する緊急立入調査

《概要》

平成26年5月2日、京都市内の弁当調製所で調製した弁当を原因として、患者数が900人を超える大規模な食中毒が発生しました。

本市では、同様の事案の発生を未然に防止するため、平成26年5月2日から7日の間に、1日300食以上を調製する弁当調製所に対し、緊急立入調査を実施しました。

《結果》

調査を実施した24施設全てで、適切に衛生管理が行われていることを確認しました。

【緊急立入調査施設】

| 調査施設の種類 | 施設数 | 立入施設数 | 不適施設数 |
|-------------------|-----|-------|-------|
| 弁当調製所（1日300食以上調製） | 24 | 24 | 0 |

【調査内容】

- ・施設、食品取扱設備の管理（施設の清掃、機械・器具類の洗浄方法等）
- ・食品等の取扱い（食品の保存方法、調理時の衛生状態等）
- ・従事者の衛生管理（衛生的な服装、定期的の検便の実施等）

牛レバーの生食提供事案を受けた緊急立入調査

《概要》

平成26年10月、牛レバーを生食用として利用客に提供したとして、京都府警が京都市内の焼肉店営業者らを食品衛生法違反疑いで逮捕しました。

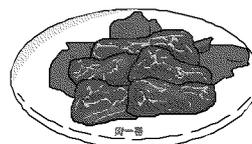
本市では、10月29日、当該施設について、営業禁止処分を行うとともに、市内で同様の事案が起きることがないように牛レバーに関する基準の周知徹底を図るため、同日から11月7日にかけて、市内の焼肉店等飲食店、食肉販売施設及び食肉処理施設に対し緊急立入調査を実施しました。

《結果》

調査を実施した598施設全てで、牛レバーを生食用として提供・販売を行っていないことを確認しました。

【緊急立入調査施設】

| 調査施設の種類 | 施設数 |
|---------|-----|
| 焼肉店等飲食店 | 309 |
| 食肉販売施設 | 232 |
| 食肉処理施設 | 57 |
| 合計 | 598 |



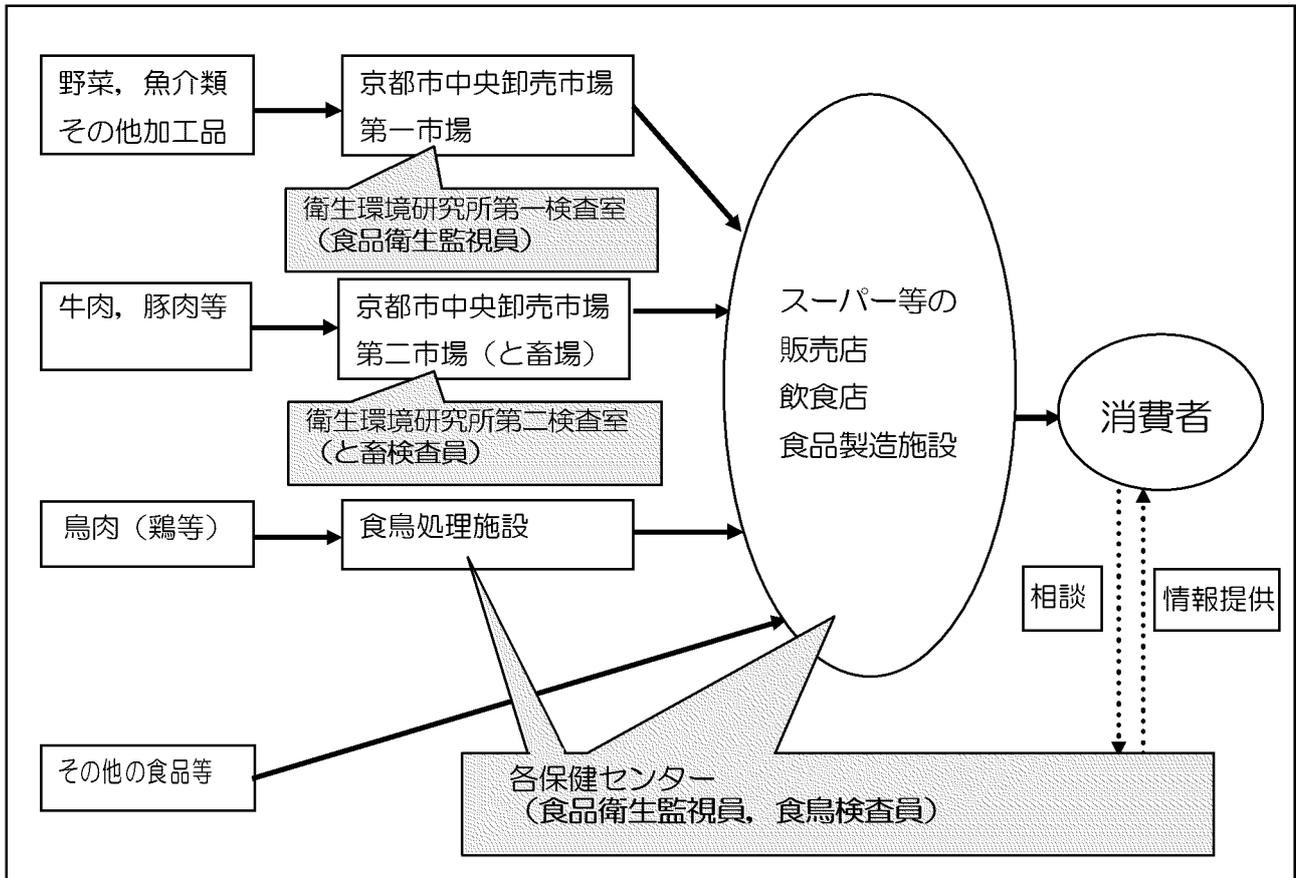
【調査内容】

- ・牛レバーを生食用として提供・販売していないかの確認
- ・加熱用牛レバーを提供・販売する際には「中心部まで十分に加熱を要する」など必要な情報提供の実施方法

2 監視指導の結果

市内に流通する食品の安全性を確保するため、食品関係施設に対して、食品衛生法等に基づく適切な衛生管理について監視指導を行いました。

(1) 食品の主な流通の流れ (本市の監視指導体制)



※薬剤師や獣医師など、食品衛生に関する知識を持った職員が、食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員として京都市長から任命され、監視指導を行っています。



【本市の監視員】

| 資格 | 人数 | 業務内容 |
|---------|------|---------------------|
| 食品衛生監視員 | 159名 | 飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導 |
| と畜検査員 | 11名 | と畜場でと畜解体される牛や豚の検査 |
| 食鳥検査員 | 31名 | 食鳥処理施設で解体される鶏の監視指導 |

(2) 監視指導結果

ア 市内食品関係営業施設に対する監視指導結果

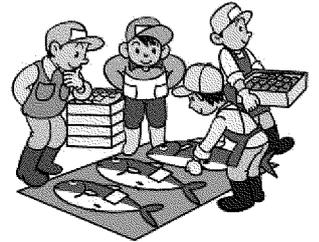
市内11保健センター及び衛生環境研究所の食品衛生監視員が、営業許可施設等に対し、食品衛生に係る監視指導を行いました。

● 営業許可施設数及び監視指導件数の推移（第一市場含む）

| | 24年度 | 25年度 | 26年度 |
|------------------|--------|--------|--------|
| 営業許可施設数（施設） | 35,885 | 35,866 | 36,090 |
| 延監視指導件数（件） | 70,304 | 71,652 | 71,109 |
| 許可を要しない営業施設数（施設） | 3,215 | 3,369 | 3,406 |
| 延監視指導件数（件） | 5,580 | 5,664 | 5,461 |

イ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（再掲）

京都市中央卸売市場第一市場内にある衛生環境研究所第一検査室の食品衛生監視員が、せり前に食用が禁止されているふぐや有毒魚などのチェックを行い、せり後についても仲卸店舗や関連施設等に対し、食品の衛生的な取扱いや適正表示について監視指導を行いました。



せり開始時間 水産品：午前5時20分 農産品：午前6時

● 監視対象施設数及び監視指導件数の推移

| | 24年度 | 25年度 | 26年度 |
|------------|--------|--------|--------|
| 対象施設数（施設） | 285 | 280 | 280 |
| 延監視指導件数（件） | 40,737 | 39,526 | 38,713 |

ウ 京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査結果

京都市中央卸売市場第二市場内にある衛生環境研究所食肉検査部門のと畜検査員（獣医師）が、牛や豚についてと畜場で定める検査を行い、検査に合格したものだけが食用として流通するように監視しました。さらに市民の放射能に対する不安を解消するため、牛の放射性セシウムの検査を全頭実施しました。

なお、牛海綿状脳症(BSE)のスクリーニング検査については、平成25年6月までは全頭検査を実施していましたが、これまでの科学的根拠の蓄積や国内外の状況を踏まえ、市民の不安が払しょくできる環境が整ったと判断し、同年7月以降は48か月齢超の牛のみを検査対象とすることとしました。

● と畜検査数の推移

| | | 24年度 | 25年度 | 26年度 |
|------------|----|--------|--------|--------|
| 検査頭数 | 牛 | 11,634 | 12,541 | 13,021 |
| | 豚 | 19,876 | 20,116 | 20,516 |
| | 合計 | 31,510 | 32,657 | 33,537 |
| 全部廃棄 ※1 | 牛 | 7 | 8 | 8 |
| | 豚 | 17 | 27 | 28 |
| | 合計 | 24 | 35 | 36 |
| 一部廃棄 ※2 | 牛 | 7,300 | 6,706 | 7,129 |
| | 豚 | 14,567 | 14,578 | 13,394 |
| | 合計 | 21,867 | 21,284 | 20,523 |

※1：全部廃棄した主な理由は、豚では豚丹毒、牛では尿毒症、敗血症などです。

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

● BSE検査数の推移

| | | |
|--------|-------|------|
| 24年度 | 25年度 | 26年度 |
| 11,634 | 2,931 | 286 |

- ・平成25年6月までは全頭検査を実施
- ・結果はすべて陰性

● 放射性セシウムの検査

| | | |
|--------|--------|--------|
| 24年度 | 25年度 | 26年度 |
| 11,634 | 12,541 | 13,021 |

- ・結果はすべて基準値（100Bq/kg）以内
- ・なお、平成24年9月までは経過措置として暫定基準値（500Bq/kg）以内

Ⅱ 食鳥処理場対策

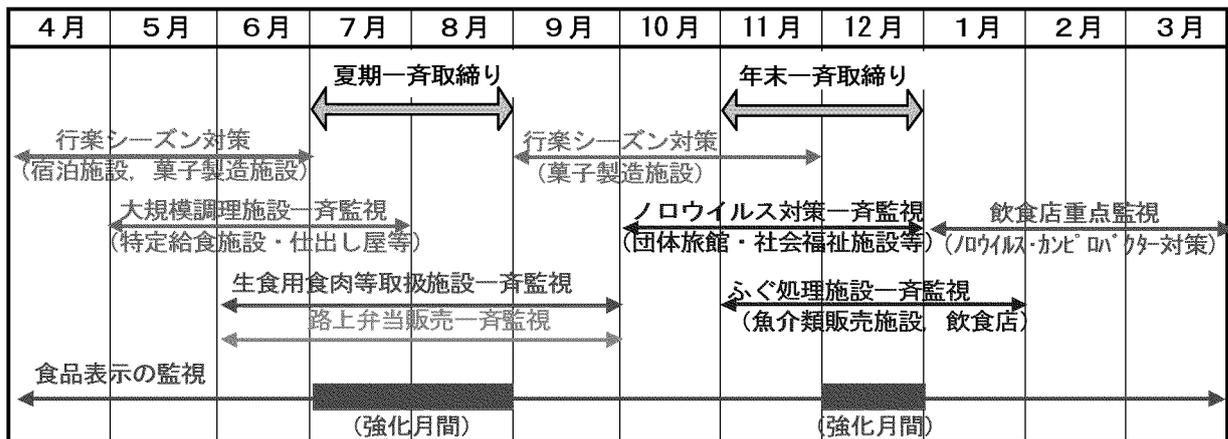
安全な食鳥肉が提供されるよう、食鳥処理場における疾病確認等の食鳥検査と衛生管理について監視指導を実施しました。

● 食鳥処理場対策 対象施設数及び監視指導件数

| | | | |
|-------------|------|------|------|
| | 24年度 | 25年度 | 26年度 |
| 対象施設数 (施設) | 113 | 110 | 108 |
| 延監視指導件数 (件) | 313 | 316 | 341 |

(3) 重点監視指導結果（監視指導結果の再掲）

年間を通じて監視指導を実施していますが、特に行楽シーズンにおける宿泊施設や一度に大量に調理がなされる集団給食施設、また、食中毒が多発する夏期及び食品の流通量が増加する年末年始など、対象施設や期間を定めて重点的に監視指導を実施しました。



ア 行楽シーズン対策一斉監視（4月1日～6月30日、9月1日～11月28日）

本市には、毎年、多くの修学旅行生や観光客などが訪れます。京都を訪れる方に安心して観光していただくため、宿泊施設や京の食文化を代表する和食、和菓子の提供又は製造施設に対して、春期と秋期の行楽シーズンに重点的に監視指導を実施しました。

(ア) 対象施設 宿泊施設、飲食店営業施設、そうざい製造施設、菓子製造施設等

(イ) 主な監視指導内容

- ・食中毒予防啓発
- ・従事者の健康管理状況や検食の実施状況等
- ・給水、廃棄物処理

| | |
|---------|-----|
| 延監視指導件数 | |
| (春季) | 831 |
| (秋季) | 818 |

イ 大規模調理施設一斉監視（5月1日～7月31日）

社会福祉施設、病院、学校等の給食施設や大規模な弁当調製所では、一度に大量の食事を提供しており、大規模な食中毒事件につながるおそれがあることから、給食や弁当等の安全性を確保するため、一斉監視を実施しました。



- (ア) 対象施設 特定給食施設*1, 大規模弁当調製所*2 など
 ※1 1回の食事提供量100食又は1日の食事提供量250食以上
 ※2 1回の食事提供量300食又は1日の食事提供量750食以上

(イ) 主な監視指導内容

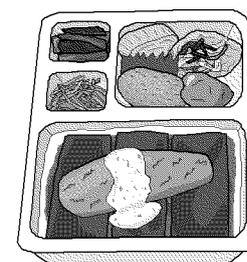
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく施設の衛生管理や食品の取扱い等
- ・食中毒予防啓発
- ・従事者の健康管理状況や検食の実施状況等

| |
|---------|
| 延監視指導件数 |
| 304 |

ウ 路上弁当販売に対する一斉監視（6月2日～9月30日）

路上で販売される弁当（以下「路上弁当」という）は、夏期においては気温や湿度の影響を受けやすく、食中毒発生の可能性が高まります。

そこで、路上弁当販売者及び路上弁当の調製所に対し、監視指導を実施しました。



(ア) 対象者、対象施設

- ・路上弁当販売者及び路上弁当の調製所

(イ) 主な監視指導内容

<路上弁当販売者>

- ・食品行商衛生条例に基づく販売者の「行商」の登録状況の確認
- ・販売時の適正な衛生管理(温度管理等)
- ・適正な表示

<路上弁当調製所>

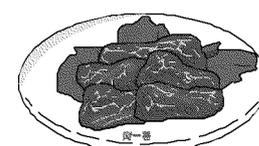
- ・調製時の衛生管理の徹底
- ・適正な表示

| | 箇所数 | 延監視指導件数 |
|-----------|-----|---------|
| 路上弁当の販売場所 | 48 | 105 |
| 路上弁当の調製施設 | 27 | 27 |
| 合計 | 75 | 132 |

エ 生食用食肉取扱施設一斉監視（6月2日～9月30日）

平成23年に発生した牛ユッケによる腸管出血性大腸菌（O111等）食中毒事件により、牛の生食用食肉（ユッケ、たたきなど）の規格基準が定められたため、本市ではこれらを提供する際の届出制度を導入しました。また、平成24年7月以降、牛レバーを生食用として販売・提供することは禁止されています。

さらに、法令で規制されていない鳥刺し等の食肉の生食によるカンピロバクターなどの食中毒が依然として多数報告されていることから、牛肉や鶏肉を処理加工、販売する食肉処理施設、食肉販売施設及び焼き肉店等の飲食店に対して、重点的に監視指導を実施し、法令が遵守されているか確認するとともに、規制されていない生食肉を提供することの危険性について注意指導を行いました。



(ア) 対象施設

- 生食用食肉取扱届出施設、食肉販売施設、食肉処理施設、飲食店（生肉を提供している施設等）

(イ) 主な監視指導内容

- ・生食用食肉に係る規格基準の遵守状況の確認
- ・保存温度など、適切な衛生管理
- ・適正な表示、安全な食肉の提供

| |
|----------------|
| 延監視指導件数 |
| (生食取扱) 48 |
| (生食取扱以外) 2,637 |

オ 夏期一斉取締り (7月1日～8月29日)

夏期に多発する食中毒等の食品による危害の発生を防止するため、食品等事業者に対して、施設の衛生状況や食品の表示等について監視指導を行いました。

● 監視指導結果

| | 監視指導結果 | | |
|-------------|----------|-----------------|---------------|
| | 延監視指導施設数 | 指導施設数 (表示以外) | 指導施設数 (表示) |
| 許可を要する営業施設 | 12,476 | 38 | 2 |
| 許可を要しない営業施設 | 1,109 | 2 | 0 |

※指導事項：施設等の衛生管理の軽微な不備等

カ ふぐ処理施設一斉監視 (11月1日～1月30日)

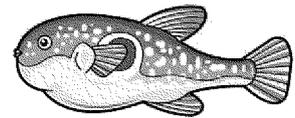
ふぐによる食中毒を防止するため、ふぐが流通する冬期に、ふぐ処理施設を対象に、ふぐの適正な取扱等について監視指導を実施しました。

(ア) 対象施設 (第一市場含む)

ふぐ処理施設、未処理ふぐ販売施設、魚介類販売店、飲食店

(イ) 主な監視指導内容

- ・ふぐの取扱に係る表示又は記録の保存状況
- ・専任のふぐ処理師の設置状況
- ・ふぐの衛生的な取扱状況



| |
|---------|
| 延監視指導件数 |
| 480 |

キ 年末斉取締り (11月26日～12月26日)

食品流通量が増加する年末に食中毒の発生を防止するため、食品等事業者に対し、監視指導を行いました。

● 監視指導結果

| | 監視指導結果 | | |
|-------------|----------|-----------------|---------------|
| | 延監視指導施設数 | 指導施設数 (表示以外) | 指導施設数 (表示) |
| 許可を要する営業施設 | 9,866 | 19 | 1 |
| 許可を要しない営業施設 | 963 | 0 | 0 |

※ 指導事項：より衛生的な手洗いの励行等

ク 飲食店重点監視 (1月5日～3月31日)

冬期に多発するノロウイルスによる食中毒の予防を啓発するとともに、施設の衛生管理の向上を図るため、飲食店営業施設に対し重点的に監視指導を行いました。

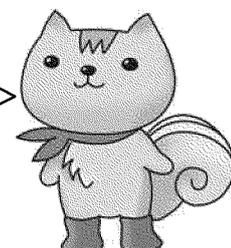
(ア) 対象施設 飲食店営業施設

(イ) 主な監視指導内容

- ・カンピロバクター及びノロウイルスの食中毒予防啓発
(手洗い、従業員の健康管理状況等)
- ・施設の衛生管理等

| |
|---------|
| 延監視指導件数 |
| 7,220 |

ノロウイルスによる食中毒事件はとても多いから注意が必要だね。



3 食品検査の結果

(1) 収去（抜取り）検査実施状況

市内11保健センター、京都市中央卸売市場にある衛生環境研究所第一検査室及び第二検査室の食品衛生監視員等が15,210食品（牛の放射性セシウムに係る全頭スクリーニング検査13,020頭分を含む）の収去（抜取り）検査を行い、衛生環境研究所において食品添加物、残留農薬、細菌等の検査を実施しました（延検査項目数：52,463項目）。

ア 平成26年度の特徴

- ・京の食文化を代表する和食・和菓子の検査を実施【新規】
- ・食品のアレルギー物質検査を実施【充実】
- ・京都市中央卸売市場における農水産物やと畜解体した牛及び市内小売店で販売される加工食品等の放射能検査を実施【継続】

イ 食品衛生法違反事例（全4件）

- ・国産牛の肝臓から基準を超過する動物用医薬品検出 【1件】
- ・アイスクリームから大腸菌群検出 【1件】
- ・生食用食肉から腸内細菌科菌群検出 【1件】
- ・輸入オレンジから表示にない防ばい剤検出 【1件】

| | 23年度 | 24年度 | 25年度 | 26年度 |
|-------|-------|--------|--------|--------|
| 検査食品数 | 8,574 | 14,025 | 14,730 | 15,211 |
| 違反件数 | 4 | 2 | 5 | 4 |

《違反状況の詳細》

| 収去日 | 違反食品 | 違反内容 | 措置等 |
|----------------|--------------------------|---|---|
| 平成26年 5月20日 | 牛肝臓 | 動物用医薬品残留基準違反 ◆検査結果 レバミゾール（寄生虫用剤） 0.4ppm （基準：0.1ppm 以下） | <ul style="list-style-type: none"> ・生産者を所管する自治体に通報 ・適正な動物用医薬品の使用について依頼 |
| 平成26年 7月15日 | アイスクリーム | 成分規格違反 ◆検査結果 大腸菌群 陽性（基準：陰性） | <ul style="list-style-type: none"> ・製造者に対し、製造機器の衛生管理状況の改善を講じるよう指示 |
| 平成26年 8月18日 | 生食用食肉 | 成分規格違反 ◆検査結果 腸内細菌科菌群 陽性（基準：陰性） | <ul style="list-style-type: none"> ・製造者を所管する自治体に通報 ・加工基準の遵守について依頼 |
| 平成26年 9月2日 | 南アフリカ産 オレンジ （輸入食品） | 食品表示違反 （表示に記載のない防ばい剤を検出） ◆検査結果 ピリメタニル（防ばい剤） 2.3ppm （基準：10ppm） | <ul style="list-style-type: none"> ・輸入者を所管する自治体に通報 ・適正な表示について措置を講じるよう依頼 |

(2) 輸入食品の検査状況

平成20年に発生した中国産食品への有機リン系農薬等の混入事件を踏まえ、本市では輸入食品の検査を重点的に実施しています。海外で生産された野菜や食肉、海外で製造・加工された冷凍食品、ワイン及びチーズ等の食品について収去(抜取り)検査を実施しました。

平成26年度は、輸入食品294食品(延検査項目:10,593)について検査を実施したところ、1件の食品表示違反がありました。

| | 輸入食品数 | 全検体(項目)に対する 輸入食品の割合 |
|-------|----------|------------------------|
| 検体数 | 294検体 | 13.4% |
| 検査項目数 | 10,593項目 | 26.7% |
| 違反件数 | 1件 | 25.0% |

(3) 社会情勢に応じた食品検査の実施

ア 京の食文化を代表する和食及び和菓子の収去検査

「京都市食の安全安心推進計画」では、京の食文化を代表する食品の安全性確保に取り組むこととしており、平成26年度は和食及び和菓子を対象とした監視指導を実施しました。

科学的な根拠に基づいた指導を行うため、和食及び和菓子の抜き取り検査を実施し、安全な食品の流通を確認しました。

| 検体名 | 検体数 | 検査項目 | 検査結果 |
|-----|-----|-------------------|--------------------------|
| 和食 | 330 | ・食中毒菌 ・アレルギー物質 | 違反・不良食品なし |
| 和菓子 | 161 | ・食中毒菌 ・アレルギー物質 | 意図しないアレルギー物質の 混入 1件 ※ |

※詳細は、P9の事例参照

イ アレルギー物質に関する収去検査

特定の原材料に起因する食物アレルギーは、重篤な健康被害を引き起こすことがあるため、適切な食品表示や口頭により、消費者に正確な情報を提供することが求められています。

このため、平成25年度からの新たな取組として、食品衛生法で表示が義務付けられている7品目(乳や卵等)のアレルギー物質検査を実施し、市内で製造・流通する食品への適切なアレルギー物質表示等を確認するとともに、アレルギー物質を含む食品による健康被害の未然防止に努めました。

| 検体名 | 検体数 | 検査項目 | 検査結果 |
|----------|-------|------------------------------|--|
| 残置食, 和菓子 | 182検体 | 卵, 乳, 小麦, 落花生, そば, えび, かに | 包装品 ^{※1} 1検体及び 無包装品 ^{※2} 4検体におい て検査結果 陽性 |

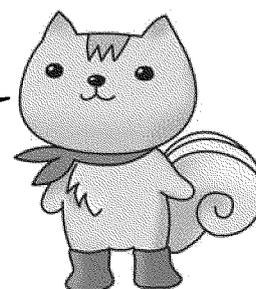
※1 包装品だが、出荷前に結果が判明し、流通を未然に防止したため、法違反ではない。

※2 無包装品は表示の義務は無く、法違反ではない。

【事例】

- 菓子製造施設から豆菓子（包装品）を収去したところ、使用していないはずの「落花生」が検出された。
- 原因を調査したところ、当該施設では豆菓子とは別に、原材料に落花生を含む製品を製造していたが、調理区画及び調理器具は完全に区別されておらず、かつ当該品を製造した調理器具は、落花生を含む製品を製造する時も使用しており、調理器具の洗浄不足により落花生のコンタミネーションが起こった可能性が示唆された。
当該品は出荷前に検査結果が判明したことから、回収等の対応は不要であったが、事業者には調理器具の専用化及び同一施設内で落花生を使用している旨、注意喚起表示を記載するよう指導した。

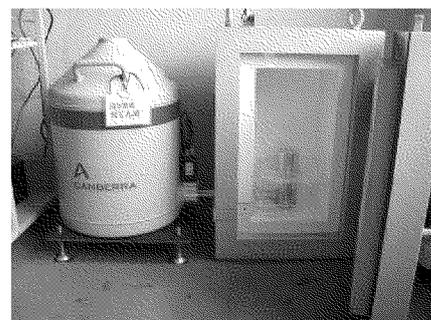
法違反の食品はありませんでしたが、健康被害を未然に防止するため、指導を徹底しました。



（４）食品の放射能検査の継続

平成23年に発生した福島第一原子力発電所事故に伴い、周辺地域の農産物や水産物から暫定規制値を超える放射性物質が検出され、食品の放射能汚染に関する不安が高まったため、本市では、同年3月から継続的に食品の放射能検査を実施しています。

野菜や魚、加工食品に加え、中央卸売市場第二市場でと畜されるすべての牛について、合計 13,278 検体の検査を実施しましたが、基準値を超過する検体はありませんでした。



| 検査対象 | 放射性セシウムの検査結果 | | 合計（検体数） |
|--------------------------------------|----------------------------|------------|---------|
| | 100Bq/kg 以下 （「検出せず」を含む） | 100Bq/kg 超 | |
| 農産物※ （ごぼう、レタス、白菜など） | 70 | 0 | 70 |
| 水産物※ （ヒラメ、サバ、カツオなど） | 28 | 0 | 28 |
| 畜産物（牛） （第二市場でと畜・解体される牛） | 13,021 | 0 | 13,021 |
| 加工食品※ （弁当、牛乳、ベビーフードなど。 輸入食品含む） | 159 | 0 | 159 |
| 合計 | 13,278 | 0 | 13,278 |

※ 農産物、水産物及び加工食品は、厚生労働省が検査を要請している17都県を産地とするものを優先して、検査を実施しました。

※ 結果には、輸入食品（11検体）の検査結果を含んでいます。

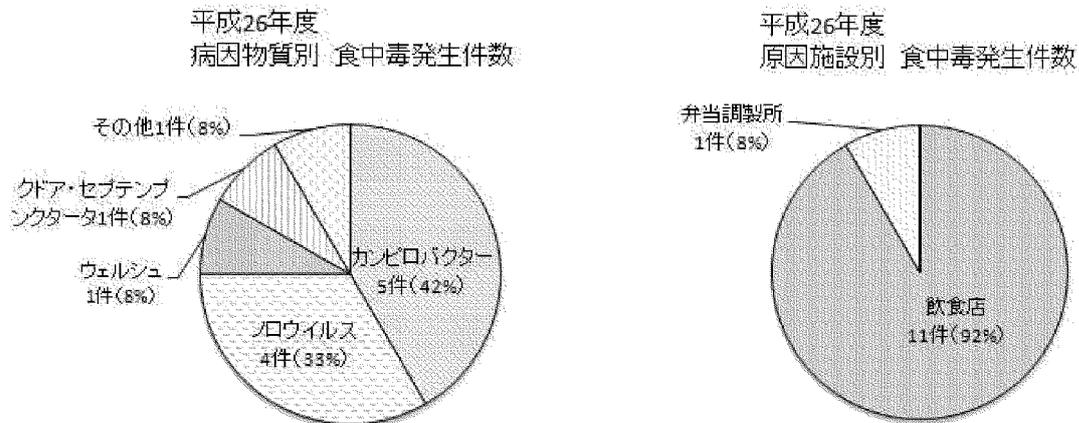
4 食中毒発生状況

(1) 食中毒発生状況

本市に市民や医療機関等から届出があったもの、もしくは他の自治体から通報のあった食中毒を疑う事例は246件ありました。調査の結果、そのうち42件は、本市(12件)及び他の自治体(30件)において食中毒事件と断定されました。残りの204件は、調査を行いました。食中毒との断定には至りませんでした。

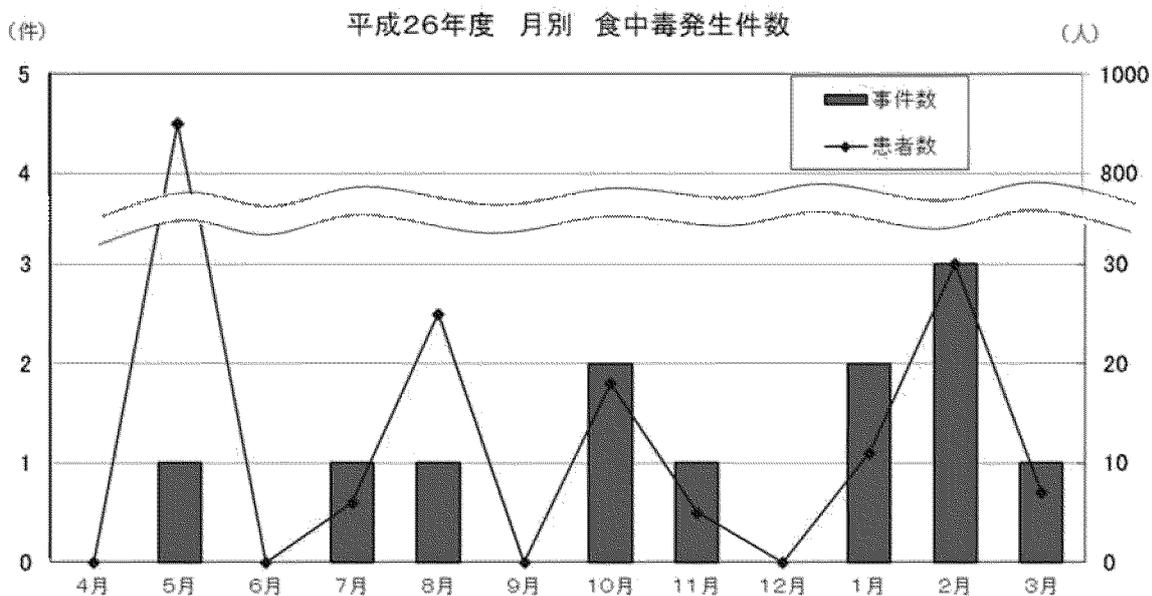
市内で発生した全ての食中毒事件については、原因施設を断定し、施設の洗浄等の衛生管理の徹底を指導しました。

以下に、平成26年度における病因物質別の食中毒発生件数と原因施設別の食中毒発生件数のグラフを示しています。



(2) 月別食中毒発生件数

平成26年度の月別の食中毒発生件数は、冬期(1月~3月)に多く見られました。冬期の食中毒は、ノロウイルスといったウイルス性の他にカンピロバクターによる細菌性のものも見られました。カンピロバクターによる食中毒は夏期、秋期にも発生しており、季節による偏りは認められませんでした。



(3) 過去3年間の食中毒事件数及び患者数

近年、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が多く発生している他、寄生虫による食中毒も毎年発生しています。また、平成26年度はウェルシュ菌による患者数900人の食中毒事件が発生しました。

原因を調査すると、ノロウイルスによる食中毒では感染性胃腸炎多発時期である冬期にノロウイルスに感染した調理人等が調理する際に食品を汚染しているケースが見られます。

また、飲食店で鶏肉等を生で食べ、カンピロバクターに感染しているケースが見られます。

ア カンピロバクター食中毒

平成26年度は5件（患者数46人）の発生があり、平成25年度の4件（患者数29人）から増加しています。また、平成26年度の病因物質別の事件数としては、最も多くなっています。

イ ノロウイルス食中毒

平成26年度は4件（患者数41人）の発生があり、平成25年度の2件（患者数50人）から事件数は増加したものの、患者数は減少しました。

○平成24年度から26年度までの病因物質別食中毒事件数（上位3物質）

| | 1位 | 2位 | 3位 |
|--------|-----------------------|----------------------|----------------------|
| 平成26年度 | カンピロバクター (5件, 46人) | ノロウイルス (4件, 41人) | ウェルシュ菌 (1件, 900人) |
| 平成25年度 | カンピロバクター (4件, 29人) | ノロウイルス (2件, 50人) | 寄生虫 (2件, 16人) |
| 平成24年度 | ノロウイルス (10件, 496人) | サボウイルス (1件, 118人) | 寄生虫 (1件, 13人) |

※表中の（ ）内の値は、（事件数, 患者数）を示しています。また、事件数が同数の場合、患者数の多い方を上位に記載しています。

平成26年度に発生した食中毒事例

【事例1】

市内にある弁当調製施設が調製配送した弁当を喫食した複数事業所の計900人が腹痛及び下痢の症状を訴え、患者5人の便からウェルシュ菌が検出された。当該弁当残品からも同菌が検出されたことから、当該施設で製造された弁当を原因とする食中毒と断定した。配送前日に仕込み作業をしたキーマカレーの温度管理不十分により発生したものと考えられる。

【事例2】

市内にある飲食店を利用した1グループ38人のうち25人が利用日翌日から下痢、腹痛、発熱の症状を訴え、患者10人の便から食中毒菌であるカンピロバクターが検出された。当該飲食店で胸肉のタタキ等の加熱不十分な鶏肉を食べていたことから、当該飲食店で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。

(4) 食中毒調査に伴う検査件数

食中毒調査では、患者調査及び関係する市内飲食店等の施設立入調査に加え、原因究明のため、患者の便や施設に保存されていた食品等について検査を行いました。

| 検体の種類 | 24年度 | | 25年度 | | 26年度 | |
|-------------|-------|-----|------|-----|------|-----|
| | 細菌等 | 理化学 | 細菌等 | 理化学 | 細菌等 | 理化学 |
| 食品 | 218 | 0 | 111 | 2 | 122 | 0 |
| 糞便・吐物その他排泄物 | 577 | 0 | 385 | 0 | 236 | 0 |
| 器具、手指等ふきとり液 | 439 | 0 | 264 | 0 | 228 | 0 |
| その他 | 7 | 5 | 3 | 0 | 0 | 0 |
| 合計 | 1,241 | 5 | 763 | 2 | 586 | 0 |

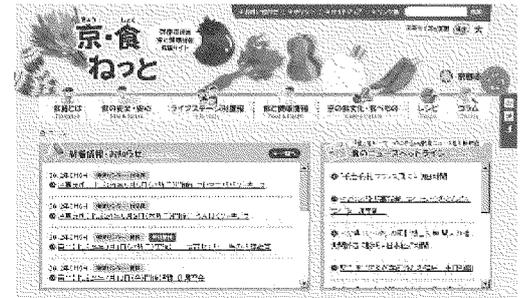
5 リスクコミュニケーションの取組結果

(1) 情報の発信

ア 食のポータルサイト「京・食ねっと」での発信

平成24年1月、本市では、「食」をテーマとして総合的な情報発信を行うホームページ「京・食ねっと」を開設しました。

本サイトに、食品工場見学会、講習会の案内を掲載するほか、事業に参加した職員のコラム、京(みやこ)・食の安全衛生管理認証施設に対するインタビュー記事などを掲載しました。



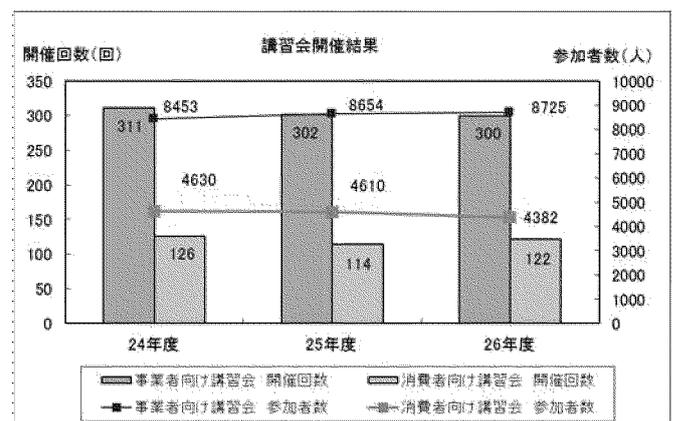
イ みやこ健康・安全ねっと(健康危機管理情報電子メール配信サービス)の発信

「みやこ健康・安全ねっと」とは、本市公式ホームページから登録いただいた方の携帯電話やパソコンに、電子メールにて市内の健康危機の発生状況や注意喚起情報を発信するサービスです。平成26年度は、食の安全安心情報として、講習会の案内や食中毒予防情報、食品の自主回収情報など、26件を発信しました。

(2) 講習会

消費者や食品等事業者の方々に対し、食中毒予防や食品表示に関する講習会を開催しました。

開催回数及び参加者数はほぼ例年と同じでした。



(3) 参加型リスクコミュニケーション

ア「体験！一日食品衛生監視員～食品工場へ行こう！！～」(食品工場見学会)

《事業概要》

市民の方が、食品工場の見学会を通じて食品の安全性について考えるとともに、自主的に食の安全安心確保に取り組む姿勢を育むことを目的に食品工場見学会を開催しました。

京都を代表する食品製造施設や衛生環境研究所の見学のほか、施設の従事者や本市の食品衛生監視員との意見交換などを実施しました。



《取組状況》

| 開催日 | 場所 | 対象者 | 参加者数 |
|------------|------------|------------|------|
| 平成26年8月19日 | わらびの里本社工場 | 小中学生とその保護者 | 15名 |
| 平成26年8月21日 | 京都市衛生環境研究所 | | 22名 |
| 平成27年3月25日 | (株)おたべ京都工場 | 小中学生とその保護者 | 35名 |
| 平成27年3月26日 | 京都市衛生環境研究所 | | 27名 |

合計 99名

イ「体験！一日食品衛生監視員～今日からあなたも食品表示のスペシャリスト～」
(食品表示講習会)

《事業概要》

市内の百貨店やスーパー等の協力を得て、市民を対象とした食品表示講習会を開催しました。本講習会では、食品表示に関する基本的な説明や各店舗で取り組まれている衛生管理について説明を受けた後、実際に食品売り場等において、商品を手に取り、食品表示クイズ等に取り組んでいただきました。その後、班ごとに分かれてクイズの答え合わせや、参加者、店舗の担当者及び行政の3者で食品表示に関する意見交換会を行いました。

《取組状況》

| 開催日 | 場所 | 参加者数 |
|-------------|----------------|------|
| 平成26年11月6日 | 鶴屋吉信 (上京区) | 15名 |
| 平成26年11月11日 | コープ二条駅店 (中京区) | 12名 |
| 平成26年11月13日 | コーヨー北大路店 (北区) | 16名 |
| 平成26年11月19日 | アル・プラザ醍醐 (伏見区) | 16名 |

合計 59名

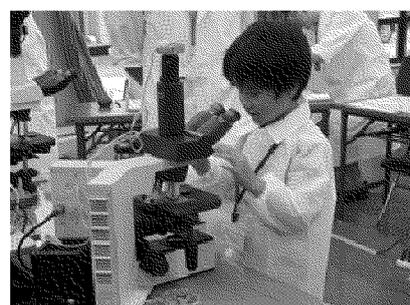


ウ「学んで安心 プロが教える食中毒予防講座」(小学生向け家庭内食中毒予防講座)

平成26年度からの新たな取り組みとして、食品の安全性について理解を深め、家庭での食中毒予防に繋げるため、小学生及びその保護者を対象に、体験学習会を開催しました。

《事業概要》

開催日 平成26年7月30日, 31日
 場所 京都市衛生環境研究所
 参加者 小学生及びその保護者 18名
 内容 家庭の台所の衛生管理調査
 顕微鏡を用いた食中毒菌の観察
 手洗い体験学習
 収去(抜取り)検査体験



エ 地域密着型リスクコミュニケーション事業

平成26年度からの新たな取組として、区ごとの特色や地域住民のニーズ等の実情を踏まえ、保健センターが主体となり、工場見学や体験型手洗い講習会を含む市民参加型事業を企画し、開催しました。

《事業概要》

(ア) 体験型手洗い講習会

大学学祭での模擬店出展者や幼稚園、保育園の園児を対象に手洗いチェッカー等を使用した正しい手洗いの体験学習会を開催しました。

参加者数：計1,613名



(イ) ゆず収穫体験と食品工場見学会

右京区嵯峨水尾のゆずの収穫体験と清涼飲料水製造工場における衛生管理の取組の見学や本市食品衛生監視員を交えた意見交換会を開催しました。

参加者数：10名



(ウ) プロから学ぶ食の安全安心講習会～和菓子づくり編～

和菓子職人から家庭でできる和菓子の作り方を教わりながら、効果的な手洗い方法や食中毒予防対策を学ぶとともに、食品衛生監視員を交えた意見交換を行いました。

参加者数：23名



オ 「京都コンシューマーフェスティバル2014」における食品衛生啓発

本市では、消費者教育の推進や市民一人一人の消費者力の向上を図るため、消費生活に係る情報の発信や消費者団体による自主的な取組の紹介など、消費生活に関する学習機会の提供を盛り込んだ参加型イベントを開催しました。

このイベントにおいて、食中毒・感染症予防に向け、正しい手洗いが行えるかを確認する「手洗いチェック体験」や、身近な食品添加物である「着色料の検査体験」等を行う食品安全ブースを出展し、食品衛生に関する啓発を実施しました。

《事業概要》

開催日 平成26年11月30日
場 所 みやこめっせ（京都市勧業館）
来場者数 約730人
食品安全ブース体験者数 手洗い体験 61名
食品クイズ 34名



カ 夏休み体験教室～科学の目で見直そう身の回り～

京都市衛生環境研究所において、府市連携事業の一環として、小・中学生を対象とし、身近に生じている問題について、楽しく学び、食品衛生等に対する意識を高めていただくため、検査体験教室を開催しました。

《事業概要》

開催日 平成26年8月1日
場 所 京都市衛生環境研究所
参加者 市内中学生 8人
内 容 食品コースの実験内容

《実験1》放射能について

放射能とは何か？を学んだ後、霧箱を使い放射線を観察しました。

《実験2》食物アレルギーについて

食物アレルギーについて学び、検査キットを用いて身近な食品のアレルギー物質を調べました。

《実験3》着色料について

食品から着色料を取り出し、どの着色料が入っていたかを判定しました。



キ 京都市中央卸売市場第一市場「市場鍋祭り」、同第二市場「ミートフェア」における食品衛生啓発

食の流通拠点である中央卸売市場第一市場において開催した「市場鍋まつり」及び同第二市場において開催した「ミートフェア」において、来場した市民の方に対し食の安全に関する啓発を実施しました。

《事業概要》

(ア) 市場鍋まつり（平成26年11月23日）

手洗いチェッカーを使用した、正しい手洗い方法の啓発や食品衛生に関するクイズ、着色料検査体験などを実施しました。

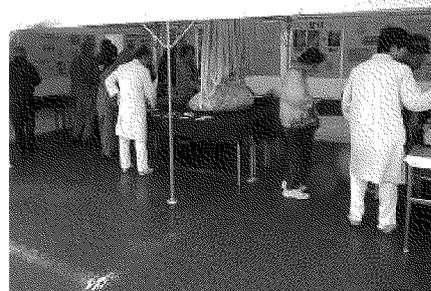
市場鍋祭り来場者数 約80,000名
食品安全ブース体験者数 手洗い体験 70名
着色料検査体験 50名



(イ) ミートフェア（平成26年11月9日）

と畜検査の作業の流れや衛生管理に関するパネル展示、市民の方が直接手に取れる牛の標本や模型の展示などを実施しました。

ミートフェア来場者数 約4,500名
食品安全ブース体験者数 約370名



ク 食品衛生月間の取組

毎年、食中毒が多発する8月は『食品衛生月間』としています。

本市では、(一社)京都市食品衛生協会と共催で、市内約30箇所の商店街等において、市民の皆様に対し、食中毒予防等の啓発を行いました。

特に、8月8日には、下京区の近鉄名店街みやこみちにおいて、門川市長を先頭とした本市、(一社)京都市食品衛生協会、同協会下京支部の方々との共催により、食中毒予防の標語入りうちわを配布し、食中毒予防について啓発しました。



ケ 食の安心・安全フォーラム「食品中の放射性物質に関する現状と課題～正確な理解のために～」の開催

消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省をはじめとする関係省庁及び京都府との共催で、食品中の放射性物質をテーマにした市民向け講習会を開催しました。

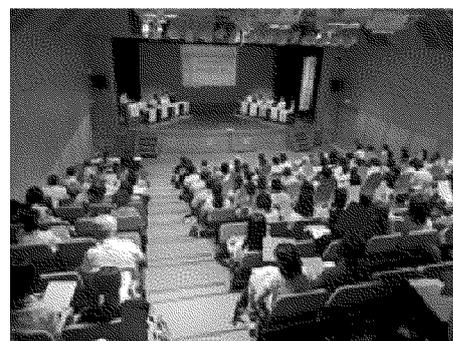
講習会では、医師による食品中の放射性物質による健康影響に関する基調講演や京都府、京都市の流通食品の検査の実施状況の紹介とともに、パネルディスカッションによる市民の皆様への放射性物質に対する不安の解消に向けたリスクコミュニケーションを実施しました。

開催日 平成26年8月25日
午後1時30分から午後4時30分まで

場 所 京都市男女共同参画センター
(ウイングス京都)

参加者 146名

内 容 食品中の放射性物質による健康影響、生産・流通現場で行政が実施している検査対応状況について



(4) 大学生向けリスクコミュニケーション

京都市食の安全安心推進計画に基づき、「大学のまち京都・学生のまち京都」ならではのリスクコミュニケーションの取組として、平成24年度に発行した「学祭衛生管理マニュアル」を活用し、大学生を対象に計32回、延2,485名に衛生講習会を行い、学祭における模擬店での食品の衛生的な取扱いや食中毒予防の啓発を行いました。



6 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果

食品に係る健康危害の発生を未然に防止するためには、食品等事業者が自主的な衛生管理体制を確立し、食品の安全性を確保することが重要です。そこで、食品等事業者に対して、「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、施設の衛生確保等について公衆衛生上講じらるべき措置を遵守するよう指導し、自主的な衛生管理の推進を図りました。



(1) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度

平成18年度に、食品等事業者の自主的な衛生管理を評価する本市独自の「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」を創設しました。

取得促進を図るため、これまで2回にわたり、制度の見直しを行いました。

《認証取得施設数》平成27年3月31日現在 118施設（平成26年度新規取得：6件）

● 業種別 認証取得施設数（平成26年度末現在）

| 業種 | 施設数 |
|------------|-----|
| 飲食店営業 | 24 |
| 菓子製造業 | 25 |
| アイスクリーム製造業 | 3 |
| 乳類販売業 | 12 |
| 食肉処理業 | 5 |
| 食肉販売業 | 5 |
| 食肉製品製造業 | 3 |
| 魚介類販売業 | 6 |
| 食品の冷凍又は冷蔵業 | 5 |
| 清涼飲料水製造業 | 1 |

| 業種 | 施設数 |
|--------------|------|
| ソース類製造業 | 7 |
| 酒類製造業 | 5 |
| 豆腐製造業 | 5 |
| そうざい製造業 | 17 |
| 缶詰製造業 | 1 |
| 届出給食施設（病院給食） | 1 |
| 漬物製造業 | 10 |
| 食品販売業 | 26 |
| その他の食品製造業 | 3 |
| 合計 | ※164 |

※ 複数の業種で認証取得している施設があります。

● 行政区別 認証取得施設数

| 行政区 | 施設数 |
|-----|-----|
| 北区 | 13 |
| 上京区 | 9 |
| 左京区 | 6 |
| 中京区 | 9 |
| 東山区 | 12 |
| 山科区 | 3 |
| 下京区 | 21 |

| 行政区 | 施設数 |
|------|-----|
| 南区 | 5 |
| 右京区 | 12 |
| 西京区 | 5 |
| 伏見区 | 16 |
| 京都市外 | 7 |
| 合計 | 118 |

(2) 京都市食の安全安心条例に基づく自主回収報告制度

平成22年10月1日から「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」に基づく自主回収報告制度を導入しています。

この制度は、食品等事業者が自社（自店）の商品の不良等を発見し、自主的に食品等の回収に着手したとき、本市に対し報告することを義務付けた制度です。

平成26年度に本市が受理した報告件数は19件でした。

《自主回収情報 ホームページ》

●●●●の自主回収情報(※取※報)

自主回収情報
 平成◆◆年◆◆月◆◆日に自主回収着手の報告があった食品は、下記のとおりです。

食品:◆◆◆◆

| 商品名 | 自主回収報告書受理 |
|-------------|---|
| 商品情報 | 形態 自産自製製造品 賞味期限 ●●●●年●●月●●日(★月★日)の二重表示 内容量 ●●●●g 原材料 ●●●●●●●●●● 製造者 ●●●●株式会社 京都府京都市西京区○口○123 |
| 回収を開始した日 | 平成◆◆年◆◆月◆◆日 |
| 回収理由 | 賞味期限切れの商品を販売したため |
| 想定される健康への影響 | 期限切れ商品であるため、健康被害が及ぶ可能性があります。 |
| 回収方法等 | (周知方法) 各店舗POP、ホームページに掲載 (問い合わせ先) 公的企業商品部 電話番号 075-○○○-○○○○(代表) 受付時間 午前10時～午後5時 |

7 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し、各種研修会等を通じて、食品衛生に関する専門的かつ最新の情報を提供し、人材の育成と資質の向上に努めました。研修会等の種類は以下のとおりです。

- (1) 食品衛生業務担当者による調査研究会の実施（庁内で実施）
- (2) 若手食品衛生業務担当者への研修（庁内で実施）
- (3) 厚生労働省等が行う研修会等への参加及びその伝達研修

8 資料編

- (1) 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等
 - ア 許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数
 - イ 許可を要しない食品関係営業施設数及び延監視指導件数
 - ウ 食品行商登録数及び延監視指導件数
 - エ 心く処理、未処理心く販売施設数及び延監視指導件数
 - オ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（再掲）
 - カ 京都市中央卸売市場第二市場（京都市と畜場）における監視指導結果
 - キ 食鳥処理場対策
- (2) 食中毒発生状況
 - ア 原因施設別 食中毒発生状況
 - イ 病因物質別 食中毒発生状況
 - ウ 月別 食中毒発生状況
- (3) 収去（抜取り）検査実施状況
- (4) 輸入食品の検査状況（再掲）
 - ア 検査項目の内訳
 - イ 全体件数に占める輸入食品の割合
- (5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況
- (6) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度 新規認証取得施設一覧（21施設）
- (7) 京都市食の安全安心条例に基づく自主回収報告制度 報告件数
- (8) 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上
 - ア 食品衛生業務担当者による研究会の実施
 - イ 食品衛生業務担当者研修
 - ウ 厚生労働省等が行った研修会及び意見交換会

(1) 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等

ア 許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数

| | | 新規許可件数 | 継続許可件数 | 施設数 (27年3月末) | 延監視指導 件数 |
|---------------|------------|--------|--------|-----------------|-------------|
| 飲食店営業（※別添に内訳） | | 2,834 | 2,972 | 22,663 | 20,514 |
| 菓子製造業 | | 471 | 394 | 2,382 | 2,302 |
| 乳製品製造業 | | 2 | 0 | 9 | 8 |
| 魚介類販売業 | | 185 | 221 | 1,672 | 39,030 |
| 魚介類せり売り業 | | 0 | 0 | 2 | 542 |
| 魚肉ねり製品製造業 | | 0 | 4 | 21 | 18 |
| 食品の冷凍又は冷蔵業 | | 1 | 8 | 71 | 80 |
| 缶詰又はびん詰食品製造業 | | 4 | 12 | 68 | 50 |
| 喫茶店 | 喫茶店 | 59 | 25 | 194 | 185 |
| | 自動車による喫茶店 | 8 | 0 | 24 | 33 |
| | 臨時喫茶店 | 34 | 0 | 8 | 38 |
| | 自動販売機 | 263 | 164 | 2,691 | 1,801 |
| | 小計 | 364 | 189 | 2,917 | 2,057 |
| あん類製造業 | | 0 | 1 | 8 | 1 |
| アイスクリーム類製造業 | | 72 | 24 | 306 | 260 |
| 乳類販売業 | 専門店 | 5 | 46 | 197 | 162 |
| | 店頭販売 | 184 | 168 | 1,831 | 1,535 |
| | 自動車による乳類販売 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 自動販売機 | 64 | 151 | 1,176 | 880 |
| | 小計 | 253 | 365 | 3,204 | 2,577 |
| 食肉処理業 | | 16 | 19 | 137 | 354 |
| 食肉販売業 | | 217 | 174 | 1,514 | 2,005 |
| 食肉製品製造業 | | 3 | 2 | 23 | 33 |
| 乳酸菌飲料製造業 | | 0 | 0 | 1 | 0 |
| 食用油脂製造業 | | 2 | 0 | 8 | 7 |
| みそ製造業 | | 1 | 2 | 21 | 12 |
| 醤油製造業 | | 0 | 3 | 10 | 15 |
| ソース類製造業 | | 2 | 6 | 32 | 30 |
| 酒類製造業 | | 1 | 9 | 37 | 63 |
| 豆腐製造業 | | 0 | 39 | 139 | 187 |
| 納豆製造業 | | 0 | 5 | 11 | 17 |
| めん類製造業 | | 4 | 15 | 75 | 84 |
| そうざい製造業 | | 54 | 83 | 609 | 751 |
| 添加物製造業 | | 0 | 8 | 15 | 18 |
| 清涼飲料水製造業 | | 1 | 5 | 37 | 20 |
| 氷雪製造業 | | 1 | 1 | 5 | 10 |
| 氷雪販売業 | | 0 | 7 | 41 | 22 |
| 合計 | | 4,505 | 4,569 | 36,098 | 71,109 |

※ 飲食店営業の内訳（再掲）

| | | 新規許可件数 | 継続許可件数 | 施設数 (27年3月末) | 延監視指導 件数 |
|------|----------|--------|--------|-----------------|-------------|
| 一般飲食 | 総合食堂 | 4 | 4 | 38 | 34 |
| | 和食 | 358 | 612 | 4,362 | 3,551 |
| | すし | 90 | 104 | 552 | 569 |
| | めん類 | 53 | 190 | 1,028 | 855 |
| | 洋食 | 271 | 268 | 2,368 | 2,263 |
| | 喫茶 | 69 | 114 | 955 | 760 |
| | 中華 | 51 | 101 | 686 | 620 |
| | 料理店 | 0 | 34 | 99 | 119 |
| | 社交飲食 | 0 | 2 | 8 | 4 |
| | 小計 | 896 | 1,429 | 10,096 | 8,775 |
| 軽飲食 | 社交軽食 | 426 | 431 | 3,988 | 2,380 |
| | 喫茶軽食 | 158 | 398 | 2,537 | 1,958 |
| | 軽食 | 371 | 234 | 2,247 | 2,075 |
| | 自動車による軽食 | 31 | 2 | 145 | 80 |
| | 小計 | 986 | 1,065 | 8,917 | 6,493 |
| 調理施設 | 弁当調製所 | 263 | 73 | 636 | 1,006 |
| | 仕出屋 | 4 | 33 | 167 | 159 |
| | 給食 | 80 | 116 | 843 | 860 |
| | そう菜調理 | 331 | 134 | 1,399 | 1,617 |
| | 小計 | 678 | 356 | 3,045 | 3,642 |
| 露店飲食 | 0 | 0 | 3 | 1 | |
| 臨時飲食 | 256 | 0 | 45 | 319 | |
| 宿泊施設 | ホテル | 11 | 12 | 138 | 350 |
| | 旅館 | 7 | 100 | 366 | 656 |
| | 団体旅館 | 0 | 10 | 53 | 278 |
| | 小計 | 18 | 122 | 557 | 1,284 |
| 計 | 2,834 | 2,972 | 22,663 | 20,514 | |

イ 許可を要しない食品関係営業施設数及び延監視指導件数

| | | 新規届出件数 | 施設数 (27年3月末) | 延監視指導 件数 |
|------------------------|----------|--------|-----------------|-------------|
| 給食施設 | 学校給食施設 | 4 | 192 | 182 |
| | 病院給食施設 | 1 | 80 | 99 |
| | 事業所給食施設 | 2 | 80 | 86 |
| | その他の給食施設 | 28 | 481 | 459 |
| | 小計 | 35 | 833 | 826 |
| 食品製造業 | 33 | 744 | 693 | |
| 野菜・果物販売業 | 5 | 128 | 1,378 | |
| そう菜販売業 | 1 | 46 | 182 | |
| 菓子販売業 | 10 | 292 | 334 | |
| 食品販売業 | 125 | 1,266 | 1,835 | |
| 添加物の製造業 | 2 | 9 | 8 | |
| 添加物の販売業 | 1 | 15 | 11 | |
| 器具容器包装又はおもちゃの製造業又は販売業 | 0 | 5 | 107 | |
| 生食用食肉の加工又は調理又は保存する営業施設 | 18 | 68 | 87 | |
| 計 | 230 | 3,406 | 5,461 | |

ウ 食品行商登録数及び延監視指導件数

| | 新規登録数 | 年度未登録件数 | 延監視指導件数 |
|-------------|-------|---------|---------|
| 弁当類及びそう菜類 | 54 | 98 | 133 |
| 菓子類（パンを含む） | 10 | 30 | 12 |
| 魚介類及びその加工品 | 0 | 9 | 2 |
| 鳥獣肉類及びその加工品 | 0 | 0 | 0 |
| 豆腐類及びその加工品 | 2 | 18 | 1 |
| アイスクリーム類 | 0 | 0 | 0 |
| 嗜好飲料水 | 1 | 1 | 0 |
| 計 | 67 | 156 | 148 |

エ 心く処理、未処理心く販売業等施設数及び延監視指導件数

| | 新規 | 更新 | 施設数 | 延監視指導件数 |
|----------|----|----|-----|---------|
| 心く処理業※ | 7 | 20 | 283 | 3,285 |
| 未処理心く販売業 | 0 | | 94 | 1,984 |
| 計 | 7 | 20 | 377 | 5,269 |

※心く取扱業含む。

オ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（再掲）

| | 24年度 | | 25年度 | | 26年度 | |
|------------|-----------------|-------------|-----------------|-------------|-----------------|-------------|
| | 施設数 (25年3月末) | 監視指導延 件数 | 施設数 (26年3月末) | 監視指導延 件数 | 施設数 (27年3月末) | 監視指導延 件数 |
| 飲食店営業 | 30 | 387 | 31 | 410 | 31 | 396 |
| 菓子製造業 | 1 | 12 | 2 | 16 | 2 | 20 |
| 魚介類販売業 | 186 | 38,975 | 183 | 37,736 | 181 | 37,425 |
| 魚介類せり売り業 | 2 | 536 | 2 | 540 | 2 | 542 |
| 食品の冷凍又は冷蔵業 | 6 | 72 | 6 | 72 | 6 | 37 |
| 喫茶店 | 28 | 332 | 27 | 327 | 28 | 115 |
| 乳類販売業 | 14 | 172 | 11 | 138 | 10 | 58 |
| 食肉処理業 | 3 | 43 | 3 | 54 | 3 | 42 |
| 食肉販売業 | 5 | 80 | 5 | 89 | 5 | 74 |
| そうざい製造業 | 9 | 116 | 9 | 132 | 11 | 87 |
| 氷雪製造業 | 1 | 12 | 1 | 12 | 1 | 7 |
| 計 | 285 | 40,737 | 280 | 39,526 | 280 | 38,713 |

カ 京都市中央卸売市場第二市場(京都市と畜場)におけると畜検査等結果
と畜検査及び牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査件数

| | | と畜検査頭数 | BSE 検査 | 放射性セシウム検査 |
|------|---|--------|---------------|---------------------|
| 検査頭数 | 牛 | 13,021 | 286 (全て陰性) | 13,021 (全て基準値以内) |
| | 豚 | 20,516 | | |
| | 計 | 33,537 | | |
| 全部廃棄 | 牛 | 8 | | |
| | 豚 | 28 | | |
| | 計 | 36 | | |
| 一部廃棄 | 牛 | 7,129 | | |
| | 豚 | 13,394 | | |
| | 計 | 20,523 | | |

キ 食鳥処理場対策

| | 24年度 | 25年度 | 26年度 |
|--------------------|------|------|------|
| 食鳥処理場 監視対象施設数 (施設) | 113 | 110 | 108 |
| 監視指導件数 (件) | 313 | 316 | 341 |

(2) 食中毒発生状況

ア 原因施設別 食中毒発生状況

| | | 24年度 | 25年度 | 26年度 |
|--------|------|------|------|------|
| 飲食店 | 発生件数 | 7 | 7 | 11 |
| | 患者数 | 124 | 118 | 102 |
| 宿泊施設 | 発生件数 | 3 | 2 | 0 |
| | 患者数 | 459 | 111 | 0 |
| 社会福祉施設 | 発生件数 | 0 | 1 | 0 |
| | 患者数 | 0 | 52 | 0 |
| 事業所 | 発生件数 | 1 | 0 | 0 |
| | 患者数 | 14 | 0 | 0 |
| 学校 | 発生件数 | 1 | 0 | 0 |
| | 患者数 | 30 | 0 | 0 |
| 製造施設 | 発生件数 | 0 | 1 | 1 |
| | 患者数 | 0 | 5 | 900 |

イ 病因物質別 食中毒発生状況

| | | 24年度 | 25年度 | 26年度 |
|----------|-----|---------|---------------------|---------|
| 年度総事件数 | (件) | 12 | 11 | 12 |
| 年度総患者数 | (人) | 627 | 286 | 1002 |
| 細菌 | | | | |
| サルモネラ | (件) | 0 | 1 | 0 |
| | (人) | 0 | 66 | 0 |
| ウェルシュ | (件) | 0 | 1 | 1 |
| | (人) | 0 | 52 | 900 |
| カンピロバクター | (件) | 0 | 4 | 5 |
| | (人) | 0 | 29 | 46 |
| その他 | (件) | 0 | 1 | 0 |
| | (人) | 0 | 73 | 0 |
| | 原因 | | 注1(73) | |
| ウイルス | | | | |
| ノロウイルス | (件) | 10 | 2 | 4 |
| | (人) | 496 | 50 | 41 |
| その他 | (件) | 1 | 0 | 0 |
| | (人) | 118 | 0 | 0 |
| | 原因 | サボ(118) | | |
| 寄生虫 | (件) | 1 | 2 | 1 |
| | (人) | 13 | 16 | 12 |
| | 原因 | クドア(13) | アニサキス(1) クドア(15) | クドア(12) |
| その他 | (件) | 0 | 0 | 1 |
| | (人) | 0 | 0 | 3 |
| | 原因 | | | 注2(3) |

注1：エロモナス・ヒドロフィラ/エロモナス・ソブリア及び病原大腸菌O25の複合

注2：カンピロバクター・シェジュニ及びノロウイルスの複合

ウ 月別 食中毒発生状況

| 発生月 | 24年度 | | 25年度 | | 26年度 | |
|-----|------|-----|------|-----|------|-------|
| | 事件数 | 患者数 | 事件数 | 患者数 | 事件数 | 患者数 |
| 4月 | 0 | 0 | 1 | 52 | 0 | 0 |
| 5月 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 900 |
| 6月 | 1 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7月 | 0 | 0 | 2 | 79 | 1 | 6 |
| 8月 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 25 |
| 9月 | 0 | 0 | 2 | 70 | 0 | 0 |
| 10月 | 1 | 14 | 1 | 1 | 2 | 18 |
| 11月 | 4 | 241 | 0 | 0 | 1 | 5 |
| 12月 | 4 | 301 | 1 | 14 | 0 | 0 |
| 1月 | 1 | 21 | 1 | 5 | 2 | 11 |
| 2月 | 0 | 0 | 2 | 20 | 3 | 30 |
| 3月 | 1 | 37 | 1 | 45 | 1 | 7 |
| 合計 | 12 | 627 | 11 | 286 | 12 | 1,002 |

(3) 収去（抜取り）検査実施状況

| 食品分類名 | | 検体数 | | | 検査項目数 | | |
|-----------------------------|-------------------|--------|--------|---------|--------|--------|-------|
| | | 24年度 | 25年度 | 26年度 | 24年度 | 25年度 | 26年度 |
| 魚介類 | | 161 | 156 | 126 | 5,221 | 3,712 | 2,164 |
| 冷凍食品 | 無加熱摂取冷凍食品 | 18 | 17 | 11 | 5,308 | 1,125 | 356 |
| | 冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品 | 19 | 12 | 22 | 409 | 24 | 2,208 |
| | 冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品 | 84 | 37 | 33 | 26,063 | 3,787 | 1,231 |
| | 生食用冷凍鮮魚介類 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| 魚介類加工品（缶詰・びん詰を除く） | 84 | 123 | 99 | 351 | 465 | 612 | |
| 肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く） | 361 | 267 | 248 | 12,069 | 6,084 | 3,996 | |
| 牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査 | 11,634 | 12,541 | 13,021 | 11,634 | 12,541 | 13,021 | |
| 乳製品 | 111 | 72 | 50 | 1,408 | 1,327 | 158 | |
| 乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む） | 6 | 6 | 19 | 36 | 36 | 83 | |
| アイスクリーム類・氷菓 | 0 | 22 | 22 | 0 | 44 | 44 | |
| 穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く） | 53 | 67 | 80 | 4,346 | 2,604 | 3,234 | |
| 野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く） | 708 | 580 | 414 | 76,163 | 20,626 | 17,758 | |
| 菓子類 | 86 | 162 | 247 | 537 | 736 | 970 | |
| 清涼飲料水 | 24 | 26 | 23 | 85 | 82 | 78 | |
| 酒精飲料 | 11 | 33 | 22 | 44 | 132 | 88 | |
| 缶詰・びん詰食品 | 72 | 43 | 62 | 294 | 160 | 226 | |
| その他の食品 | 374 | 372 | 531 | 4,181 | 4,207 | 6,195 | |
| 器具及び容器包装 | 251 | 192 | 181 | 329 | 233 | 222 | |
| 合計 | 14,057 | 14,730 | 15,211 | 148,478 | 57,927 | 52,644 | |

(4) 輸入食品の検査状況（再掲）

ア 検査項目の内訳

| | 対象食品 | 延検査項目数 |
|-----------------|-------------------|--------|
| 食品添加物（保存料・甘味料等） | 加工食品，ワイン | 494 |
| 放射能 | チーズ | 11 |
| 残留農薬 | 野菜，果物，魚介類，冷凍食品 | 9,337 |
| 抗生物質・合成抗菌剤 | うなぎ，牛肉，豚肉，鶏肉，冷凍エビ | 530 |
| 細菌検査 | チーズ，冷凍食品 | 11 |
| 防ばい剤 | 果実，割りばし | 56 |
| その他 | 米，トウモロコシなど | 154 |
| 合計 | | 10,593 |

イ 全体件数に占める輸入食品の割合

| | 24年度 | | 25年度 | | 26年度 | |
|------------------------|-------------------|------------|------------------|------------|--------------|------------|
| | 食品数 | 輸入食品の占める割合 | 食品数 | 輸入食品の占める割合 | 食品数 | 輸入食品の占める割合 |
| 輸入食品の検体数 （全食品数） | 346 2,423 | 14.3% | 234 2,189 | 10.7% | 294 2,190 | 13.4% |
| 輸入食品の検査項目数 （全検査項目数） | 49,434 136,844 | | 11,283 45,386 | | 24.9% | |
| 輸入食品の違反件数 （全体の違反件数） | 0 2 | 0% | 0 5 | 0% | 1 4 | 25.0% |

※全食品数及び全検査項目数は、牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査分を除く。

(5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況

| | | 24年度 | 25年度 | 26年度 |
|----------|-------|-------|-------|-------|
| 業者向け講習会 | 開催回数 | 311 | 302 | 295 |
| | 受講者人数 | 8,453 | 8,654 | 8,554 |
| 消費者向け講習会 | 開催回数 | 126 | 114 | 121 |
| | 受講者人数 | 4,630 | 4,610 | 4,236 |

(6) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度 新規認証取得施設一覧（6施設）

| 認証年月日 | 屋号 | 所在地 | 主な業種 |
|------------|----------------------------|---------------------------|-------|
| 平成26年9月16日 | フランス屋製菓株式会社 「ショコラフランス屋」 | 京都市伏見区深草池ノ内町3 コーポラス伏見内 | 菓子製造業 |
| 平成26年9月16日 | 京洋菓子司 シュヴァン セル | 京都市伏見区新町五丁目 509番地1 | 菓子製造業 |
| 平成26年12月1日 | 有限会社 紫野製パン所 | 京都市北区紫野南船岡町85 | 菓子製造業 |
| 平成26年12月1日 | 有限会社 紫野製パン所 | 京都市北区紫野南船岡町85 | 飲食店営業 |
| 平成26年12月9日 | 立命館小学校 | 京都市北区小山西上総町22番地 | 飲食店営業 |
| 平成27年3月31日 | 溝川食品 | 京都市山科区音羽珍事町108 | 豆腐製造業 |

(7) 京都市食の安全安心条例に基づく自主回収報告制度 報告件数

| | 着手報告受理日 | 製造者等 | 種別 | 回収理由 |
|----|-------------|------|--------|-----------|
| 1 | 平成26年4月28日 | 製造者 | 米菓 | その他表示誤記 |
| 2 | 平成26年5月12日 | 製造者 | 惣菜 | 期限表示誤記 |
| 3 | 平成26年7月24日 | 販売者 | 惣菜 | カビの発生 |
| 4 | 平成26年8月26日 | 製造者 | ドレッシング | 異物混入 |
| 5 | 平成26年9月17日 | 製造者 | 菓子 | カビの発生 |
| 6 | 平成26年9月22日 | 製造者 | 菓子 | アレルギー表示欠落 |
| 7 | 平成26年9月22日 | 販売者 | 菓子 | カビの発生 |
| 8 | 平成26年10月7日 | 製造者 | 洋菓子 | カビの発生 |
| 9 | 平成26年11月21日 | 製造者 | カレー | その他表示誤記 |
| 10 | 平成26年12月12日 | 販売者 | 菓子 | 期限表示誤記 |
| 11 | 平成26年12月19日 | 販売者 | 惣菜 | その他 |
| 12 | 平成27年1月27日 | 販売者 | 鶏卵 | 期限表示誤記 |
| 13 | 平成27年2月4日 | 製造者 | 洋菓子 | カビの発生 |
| 14 | 平成27年2月6日 | 製造者 | 飴菓子 | アレルギー表示欠落 |
| 15 | 平成27年2月9日 | 製造者 | 惣菜 | 期限表示誤記 |
| 16 | 平成27年2月10日 | 製造者 | 洋菓子 | アレルギー表示欠落 |
| 17 | 平成27年2月20日 | 製造者 | 和生菓子 | 期限表示誤記 |
| 18 | 平成27年3月2日 | 輸入者 | 野菜 | 残留農薬基準違反 |
| 19 | 平成27年3月17日 | 製造者 | 惣菜 | アレルギー表示欠落 |

(8) 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

ア 食品衛生業務担当者による研究会の実施

| | 平成25年度 | 平成26年度 |
|--------|--------------|--------------|
| 発表会開催日 | 平成26年3月20日 | 平成27年3月17日 |
| 発表課題 | ※114題 | ※214題 |
| 出席者 | 31人 | 33人 |
| 研究実施期間 | 平成25年度通年 | 平成26年度通年 |
| 構成会員 | 食品衛生監視員, 検査員 | 食品衛生監視員, 検査員 |

※1 優秀演題について以下のとおり発表

- ① 平成26年度近畿食品衛生監視員研修会(平成26年8月28日, 29日開催)
【大学学祭模擬店の実態調査について】
【フットフリーザーにおける一般細菌の汚染実態調査について】
- ② 平成26年度全国食品衛生監視員研修会(平成26年10月23日, 24日開催)
【大学学祭模擬店の実態調査について】 (口頭発表)

※2 以下の優秀演題について, 平成27年度近畿食品衛生監視員研修会で発表予定。

- ① 【ちりめん山椒の製造所におけるエビ・カニの混入対策及び市内流通品の甲殻類アレルギー混入調査】
- ② 【ウェルシュ菌による食中毒事例から得られた一考察について】

イ 食品衛生業務担当者研修

| 研修名 | 開催日 | 受講者数 |
|---------------------------------|----------------|------|
| 食品衛生業務新任担当者研修会（その1） | 平成26年5月9日 | 14人 |
| 試験検査業務新任担当者研修会 | 平成26年5月21, 22日 | 12人 |
| 食品衛生業務新任担当者研修会（その2） | 平成26年9月30日 | 11人 |
| 「食中毒疫学研修 伝達研修会」及び「食品衛生業務 事例研修会」 | 平成27年3月20日 | 21人 |

ウ 厚生労働省等が行った研修会及び意見交換会

| 研修会又は講習会の名称 | 主催 | 開催日 | 市参加者 |
|-------------------------------------|---------------------|-----------------|------|
| 全国食品表示監視等連絡会議 | 消費者庁 | 平成26年4月14日 | 1人 |
| 平成26年度近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議 | 大津市 | 平成26年5月23日 | 1人 |
| 平成26年度全国食品衛生主管課長会議 | 厚生労働省 | 平成26年6月6日 | 1人 |
| 21大都市食品衛生主管課長会議 | 横浜市 | 平成26年7月17日 | 2人 |
| 食品表示基準案（パプコメ案）に係る説明会 | 消費者庁 | 平成26年7月23日 | 1人 |
| 平成26年度食品安全行政講習会 | 厚生労働省 | 平成26年8月28, 29日 | 1人 |
| 第55回近畿食品衛生監視員研修会 | 近畿食品衛生監視員協議会 | 平成26年8月28, 29日 | 22人 |
| 平成26年度食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会 | 国立保健医療科学院 | 平成26年10月10日 | 1人 |
| 平成26年度食品表示関係法制度研修会 | 消費者庁 | 平成26年10月15日 | 10人 |
| 平成26年度全国食品衛生監視員研修会 | 全国食品衛生監視員協議会, 厚生労働省 | 平成26年10月23, 24日 | 1人 |
| と畜場、食鳥処理場におけるHACCP導入研修会 | 厚生労働省 | 平成26年10月24日 | 1人 |
| 平成26年度動物由来感染症対策技術研修会 | 厚生労働省 | 平成26年11月7日 | 1人 |
| 平成26年度感染症集団発生対策研修 | 国立保健医療科学院 | 平成26年11月6~10日 | 1人 |
| 全国食品表示監視等連絡会議 | 消費者庁 | 平成26年11月19日 | 1人 |
| 食品表示関係法制度研修会 | 近畿地域食品表示連絡会議 | 平成27年1月15日 | 1人 |
| 平成26年度食肉衛生技術研修会 | 厚生労働省 | 平成27年1月19, 20日 | 2人 |
| 食鳥肉衛生技術研修会 | 厚生労働省 | 平成27年1月21, 22日 | 1人 |
| と畜場、食鳥処理場におけるHACCP導入研修会（2回目） | 厚生労働省 | 平成27年1月23日 | 1人 |
| HACCP研修会 | 厚生労働省, 近畿厚生局 | 平成27年1月27日 | 8人 |
| 平成26年度衛生理化学分野研修会及び食品化学分野研究者育成研修セミナー | 地方衛生研究所全国協議会 | 平成27年2月13, 14日 | 1人 |
| 京都食品表示監視協議会食品表示関係法制度研修会 | 近畿農政局 | 平成27年2月16日 | 9人 |
| 第49回パストコントロールフォーラム | 日本パストコントロール協会 | 平成27年2月19, 20日 | 1人 |
| 全国食品衛生関係主管課長会議 | 厚生労働省 | 平成27年3月5日 | 1人 |
| 腸管出血性大腸菌検査実習 | 日本食品衛生協会 | 平成27年3月3日 | 1人 |
| 食中毒の疫学研修会 | 岡山大学 | 平成27年3月4~6日 | 2人 |
| 平成26年度食品表示関係法制度研修会 | 消費者庁 | 平成27年3月19日 | 1人 |