

令和5年度  
京都市食品衛生監視指導結果

京都市保健福祉局

# 目 次

1	監視指導の結果	1
2	食品検査の結果	8
3	食中毒発生状況	10
4	リスクコミュニケーションの取組結果	12
5	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進結果	14
6	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	16
7	資料編	16

## ■ はじめに

本市では、「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」を目指し、毎年度、京都市食品衛生監視指導計画を定め、飲食店等の監視や市内流通食品の抜取検査、市民啓発等を計画的に実施しています。この度、令和5年度の監視指導結果について取りまとめました。

## 登場キャラクター



おあがりす

京都市食の安全安心  
啓発キャラクター



しよっかん

京都市食品衛生監視員

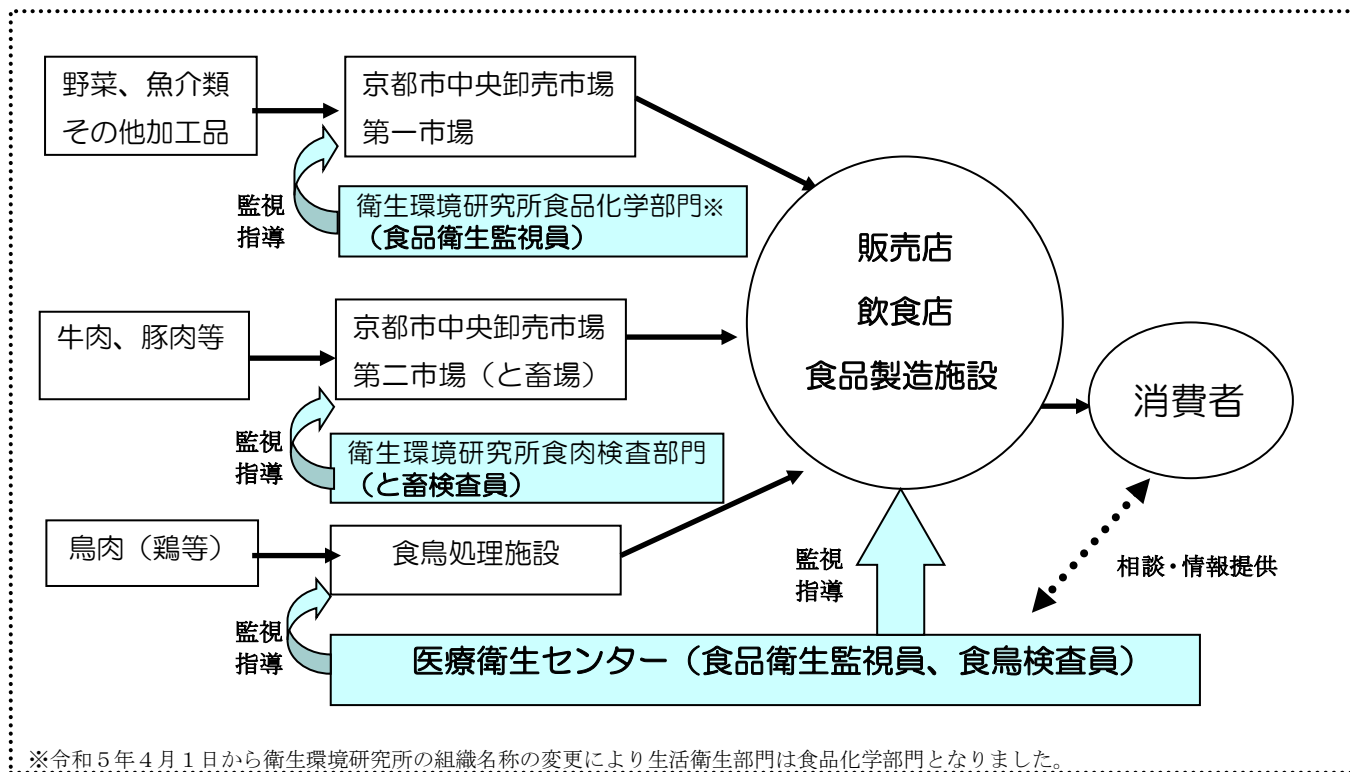
※ 本市では、市民の皆様へ、食の安全安心に関する取組に関心を持っていただきやすいよう、食の安全安心情報の発信媒体となる「食の安全安心啓発キャラクター」を作成するとともに、広く市民の皆様から親しんでいただけるよう、愛称を募集しました。

353の応募作品の中から選定した結果、愛称が「おあがりす」に決定しました。

# 1 監視指導の結果

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

## (1) 食品の主な流通と本市の監視指導体制



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



### 【本市の監視員等】

資格	人数	業務内容
食品衛生監視員	165人	飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導
と畜検査員	18人	と畜場で解体される牛や豚の検査
食鳥検査員	22人	食鳥処理施設で解体される食鳥の検査

(2) 監視指導結果

ア 市内食品関係営業施設に対する監視指導結果

医療衛生センター及び衛生環境研究所の食品衛生監視員が、営業許可施設等に対し、HACCP に沿った衛生管理の推進をはじめとした、食品衛生に係る監視指導を行いました。

● 営業許可施設数及び監視指導件数の推移（第一市場、第二市場含む。）

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

イ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（再掲）

京都市中央卸売市場第一市場については、衛生環境研究所食品化学部門の食品衛生監視員が、せり前に食用が禁止されている有毒魚などのチェックを行うとともに、せり後についても仲卸店舗や関連施設等に対し、温度管理の徹底などの食品の衛生的な取扱いや適正表示について監視指導を行いました。



● 営業許可施設数及び監視指導件数

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

ウ 京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査結果及び監視指導結果（再掲）

京都市中央卸売市場第二市場については、衛生環境研究所食肉検査部門のと畜検査員（獣医師）が、牛や豚の疾病の有無について確認を行い、検査に合格したものだけを食用として流通させました。また、併設されている食肉処理施設等に対し、食肉の衛生的な取扱いを実施するよう監視や指導を行いました。

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

● と畜検査数

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

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

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

● BSEスクリーニング検査数

牛海綿状脳症特別措置法に基づき、24 か月齢以上の牛のうち生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものについてはBSE検査を実施しました。検査結果は全て陰性でした。

令和3年度	4年度	5年度
9	3	7

● 監視対象施設数及び監視指導件数

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

● 輸出食肉施設認定取得状況

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

● 輸出に係ると畜検査頭数及び食肉衛生証明書発行件数

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

## エ 食鳥処理場対策

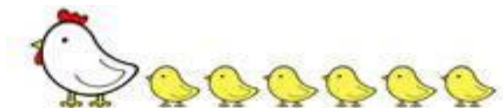
安全な鳥肉が提供されるよう、食鳥処理場における疾病確認等の食鳥検査と衛生管理について監視指導を実施しました。

● 食鳥処理場施設数及び監視指導件数

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

### 【高病原性鳥インフルエンザが国内養鶏場で発生した場合】

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



● 食鳥処理場への緊急立入等調査（11月27日～11月30日）

佐賀県の養鶏場で高病原性鳥インフルエンザ事例が発生したことを受け、市内の食鳥処理事業者へ緊急立入調査等を実施し、異常のある鳥の入荷の有無を確認するとともに、同様の事例が疑われた際の早期通報の徹底等を指導しました。

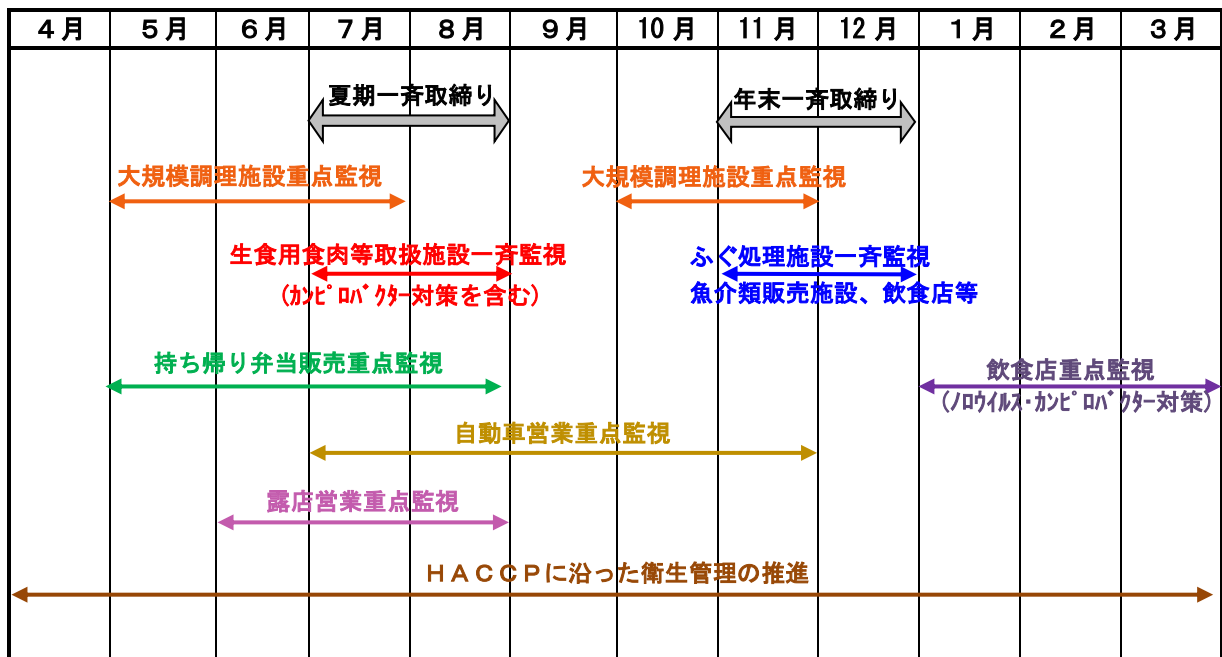
調査の結果、市内食鳥処理場で異常のある鳥は入荷されていないこと、また、高病原性鳥インフルエンザ発生地域からの入荷はないことを確認しました。

(3) 重点監視指導結果（監視指導結果の再掲）

年間を通じて HACCP に沿った衛生管理の定着支援を目的とした講習会の実施及び食品衛生監視員による飲食店等への監視指導を行い、事業者による自主衛生管理の推進を図りました。

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

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



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

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

(ア) 対象施設：特定給食施設※1、大規模弁当調製所※2、宿泊施設※2 など

※1 1回の食事提供量100食又は1日の食事提供量250食以上

※2 1回の食事提供量300食又は1日の食事提供量750食以上

(イ) 主な監視指導内容

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

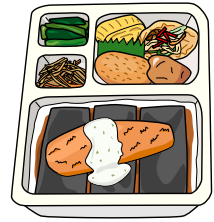


延監視指導件数
120

**イ 路上及び店頭弁当販売に対する重点監視（5月1日～8月31日）**

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

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



(ア) 調査対象

路上弁当販売者、店頭弁当販売者及び路上弁当調製所

(イ) 主な監視指導内容

＜路上弁当販売者＞

- ・販売時の適正な衛生管理(温度管理等)
- ・適正な表示

＜店頭弁当販売者＞

- ・販売時の適正な衛生管理(温度管理等)

＜路上弁当調製所＞

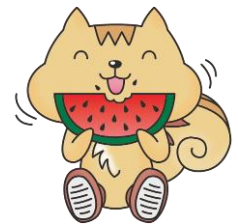
- ・調製時の衛生管理の徹底
- ・適正な表示

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

**ウ 露店営業に対する重点監視（6月1日～8月31日）**

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

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



(ア) 調査対象

露店営業者

(イ) 主な監視指導内容

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

	延監視指導件数
露店営業	550
上記のうち祇園祭での露店営業	424

**エ 自動車営業に対する重点監視（7月3日～11月30日）**

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

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

(ア) 調査対象

自動車営業者

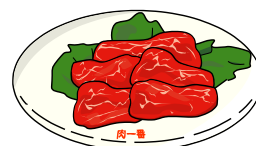
(イ) 主な監視指導内容

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

	延監視指導件数
自動車営業	118

**オ 生食用食肉等取扱施設一斉監視（7月3日～8月31日）**

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



一方で、鳥肉の生食は法令で規制されておらず、カンピロバクターなどの食中毒が依然として多数報告されています。

そのため、牛肉や鳥肉を処理加工、販売する食肉処理施設、食肉販売施設及び焼肉店等の飲食店に対して、重点的に監視指導を実施し、法令が遵守されているか確認するとともに、食肉を生食用として提供することの危険性について注意指導を行いました。

(ア) 対象施設

飲食店（焼肉店、焼鳥店等）、食肉販売施設、食肉処理施設

(イ) 主な監視指導内容

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

延監視指導件数
227 (うち、生食用食肉取扱施設 123)

**カ 夏期一斉取締り（7月3日～8月31日）**

夏期に発生しやすい食中毒等の発生を防止するため、食品等事業者に対して、衛生的な食品の取扱いや施設の衛生管理の徹底、また、食品の適正な表示等について監視指導を行いました。

● 監視指導結果

	監視指導結果		
	延監視指導件数	うち指導件数 (表示以外)	うち指導件数 (表示)
許可を要する営業施設	4,128	57	14
許可を要しない営業施設	207	8	2

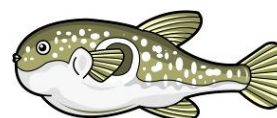
※指導事項：施設等の衛生的な管理、適切な食品表示の実施等

**キ ふぐ処理施設一斉監視（11月1日～12月28日）**

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

(ア) 対象施設（第一市場含む。）

ふぐ処理施設（魚介類販売店、飲食店）、未処理ふぐ販売施設（魚介類販売店）



(イ) 主な監視指導内容

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

延監視指導件数
167



## ク 年末一斉取締り（11月6日～12月28日）

食品流通量が増加する年末に食中毒の発生を防止するため、食品等事業者に対し、衛生的な食品の取扱いや施設の衛生管理の徹底、また、食品の適正な表示等について監視指導を行いました。

### ● 監視指導結果

	監視指導結果		
	延監視指導件数	うち指導件数 (表示以外)	うち指導件数 (表示)
許可を要する営業施設	3,638	42	8
許可を要しない営業施設	222	9	9

※指導事項：適切な表示の実施や衛生的な手洗いの励行等

## ケ 飲食店重点監視（1月4日～3月29日）

冬期に多発するノロウイルスや近年発生の多いカンピロバクターによる食中毒予防を啓発するとともに、施設の衛生管理の向上を図るため、飲食店営業施設に対し、重点的に監視指導を行いました。

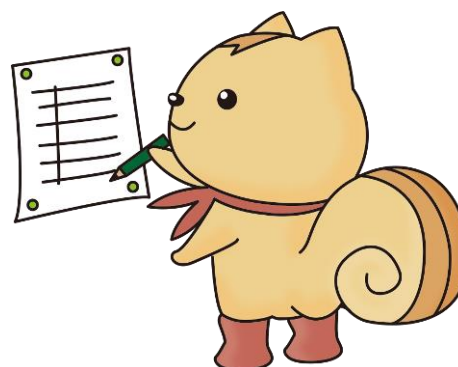
### (ア) 対象施設

飲食店営業施設

### (イ) 主な監視指導内容

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

延監視指導件数
3,043



## 2 食品検査の結果

### (1) 収去（抜取り）検査実施状況

医療衛生センター、衛生環境研究所食品化学部門及び食肉検査部門の食品衛生監視員等が1,189食品の収去（抜取り）検査を行い、衛生環境研究所において食品添加物、残留農薬、細菌等の検査を実施しました（延検査項目数：33,569項目）。

#### ア 令和5年度の特徴

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

#### イ 検査食品数及び食品衛生法、食品表示法違反事例（1件）

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

《違反状況の詳細》

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

### (2) 輸入食品の検査状況（再掲）

海外で生産された野菜や食肉、海外で製造・加工された冷凍食品、ワイン及びチーズ等の食品について収去（抜取り）検査を実施しました。

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

### (3) 社会情勢に応じた食品検査の実施（再掲）

#### ア 京の食文化を代表する和食及び和菓子の収去検査

京の食文化を支える食品の更なる安全性の確保を目的とし、和食及び和菓子を対象とした検査を実施しました。

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

検体名	検体数	検査項目	検査結果
和食	282	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒菌</li> <li>・アレルギー物質 等</li> </ul>	違反・不良食品なし
和菓子	70	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒菌</li> <li>・アレルギー物質 等</li> </ul>	違反・不良食品なし

## イ アレルギー物質に関する収去検査

特定原材料に起因する食物アレルギーは、重篤な健康被害を引き起こすことがあるため、適切な食品表示や口頭による消費者への正確な情報提供が求められています。

このため、改正前食品表示基準（※）で表示が義務付けられていた7品目（卵や乳等）のアレルギー物質検査を実施し、市内で製造・流通する食品への適切なアレルギー物質表示等を確認するとともに、アレルギー物質を含む食品による健康被害の未然防止に努めました。

検体名	検体数	検査項目	検査結果
そうざい、和菓子、乳児用食品等	210 検体	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生	陽性：0 検体

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

（「くるみ」の表示義務に対する経過措置期間は、令和7年3月31日まで）

## （4） 食品の放射能検査の継続

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

野菜、魚、加工食品等について、合計60検体の検査を実施しましたが、基準値を超過する検体はありませんでした。



検査対象	放射性セシウムの検査結果		合計（検体数）
	100Bq/kg 以下 （「検出せず」を含む）	100Bq/kg 超	
京都市中央卸売市場第一市場における農産物※ （ニンジン、コマツナ、キャベツなど）	33	0	33
京都市中央卸売市場第一市場における水産物※ （カレイ、ヒラメ、スズキなど）	12	0	12
市内小売店で販売されている加工食品等※ （乳幼児食品など）	15	0	15
合計	60	0	60

※ 厚生労働省が検査を要請している17都県を産地とするものを優先して、検査を実施しました。

### 3 食中毒発生状況

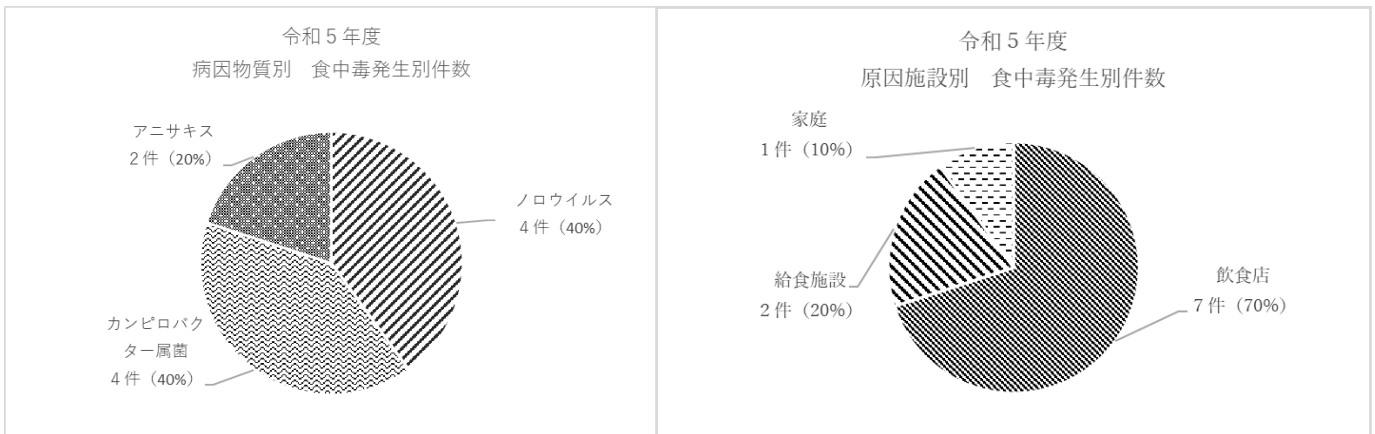
#### (1) 令和5年度の発生状況

本市に市民や医療機関等からの届出又は他の自治体からの通報があった食中毒を疑う事例は251件でした。調査の結果、そのうち24件は、本市（10件）及び他の自治体（14件）において食中毒事件と断定されました。残りの227件は、調査を行いました。食中毒との断定には至りませんでした。

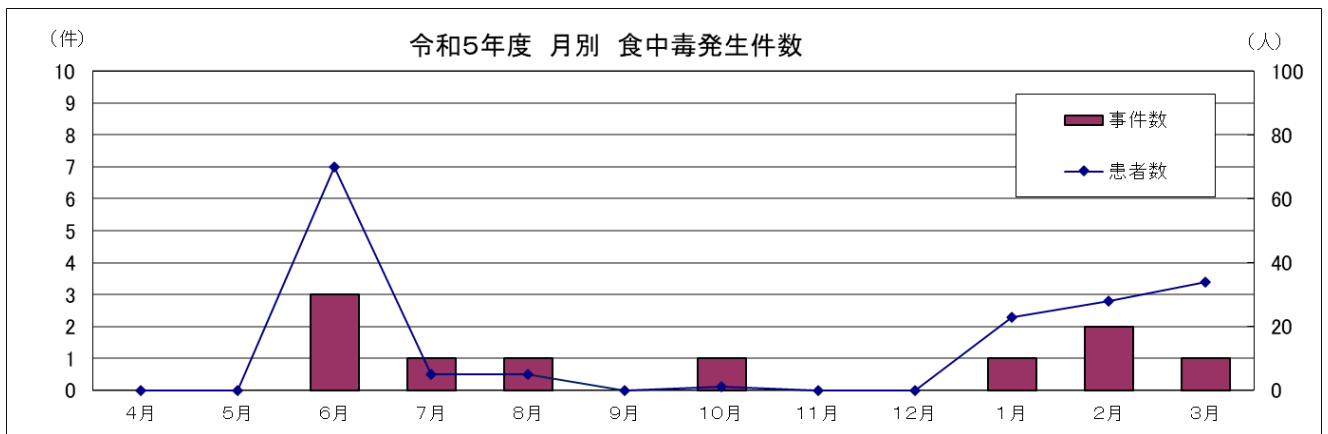
本市が断定した食中毒事件10件について病因物質別にみると、ノロウイルス食中毒は4件、カンピロバクター食中毒は4件でした。

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

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



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



#### (2) 近年の傾向

近年の発生傾向として、カンピロバクターやノロウイルスによる食中毒が多くを占めており、令和5年度においても、これら2つの病因物質による食中毒が全体の80%を占めていました。カンピロバクターによる食中毒では、飲食店で生又は加熱不十分な鶏肉の喫食が原因と疑われるケースが見られ、ノロウイルスによる食中毒では、主に冬期にノロウイルスに感染した調理人等が調理する際に食品を汚染したと考えられるケースが多く見られます。

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

#### ア ノロウイルス食中毒

令和5年度は4件（患者数85人）の発生がありました。ノロウイルスによる食中毒は過去3年間で毎年発生があり、本市で発生する食中毒の主な原因の一つとなっています。

#### イ カンピロバクター食中毒

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

#### ウ 寄生虫（アニサキス等）

令和5年度は2件（いずれもアニサキス）の発生がありました。冷凍又は加熱処理がないまま提供された生鮮魚介類の生食が原因と考えています。

○令和3年度から令和5年度までの病因物質別食中毒事件数（上位3物質）

	1位	2位	3位
令和5年度	ノロウイルス（4件、85人）	カンピロバクター（4件、79人）	寄生虫（2件、2人）
令和4年度	寄生虫（2件、7人）	植物性自然毒（1件、12人）	腸管出血性大腸O157（1件、10人）
令和3年度	ノロウイルス（1件、62人）	ウエルシュ菌（1件、46人）	カンピロバクター（1件、12人）

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

### (3) 食中毒調査に伴う検査件数

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

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

#### 【トピック1】令和5年度に発生した食中毒事例

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

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

#### 【トピック2】食中毒届出のオンライン受付の開始

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

＜令和5年度オンライン受付件数＞22件

## 4 リスクコミュニケーションの取組結果

### (1) 情報の発信

本市では、ホームページでの情報発信に加え、SNS（Facebook）やメール配信サービス「みやこ健康・安全ねっと」、市民しんぶん等を活用することで、本監視指導計画や食中毒の予防方法、食の安全安心に関する情報について、重層的に情報発信を行っています。

「みやこ健康・安全ねっと」とは、本市公式ホームページから登録いただいた方の携帯電話やパソコンに、電子メールで市内の健康危機の発生状況や注意喚起情報を発信するサービスです。

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



Facebook  
二次元コード



啓発動画  
二次元コード



### (2) 講習会

医療衛生センター等では、消費者や食品等事業者の方々に対し、食中毒予防や HACCP に関する衛生講習会を開催し、食の安全安心情報の普及・啓発に努めました。

(令和5年度実績：117回、3,275人参加)

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

### (3) 参加型リスクコミュニケーション

地域住民のニーズや食中毒発生状況を踏まえ、医療衛生センターが主体となり、体験型手洗い講習会などの参加型事業を実施しました。

《事業概要》

#### ●体験型手洗い講習会（再掲）

学園祭等で食品を取扱う学生を対象に手洗いチェッカー等を使用した正しい手洗いの体験学習会を開催しました。

参加者数：164人



#### ●食中毒に係るシンポジウム（再掲）

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

参加者数：68人



#### (4) 食品衛生月間の取組（「食の安全安心推進の日」の取組）

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

本市では、平成29年5月に「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」を改正し、毎年8月1日を「食の安全安心推進の日（食の安全・安心デー）」と定め、食中毒予防等、食の安全・安心に関する啓発を実施しています。

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

##### ア 全市一斉の街頭啓発

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



##### イ 市民しんぶんへの記事掲載

市民しんぶん（全市版）8月1日号に食中毒予防に関する記事を掲載しました。

##### ウ 電光掲示板等による啓発

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



##### エ SNSを用いた啓発

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



## 5 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進結果

食品に起因する健康危害の発生を未然に防止するためには、食品等事業者が自ら衛生管理体制を確立し、食品の安全性を確保することが重要です。食品衛生法の改正により HACCP に沿った衛生管理が制度化され、原則として全ての食品等事業者は、施設内外の清潔保持等の一般的な衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理を行うことが義務付けられました。

食中毒や異物混入など食品に係る様々な危害の発生を防止するため、HACCP に沿った衛生管理の推進を図りました。

### (1) HACCP に沿った衛生管理の推進

講習会開催時や営業許可申請時や施設立入時などの機会を活用し、食品関係団体が作成した業種別手引書をもとに計画や記録様式の作成について説明を行い、全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を導入できるよう、助言や指導を行いました。

#### ●講習会での導入支援件数（再掲）

実施回数	延べ参加人数
81	1,907

#### ●施設への立入時での指導件数（再掲）

実施施設数
6,760

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

「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」（以下、「市認証制度」という）は、食品等事業者の自主的な衛生管理を評価認証する HACCP による衛生管理の考え方を一部取り入れた本市独自の認証制度です。

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

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

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



● 行政区別 認証取得施設数

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

行政区	施設数
南 区	11
右京区	17
西京区	5
伏見区	18
京都市外	8
合 計	137

● 業種別 認証取得施設数

業 種	施設数
飲食店営業	32
菓子製造業	32
アイスクリーム製造業	2
乳類販売業	8
食肉処理業	12
食肉販売業	8
食肉製品製造業	2
魚介類販売業	7
食品の冷凍又は冷蔵業	6
清涼飲料水製造業	1

業 種	施設数
ソース類製造業	3
酒類製造業	5
豆腐製造業	2
そうざい製造業・複合型そうざい製造業	21
密封包装食品製造業	2
届出給食施設（病院給食）	1
漬物製造業	11
その他の食料・飲料販売業	19
その他の食料品製造・加工業	7
合 計	※181

※ 複数の業種で認証取得している施設があります。

(3) 食品等自主回収（リコール）報告制度

食品衛生法、食品表示法が改正され、令和3年6月1日から食品等に係る事業者が、自社製品で違反を発見し、自主的に当該品の回収に着手した場合には、その旨を行政に報告することが法律で義務付けられました。

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

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

## 6 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

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

### ●厚生労働省等の外部機関が行う研修会への参加実績

参加回数	延べ参加人数
35回	117人

### ●若手食品業務担当者への研修及び外部研修参加に係る伝達研修実施回数

実施回数	延べ参加人数
29回	283人

## 7 資料編

- (1) 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等
  - ア 改正前食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数
  - イ 改正食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数
  - ウ 改正食品衛生法に基づく営業届出施設数及び延監視指導件数
  - エ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正前食品衛生法）
  - オ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正食品衛生法）
- (2) 食中毒発生状況
  - ア 月別 食中毒発生状況
  - イ 病因物質別 食中毒発生状況
  - ウ 原因施設別 食中毒発生状況
- (3) 収去（抜取り）検査実施状況
- (4) 輸入食品の検査状況
  - ア 検査項目の内訳
  - イ 全体件数に占める輸入食品の割合
- (5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況
- (6) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度 新規認証取得施設一覧
- (7) 食品等自主回収（リコール）報告制度 報告件数
- (8) 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上
  - ア 食品衛生業務担当者による研究会の実施
  - イ 食品衛生業務担当者研修
  - ウ 厚生労働省等が行った主な研修会及び意見交換会



(1) 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等

ア 改正前食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数

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

イ 改正食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数

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

※改正前食品衛生法の期限満了に基づく営業許可の継続手続きを含む。

なお、令和3年度に食品衛生法の改正が施行されたため、改正食品衛生法に基づく営業許可の継続件数の計上はありません。

※ 改正前食品衛生法に基づく飲食店営業の内訳（再掲）

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

※ 改正食品衛生法に基づく飲食店営業の内訳（再掲）

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

ウ 改正食品衛生法に基づく営業届出施設数及び延監視指導件数  
 (改正食品衛生法第57条に基づく営業届出)

	新規届出件数	施設数	延監視指導 件数
		(6年3月末)	
魚介類販売業（包装魚介類）	6	494	12
食肉販売業（包装食肉）	13	612	11
乳類販売業	19	1,396	21
氷雪販売業	0	28	0
コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	193	1,263	8
弁当販売業	14	39	0
野菜果物販売業	20	177	840
米穀類販売業	5	69	3
通信販売・訪問販売による販売業	5	17	0
コンビニエンスストア	54	578	25
百貨店、総合スーパー	33	285	109
自動販売機（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。）	70	646	2
その他の食料・飲料販売業	226	1,694	159
添加物製造・加工業 （規格が定められた添加物を除く）	0	5	0
いわゆる健康食品の製造・加工業	0	8	0
コーヒーの製造・加工業（飲料の製造を除く。）	61	151	0
農産保存食料品製造・加工業	1	13	1
調味料製造・加工業	4	21	0
糖類製造・加工業	0	0	0
精穀・製粉業	0	7	0
製茶業	9	22	1
海藻製造・加工業	2	6	2
卵選別包装業	0	3	0
その他の食料品製造・加工業	21	104	3
行商	16	41	3
集団給食施設	23	512	25
器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る）	0	22	0
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	1	2	0
その他	9	73	251
計	805	8,288	1,476

工 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正前食品衛生法）

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

オ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正食品衛生法）

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



(2) 食中毒発生状況

ア 月別 食中毒発生状況

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

イ 病因物質別 食中毒発生状況

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

### ウ 原因施設別 食中毒発生状況

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

### (3) 収去（抜取り）検査実施状況

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

(4) 輸入食品の検査状況

ア 検査項目の内訳

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

イ 全体件数に占める輸入食品の割合（再掲）

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

(5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況

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

(6) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度 新規認証取得施設一覧（9施設）

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

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

(7) 食品等自主回収(リコール)報告制度 報告件数(32件)

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

## (8) 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

### ア 食品衛生業務担当者による研究会の実施

	令和3年度	令和4年度	令和5年度
発表会開催日	令和4年3月14日 ～3月25日	令和5年3月20日	令和6年2月8日
発表課題	7題	7題 ※	7題
出席者	書面開催	16名	17名
研究実施期間	令和3年度通年	令和4年度通年	令和5年度通年
構成会員	食品衛生監視員、検査員	食品衛生監視員、検査員	食品衛生監視員、検査員

※ 優秀演題について以下のとおり発表

- ① 第64回近畿食品衛生監視員研修会(令和5年8月24～25日)  
【子育て支援施設における有毒植物による食中毒事件を受けて実施したリスクコミュニケーション事業について】  
【カンピロバクター菌株におけるギランバレー症候群関連遺伝子の保有状況調査及び新規型別法の検討】
- ② 令和5年度全国食品衛生監視員研修会(令和5年10月19～20日)  
【子育て支援施設における有毒植物による食中毒事件を受けて実施したリスクコミュニケーション事業について】

### イ 食品衛生業務担当者研修

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

### ウ 厚生労働省等が行った主な研修会及び意見交換会

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

食品表示関係法制度研修会（オンライン参加）	近畿地域食品表示連絡会議事務局	令和5年12月7日	1人
輸入食品監視指導連絡会	大阪検疫所	令和6年1月19日	1人
HACCPシステムに係る講習会	和歌山県	令和6年2月5～7日	3人
登録検査機関及び食品衛生検査施設向け講習会	近畿厚生局	令和6年2月14日	4人
対米食肉輸出認定施設指名検査員研修会	近畿厚生局	令和6年2月16日	12人
自治体職員向け HACCP 研修会（eラーニング研修）	公益社団法人日本食品衛生協会	—	2人
食品安全行政講習会（動画視聴）	厚生労働省	—	1人
地方公共団体等食品安全担当職員研修会（録画視聴）	消費者庁	—	1人