

(報道発表資料)



令和 6 年 6 月 2 8 日

京都市保健福祉局

〔担当 医療衛生推進室医療衛生企画課〕

電話 075-222-3429

令和 5 年度京都市食品衛生監視指導結果の公表

京都市では、食品衛生法に基づき、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、市民啓発等を実施しています。

この度、令和 5 年度の監視指導結果を公表します。

1 結果の概要

(1) 監視指導実施状況

ア 監視指導結果

年間を通じ、許可を要する食品関係営業施設（32,133 施設）に延べ 26,049 回の監視指導を実施しました。

イ 重点監視指導結果（再掲）

食中毒の発生状況等を勘案し、対象施設や期間を定め、重点的に監視指導を実施しました。

主な実施状況

- ・食中毒が起こりやすい夏期に、延べ 4,335 件の監視指導を実施
- ・ノロウイルス等の食中毒が発生しやすい冬期に、飲食店に対し、延べ 3,043 件の監視指導を実施

ウ 食品の収去（抜取り）検査実施結果

市内に流通する 1,189 食品の収去（抜取り）検査を実施し、食品添加物、残留農薬等の延べ 33,569 項目を検査しました。このうち、表示にない食品添加物が検出される違反が 1 件ありましたが、検出量は使用基準値未満であり、健康被害につながるおそれがないことを確認しました。

(2) 食中毒発生状況

本市に通報のあった食中毒を疑う事例 251 件のうち 24 件（市内 10 件、他自治体 14 件）が食中毒事件と断定されました。

本市内の原因施設は、施設の消毒等の衛生管理の徹底を指導しました。

(3) リスクコミュニケーション（※）実施状況

食の安全安心情報の発信や食品衛生に関する講習会などを実施し、食品衛生に関する知識の普及啓発を推進しました。

主な実施状況

- ・ SNS (Facebook) やみやこ健康・安全ねっと (健康危機管理情報電子メール配信サービス) による食の安全安心情報の発信 (61 件)
- ・ 食品衛生講習会の開催 (117 回、延べ 3,275 人参加)
- ・ 体験型手洗い講習会 (延べ 164 人参加)
- ・ 食中毒に係るシンポジウム (68 人参加)

(※) リスクコミュニケーションとは

行政が食品の安全確保に関する情報を公開するとともに、消費者、食品等事業者、行政の関係者間で、食に関する情報や意見をお互いに交換し、食品の安全性への理解を深めること。

(4) 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品衛生法の改正により、令和 3 年 6 月から、原則として全ての食品等事業者は、H A C C P (ハサップ) (※) に沿った衛生管理を行うことが義務付けられました。

全ての食品等事業者が H A C C P に沿った衛生管理を導入できるよう、施設の立入時や講習会開催時に助言や指導を行いました。

実施件数：講習会 81 回 (延べ 1,907 人参加)

施設への立入調査時等における指導件数 6,760 施設

(※) H A C C P とは

原材料の受入から最終製品の出荷までの工程ごとに、微生物による汚染や異物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。

2 結果の公表

保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課のホームページで公表しています。
医療衛生企画課ホームページ

<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000329126.html>

3 問合せ先

京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課 (食品安全担当)

電話：075-222-3429 FAX:075-213-2997



“おあがりス”

(京都市食の安全安心啓発キャラクター)