

<報道発表資料>

令和 7 年 6 月 3 0 日

京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課

令和 6 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 6 年度の監視指導結果を公表します。

【結果の概要】

●監視指導実施状況

(1) 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（32,839 施設）に延べ 26,379 回の監視指導を実施しました。

(2) 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

- ・法改正に伴い、新たに許可業種となった漬物製造業者に対し、延べ 331 件の監視指導を実施（4 月～5 月）
- ・食中毒が起こりやすい夏期に、延べ 4,306 件の監視指導を実施（7 月～8 月）
- ・ノロウイルス等の食中毒が発生しやすい冬期に、延べ 3,769 件の監視指導を実施（1 月～3 月）

(3) 食品の収去（抜取り）検査実施結果

市内に流通する 1,226 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 33,481 項目を検査しました。

このうち、食品衛生法及び食品表示法違反事例は 6 件ありましたが、健康被害はなく、速やかな回収及び再発防止策を講じました。

●食中毒発生状況

本市に通報のあった食中毒を疑う事例 446 件のうち 34 件（市内 16 件、他自治体 18 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。

●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等を実施し、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）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（124回、延べ3,305人参加）
- ・体験型手洗い講習会（5回、延べ124人参加）
- ・「食の安全安心推進の日」における全市一斉街頭啓発（17か所）

（※）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

●食品等事業者自ら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、HACCP（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HACCP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76回（延べ1,568人参加）
- ・施設への立入調査時等における指導件数6,385施設

（※）HACCP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

【結果の公表】

以下の本市ホームページに掲載します。

<https://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/page/0000342587.html>

<お問合せ先>

京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課

電話：075-222-3429