

令和7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	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進結果	13
5	リスクコミュニケーションの取組結果	16
6	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	19
7	資料編	19

■ 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7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



しょっかん

京都市食品衛生監視員

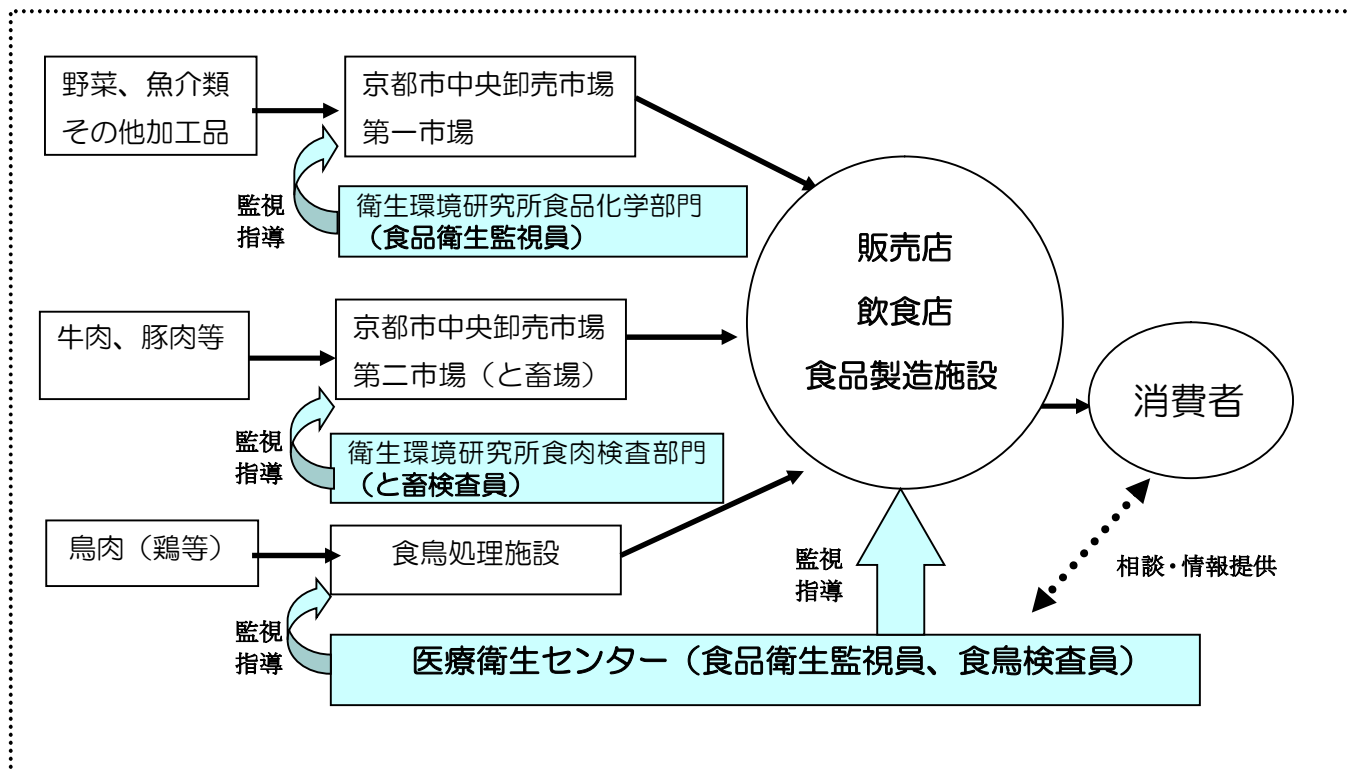
※ 本市では、平成24年度に、市民の皆様へ、食の安全安心に関する取組に関心を持っていただきやすいよう、食の安全安心情報の発信媒体となる「食の安全安心啓発キャラクター」を作成するとともに、広く市民の皆様から親しんでいただけるよう、愛称を募集しました。

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	169人	飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導
と畜検査員	16人	と畜場で解体される牛や豚の検査
食鳥検査員	24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5年度	令和6年度	令和7年度
営業許可施設数（施設）	32,133	32,839	33,442
延監視指導件数（件）	26,049	26,379	24,587
許可を要しない営業施設数（施設）	8,404	8,683	9,156
延監視指導件数（件）	1,488	1,476	1,198

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5年度	令和6年度	令和7年度
営業許可施設数（施設）	141	136	137
延監視指導件数（件）	15,611	15,497	13,093

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）等へ輸出する牛肉を、と畜・加工するための認定を受けた施設であることから、輸出ロットごとに輸出証明書の発行を行い、また輸出先国が求める検査の実施及び国（近畿厚生局）による査察にも対応しました。

● と畜検査数

		令和5年度	令和6年度	令和7年度
検査頭数	牛	13,535	14,229	14,050
	豚	19,902	20,019	19,797
	合計	33,437	34,248	33,847
全部廃棄 ※1	牛	32	41	53
	豚	6	8	5
	合計	38	49	58
一部廃棄 ※2	牛	11,598	12,826	12,721
	豚	16,809	16,957	16,611
	合計	28,407	29,783	29,332

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

※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、生体検査において行動異常及び全身症状を呈するものについてはBSE検査を実施しています。令和7年度は生体検査でBSEを疑う事例はありませんでした。

令和5年度	令和6年度	令和7年度
7	2	0

● 監視対象施設数及び監視指導件数

	令和5年度	令和6年度	令和7年度
対象施設数 (施設)	5	5	5
延監視指導件数 (件)	1,294	1,275	1,304

● 輸出食肉施設認定取得状況

輸出先国 (8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、ベトナム
------------	--

● 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5年度	令和6年度	令和7年度
輸出対象と畜検査頭数	1,556	1,477	1,512
食肉衛生証明書発行件数	345	730	543

Ⅱ 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5年度	令和6年度	令和7年度
施設数 (施設)	82	82	81
延監視指導件数 (件)	58	39	24

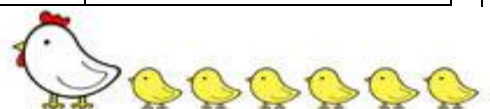
【高病原性鳥インフルエンザが国内養鶏場で発生した場合】

高病原性鳥インフルエンザが国内の養鶏場等で発生した際には、家畜伝染病予防法に基づき、京都府（家畜保健衛生所）が防疫措置の主体として、患畜等の殺処分、農場の消毒、区域単位での移動制限等の措置を講じます。生きた家きんを取り扱う京都市内の食鳥処理場において発生が疑われる事態等が生じた場合、本市は、府等の関係機関と連携し、防疫対応を支援・実施します。

令和7年12月24日、京都府内の養鶏場において21年ぶりに高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことを受け、本市（医療衛生センター）では京都市内の食鳥処理場に対して、防疫指針等に基づき必要な注意喚起を重層的に実施しました。

国内での発生状況に応じて京都市内の食鳥処理場（生きた家きんを取り扱う8施設）へ迅速な注意喚起および指導を実施しました。

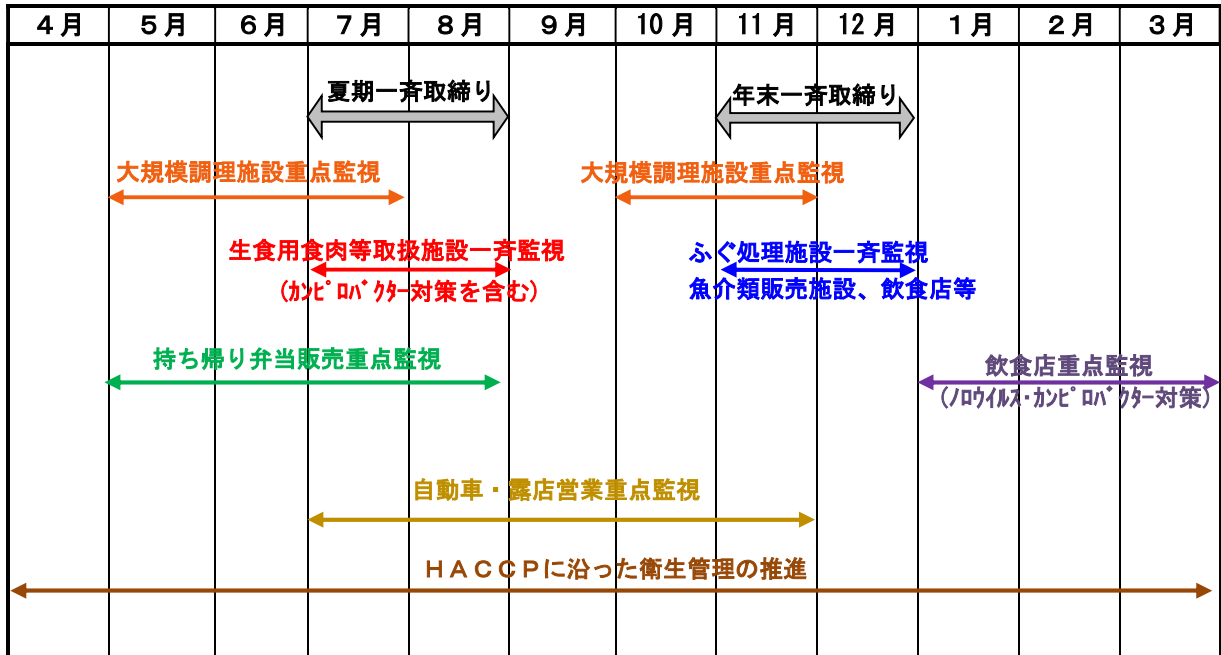
実施回	実施期間	実施理由	主な指導内容
1回目	10月23日～ 同月29日	10月22日、国内今季初の北海道の養鶏場での発生によるもの	異常家きんの入荷有無確認、疑わしい場合の早期通報の徹底
2回目	12月24日～ 同月25日	12月24日、京都府域(亀岡市)の養鶏場での発生によるもの	再度の入荷状況確認、早期通報の徹底、衛生管理の再点検



(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。



ア 大規模調理施設重点監視（5月1日～7月31日及び10月1日～11月28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

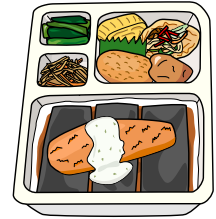
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく施設の衛生管理や食品の取扱い等
- ・食中毒予防啓発
- ・従事者の健康管理状況や検食の実施状況等



延監視指導件数
85

イ 持ち帰り弁当販売重点監視（5月1日～8月29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)

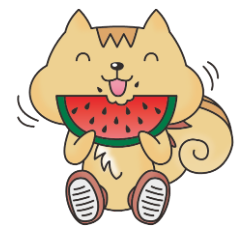
＜路上弁当調製所＞

- ・調製時の衛生管理の徹底
- ・適正な表示

	延監視指導件数	
路上及び店頭弁当販売者	35	
	施設数	延監視指導件数
路上弁当調製所	8	8

ウ 自動車・露店営業重点監視（7月1日～11月28日）

ここ数年、市内ではキッチンカーや露店の出店を伴う様々な祭りやイベントが開催されており、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発生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、食中毒防止並びに異物混入防止のため、祇園祭や市内で開催されるイベント、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、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
自動車営業	102
露店営業	796
うち祇園祭での露店営業	(518)

エ 生食用食肉等取扱施設一斉監視（7月1日～8月29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

延監視指導件数
143 (うち、生食用食肉取扱施設 100)

オ 夏期一斉取締り（7月3日～8月29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	4,628	100	8
許可を要しない営業施設	205	5	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

カ ふぐ処理施設一斉監視（11月4日～12月26日）

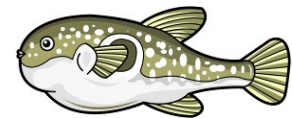
ふぐによる食中毒を防止するため、ふぐが流通する冬期に、ふぐ処理施設等を対象に、ふぐの適正な取扱い等について監視指導を実施しました。

(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
161

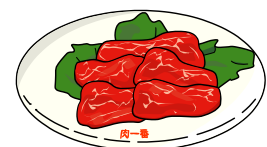
キ 年末一斉取締り（11月4日～12月26日）

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、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	3,936	71	8
許可を要しない営業施設	221	5	3

※指導事項：適切な表示の実施や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。

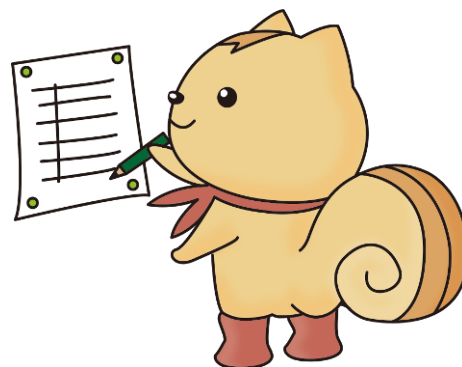
(ア) 対象施設

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
4,052



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1,219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：33,119項目）。

ア 令和7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

	令和5年度	令和6年度	令和7年度
検査食品数	1,189	1,226	1,219
違反件数	1	6	4

《違反状況の詳細》

違反食品	違反内容	本市の対応
野菜	残留農薬の基準値超過	販売者を管轄する自治体に調査依頼
漬物	表示にない添加物の検出	製造者に対し、添加物の使用状況を確認再発防止を指導
菓子	表示にある添加物の不検出	製造者に対し、添加物の使用状況を確認再発防止を指導
魚介類	水銀の暫定的規制値超過	採取海域を管轄する自治体に情報提供

(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	203	16.7%
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
和食	213	・食中毒菌 ・アレルギー物質 等
和菓子	70	・食中毒菌 ・アレルギー物質 等

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、食品表示基準で表示が義務付けられている8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
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、くるみ

(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48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※ （キャベツ、キュウリ、リンゴなど）	27	0	27
京都市中央卸売市場第一市場における 水産物※ （ヒラメ、タラ）	2	0	2
市内小売店で販売されている 加工食品等※ （水産物、乳幼児食品など）	19	0	19
合計	48	0	48

※ 厚生労働省が検査対象としている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

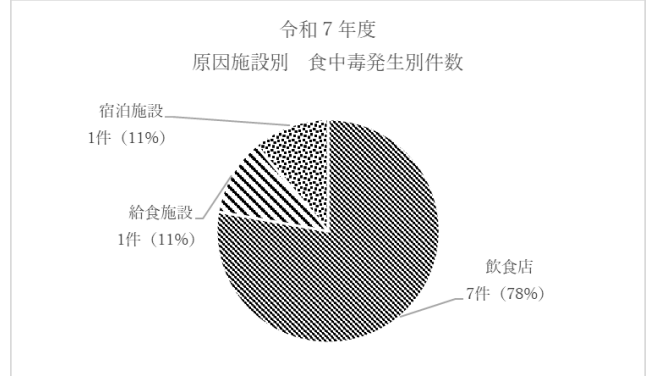
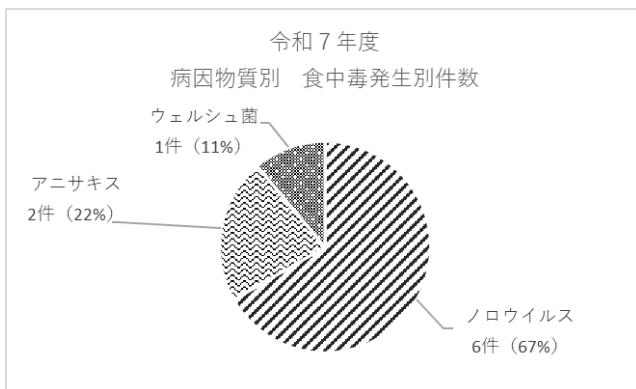
(1) 令和7年度の発生状況

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416件でした。調査の結果、そのうち21件は、本市（9件）及び他の自治体（12件）において食中毒事件と断定されました。その他の事例についても、調査を行いましたが、食中毒との断定には至りませんでした。

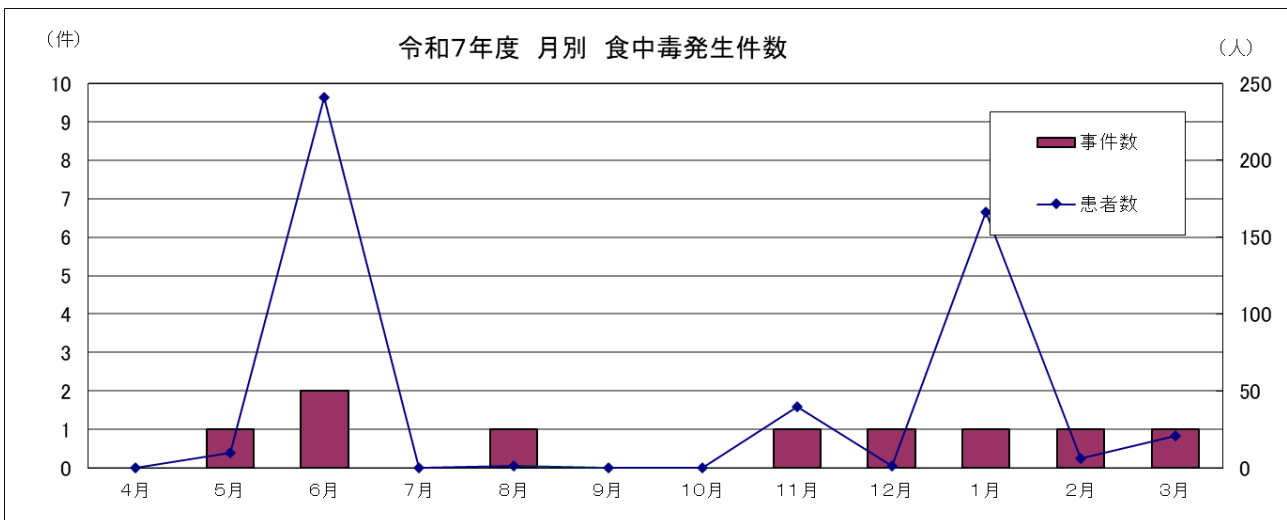
本市が断定した食中毒事件9件について病因物質別にみると、ノロウイルス食中毒は6件、寄生虫（アニサキス）食中毒は2件、ウェルシュ菌食中毒は1件でした。

ノロウイルス食中毒では、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、アニサキス食中毒は、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でした。また、ウェルシュ菌食中毒では、調理工程における食品の不適切な温度管理が主な原因と考えられました。

これらの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、食中毒との断定に至らなかった事例についても、必要に応じ、衛生管理の指導をしました。



なお、食中毒の発生件数を月別にみると、季節関係なく、1年を通じて食中毒が発生していることがわかります。



(2) 近年の傾向

近年の傾向として、全国的にノロウイルス、カンピロバクター及び寄生虫（主にアニサキス）による食中毒が多発しており、本市においても同様の状況にあります。過去数年間の食中毒発生件数のうち、これら3つの原因によるものが約9割を占めています。

ア ノロウイルス食中毒

本市における過去3年間の発生状況を鑑みても、ノロウイルスは食中毒の主たる原因の一つです。主な要因として、感染した調理従事者が適切な手洗いを行わないまま調理工程に従事し、食品を二次汚染させる事例が多く見受けられます。また、患者数においても発生原因の第1位を占めています。

イ 寄生虫（アニサキス等）による食中毒

発生の多くがアニサキスによるものであり、冷凍又は加熱処理が不十分な生鮮魚介類の生食が主な要因です。なお、近年発生件数が増加している背景には、内視鏡による診断手法が普及し、これまで以上に発見・報告されるようになったことが挙げられます。

ウ カンピロバクター食中毒

近年、ノロウイルスに次いで発生件数が多い食中毒です（令和5年度：4件、令和6年度：5件）。主な要因は飲食店における鶏肉の生食や加熱不足です。鶏肉の生食は嗜好による提供が多く、1件あたりの患者数は少ない傾向にありますが、全国的に見ても例年高い発生割合を占めており重要な監視対象食中毒です。本市では、令和7年度に食中毒の発生はありませんでした。飲食店に対し、鶏肉の生食提供を避け、中心部まで十分に加熱調理を行うよう、引き続き、継続的かつ徹底した指導を実施します。

○令和5年度から令和7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7年度	ノロウイルス(6件, 375人)	寄生虫(2件, 2人)	ウェルシュ菌(1件, 109人)
令和6年度	ノロウイルス(6件, 167人)	カンピロバクター(5件, 25人)	寄生虫(3件, 3人)
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)

※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5年度		令和6年度		令和7年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	43	0	30	1	8	0
糞便・吐物その他排泄物	163	0	304	0	339	0
器具、手指等ふきとり液	159	0	262	0	203	0
その他	0	0	0	0	0	0
合計	365	0	596	1	550	0

食中毒届出のオンライン受付

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7年度オンライン受付件数＞ 88件

4 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、令和3年6月1日から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、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衛生管理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
58	1,241

●施設への立入時での指導件数（再掲）

実施施設数
10,414

(2) 京都市HACCP食の安全宣言届出制度の活用等

食品等事業者による自主的な衛生管理の更なる推進に向け、「京都市HACCP食の安全宣言届出制度」（以下、「安全宣言届出制度」という）を新たに創設し、令和6年4月から運用を開始しました。

安全宣言届出施設数 (令和8年3月31日現在)
115



●行政区別 安全宣言届出施設数

行政区	施設数
北 区	2
上 京 区	2
左 京 区	3
中 京 区	21
東 山 区	5
山 科 区	2
下 京 区	56 (うち第一市場34)
南 区	6
右 京 区	7
西 京 区	1
伏 見 区	9
市 外	1
合 計	115

●業種別 安全宣言届出施設数

行政区	施設数
飲食店営業	46
菓子製造業	19
魚介類販売業	17
そうざい製造業	12
水産製品製造業	11
食肉処理業	9
食肉販売業	6
食品の小分け業	2
漬物製造業	1
豆腐製造業	1
密封包装食品製造業	1
麺類製造業	1
冷凍食品製造業	1
野菜果物販売業	5
その他の食料・飲料販売業	3
その他の食料品製造・加工業	2
集団給食施設	1
合 計	138※

※ 複数の業種で届出を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、自社製品の違反を発見し、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7年度に本市が受理した報告件数は32件で、回収理由はアレルギー表示の欠落や期限表示誤記が多く、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。)



自主回収情報
二次元コード



(4) いわゆる「健康食品」による健康被害発生時の対応

小林製菓の紅麹サプリメント事案を受け、食品衛生法施行規則等が改正され、機能性表示食品等の健康被害情報への対応が強化されました。令和6年9月1日の施行により、当該食品を扱う事業者は、健康被害情報の収集および保健所への報告が義務付けられています。

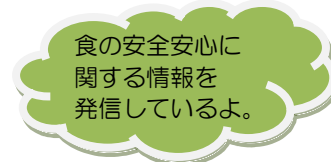
この新たな枠組みの下では、事業者が保健所へ提供した情報は速やかに厚生労働省へ報告される体制となっています。本制度施行後から現時点において、京都市では厚生労働省への報告を要するような機能性表示食品等に係る重大な健康被害事案は発生していません。

5 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。

令和7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、62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。

また、多くの大学や学生などが集まる「大学のまち・学生のまち京都」の特色を踏まえ、大学や専門学校等において、学園祭等で模擬店の出店をするにあたって食中毒予防対策の講習会を実施しました。

さらに、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。

	実施回数	延べ参加人数
講習会	110	3,161
（うち、学生向けの講習会）	22	922

(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。

実施回数：5回

参加者数：139人



● 食中毒等に係るリスクコミュニケーション事業（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を対象に食中毒予防方法や食の安全安心に関する本市の取組に関するリスクコミュニケーション事業を開催しました。

実施回数：1回

参加者数：34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箇月間を「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7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日に出町柵形商店街（上京区）において、（一社）京都市食品衛生協会会員の事業者の皆様とともに京都市長、京都市会議長及び副議長が食中毒予防の標語入り絆創膏を配布しながら、街頭啓発を行いました。また、上京区以外にも市内14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。

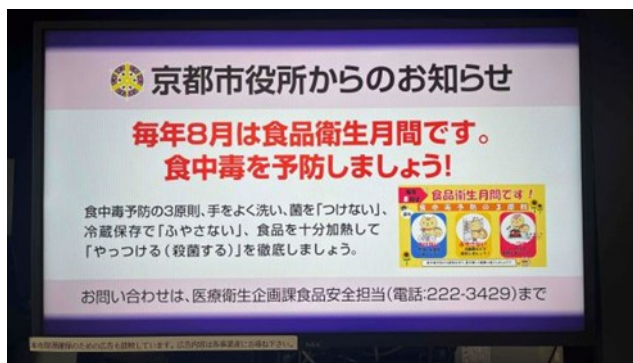


イ 市民しんぶんへの記事掲載

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

京都市役所内に設置された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、LINE）や学生向けスマートフォンアプリ（kyo-dent）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。



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
21回	64人

- 若手食品業務担当者への研修及び外部研修参加者による伝達研修実施回数

実施回数	延べ参加人数
23回	271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) 食品等自主回収（リコール）報告制度 回収理由別件数
- (7) 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
 - エ 国や他自治体との連携強化・情報交換等



(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
		(令和8年3月末)	
飲食店営業（※別添に内訳）		4,931	1,781
菓子製造業		454	228
乳製品製造業		3	2
魚介類販売業		91	64
魚肉ねり製品製造業		1	1
食品の冷凍又は冷蔵業		14	9
缶詰又はびん詰食品製造業		8	3
喫茶店	喫茶店	42	9
	自動車による喫茶店	6	1
	臨時喫茶店	7	0
	自動販売機	195	84
	小計	250	94
あん類製造業		1	1
アイスクリーム類製造業		23	13
食肉処理業		27	14
食肉販売業		112	51
食肉製品製造業		2	0
みそ製造業		3	0
しょうゆ製造業		5	1
ソース類製造業		11	1
酒類製造業		13	3
豆腐製造業		21	7
納豆製造業		5	0
めん類製造業		16	1
そうざい製造業		147	98
添加物製造業		5	0
清涼飲料水製造業		6	1
合計		6,149	2,373

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
		(令和8年3月末)	
飲食店営業(※別添に内訳)	5,832	21,967	6,925
調理の機能を有する 自動販売機	35	168	49
食肉販売業	92	419	132
魚介類販売業	73	489	8,412
魚介類せり売り業	0	4	228
食肉処理業	19	129	1,098
菓子製造業	429	2,228	495
アイスクリーム類製造業	13	66	14
乳製品製造業	3	10	2
清涼飲料水製造業	7	39	12
食肉製品製造業	9	38	12
水産製品製造業	6	66	4,179
氷雪製造業	0	5	0
液卵製造業	0	2	0
食用油脂製造業	1	8	1
みそ又はしょうゆ製造業	5	23	9
酒類製造業	10	45	12
豆腐製造業	6	48	9
納豆製造業	0	5	2
麺類製造業	8	66	9
そうざい製造業	233	1,026	269
複合型そうざい製造業	1	7	3
冷凍食品製造業	1	31	1
複合型冷凍食品製造業	0	2	0
漬物製造業	7	198	23
密封包装食品製造業	14	149	21
食品の小分け業	6	45	295
添加物製造業	3	10	2
合計	6,813	27,293	22,214

※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 (令和8年3月末)	延監視指導件数
一般飲食	総合食堂	7	4
	和食	1,349	375
	すし	173	54
	めん類	345	93
	洋食	750	190
	喫茶	313	92
	中華	211	64
	料理店	42	9
	社交飲食	2	4
	小計	3,192	885
	軽飲食	社交軽食	412
喫茶軽食		343	166
軽食		309	192
小計		1,064	585
調理施設	弁当調製所	134	80
	仕出屋	27	10
	給食	135	83
	そう菜調理	102	95
	小計	398	268
露店飲食		59	13
臨時飲食			
宿泊施設	ホテル	63	18
	旅館	138	11
	団体旅館	17	1
	小計	218	30
計		4,931	1,781

※ 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
			(令和8年3月末)	
一般飲食	総合食堂	3	25	4
	和食	923	3,798	1,076
	すし	120	393	135
	めん類	205	699	225
	洋食	532	2,368	655
	喫茶	327	1,227	333
	中華	148	602	165
	料理店	15	37	12
	社交飲食	5	10	5
	小計	2,278	9,159	2,610
軽飲食	社交軽食	742	3,242	797
	喫茶軽食	721	2,721	716
	軽食	772	2,378	817
	小計	2,235	8,341	2,330
調理施設	弁当調製所	127	504	167
	仕出屋	6	75	6
	給食	169	759	213
	そう菜調理	145	658	193
	小計	447	1,996	579
露店飲食		342	1,957	864
臨時飲食		462	113	453
宿泊施設	ホテル	41	244	60
	旅館	23	137	24
	団体旅館	4	20	5
	小計	68	401	89
計		5,832	21,967	6,925

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
		(令和8年3月末)	
魚介類販売業（包装魚介類）	6	438	5
食肉販売業（包装食肉）	10	556	3
乳類販売業	25	1,347	8
氷雪販売業	1	30	0
コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	70	1,314	1
弁当販売業	8	54	6
野菜果物販売業	30	231	696
米穀類販売業	17	89	0
通信販売・訪問販売による販売業	11	36	0
コンビニエンスストア	29	616	6
百貨店、総合スーパー	23	326	85
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。）	63	725	0
その他の食料・飲料販売業	318	2,119	108
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	1	10	0
コーヒーの製造・加工業（飲料の製造を除く。）	45	226	0
農産保存食料品製造・加工業	6	23	0
調味料製造・加工業	8	37	0
糖類製造・加工業	0	1	0
精穀・製粉業	0	7	1
製茶業	6	38	1
海藻製造・加工業	1	8	0
卵選別包装業	0	4	0
その他の食料品製造・加工業	18	135	3
行商	13	66	4
集団給食施設	21	544	28
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）	7	30	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	7	9	0
その他	9	62	241
計	753	9,086	1,196

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）

	令和5年度		令和6年度		令和7年度	
	施設数 (令和6年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (令和7年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (令和8年3月末)	監視指導 延件数
飲食店営業	10	35	8	21	6	13
菓子製造業	1	0	1	0	1	0
魚介類販売業	6	20	4	24	3	14
食品の冷凍又は冷蔵業	1	0	1	0	1	2
喫茶店	4	24	2	11	2	2
そうざい製造業	4	20	4	17	3	12
計	26	110	20	73	16	43

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）

		令和6年度		令和7年度	
		施設数 (令和7年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (令和8年3月末)	監視指導 延件数
営業許可	飲食店営業	11	31	12	29
	調理の機能を有する 自動販売機	5	21	5	10
	食肉販売業	3	11	3	8
	魚介類販売業	56	9,860	57	8,306
	魚介類せり売り業	4	337	4	228
	食肉処理業	2	4	2	2
	水産製品製造業	28	4,860	29	4,167
	氷雪製造業	1	1	1	0
	そうざい製造業	2	8	3	10
	食品の小分け業	4	291	5	290
	小計	116	15,424	121	13,050
営業届出	魚介類販売業 (包装魚介類)	1	4	1	5
	食肉販売業 (包装食肉)	1	5	1	2
	乳類販売業	4	10	4	6
	野菜果物販売業	70	840	69	694
	米穀類販売業	1	2	1	0
	その他食料・飲料販売業	34	145	34	70
	その他の食料品製造 ・加工業	1	0	1	1
	その他	4	0	4	1
	小計	116	1,006	115	779
計		232	16,430	236	13,829

(2) 食中毒発生状況

ア 月別 食中毒発生状況

発生月	令和5年度		令和6年度		令和7年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	0	0	3	23	0	0
5月	0	0	0	0	1	10
6月	3	70	1	1	2	241
7月	1	5	1	8	0	0
8月	1	5	0	0	1	1
9月	0	0	2	4	0	0
10月	1	1	2	35	0	0
11月	0	0	2	15	1	40
12月	0	0	1	70	1	1
1月	1	23	2	36	1	166
2月	2	28	0	0	1	6
3月	1	34	2	40	1	21
合計	10	166	16	232	9	486

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		令和5年度	令和6年度	令和7年度
年度総事件数	(件)	10	16	9
年度総患者数	(人)	166	232	486
細菌				
サルモネラ	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
黄色ブドウ球菌	(件)	0	1	0
	(人)	0	29	0
病原大腸菌	(件)	0	1	0
	(人)	0	8	0
	原因	O157VT1VT2		
ウエルシュ	(件)	0	0	1
	(人)	0	0	109
カンピロバクター	(件)	4	5	0
	(人)	79	25	0
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
ウイルス				
ノロウイルス	(件)	4	6	6
	(人)	85	167	375
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
寄生虫	(件)	2	2	2
	(人)	7	2	2
	原因	アニサキス(1) クドア(1)	アニサキス(2)	アニサキス(2)
その他	(件)	1	0	0
	(人)	12	0	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

		令和5年度	令和6年度	令和7年度
飲食店	発生件数	7	12	7
	患者数	80	90	356
製造所	発生件数	0	1	0
	患者数	0	29	0
宿泊施設	発生件数	0	0	1
	患者数	0	0	109
給食施設	発生件数	2	1	1
	患者数	85	70	21
販売店	発生件数	0	0	0
	患者数	0	0	0
その他	発生件数	1	2	0
	患者数	1	43	0
不明	発生件数	0	0	0
	患者数	0	0	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		
		令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度
魚介類		101	101	102	2,206	1,910	1,707
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	6	13	13	12	1,292	1,081
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	7	5	4	539	10	8
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	27	22	23	1,279	888	1,101
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	2	0	0	2
魚介類加工品（缶詰・びん詰を除く）		67	68	67	274	272	277
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）		246	243	242	5,104	5,091	5,281
乳製品		17	16	16	251	226	262
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	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓		4	4	4	8	8	8
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）		19	30	28	1,393	1,422	1,139
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）		233	260	247	21,095	20,847	20,722
菓子類		149	166	179	680	801	819
清涼飲料水		12	24	21	16	28	25
酒精飲料		20	20	20	80	80	80
缶詰・びん詰食品		24	30	32	42	49	52
その他の食品		251	218	213	566	533	531
器具及び容器包装		6	6	6	24	24	24
合計		1,189	1,226	1,219	33,569	33,481	33,119

(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	413
残留農薬	冷凍食品、青果物	8,070
抗生物質・合成抗菌剤	エビ、肉類	597
アレルギー物質	加工食品	30
麻痺性貝毒、下痢性貝毒	貝類	2
ふぐ毒	フグ加工品	1
成分規格	非加熱食肉製品、冷凍食品、チーズ	43
その他	容器包装	4
合計		9,160

イ 全体件数に占める輸入食品の割合（再掲）

	令和5年度		令和6年度		令和7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）	181 1,189	15.2%	204 1,226	16.6%	203 1,219	16.7%
輸入食品の検査項目数 （全検査項目数）	8,855 33,569		9,385 33,481		28.0%	
輸入食品の違反件数 （全体の違反件数）	0 1	0%	0 6	0%	0 4	0%

(5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況

		令和5年度	令和6年度	令和7年度
業者向け講習会	開催回数	97	104	87
	受講者人数	2,445	2,574	2,315
消費者向け講習会	開催回数	20	20	23
	受講者人数	830	731	846
合計	開催回数	117	124	110
	受講者人数	3,275	3,305	3,161

(6) 食品等自主回収（リコール）報告制度 回収理由別件数

回収理由	件数
アレルギー表示欠落	12件
期限表示誤記	11件
異物混入	2件
残留農薬基準値超過	1件
その他（カビ発生、異臭発生等）	6件
合計	32件

(7) 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5年度	令和6年度	令和7年度
発表会開催日	令和6年2月8日	令和7年2月25日	令和8年2月19日
発表課題	7題	7題※	7題
出席者	17名	17名	19名
研究実施期間	令和5年度通年	令和6年度通年	令和7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66回近畿食品衛生監視員研修会(令和7年8月28～29日)

【学園祭における模擬店の実態把握及び衛生意識の調査について】

【カンパチに寄生する *Unicapsula seriolae* の定性法、定量法及び顕微鏡検査法の検討】

② 令和7年度全国食品衛生監視員研修会(令和7年10月23～24日)

【カンパチに寄生する *Unicapsula seriolae* の定性法、定量法及び顕微鏡検査法の検討】

※①において優秀演題として選出

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	2回	23人
衛生環境研究所新任担当者研修	1回	8人
食中毒対応業務研修会	1回	8人
「HACCPに基づく衛生管理」に係る基礎研修	1回	9人
食肉検査業務研修	18回	223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	出席者
都道府県等食品表示担当者研修(オンライン)	消費者庁	令和7年7月10日	1人
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7年8月28～29日	17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7年10月23～24日	1人
食品表示関係法制度研修会(オンライン)	近畿地域食品表示連絡会議事務局	令和7年12月3日	1人
食中毒疫学調査合同研修会	奈良県	令和7年12月11～12日	7人
HACCPシステムに係る講習会	京都府	令和8年1月14～16日	2人
自治体職員向け食肉及び水産食品の輸出に関する研修会	厚生労働省	令和8年1月15日	3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8年1月16日	11人
食肉及び食鳥肉衛生技術研修及び研究発表会	厚生労働省	令和8年1月22～23日	1人
健康食品に係るHACCP研修会	厚生労働省	令和8年2月17日～19日	1人
食中毒疫学研修会	NPO 法人岡山健康医学研究会	令和8年3月4～6日	1人

食品安全担当職員研修会（オンライン）	消費者庁	令和8年3月5日	1人
天然系色素由来の検印インクについて	厚生労働省	令和8年3月26日	1人
食べ残し持ち帰り促進ガイドラインに関する研修会（動画視聴）	厚生労働省	—	1人
自治体職員向け HACCP 研修（eラーニング研修 HACCP 導入研修）	公益社団法人日本食品衛生協会	—	1人
自治体職員向け HACCP 研修（eラーニング研修 HACCP 指導者養成研修）	公益社団法人日本食品衛生協会	—	1人
食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会（動画視聴）	厚生労働省	—	2人
登録検査機関及び食品衛生検査施設向け講習会（動画視聴）	近畿厚生局	—	5人

エ 国や他自治体との連携強化・情報交換等

会議等の名称	主催	開催日	出席者
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7年5月30日	1人
近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議	堺市	令和7年5月30日	2人
全国食品衛生主管課長連絡協議会第38回通常総会	全国食品衛生主管課長連絡協議会	令和7年6月6日	1人
近畿広域連携協議会（広域的な食中毒事案への対策強化 等）	近畿厚生局	令和7年6月5日	1人
対米等牛肉輸出に係る関係県会議	栃木県	令和7年11月6～7日	2人
輸入食品監視指導連絡会	大阪検疫所	令和8年2月13日	1人