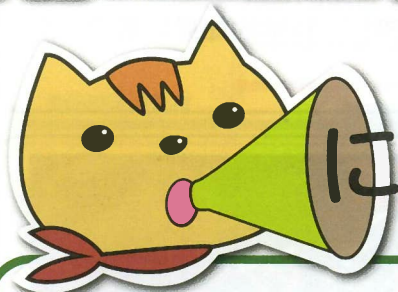


平成26年度京都市食品衛生監視指導計画(案)



に関する意見募集

京都市では、毎年度、食品衛生法第24条第1項の規定に基づき、市民や観光旅行者の皆様の食の安全と安心を確保するため、飲食店等に対する監視指導や流通食品の検査、リスクコミュニケーション(※)等の実施計画を作成しています。

この度、京都市食の安全安心推進審議会での審議を経て、「平成26年度京都市食品衛生監視指導計画」(案)を取りまとめましたので、市民や関係者の皆様の御意見を募集します。

※消費者、事業者及び行政担当者などの関係者の間で情報や意見をお互いに交換し、食品の安全性についての理解を深めることを目的とするもの

「平成26年度京都市食品衛生監視指導計画」(案)の内容

概要はこの冊子に掲載しています。全文は、京都市保健医療課のホームページを御覧ください。
<http://www.city.kyoto.lg.jp/menu3/category/39-2-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0.html>



おあがりス
京都市食の安全安心
啓発キャラクター

募集
期間

平成26年
1月28日(火)~2月28日(金) **必着**

応募
方法

電子メール, 郵送, FAX (様式は自由です。)

御意見の送付先 及び 問合せ先

TEL:075-222-3429 FAX:075-222-3416

電子メール: hokeniryoku@city.kyoto.jp

〒604-8571 (住所記載不要)

京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課 食品安全担当

1. 平成26年度京都市食品衛生監視指導計画の特色

平成26年度に重点的に取り組むポイントは以下のとおりです。

① 京の食文化を代表する和食及び和菓子のさらなる安全性確保 **新規**



「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の確保に取り組むこととしています。

平成26年度は、平成25年12月にユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」(京料理、おそうざい)及び「和菓子」を対象とし、製造・提供施設に対し調査を行うとともに、抜き取り検査を実施し、科学的知見に基づいた衛生指導を行います。

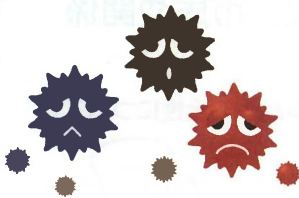
② 食品のアレルギー物質に関する指導及び検査の実施 **充実**

京都市では、食物アレルギーによる健康被害の未然防止を図るため、「乳」や「卵」など7種類のアレルギー物質検査を実施しています。

平成26年度は、検体数を増加させ実施するとともに、飲食店等の店内でのアレルギー物質に関する情報提供の徹底を推奨し、アレルギー物質による健康被害の未然防止に努めます。



③ ノロウイルス・カンピロバクターによる食中毒予防の啓発 **充実**



近年の食中毒事件の傾向として、ノロウイルス及びカンピロバクターを原因物質とする食中毒が、全体の約6割を占めています。

このため、京都市では、ノロウイルスが流行する冬場が訪れる前に、団体旅館や社会福祉施設等に対してノロウイルス対策一斉監視を実施することで、営業者や食品従事者に対して衛生管理等の周知徹底を図ります。また、カンピロバクター食中毒を引き起こしやすい、鶏肉の生食についても、飲食店等での抜き取り検査を実施しながら、注意喚起を図ります。

④ 参加型リスクコミュニケーションの推進 **充実**

「京都市食の安全安心推進計画」に基づき、自らが安全の観点で食品を選択できる「食こだわり人」の増加を図るため、「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証施設」における食品工場見学会や地域に密着した食品表示講習会、さらに平成26年度からは小学生を対象とした食品衛生啓発事業を新たに開催し、参加型リスクコミュニケーションを実施していきます。



⑤ 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度の普及 **継続**



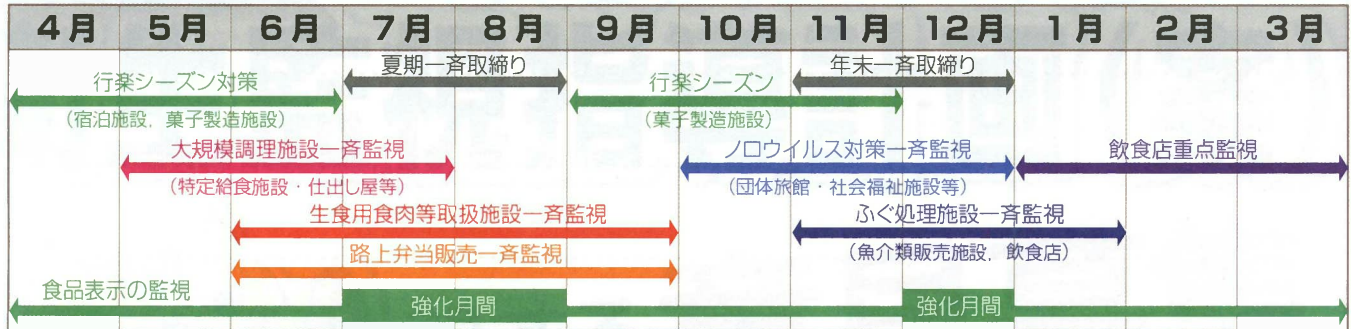
みやこ
京・食の安全衛生管理認証

京都市では、食品等事業者の自主的な衛生管理状況を評価し認証する「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」を運用し、108施設が認証を取得しています。(平成25年12月現在)

食品関係団体向けの講習会や関連部局が主催するイベントの機会を利用し、食品等事業者だけでなく市民に本制度を周知し「認証マーク」=「安全の証」の認識が広がるよう、制度の普及に取り組みます。

2. 一斉監視の実施

効果的な監視指導を実施するため、観光都市である京都市の地域特性を考慮した春及び秋にかけての行楽シーズン対策や、本格的な流行が訪れる前に団体旅館や社会福祉施設に対するノロウイルス対策など、対象施設や期間を定めた監視指導を実施します。



3. 食品等の試験検査の実施

市内で製造又は流通する食品等の安全を確保するため、過去の違反状況や社会情勢を踏まえた効果的かつ効果的な食品の収去（抜取り）検査を実施します。

平成26年度は、ユネスコの無形文化遺産に登録された和食（京料理、おそうざい）や、京の食文化を代表する和菓子、さらにはアレルギー物質の検査を拡大して実施します。

検体の種類	26年度検体数 ()内は25年度からの増減	検体の種類	26年度検体数 ()内は25年度からの増減	検体の種類	26年度検体数 ()内は25年度からの増減
和菓子(菓子類)	133 (+45)	乳	22 (0)	漬物	122 (-22)
残置食(和食等)	300 (+100)	乳製品	17 (-12)	輸入食品	233 (-5)
アレルギー物質	180 (+30)	アイスクリーム	22 (0)	放射能検査	232 (-68)
魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	105 (-10)	穀類及びその加工品	56 (+10)	その他の食品(路上販売弁当)	60 (0)
冷凍食品	22 (0)	野菜・果物及びその加工品	98 (+71)	その他の食品	97 (+15)
魚介類加工品	80 (+5)	清涼飲料水	6 (0)	器具及び容器包装	181 (-10)
肉卵類及びその加工品	233 (-79)	油脂類	25 (-7)	合計	2,224

*アレルギー物質及び放射能検査については、検査検体が未定のため検査項目名を記載しています。

4. リスクコミュニケーションの推進

市民、食品等事業者及び京都市等の関係者間で、食の安全安心に係る情報を共有し、相互理解を深めるリスクコミュニケーションを推進します。平成26年度は、参加者が体験学習を通じ、相互に意見を発言しあう、参加型リスクコミュニケーション事業を積極的に実施します。



食品工場見学会



平成25年度食品衛生月間

御意見応募用紙

FAX 等で送付いただく場合はこの用紙をお使いください。

FAX : 075-222-3416



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

★御意見をまとめる際の参考にしますので、差し支えなければ下記の項目に当てはまる番号に「○」を御記入ください。

- | | | | | | | | | |
|---------|---|-------|---|-------------------|---|-------|---|------|
| 【性別】 | 1 | 男性 | 2 | 女性 | | | | |
| 【年齢】 | 1 | 20歳未満 | 2 | 20歳代 | 3 | 30歳代 | 4 | 40歳代 |
| | 5 | 50歳代 | 6 | 60歳代 | 7 | 70歳以上 | | |
| 【お住まい等】 | 1 | 京都市在住 | 2 | 京都市通勤・通学(京都市在住除く) | | | | |
| | 3 | 1,2以外 | | | | | | |

●御意見の取扱方法

- ①個人情報については、法令等を遵守し、適切に取り扱います。
- ②御提出いただいた御意見の主旨とそれに対する京都市の見解等については、京都市保健医療課のホームページで公表します。なお、御提出いただいた御意見に対する、個別の回答はできませんので、あらかじめ御了承ください。

平成26年 大会当日はノーマーカーデー

発行:京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課
発行月:平成26年1月 京都市印刷物第254829号

