

# 2019年度 京都市食品衛生 監視指導計画 (案) に関する 御意見応募用紙



① 全体について、御意見を御記入ください。

② 本計画 (案) の特色について、御意見を御記入ください。

(御意見に関連する項目に✓を御記入ください)

- 効率的・効果的な監視や検査の実施     HACCP方式による衛生管理の導入促進  
 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応     リスクコミュニケーションの推進     その他

③ 本計画 (案) に掲げる各取組について、御意見を御記入ください。

(御意見に関連する項目に✓を御記入ください)

- 一斉監視の実施     食品等の試験検査の実施     リスクコミュニケーションの推進  
 その他

④ その他、御意見がございましたら御記入ください (自由記入欄)。

★御意見をまとめる際の参考にしますので、差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	3 ( )	4 答えたくない			
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 京都市内に通勤・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、京都市健康安全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。

宛先 京都市保健福祉局医療衛生推進室健康安全課 食品安全担当 宛  
 FAXの場合：075-222-4062  
 郵送の場合：〒604-8101 京都市中京区柳馬場通御池下る柳八幡町65番地 京都朝日ビル7階



この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ



○発行：京都市保健福祉局医療衛生推進室健康安全課  
 ○発行月：平成31年1月 ○京都市印刷物 第304960号

2019年度 京都市食品衛生 監視指導計画 (案) に関する

# 意見募集



パブコムくん

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、「2019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。

\*市民、食品等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。



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31年 2月1日(金)～3月4日(月)

応募方法 電子メール、郵送、FAX(様式は自由です)、ホームページの意見募集フォーム

## 「2019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。全文は京都市のホームページを御覧ください。  
<http://www.city.kyoto.lg.jp/templates/pubcomment/hokenfukushi/0000245662.html>

御意見の送付先及び問合せ先

TEL:075-222-3429 FAX:075-222-4062

電子メール:kenkoanzen@city.kyoto.lg.jp

意見募集フォーム: <http://www.city.kyoto.lg.jp/templates/pubcomment/hokenfukushi/0000245662.html>

〒604-8101京都市中京区柳馬場通御池下る柳八幡町65番地 京都朝日ビル7階  
 京都市保健福祉局医療衛生推進室健康安全課 食品安全担当



# 1 2019年度京都市食品衛生監視指導計画の特色

## 1 効率的・効果的な検査や監視の実施

### ● リスクに応じた収去（抜取り）検査などの実施

食品ごとの健康被害等のリスクや過去の違反の発生状況等を踏まえた収去（抜取り）検査を実施し、効率的・効果的に違反・不良食品の排除に努めます。

施設への監視指導の際には、収去（抜取り）検査や施設での簡易検査など、科学的根拠に基づいた監視指導を実施します。

### ● カンピロバクターやノロウイルスをはじめとした食中毒予防対策

カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉の生食や加熱不足が原因となることが多いため、飲食店等において鶏肉の収去（抜取り）検査を実施し、科学的根拠に基づく指導を行うとともに、消費者、特にカンピロバクター食中毒の患者の多い若年層への啓発を重点的に行います。

また、食中毒の原因物質の上位を占めるノロウイルスについて、調理従事者を介した食品の汚染による事例が散見されることから、食品関係施設に対して、食品の適切な取扱いや十分な手洗等、二次汚染対策の徹底を指導します。



※カンピロバクター電子顕微鏡写真  
(出典：食品安全委員会事務局資料)

## 2 京の食文化を支える食品の安全・安心の確保

和食や和菓子等の「京の食文化」を支える食品の製造・提供施設に対する監視指導や収去（抜取り）検査を実施し、安全・安心の確保を図ります。



## 3 HACCP\*方式による衛生管理の導入促進

### ● HACCPに沿った衛生管理の導入支援

食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理が制度化されることとなりました。2019年度は、年間を通じ、監視指導や講習会等、あらゆる手段・機会を活用し、一般衛生管理の着実な実施を指導するとともに、施設の実態に応じた衛生管理計画の作成の支援等、導入に向け必要な取組を実施します。

導入支援に当たっては、京都市の食品等事業者の自主的な衛生管理の取組を評価、認証する「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」も活用します。

### ● 食品衛生協会等の食品関係団体との連携

HACCPに沿った衛生管理の導入を効率的・効果的に進めていくためには、食品関係団体と一体となって取り組む必要があることから、食品衛生協会等の関係団体と連携を図り、HACCPに沿った衛生管理の導入を図っていきます。



※原材料の受入から最終製品の出荷までの各工程ごとに、微生物汚染や金属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のこと。

## 4 健康危機事案発生時の迅速かつ柔軟な対応

食中毒をはじめとする健康危機管理業務については、より専門性を高めて機動的かつ重点的な対応を図るため、全市で一つの拠点に集約化した医療衛生センターのスケールメリットを活かし、迅速かつ柔軟な対応を図ります。

また、複数の自治体が関連する広域的な食中毒事案が発生した場合には、近畿府県市の自治体を構成員とする「広域連携協議会\*」において、関係自治体と緊密な情報共有等を行い、迅速かつ適切な対応を図ります。

※広域的な食中毒事案の発生やその拡大防止等のため、国や都道府県が相互に連携・協力を図り、情報共有する場として、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）の中で設置されたもの。

## 5 リスクコミュニケーションの推進

食品の安全性確保に向けた行政や食品等事業者の取組について、SNS（おあがりフェイスブック）等を用いて積極的に情報発信するとともに、市民の皆様が自ら食品の安全性について考え、理解を深めていただく機会（食品工場見学会や体験型手洗い講習会など）を充実させます。



# 2 一斉監視の実施

年間を通じて施設の監視を行う中、特に、細菌性の食中毒が多発する夏期及び食品の流通量が増加する年末については、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ、重点的に監視指導を実施します。

また、一度に大量に調理がなされる集団給食施設や宿泊施設など、大規模な食中毒が発生する可能性が高い施設に対し、重点的に監視指導を実施します。

更に、年間を通じ、「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」の活用やHACCPに沿った衛生管理の導入支援を実施し、事業者による自主衛生管理を推進します。



# 3 食品等の試験検査の実施

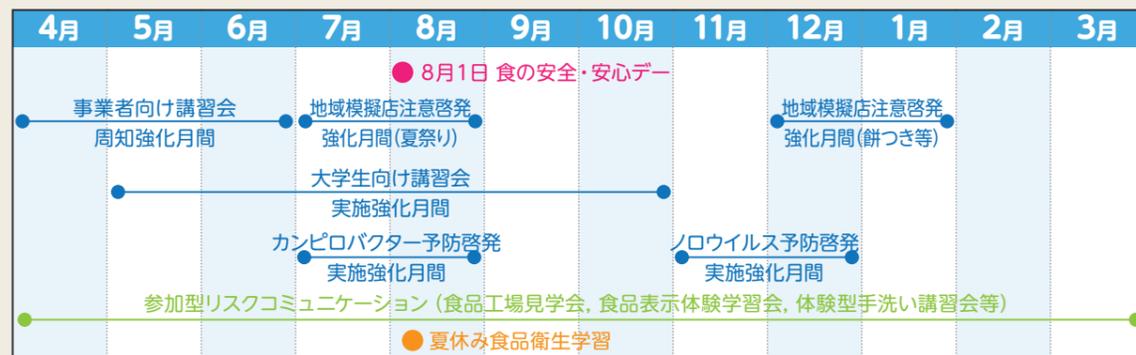
市内で製造又は流通する食品や京の食文化を支える食品等の安全性を確保するため、収去（抜取り）検査を実施します。収去（抜取り）に当たっては、食品ごとの健康被害のリスクや過去の違反等の発生状況等を勘案し、効果的かつ効率的な検査を実施します。

検体の種類	検体数	検体の種類	検体数	検体の種類	検体数	検体の種類	検体数
和食	170	魚介類及びその加工品 (生食用鮮魚介類を含む)	173	穀類及びその加工品	25	その他の食品(路上弁当)	30
漬物	120	冷凍食品	15	野菜・果物及びその加工品	58	その他の食品	23
和菓子	110	肉卵類及びその加工品 (鶏肉除く)	163	清涼飲料水	5	器具及び容器包装	60
洋菓子	20	乳	10	輸入食品	185	合計	1,582
鶏肉(食中毒菌)	63	乳製品	15	放射能検査*	85		
アレルギー物質*	210	アイスクリーム類	14	腸管出血性大腸菌検査*	28		

※アレルギー物質、放射能及び腸管出血性大腸菌検査については、検体の種類が未定のため、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

講習会や参加型意見交換会のリスクコミュニケーションは、市民や事業者からの求めに応じて開催するほか、期間を定めて時節に合わせたリスクコミュニケーションの推進を図ります。



食品工場見学会



食の安全・安心デー(8月1日)

