

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)

- ☐ 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進 ☐ 効率的・効果的な監視や検査の実施
☐ 京の食文化を代表する食品の安全・安心の確保 ☐ 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。

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、京都市医療衛生企画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医療衛生企画課 食品監視担当 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医療衛生企画課
発行月: 令和3年2月 京都市印刷物 第024767号

令和
3年度

京都市食品衛生監視指導計画(案) に関する

意見募集



おあがりス
五穀野菜の安全安心
を促すキャラクター

募集期間

令和3年 2月5日(金)～3月8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



パブコメくん

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、市民の皆様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、市民の皆様との食の安全安心に関する情報共有・意見交換(リスクコミュニケーション※)等の実施計画を策定しています。

この度、「令和3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。

「令和3年度京都市食品衛生監視指導計画」(案)の内容

概要はこのリーフレットに掲載しています。全文は京都市のホームページを御覧ください。
<https://www.city.kyoto.lg.jp/templates/pubcomment/hokenfukushi/0000280129.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

<https://www.city.kyoto.lg.jp/templates/pubcomment/hokenfukushi/0000280129.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医療衛生企画課 食品監視担当



1 令和3年度京都市食品衛生監視指導計画の特色

① 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

● HACCPに沿った衛生管理の導入及び定着促進

食品衛生法が改正され、原則として全ての食品等事業者は、施設の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。

令和3年度においては、様々な媒体を活用し、情報発信を行うとともに監視指導や講習会等の機会も活用し、食品等事業者へ制度の周知及び施設の特性に応じた衛生管理計画の作成支援等の必要な取組を実施します。

また、導入済みの大規模食品製造所等に対し監視指導を行い、HACCPに基づく衛生管理の定着を促進します。

● 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、食品関係団体とも協力して取り組む必要があることから、食品衛生協会等の食品関係団体と情報共有し、定着支援を推進していきます。

② 効率的・効果的な監視や検査の実施

● 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であることが多いため、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、消費者に対しては特に患者の多い若年層への啓発を重点的にを行います。

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は、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)

● リスクに応じた収去(抜取り)検査の実施

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。

③ 京の食文化を代表する食品の安全・安心の確保

和食や和菓子等の「京の食文化」を代表する食品の製造・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。

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、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た迅速かつ柔軟な対応を図ります。

また、複数の自治体に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。

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の取組や、食の安全安心に係る情報について、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(体験型手洗い講習会など)を設けます。

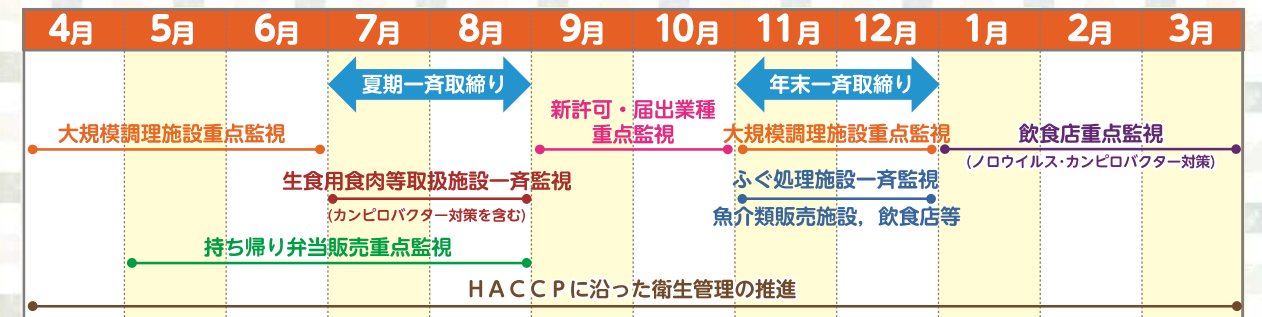


2 一斉監視の実施

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、近年利用者が急増している配達及び持ち帰り弁当の調製・販売を行う事業者に対し、監視指導を行い、食中毒の防止を図ります。

さらに、年間を通じ、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、様々な媒体を用いた情報発信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

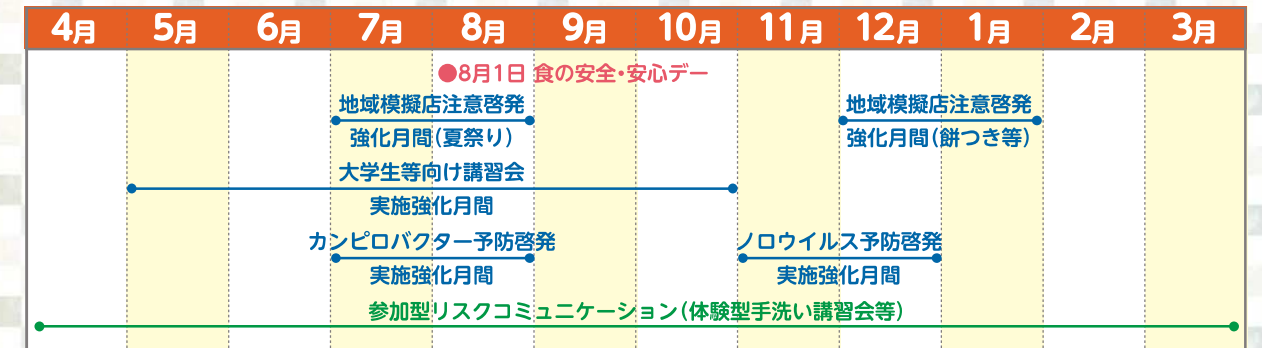
市内で製造又は流通する食品等の安全性を確保するため、収去検査を実施します。収去到当っては、食品ごとの健康被害のリスクや過去の違反等の発生状況等を勘案し、効率的かつ効果的な収去検査を実施します。

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(残置食等)	177	魚介類及びその加工品 (生食用鮮魚介類を含む)	165	穀類及びその加工品	15	その他の食品(路上弁当)	24
漬物	110	冷凍食品	15	野菜・果物及びその加工品	55	その他の食品	31
和菓子	110	肉卵類及びその加工品 (鶏肉(食中毒菌)を除く)	163	清涼飲料水	8	器具及び容器包装	55
洋菓子	20	乳	6	輸入食品	188	合 計	1,548
鶏肉(食中毒菌)	63	乳製品	11	放射能検査※	80		
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。



フェイスブックも見てね。

