

令和4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
京都市食の安全安心
啓発キャラクター

募集期間

令和4年

1月25日(火)～2月25日(金)

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

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4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。



パブコメくん

※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4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ご覧ください。

<https://www.city.kyoto.lg.jp/templates/pubcomment/hokenfukushi/0000293356.html>

御意見の送付先及び問合せ先

TEL: 075-222-3429 FAX: 075-213-2997

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/0000293356.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6階

京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課 食品安全担当



京都市



京都市は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

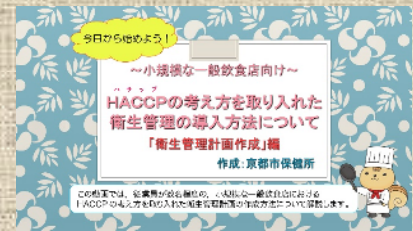
令和4年度京都市食品衛生監視指導計画（案）の特色

①食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

●HACCPに沿った衛生管理の推進

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4年度においては、HACCPに沿った衛生管理で求められる衛生管理計画の策定と計画に基づく衛生管理の実施、実施状況の記録と保存状況を確認するとともに必要な助言・指導を行います。



食品等事業者向け支援動画
(きょうと動画情報館掲載)

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い等、二次汚染防止の徹底を指導します。

●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。



カンピロバクター予防
啓発リーフレット
(京都市情報館掲載)

③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、厚生労働省や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。

④リスクコミュニケーションの推進

市民及び食品等事業者を対象に「食中毒」「食の安全に関する取組」等をテーマとした情報発信や講習会、意見交換会等を開催することにより、食の安全安心に関するリスクコミュニケーションを推進します。

特に次世代を担う若年層へのリスクコミュニケーションの推進を図り、食中毒予防の啓発を行います。

また、情報収集手段の多様化に対応するため、SNS、動画配信サイト等様々な媒体を活用して、情報発信を行います。



フェイスブックも見てね。



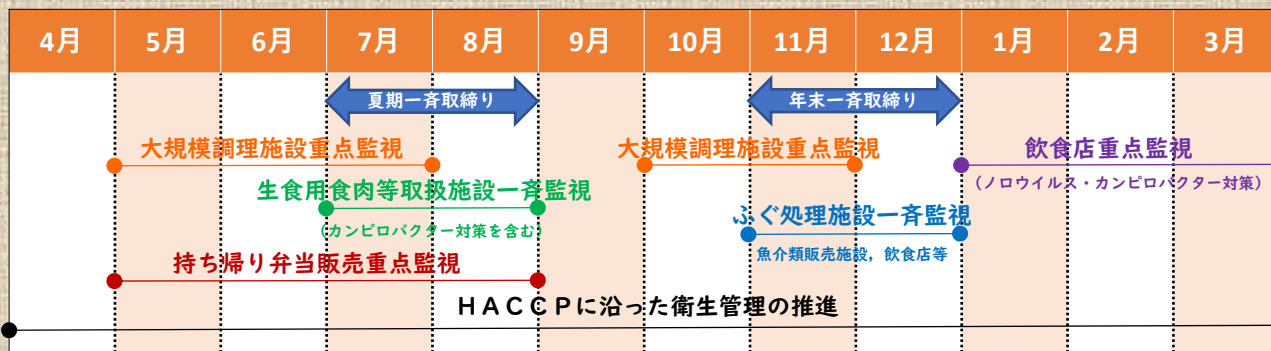
2

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。

さらに、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。



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
魚介類 (生食用鮮魚介類を含む)	109	アイスクリーム類・氷菓	4	輸入食品	184	腸管出血性大腸菌検査※	28
冷凍食品	15	穀類及びその加工品	10	残置食	50	合計	1,365
魚介類加工品	58	野菜・果実及びその加工品	70	その他の食品	92		
肉卵類及びその加工品	227	菓子類	80	器具及び容器包装	28		
乳	6	清涼飲料水	8	放射能検査※	80		
乳製品	9	漬物	97	アレルギー物質※	210		

※アレルギー物質、放射能検査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。

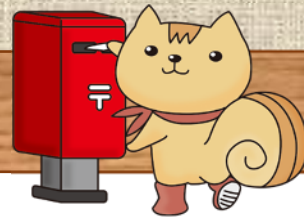
4

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、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。

実施例

- 食品衛生月間における食中毒予防啓発
- 「模擬店衛生管理啓発リーフレット」, 「学祭衛生管理マニュアル」を活用したリスクコミュニケーションの推進
- 京都市の食品衛生施策や食の安全安心をテーマとした意見交換会等の実施
- 「京都市政出前トーク」講習会の実施
- 食品衛生に関する情報提供及び広報活動の充実 (ホームページ, SNS, 動画配信等)
- 食品等事業者からの依頼に応じ、営業者や従事者に対する食品衛生講習会の実施



1 計画全体について、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)

- ☐ 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進 ☐ 効率的・効果的な監視や検査の実施
☐ 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)。

.....

.....

.....

★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、ご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 食品安全担当 宛

FAXの場合: 075-213-2997

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6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!

