

令和6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  
京都市食の安全安心  
啓発キャラクター



市民の皆様の食の安全・安心を確保するため、食品関連施設を監視指導する計画を作成したよ。



令和6年度の計画（案）について、皆様の御意見を聞かせてください。



しよっかん  
京都市食品衛生監視員

## 「令和6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。  
<https://www.city.kyoto.lg.jp/templates/pubcomment/hokenfukushi/0000320223.html>



募集期間

令和6年  
1月26日(金) ~ 2月26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

御意見の  
送付先  
及び  
問合せ先

〒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

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

電子メール : [kenkoanzen@city.kyoto.lg.jp](mailto:kenkoanzen@city.kyoto.lg.jp)



京都市  
CITY OF KYOTO

京都市は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS

意見は  
こちらの  
ページ内の  
リンクから  
入力して  
下さい



パプコメくん

# 1 基本事項

## 【計画実施期間】

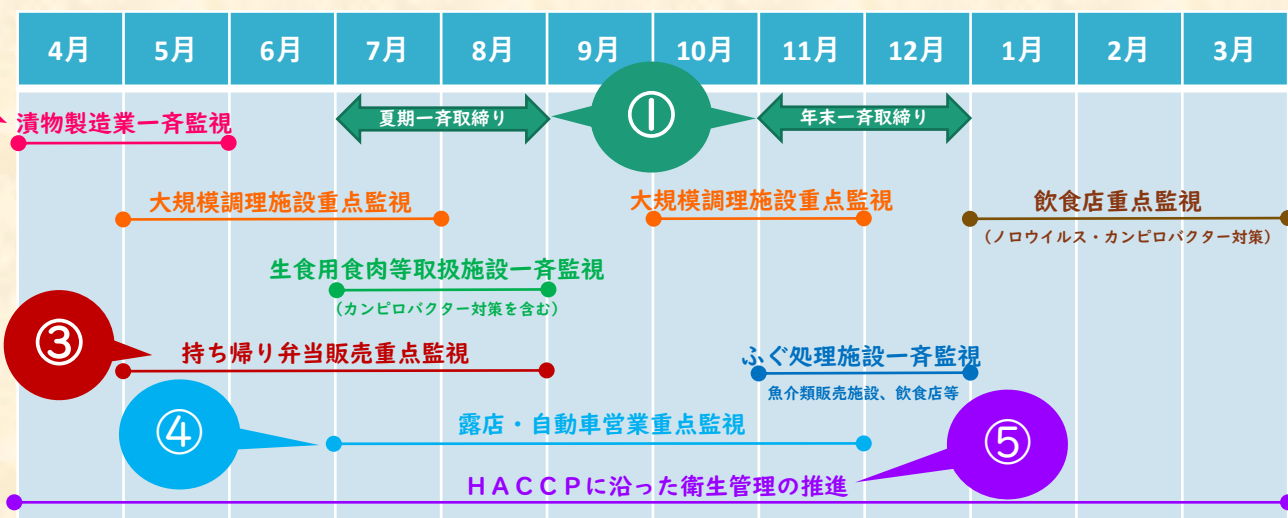
令和6年4月1日から令和7年3月31日まで

## 【実施主体】

京都市保健所及び京都市衛生環境研究所

# 2 一斉監視の実施

食品関連施設への監視指導を実施するに当たり、取り扱う食品の特性や施設の形態等により特に監視が必要なものについては実施期間を設定し、重点的に監視を行います。



## ■ 監視の主な特色 ■

### ① 夏期・年末一斉取締り

特に細菌性食中毒が多発する夏期には、食肉を加工・調理・販売する施設や大量調理施設について、また、食品の流通量が増加する年末には、これらに加えふぐやかき等魚介類を取り扱う施設について、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。

### 新 ② 漬物製造業重点監視

食品衛生法改正に伴い、新たに許可業種に指定された漬物製造業において経過措置期間が終了するため、重点的に監視指導を実施し、確実に許可取得をするよう促します。

### ③ 持ち帰り弁当販売重点監視

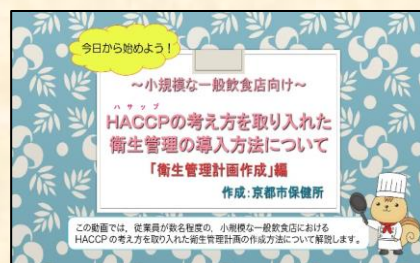
近年、増加した路上での弁当販売及び宅配や持ち帰りの弁当について、食中毒発生防止の徹底と適正な表示について監視指導します。

### ④ 露店・自動車営業重点監視

令和4年10月から府市間での営業許可の乗入れ運用を開始した自動車営業及び露店営業について、設備の確認及び食品の取扱いについて重点的な監視を行い、食中毒の防止を図ります。

### 全施設 ⑤ HACCPに沿った衛生管理の推進

食品衛生法において、原則として全ての食品等事業者に義務付けられているHACCPに沿った衛生管理について、全ての監視において実施状況の確認・指導を行います。





### 3 食品等の収去検査の実施

市内で製造又は流通する食品等について、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食品衛生監視員が収去（抜取り）し、衛生環境研究所において検査します。

検査の結果、違反が確認された場合は、直ちに流通を止め、違反食品の製造、加工、販売施設に対し、原因究明及び再発防止措置を講じます。

#### 【検体の種類】

種類	検体数	種類	検体数	種類	検体数
魚介類 (生食用鮮魚介類を含む)	117	乳製品	10	清涼飲料水・酒精飲料	28
冷凍食品	40	アイスクリーム類・氷菓	4	漬物	65
魚介類加工品	66	穀類及びその加工品	15	残置食	50
肉卵類及びその加工品	232	野菜・果実及びその加工品	118	その他の食品	362
乳	6	菓子類	110	器具及び容器包装	6
				合計 (うち、輸入食品)	1,229 (212)

#### 【主な検査内容別内訳】

内容	検体数
放射能対策	70
アレルギー物質	210
腸管出血性大腸菌	28

### ★検査の主な特色★

#### ●リスクに応じた収去（抜取り）検査の実施

特に、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実施するとともに、特に患者の多い若年層の消費者に対する啓発にも活用します。



カンピロバクター食中毒予防啓発リーフレット  
(京都市情報館掲載)

### 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（食の安全安心推進の日）における食中毒予防街頭啓発
- 「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」を活用した学生向け食中毒予防啓発
- 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
- 保育園及び社会福祉施設等への食中毒予防講習会
- 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

### ★リスクコミュニケーションの主な特色★

①「大学のまち・学生のまち京都」の特色を踏まえ、大学や専門学校と連携し、特に学生が知っておきたいカンピロバクター食中毒や、模擬店開催時の食品取扱の注意点、家庭でできる食中毒予防などについて授業を活用したリスクコミュニケーション事業を実施します。これにより、次世代を担う若年層において、食の安全安心について関心を持ち、正しい知識を広め、行動できる人材育成を目指します。

②8月の「食品衛生月間」に合わせた本市独自の「食の安全安心推進の日（毎年8月1日）」の取組など、（一社）京都市食品衛生協会等と協力し、食品等取扱事業者や市民に対し、食中毒予防に向けた啓発活動を実施します。



フェイスブックも見てね。



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)の内容について、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       食品等の収去検査の実施       リスクコミュニケーションの推進

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3 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、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!

