

第44回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 令和8年6月22日（月）午後1時30分～午後3時00分

2 場 所 京都市役所分庁舎 第1・第2会議室

3 次 第

（1）開 会

（2）京都市挨拶

（3）審 議

- ・議題1 会長及び副会長の選任
- ・議題2 令和7年度京都市食品衛生監視指導結果について
- ・議題3 第3期京都市食の安全安心推進計画（令和3年度～7年度）における
取組の実施結果について
- ・議題4 第4期京都市食の安全安心推進計画（令和8年度～12年度）の取組
予定について

（4）閉 会

配 布 資 料

- 第44回 京都市食の安全安心推進審議会 出席者名簿
- 【資料1】 令和7年度京都市食品衛生監視指導結果（案）
- 【資料2－1】 第3期京都市食の安全安心推進計画に掲げる施策の取組状況について
【資料2－2】 第3期京都市食の安全安心推進計画に掲げる個別施策の取組状況について
- 【資料3－1】 「第4期京都市食の安全安心推進計画（令和8年度～12年度）」に掲げる
施策の指標について
【資料3－2】 第4期京都市食の安全安心推進計画の取組予定について
- 【参考資料1】 京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例及び規則
- 【参考資料2】 第3期京都市食の安全安心推進計画冊子
- 【参考資料3】 第4期京都市食の安全安心推進計画冊子

第44回 京都市食の安全安心推進審議会 出席者名簿

<委員>

氏 名	区 分	所属団体名等
大洞 英典	特定食品等事業者	株式会社高島屋京都店販売第5部 副部長
岡田 博史	学識経験者	京都府立医科大学大学院医学研究科内分泌・代謝内科 助教
小野 善三	特定食品等事業者	公益財団法人京都府生活衛生営業指導センター 評議員
下田 唯	消費者	特定非営利活動法人コンシューマーズ京都 理事
谷 史人	学識経験者	京都大学大学院農学研究科 教授
辻本 瑞季	消費者	市民公募
八尋 錦之助	学識経験者	京都薬科大学微生物・感染制御学分野 教授
山本 芳華	学識経験者	京都産業大学文化学部文化観光学科 教授
横山 長尚	特定食品等事業者	一般社団法人京都市食品衛生協会 副会長

<事務局（京都市）>

氏 名	役 職
池田 雄史	保健福祉局 医務担当局長・保健所長
南 秀明	保健福祉局 医療衛生推進室 医療衛生担当部長
西原 和美	保健福祉局 医療衛生推進室 食品安全担当課長
村北 佳史	保健福祉局 医療衛生推進室 医療衛生企画課 食品安全担当係長
小谷 晃史	保健福祉局 医療衛生推進室 医療衛生企画課 食品監視担当係長

令和7年度
京都市食品衛生監視指導結果（案）

目 次

1	監視指導の結果	1
2	食品検査の結果	8
3	食中毒発生状況	10
4	食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進結果	13
5	リスクコミュニケーションの取組結果	16
6	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	19
7	資料編	19

■ はじめに

本市では、「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」を目指し、毎年度、京都市食品衛生監視指導計画を定め、飲食店等の監視や市内流通食品の抜取検査、市民啓発等を計画的に実施しています。この度、令和7年度の監視指導結果について取りまとめました。

登場キャラクター



おあがリス

京都市食の安全安心
啓発キャラクター



しょっかん

京都市食品衛生監視員

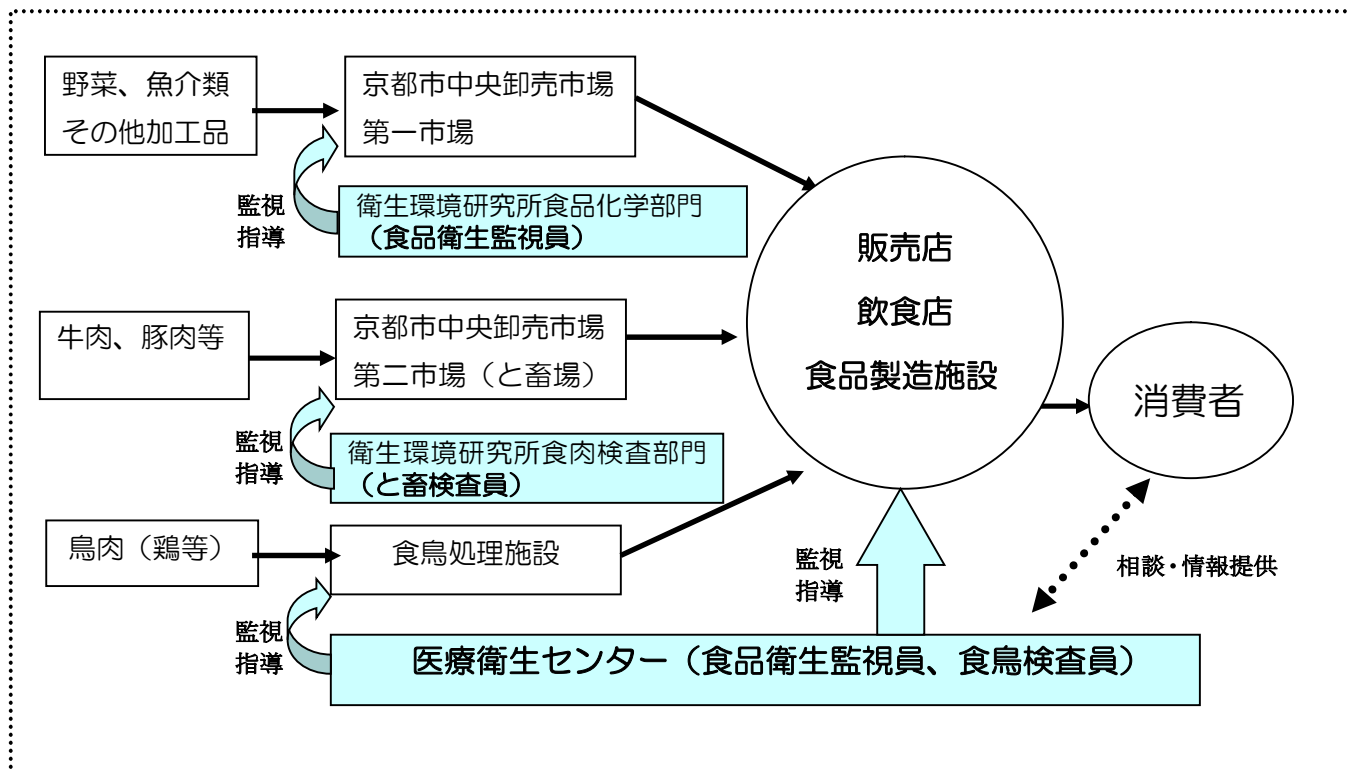
※ 本市では、平成24年度に、市民の皆様に、食の安全安心に関する取組に関心を持っていただきやすいよう、食の安全安心情報の発信媒体となる「食の安全安心啓発キャラクター」を作成するとともに、広く市民の皆様から親しんでいただけるよう、愛称を募集しました。

353の応募作品の中から選定した結果、愛称が「おあがリス」に決定しました。

1 監視指導の結果

市内に流通する食品の安全性を確保するため、食品関係施設に対して、食品衛生法等に基づく適切な衛生管理について監視指導を行いました。

(1) 食品の主な流通と本市の監視指導体制



薬剤師や獣医師など、食品衛生に関する知識を持った職員が、食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員として京都市長から任命され、監視指導を行っています。



【本市の監視員等】

資 格	人 数	業 務 内 容
食品衛生監視員	169 人	飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導
と畜検査員	16 人	と畜場で解体される牛や豚の検査
食鳥検査員	24 人	食鳥処理施設で解体される食鳥の検査

(2) 監視指導結果

ア 市内食品関係営業施設に対する監視指導結果

医療衛生センター及び衛生環境研究所の食品衛生監視員が、営業許可施設等に対し、HACCP に沿った衛生管理の推進をはじめとした、食品衛生に係る監視指導を行いました。

● 営業許可施設数及び監視指導件数の推移（第一市場、第二市場含む。）

	令和5年度	令和6年度	令和7年度
営業許可施設数（施設）	32,133	32,839	33,442
延監視指導件数（件）	26,049	26,379	24,587
許可を要しない営業施設数（施設）	8,404	8,683	9,156
延監視指導件数（件）	1,488	1,476	1,198

イ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（再掲）

京都市中央卸売市場第一市場については、衛生環境研究所食品化学部門の食品衛生監視員が、せり前に食用が禁止されている有毒魚などのチェックを行うとともに、せり後についても仲卸店舗や関連施設等に対し、温度管理の徹底などの食品の衛生的な取扱いや適正表示について監視指導を行いました。



● 営業許可施設数及び監視指導件数

	令和5年度	令和6年度	令和7年度
営業許可施設数（施設）	141	136	137
延監視指導件数（件）	15,611	15,497	13,093

ウ 京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査結果及び監視指導結果（再掲）

京都市中央卸売市場第二市場については、衛生環境研究所食肉検査部門のと畜検査員（獣医師）が、牛や豚の疾病の有無について確認を行い、検査に合格したものだけを食用として流通させました。また、併設されている食肉処理施設等に対し、食肉の衛生的な取扱いを実施するよう監視や指導を行いました。

また、当施設は、アメリカや欧州連合（EU）等へ輸出する牛肉を、と畜・加工するための認定を受けた施設であることから、輸出ロットごとに輸出証明書の発行を行い、また輸出先国が求める検査の実施及び国（近畿厚生局）による査察にも対応しました。

● と畜検査数

		令和5年度	令和6年度	令和7年度
検査頭数	牛	13,535	14,229	14,050
	豚	19,902	20,019	19,797
	合 計	33,437	34,248	33,847
全部廃棄 ※1	牛	32	41	53
	豚	6	8	5
	合 計	38	49	58
一部廃棄 ※2	牛	11,598	12,826	12,721
	豚	16,809	16,957	16,611
	合 計	28,407	29,783	29,332

※1 全部廃棄した主な理由は、牛では敗血症や尿毒症、豚では豚丹毒や尿毒症などです。

※2 一部廃棄した主な理由は、内臓の疾病（肺炎、肝炎など）や枝肉の疾病（血液の浸潤）です。

● BSEスクリーニング検査数

牛海綿状脳症特別措置法に基づき、生体検査において行動異常及び全身症状を呈するものについてはBSE検査を実施しています。令和7年度は生体検査でBSEを疑う事例はありませんでした。

令和5年度	令和6年度	令和7年度
7	2	0

● 監視対象施設数及び監視指導件数

	令和5年度	令和6年度	令和7年度
対象施設数 (施設)	5	5	5
延監視指導件数 (件)	1,294	1,275	1,304

● 輸出食肉施設認定取得状況

輸出先国 (8カ国)	タイ、マカオ、アメリカ合衆国、シンガポール、EU (欧州連合)、香港、台湾、ベトナム
------------	--

● 輸出に係ると畜検査頭数及び食肉衛生証明書発行件数

	令和5年度	令和6年度	令和7年度
輸出対象と畜検査頭数	1,556	1,477	1,512
食肉衛生証明書発行件数	345	730	543

エ 食鳥処理場対策

安全な鳥肉が提供されるよう、食鳥処理場における疾病確認等の食鳥検査と衛生管理について監視指導を実施しました。

● 食鳥処理場施設数及び監視指導件数

	令和5年度	令和6年度	令和7年度
施設数 (施設)	82	82	81
延監視指導件数 (件)	58	39	24

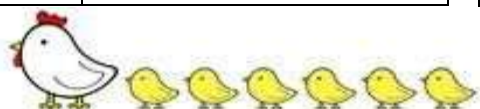
【高病原性鳥インフルエンザが国内養鶏場で発生した場合】

高病原性鳥インフルエンザが国内の養鶏場等で発生した際には、家畜伝染病予防法に基づき、京都府（家畜保健衛生所）が防疫措置の主体として、患畜等の殺処分、農場の消毒、区域単位での移動制限等の措置を講じます。生きた家さんを取り扱う京都市内の食鳥処理場において発生が疑われる事態等が生じた場合、本市は、府等の関係機関と連携し、防疫対応を支援・実施します。

令和7年12月24日、京都府内の養鶏場において21年ぶりに高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことを受け、本市（医療衛生センター）では京都市内の食鳥処理場に対して、防疫指針等に基づき必要な注意喚起を重層的に実施しました。

国内での発生状況に応じて京都市内の食鳥処理場（生きた家さんを取り扱う8施設）へ迅速な注意喚起および指導を実施しました。

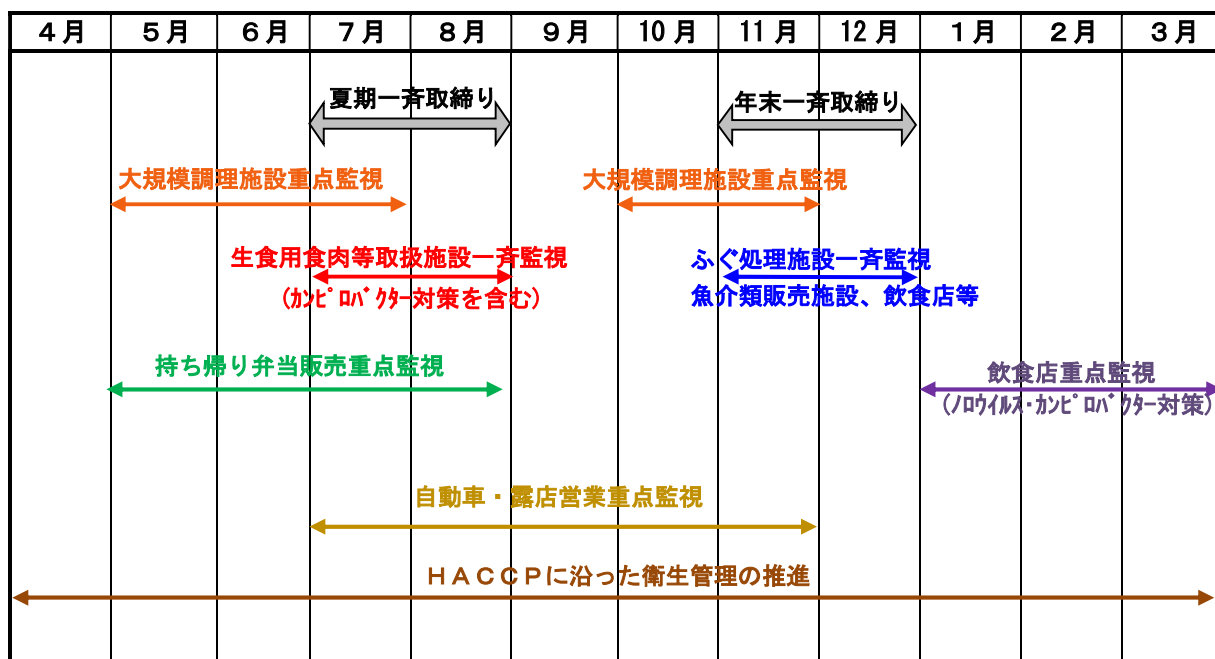
実施回	実施期間	実施理由	主な指導内容
1回目	10月23日～同月29日	10月22日、国内今季初の北海道の養鶏場での発生によるもの	異常家さんの入荷有無確認、疑わしい場合の早期通報の徹底
2回目	12月24日～同月25日	12月24日、京都府域(亀岡市)の養鶏場での発生によるもの	再度の入荷状況確認、早期通報の徹底、衛生管理の再点検



(3) 重点監視指導結果（監視指導結果の再掲）

年間を通じて 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の推進を図りました。

また、集団給食施設や弁当調製所のような一度に大量の調理がなされる大規模調理施設については、食中毒が発生した場合に大きな事故につながる恐れがあるため、対象施設を定め重点的に監視指導を実施しました。食中毒が発生しやすい夏期及び食品の流通量が増加する年末は期間を定めて監視指導を実施しました。



ア 大規模調理施設重点監視（5月1日～7月31日及び10月1日～11月28日）

社会福祉施設、病院、学校等の集団給食施設及び大規模な弁当調製所や、修学旅行生を受け入れている宿泊施設について監視を実施しました。

(ア) 対象施設：特定給食施設※1、大規模弁当調製所※2、宿泊施設※2 など

※1 1回の食事提供量100食又は1日の食事提供量250食以上

※2 1回の食事提供量300食又は1日の食事提供量750食以上

(イ) 主な監視指導内容

- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく施設の衛生管理や食品の取扱い等
- ・食中毒予防啓発
- ・従事者の健康管理状況や検食の実施状況等



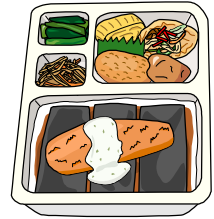
延監視指導件数

85

イ 持ち帰り弁当販売重点監視（5月1日～8月29日）

路上や店頭で販売される弁当（以下「路上弁当」という。）は、製造してから喫食までの時間が長く、特に、夏期においては気温や湿度の影響から食中毒発生の可能性が高まります。

そこで、路上販売における弁当の取扱状況や適正な表示の確認を行い、弁当調製所への監視指導も実施しました。



(ア) 調査対象

路上弁当販売者、店頭弁当販売者及び路上弁当調製所

(イ) 主な監視指導内容

<路上弁当販売者>

- ・販売時の適正な衛生管理(温度管理等)
- ・適正な表示

<店頭弁当販売者>

- ・販売時の適正な衛生管理(温度管理等)

<路上弁当調製所>

- ・調製時の衛生管理の徹底
- ・適正な表示

	延監視指導件数	
路上及び店頭弁当販売者	35	
	施設数	延監視指導件数
路上弁当調製所	8	8

ウ 自動車・露店営業重点監視（7月1日～11月28日）

ここ数年、市内ではキッチンカーや露店の出店を伴う様々な祭りやイベントが開催されており、提供メニューも多様化しています。

そこで、屋外での食品取扱で食中毒発生のリスクが高まる夏期や、イベントが多く開催される秋期において、食中毒防止並びに異物混入防止のため、祇園祭や市内で開催されるイベント、学園祭等を中心に、適切な衛生管理・食品の提供がなされているか監視指導を実施するとともに、食中毒予防啓発を行いました。



(ア) 調査対象

自動車営業者、露店営業者

(イ) 主な監視指導内容

- ・適正な営業許可取得の確認
- ・適切な食品の取扱い
- ・食中毒予防啓発

	延監視指導件数
自動車営業	102
露店営業	796
うち祇園祭での露店営業	(518)

エ 生食用食肉等取扱施設一斉監視（7月1日～8月29日）

牛の生食用食肉（ユッケ、たたきなど）は、特定の細菌検査で陰性であることが規格基準で定められており、保健所が取扱いを認めた施設でしか、その加工又は調理が認められていません。また、牛の肝臓及び豚肉は、生食用として販売・提供することは法律で禁止されています。

一方で、鳥肉の生食は法令で規制されておらず、カンピロバクターなどの食中毒が依然として多数報告されています。

そのため、牛肉や鳥肉を処理加工、販売する食肉処理施設、食肉販売施設及び焼肉店等の飲食店に対して、重点的に監視指導を実施し、法令が遵守されているか確認するとともに、食肉を生食用として提供することの危険性について注意指導を行いました。

(ア) 対象施設

飲食店（焼肉店、焼鳥店等）、食肉販売施設、食肉処理施設

(イ) 主な監視指導内容

- ・生食用食肉に係る規格基準の遵守状況の確認
- ・保存温度など、適切な衛生管理
- ・適正な表示、安全な食肉の提供

延監視指導件数
143 (うち、生食用食肉取扱施設 100)

オ 夏期一斉取締り（7月3日～8月29日）

夏期に発生しやすい食中毒等の発生を防止するため、食品等事業者に対して、衛生的な食品の取扱いや施設の衛生管理の徹底、また、食品の適正な表示等について監視指導を行いました。

● 監視指導結果

	監視指導結果		
	延監視指導件数	うち指導件数 (表示以外)	うち指導件数 (表示)
許可を要する営業施設	4,628	100	8
許可を要しない営業施設	205	5	2

※指導事項：施設等の衛生的な管理、適切な食品表示の実施等

カ ふぐ処理施設一斉監視（11月4日～12月26日）

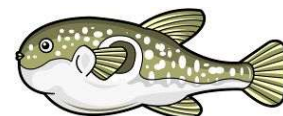
ふぐによる食中毒を防止するため、ふぐが流通する冬期に、ふぐ処理施設等を対象に、ふぐの適正な取扱い等について監視指導を実施しました。

(ア) 対象施設（第一市場含む。）

ふぐ処理施設（魚介類販売店、飲食店）、未処理ふぐ販売施設（魚介類販売店）

(イ) 主な監視指導内容

- ・ふぐの取扱いに係る表示又は記録の保存状況
- ・専任のふぐ処理師の設置状況
- ・ふぐの衛生的な取扱状況



延監視指導件数
161

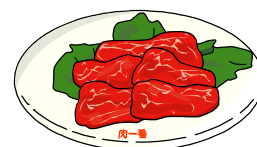
キ 年末一斉取締り（11月4日～12月26日）

食品流通量が増加する年末に食中毒の発生を防止するため、食品等事業者に対し、衛生的な食品の取扱いや施設の衛生管理の徹底、また、食品の適正な表示等について監視指導を行いました。

● 監視指導結果

	監視指導結果		
	延監視指導件数	うち指導件数 (表示以外)	うち指導件数 (表示)
許可を要する営業施設	3,936	71	8
許可を要しない営業施設	221	5	3

※指導事項：適切な表示の実施や衛生的な手洗いの励行等



ク 飲食店重点監視（1月5日～3月31日）

冬期に多発するノロウイルスや近年発生の多いカンピロバクターによる食中毒予防を啓発するとともに、施設の衛生管理の向上を図るため、飲食店営業施設に対し、重点的に監視指導を行いました。

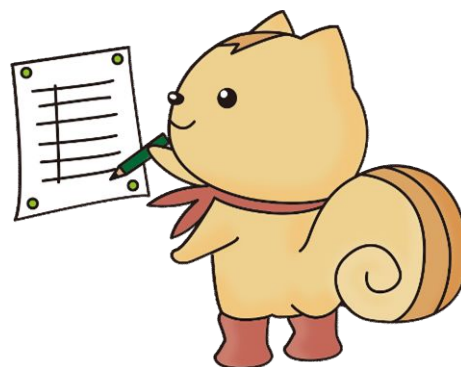
(ア) 対象施設

飲食店営業施設

(イ) 主な監視指導内容

- ・カンピロバクター及びノロウイルスの食中毒予防啓発
（手洗い、従業員の健康管理状況等）
- ・施設の衛生管理

延監視指導件数
4,052



2 食品検査の結果

(1) 収去（抜取り）検査実施状況

医療衛生センター、衛生環境研究所食品化学部門及び食肉検査部門の食品衛生監視員等が1,219食品の収去（抜取り）検査を行い、衛生環境研究所において食品添加物、残留農薬、細菌等の検査を実施しました（延検査項目数：33,119項目）。

ア 令和7年度の特徴

- ・京の食文化を代表する和食・和菓子の検査を実施【継続】
- ・食品のアレルギー物質検査を実施【継続】
- ・京都市中央卸売市場における農水産物及び市内小売店で販売される加工食品等の放射能検査を実施【継続】

イ 検査食品数及び食品衛生法、食品表示法違反事例

	令和5年度	令和6年度	令和7年度
検査食品数	1,189	1,226	1,219
違反件数	1	6	4

《違反状況の詳細》

違反食品	違反内容	本市の対応
野菜	残留農薬の基準値超過	販売者を管轄する自治体に調査依頼
漬物	表示にない添加物の検出	製造者に対し、添加物の使用状況を確認再発防止を指導
菓子	表示にある添加物の不検出	製造者に対し、添加物の使用状況を確認再発防止を指導
魚介類	水銀の暫定的規制値超過	採取海域を管轄する自治体に情報提供

(2) 輸入食品の検査状況（再掲）

海外で生産された野菜や食肉、海外で製造・加工された冷凍食品、ワイン及びチーズ等の食品について収去（抜取り）検査を実施しました。

	輸入食品数	全検体（項目）に対する輸入食品の割合
検体数	203	16.7%
違反件数	0	—

(3) 社会情勢に応じた食品検査の実施（再掲）

ア 京の食文化を代表する和食及び和菓子の収去検査

京の食文化を支える食品の更なる安全性の確保を目的とし、和食及び和菓子を対象とした検査を実施しました。

科学的な根拠に基づいた指導を行うため、和食及び和菓子の収去（抜取り）を実施し、安全な食品の流通を確認しました。

検体名	検体数	検査項目
和食	213	・食中毒菌 ・アレルギー物質 等
和菓子	70	・食中毒菌 ・アレルギー物質 等

イ アレルギー物質に関する収去検査

特定原材料に起因する食物アレルギーは、重篤な健康被害を引き起こすことがあるため、適切な食品表示や口頭による消費者への正確な情報提供が求められています。

このため、食品表示基準で表示が義務付けられている８品目（卵や乳等）のアレルギー物質検査を実施し、市内で製造・流通する食品への適切なアレルギー物質表示等を確認するとともに、アレルギー物質を含む食品による健康被害の未然防止に努めました。

検体名	検体数	検査項目
そうざい、和菓子、乳児用食品等	210 検体	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ

（４） 食品の放射能検査の継続

平成２３年に発生した福島第一原子力発電所事故に伴い、周辺地域の農産物や水産物から暫定規制値を超える放射性物質が検出され、食品の放射能汚染に関する不安が高まったため、本市では、同年３月から継続的に食品の放射能検査を実施しています。

野菜、魚、加工食品等について、合計４８検体の検査を実施しましたが、基準値を超過する検体はありませんでした。



検査対象	放射性セシウムの検査結果		合計（検体数）
	100Bq/kg 以下 （「検出せず」を含む）	100Bq/kg 超	
京都市中央卸売市場第一市場における 農産物※ （キャベツ、キュウリ、リンゴなど）	27	0	27
京都市中央卸売市場第一市場における 水産物※ （ヒラメ、タラ）	2	0	2
市内小売店で販売されている 加工食品等※ （水産物、乳幼児食品など）	19	0	19
合計	48	0	48

※ 厚生労働省が検査対象としている１７都県を産地とするものを優先して、検査を実施しました。

3 食中毒発生状況

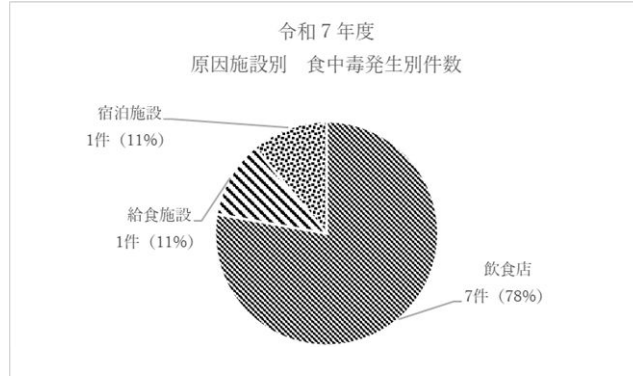
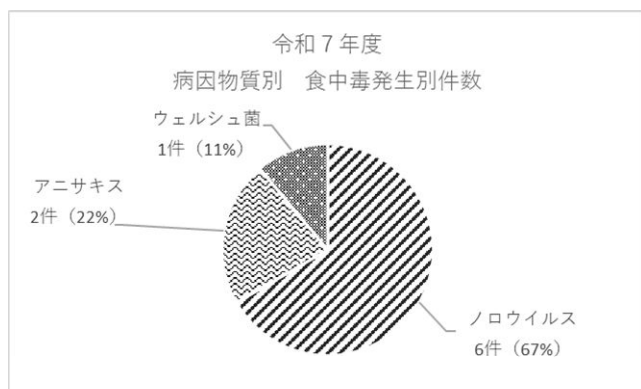
(1) 令和7年度の発生状況

本市に市民や医療機関等からの届出又は他の自治体からの通報があった食中毒を疑う事例は416件でした。調査の結果、そのうち21件は、本市（9件）及び他の自治体（12件）において食中毒事件と断定されました。その他の事例についても、調査を行いました。食中毒との断定には至りませんでした。

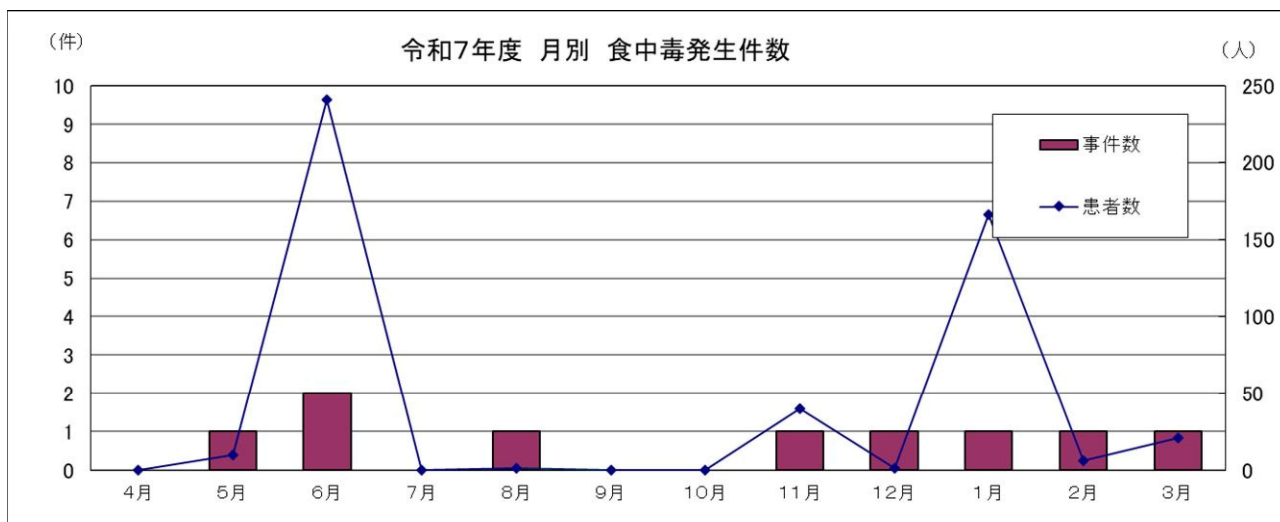
本市が断定した食中毒事件9件について病因物質別にみると、ノロウイルス食中毒は6件、寄生虫（アニサキス）食中毒は2件、ウェルシュ菌食中毒は1件でした。

ノロウイルス食中毒では、ノロウイルスを保有していた調理従事者が食品を汚染したこと、アニサキス食中毒は、冷凍又は加熱処理がないまま提供された生鮮魚介類の生食が原因でした。また、ウェルシュ菌食中毒では、調理工程における食品の不適切な温度管理が主な原因と考えられました。

これらの食中毒事件については、施設の消毒等の衛生管理の徹底を指導しました。また、食中毒との断定に至らなかった事例についても、必要に応じ、衛生管理の指導をしました。



なお、食中毒の発生件数を月別にみると、季節関係なく、1年を通じて食中毒が発生していることが分かります。



(2) 近年の傾向

近年の傾向として、全国的にノロウイルス、カンピロバクター及び寄生虫（主にアニサキス）による食中毒が多発しており、本市においても同様の状況にあります。過去数年間の食中毒発生件数のうち、これら3つの原因によるものが約9割を占めています。

ア ノロウイルス食中毒

本市における過去3年間の発生状況を鑑みても、ノロウイルスは食中毒の主たる原因の一つです。主な要因として、感染した調理従事者が適切な手洗いを行わないまま調理工程に従事し、食品を二次汚染させる事例が多く見受けられます。また、患者数においても発生原因の第1位を占めています。

イ 寄生虫（アニサキス等）による食中毒

発生の多くがアニサキスによるものであり、冷凍又は加熱処理が不十分な生鮮魚介類の生食が主な要因です。なお、近年発生件数が増加している背景には、内視鏡による診断手法が普及し、これまで以上に発見・報告されるようになったことが挙げられます。

ウ カンピロバクター食中毒

近年、ノロウイルスに次いで発生件数が多い食中毒です（令和5年度：4件、令和6年度：5件）。主な要因は飲食店における鶏肉の生食や加熱不足です。鶏肉の生食は嗜好による提供が多く、1件あたりの患者数は少ない傾向にありますが、全国的に見ても例年高い発生割合を占めており重要な監視対象食中毒です。本市では、令和7年度に食中毒の発生はありませんでしたが、飲食店に対し、鶏肉の生食提供を避け、中心部まで十分に加熱調理を行うよう、引き続き、継続的かつ徹底した指導を実施します。

○令和5年度から令和7年度までの病因物質別食中毒事件数（上位3物質）

	1位	2位	3位
令和7年度	ノロウイルス（6件、375人）	寄生虫（2件、2人）	ウェルシュ菌（1件、109人）
令和6年度	ノロウイルス（6件、167人）	カンピロバクター（5件、25人）	寄生虫（3件、3人）
令和5年度	ノロウイルス（4件、85人）	カンピロバクター（4件、79人）	寄生虫（2件、2人）

※表中の（ ）内の値は、（事件数、患者数）を示しています。また、事件数が同数の場合、患者数の多い方を上位に記載しています。

(3) 食中毒調査に伴う検査件数

食中毒調査では、患者調査及び関係する市内飲食店等の施設立入調査に加え、原因究明のため、患者の便や施設に保存されていた食品等について検査を行いました。

検体の種類	令和5年度		令和6年度		令和7年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	43	0	30	1	8	0
糞便・吐物その他排泄物	163	0	304	0	339	0
器具、手指等ふきとり液	159	0	262	0	203	0
その他	0	0	0	0	0	0
合計	365	0	596	1	550	0

食中毒届出のオンライン受付

令和5年12月から、市民や医師からの食中毒の届出方法として、これまでの電話連絡に加え、新たに「発生連絡フォーム」を活用したオンライン受付を開始した。これにより、保健所は届出内容をいち早く把握し、感染症担当とも連携した迅速な対応が可能となった。

＜令和7年度オンライン受付件数＞ 88件

4 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進結果

食品に起因する健康危害の発生を未然に防止するためには、食品等事業者が自ら衛生管理体制を確立し、食品の安全性を確保することが重要です。食品衛生法の改正により HACCP に沿った衛生管理が制度化され、令和3年6月1日から原則として全ての食品等事業者は、施設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。

食中毒や異物混入など食品に係る様々な危害の発生を防止するため、HACCP に沿った衛生管理の推進を図りました。

(1) HACCPに沿った衛生管理の推進

講習会開催時や営業許可申請時、施設立入時などの機会を活用し、食品関係団体が作成した業種別手引書をもとに衛生管理計画や記録様式の作成について説明を行い、全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を導入できるよう、助言や指導を行いました。

●講習会での導入支援件数（再掲）

実施回数	延べ参加人数
58	1,241

●施設への立入時での指導件数（再掲）

実施施設数
10,414

(2) 京都市HACCP食の安全宣言届出制度の活用等

食品等事業者による自主的な衛生管理の更なる推進に向け、「京都市HACCP食の安全宣言届出制度」（以下、「安全宣言届出制度」という）を新たに創設し、令和6年4月から運用を開始しました。

安全宣言届出施設数 （令和8年3月31日現在）
115



●行政区別 安全宣言届出施設数

行政区	施設数
北 区	2
上 京 区	2
左 京 区	3
中 京 区	21
東 山 区	5
山 科 区	2
下 京 区	56 (うち第一市場34)
南 区	6
右 京 区	7
西 京 区	1
伏 見 区	9
市 外	1
合 計	115

●業種別 安全宣言届出施設数

行政区	施設数
飲食店営業	46
菓子製造業	19
魚介類販売業	17
そうざい製造業	12
水産製品製造業	11
食肉処理業	9
食肉販売業	6
食品の小分け業	2
漬物製造業	1
豆腐製造業	1
密封包装食品製造業	1
麺類製造業	1
冷凍食品製造業	1
野菜果物販売業	5
その他の食料・飲料販売業	3
その他の食料品製造・加工業	2
集団給食施設	1
合 計	138※

※ 複数の業種で届出をしている施設があります。

(3) 食品等自主回収（リコール）報告制度

食品衛生法、食品表示法が改正され、令和3年6月1日から食品等に係る事業者が、自社製品の違反を発見し、自主的に当該品の回収に着手した場合には、その旨を行政に報告することが法律で義務付けられました。

なお、令和7年度に本市が受理した報告件数は32件で、回収理由はアレルギー表示の欠落や期限表示誤記が多く、届出事業者には当該品の速やかな回収と再発防止について指導を行いました。

（全国で届出された自主回収情報については、厚生労働省の「食品衛生申請等システム」のページから確認することができます。）



自主回収情報
二次元コード



(4) いわゆる「健康食品」による健康被害発生時の対応

小林製菓の紅麹サプリメント事案を受け、食品衛生法施行規則等が改正され、機能性表示食品等の健康被害情報への対応が強化されました。令和6年9月1日の施行により、当該食品を扱う事業者は、健康被害情報の収集および保健所への報告が義務付けられています。

この新たな枠組みの下では、事業者が保健所へ提供した情報は速やかに厚生労働省へ報告される体制となっています。本制度施行後から現時点において、京都市では厚生労働省への報告を要するような機能性表示食品等に係る重大な健康被害事案は発生していません。

5 リスクコミュニケーションの取組結果

(1) 情報の発信

本市では、ホームページでの情報発信に加え、SNS（Facebook）や市民しんぶん等を活用することで、本監視指導計画や食中毒の予防方法、食の安全安心に関する情報について、重層的に情報発信を行っています。

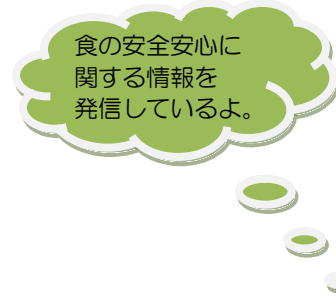
令和7年度は、講習会案内及び実施結果、時期に合わせた食中毒予防の啓発メッセージなど、62件を発信しました。



Facebook
二次元コード



啓発動画
二次元コード



(2) 講習会

医療衛生センター等では、消費者や食品等事業者の方々に対し、食中毒予防や HACCP に関する衛生講習会を開催し、食の安全安心情報の普及・啓発に努めました。

また、多くの大学や学生などが集まる「大学のまち・学生のまち京都」の特色を踏まえ、大学や専門学校等において、学園祭等で模擬店の出店をするにあたって食中毒予防対策の講習会を実施しました。

さらに、食品衛生に関する新たな知見を習得するための各種動画を作成配信しており、事業者の営業許可更新の手続き時に動画視聴を案内しました。

	実施回数	延べ参加人数
講習会	110	3,161
（うち、学生向けの講習会）	22	922

(3) 参加型リスクコミュニケーション

地域住民のニーズや食中毒発生状況を踏まえ、医療衛生センターが主体となり、体験型手洗い講習会などの参加型事業を実施しました。

《事業概要》

● 体験型手洗い講習会（再掲）

学園祭等で食品を取扱う学生を対象に手洗いチェッカー等を使用した正しい手洗いの体験学習会を開催しました。

実施回数：5回

参加者数：139人



● 食中毒等に係るリスクコミュニケーション事業（再掲）

「大学のまち・学生のまち京都」の特色を踏まえ、京都大学において学生を対象に食中毒予防方法や食の安全安心に関する本市の取組に関するリスクコミュニケーション事業を開催しました。

実施回数：1回

参加者数：34人



(4) 食品衛生月間の取組（「食の安全安心推進の日」の取組）

厚生労働省では、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進するため、8月の1箇月間を「食品衛生月間」と定めています。

本市では、平成29年5月に「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」を改正し、毎年8月1日を「食の安全安心推進の日（食の安全・安心デー）」と定め、食中毒予防等、食の安全・安心に関する啓発を実施しています。

令和7年度は(一社)京都市食品衛生協会と連携し、全市一斉の食中毒予防街頭啓発を実施するとともに、市民しんぶんや電光掲示板、SNS等による啓発活動も行いました。

ア 全市一斉の街頭啓発

8月1日に出町枳形商店街（上京区）において、(一社)京都市食品衛生協会会員の事業者の皆様とともに京都市長、京都市会議長及び副議長が食中毒予防の標語入り絆創膏を配布しながら、街頭啓発を行いました。また、上京区以外にも市内14か所において同様に食中毒予防の街頭啓発を実施しました。

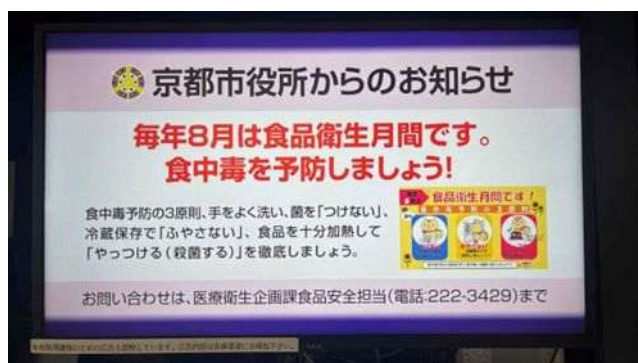


イ 市民しんぶんへの記事掲載

市民しんぶん（全市版）8月1日号に食中毒予防に関する記事を掲載しました。

ウ 電光掲示板等による啓発

京都市役所内に設置されたモニターにおいて食中毒予防啓発を行いました。



エ SNSを用いた啓発

京都市の公式SNS（facebook、X、LINE）や学生向けスマートフォンアプリ（kyo-dent）等を活用し、食中毒予防に関する記事を投稿、配信しました。



6 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し、各種研修会等を通じて、食品衛生に関する専門的かつ最新の情報を提供し、人材の育成と資質の向上に努めました。

●厚生労働省等の外部機関が行う研修会への参加実績

参加回数	延べ参加人数
21回	64人

●若手食品業務担当者への研修及び外部研修参加者による伝達研修実施回数

実施回数	延べ参加人数
23回	271人

7 資料編

- (1) 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等
 - ア 改正前食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数
 - イ 改正食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数
 - ウ 改正食品衛生法に基づく営業届出施設数及び延監視指導件数
 - エ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正前食品衛生法）
 - オ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正食品衛生法）
- (2) 食中毒発生状況
 - ア 月別 食中毒発生状況
 - イ 病因物質別 食中毒発生状況
 - ウ 原因施設別 食中毒発生状況
- (3) 収去（抜取り）検査実施状況
- (4) 輸入食品の検査状況
 - ア 検査項目の内訳
 - イ 全体件数に占める輸入食品の割合
- (5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況
- (6) 食品等自主回収（リコール）報告制度 回収理由別件数
- (7) 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上
 - ア 食品衛生業務担当者による研究会の実施
 - イ 食品衛生業務担当者研修
 - ウ 厚生労働省等が行った主な研修会及び意見交換会
 - エ 国や他自治体との連携強化・情報交換等



(1) 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等

ア 改正前食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数

		施 設 数	延監視指導件数
		(令和8年3月末)	
飲食店営業（※別添に内訳）		4,931	1,781
菓子製造業		454	228
乳製品製造業		3	2
魚介類販売業		91	64
魚肉ねり製品製造業		1	1
食品の冷凍又は冷蔵業		14	9
缶詰又はびん詰食品製造業		8	3
喫 茶 店	喫茶店	42	9
	自動車による喫茶店	6	1
	臨時喫茶店	7	0
	自動販売機	195	84
	小計	250	94
あん類製造業		1	1
アイスクリーム類製造業		23	13
食肉処理業		27	14
食肉販売業		112	51
食肉製品製造業		2	0
みそ製造業		3	0
しょうゆ製造業		5	1
ソース類製造業		11	1
酒類製造業		13	3
豆腐製造業		21	7
納豆製造業		5	0
めん類製造業		16	1
そうざい製造業		147	98
添加物製造業		5	0
清涼飲料水製造業		6	1
合計		6,149	2,373

イ 改正食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数

	新規許可件数（※）	施 設 数	延監視指導件数
		(令和8年3月末)	
飲食店営業（※別添に内訳）	5,832	21,967	6,925
調理の機能を有する 自動販売機	35	168	49
食肉販売業	92	419	132
魚介類販売業	73	489	8,412
魚介類せり売り業	0	4	228
食肉処理業	19	129	1,098
菓子製造業	429	2,228	495
アイスクリーム類製造業	13	66	14
乳製品製造業	3	10	2
清涼飲料水製造業	7	39	12
食肉製品製造業	9	38	12
水産製品製造業	6	66	4,179
氷雪製造業	0	5	0
液卵製造業	0	2	0
食用油脂製造業	1	8	1
みそ又はしょうゆ製造業	5	23	9
酒類製造業	10	45	12
豆腐製造業	6	48	9
納豆製造業	0	5	2
麺類製造業	8	66	9
そうざい製造業	233	1,026	269
複合型そうざい製造業	1	7	3
冷凍食品製造業	1	31	1
複合型冷凍食品製造業	0	2	0
漬物製造業	7	198	23
密封包装食品製造業	14	149	21
食品の小分け業	6	45	295
添加物製造業	3	10	2
合計	6,813	27,293	22,214

※改正前食品衛生法の期限満了に基づく営業許可の継続手続きを含む。

なお、令和3年度に食品衛生法の改正が施行されたため、改正食品衛生法に基づく営業許可の継続件数の計上はありません。

※ 改正前食品衛生法に基づく飲食店営業の内訳（再掲）

		施 設 数 (令和8年3月末)	延監視指導件数
一般飲食	総合食堂	7	4
	和食	1,349	375
	すし	173	54
	めん類	345	93
	洋食	750	190
	喫茶	313	92
	中華	211	64
	料理店	42	9
	社交飲食	2	4
	小計	3,192	885
軽飲食	社交軽食	412	227
	喫茶軽食	343	166
	軽食	309	192
	小計	1,064	585
調理施設	弁当調製所	134	80
	仕出屋	27	10
	給食	135	83
	そう菜調理	102	95
	小計	398	268
露店飲食		59	13
臨時飲食			
宿泊施設	ホテル	63	18
	旅館	138	11
	団体旅館	17	1
	小計	218	30
計		4,931	1,781

※ 改正食品衛生法に基づく飲食店営業の内訳（再掲）

		新規許可件数	施 設 数	延監視指導件数
			(令和8年3月末)	
一般飲食	総合食堂	3	25	4
	和食	923	3,798	1,076
	すし	120	393	135
	めん類	205	699	225
	洋食	532	2,368	655
	喫茶	327	1,227	333
	中華	148	602	165
	料理店	15	37	12
	社交飲食	5	10	5
	小計	2,278	9,159	2,610
軽飲食	社交軽食	742	3,242	797
	喫茶軽食	721	2,721	716
	軽食	772	2,378	817
	小計	2,235	8,341	2,330
調理施設	弁当調製所	127	504	167
	仕出屋	6	75	6
	給食	169	759	213
	そう菜調理	145	658	193
	小計	447	1,996	579
露店飲食		342	1,957	864
臨時飲食		462	113	453
宿泊施設	ホテル	41	244	60
	旅館	23	137	24
	団体旅館	4	20	5
	小計	68	401	89
計		5,832	21,967	6,925

ウ 改正食品衛生法に基づく営業届出施設数及び延監視指導件数
(改正食品衛生法第57条に基づく営業届出)

	新規届出件数	施 設 数	延監視指導 件数
		(令和8年3月末)	
魚介類販売業（包装魚介類）	6	438	5
食肉販売業（包装食肉）	10	556	3
乳類販売業	25	1,347	8
氷雪販売業	1	30	0
コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	70	1,314	1
弁当販売業	8	54	6
野菜果物販売業	30	231	696
米穀類販売業	17	89	0
通信販売・訪問販売による販売業	11	36	0
コンビニエンスストア	29	616	6
百貨店、総合スーパー	23	326	85
自動販売機（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。）	63	725	0
その他の食料・飲料販売業	318	2,119	108
添加物製造・加工業 （規格が定められた添加物を除く）	0	5	0
いわゆる健康食品の製造・加工業	1	10	0
コーヒーの製造・加工業（飲料の製造を除く。）	45	226	0
農産保存食料品製造・加工業	6	23	0
調味料製造・加工業	8	37	0
糖類製造・加工業	0	1	0
精穀・製粉業	0	7	1
製茶業	6	38	1
海藻製造・加工業	1	8	0
卵選別包装業	0	4	0
その他の食料品製造・加工業	18	135	3
行商	13	66	4
集団給食施設	21	544	28
器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る）	7	30	0
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	7	9	0
その他	9	62	241
計	753	9,086	1,196

工 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正前食品衛生法）

	令和5年度		令和6年度		令和7年度	
	施設数 (令和6年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (令和7年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (令和8年3月末)	監視指導 延件数
飲食店営業	10	35	8	21	6	13
菓子製造業	1	0	1	0	1	0
魚介類販売業	6	20	4	24	3	14
食品の冷凍又は冷蔵業	1	0	1	0	1	2
喫茶店	4	24	2	11	2	2
そうざい製造業	4	20	4	17	3	12
計	26	110	20	73	16	43

オ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（改正食品衛生法）

		令和6年度		令和7年度	
		施設数 (令和7年3月末)	監視指導 延件数	施設数 (令和8年3月末)	監視指導 延件数
営業許可	飲食店営業	11	31	12	29
	調理の機能を有する 自動販売機	5	21	5	10
	食肉販売業	3	11	3	8
	魚介類販売業	56	9,860	57	8,306
	魚介類せり売り業	4	337	4	228
	食肉処理業	2	4	2	2
	水産製品製造業	28	4,860	29	4,167
	氷雪製造業	1	1	1	0
	そうざい製造業	2	8	3	10
	食品の小分け業	4	291	5	290
	小計	116	15,424	121	13,050
営業届出	魚介類販売業 (包装魚介類)	1	4	1	5
	食肉販売業 (包装食肉)	1	5	1	2
	乳類販売業	4	10	4	6
	野菜果物販売業	70	840	69	694
	米穀類販売業	1	2	1	0
	その他食料・飲料販売業	34	145	34	70
	その他の食料品製造 ・加工業	1	0	1	1
	その他	4	0	4	1
小計		116	1,006	115	779
計		232	16,430	236	13,829

(2) 食中毒発生状況

ア 月別 食中毒発生状況

発生月	令和5年度		令和6年度		令和7年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	0	0	3	23	0	0
5月	0	0	0	0	1	10
6月	3	70	1	1	2	241
7月	1	5	1	8	0	0
8月	1	5	0	0	1	1
9月	0	0	2	4	0	0
10月	1	1	2	35	0	0
11月	0	0	2	15	1	40
12月	0	0	1	70	1	1
1月	1	23	2	36	1	166
2月	2	28	0	0	1	6
3月	1	34	2	40	1	21
合計	10	166	16	232	9	486

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		令和5年度	令和6年度	令和7年度
年度総事件数	(件)	10	16	9
年度総患者数	(人)	166	232	486
細菌				
サルモネラ	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
黄色ブドウ球菌	(件)	0	1	0
	(人)	0	29	0
病原大腸菌	(件)	0	1	0
	(人)	0	8	0
	原因	O157VT1VT2		
ウエルシュ	(件)	0	0	1
	(人)	0	0	109
カンピロバクター	(件)	4	5	0
	(人)	79	25	0
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
ウイルス				
ノロウイルス	(件)	4	6	6
	(人)	85	167	375
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
寄生虫	(件)	2	2	2
	(人)	7	2	2
	原因	アニサキス(1) クドア(1)	アニサキス(2)	アニサキス(2)
その他	(件)	1	0	0
	(人)	12	0	0
	原因	自然毒 植物性 (スイセン類)(1)		

ウ 原因施設別 食中毒発生状況

		令和 5 年度	令和 6 年度	令和 7 年度
飲食店	発生件数	7	12	7
	患者数	80	90	356
製造所	発生件数	0	1	0
	患者数	0	29	0
宿泊施設	発生件数	0	0	1
	患者数	0	0	109
給食施設	発生件数	2	1	1
	患者数	85	70	21
販売店	発生件数	0	0	0
	患者数	0	0	0
その他	発生件数	1	2	0
	患者数	1	43	0
不明	発生件数	0	0	0
	患者数	0	0	0

(3) 収去（抜取り）検査実施状況

食品分類名		検体数			検査項目数		
		令和 5 年度	令和 6 年度	令和 7 年度	令和 5 年度	令和 6 年度	令和 7 年度
魚介類		101	101	102	2,206	1,910	1,707
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	6	13	13	12	1,292	1,081
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	7	5	4	539	10	8
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	27	22	23	1,279	888	1,101
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	2	0	0	2
魚介類加工品（缶詰・びん詰を除く）		67	68	67	274	272	277
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）		246	243	242	5,104	5,091	5,281
乳製品		17	16	16	251	226	262
乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む）		0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓		4	4	4	8	8	8
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）		19	30	28	1,393	1,422	1,139
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）		233	260	247	21,095	20,847	20,722
菓子類		149	166	179	680	801	819
清涼飲料水		12	24	21	16	28	25
酒精飲料		20	20	20	80	80	80
缶詰・びん詰食品		24	30	32	42	49	52
その他の食品		251	218	213	566	533	531
器具及び容器包装		6	6	6	24	24	24
合計		1,189	1,226	1,219	33,569	33,481	33,119

(4) 輸入食品の検査状況

ア 検査項目の内訳

検査項目	対象食品	延検査項目数
食品添加物（保存料・甘味料等）	加工食品、ワイン	413
残留農薬	冷凍食品、青果物	8,070
抗生物質・合成抗菌剤	エビ、肉類	597
アレルギー物質	加工食品	30
麻痺性貝毒、下痢性貝毒	貝類	2
ふぐ毒	フグ加工品	1
成分規格	非加熱食肉製品、冷凍食品、チーズ	43
その他	容器包装	4
合計		9,160

イ 全体件数に占める輸入食品の割合（再掲）

	令和 5 年度		令和 6 年度		令和 7 年度	
	食品数	輸入食品の 占める割合	食品数	輸入食品の 占める割合	食品数	輸入食品の 占める割合
輸入食品の検体数	181	15.2%	204	16.6%	203	16.7%
（全検体数）	1,189		1,226		1,219	
輸入食品の検査項目数	8,855	26.4%	9,385	28.0%	9,160	27.7%
（全検査項目数）	33,569		33,481		33,119	
輸入食品の違反件数	0	0%	0	0%	0	0%
（全体の違反件数）	1		6		4	

(5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況

		令和 5 年度	令和 6 年度	令和 7 年度
業者向け講習会	開催回数	97	104	87
	受講者人数	2,445	2,574	2,315
消費者向け講習会	開催回数	20	20	23
	受講者人数	830	731	846
合計	開催回数	117	124	110
	受講人数	3,275	3,305	3,161

(6) 食品等自主回収（リコール）報告制度 回収理由別件数

回収理由	件数
アレルギー表示欠落	12件
期限表示誤記	11件
異物混入	2件
残留農薬基準値超過	1件
その他（カビ発生、異臭発生等）	6件
合計	32件

(7) 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

ア 食品衛生業務担当者による研究会の実施

	令和5年度	令和6年度	令和7年度
発表会開催日	令和6年2月8日	令和7年2月25日	令和8年2月19日
発表課題	7題	7題※	7題
出席者	17名	17名	19名
研究実施期間	令和5年度通年	令和6年度通年	令和7年度通年
構成会員	食品衛生監視員、検査員	食品衛生監視員、検査員	食品衛生監視員、検査員

※ 優秀演題について以下のとおり発表

- ① 第66回近畿食品衛生監視員研修会(令和7年8月28～29日)

【学園祭における模擬店の実態把握及び衛生意識の調査について】

【カンパチに寄生する *Uncapsula seriola* の定性法、定量法及び顕微鏡検査法の検討】

- ② 令和7年度全国食品衛生監視員研修会(令和7年10月23～24日)

【カンパチに寄生する *Uncapsula seriola* の定性法、定量法及び顕微鏡検査法の検討】

イ 食品衛生業務担当者研修

研修名	開催回数	延べ受講者数
食品衛生業務新任担当者研修	2回	23人
衛生環境研究所新任担当者研修	1回	8人
食中毒対応業務研修会	1回	8人
「HACCPに基づく衛生管理」に係る基礎研修	1回	9人
食肉検査業務研修	18回	223人

ウ 厚生労働省等が行った主な研修会及び意見交換会

研修会又は講習会の名称	主催	開催日	出席者
都道府県等食品表示担当者研修（オンライン）	消費者庁	令和7年7月10日	1人
近畿食品衛生監視員研修会	近畿食品衛生監視員協議会	令和7年8月28～29日	17人
全国食品衛生監視員研修会	全国食品衛生監視員協議会、厚生労働省	令和7年10月23～24日	1人
食品表示関係法制度研修会（オンライン）	近畿地域食品表示連絡会議事務局	令和7年12月3日	1人
食中毒疫学調査合同研修会	奈良県	令和7年12月11～12日	7人
HACCPシステムに係る講習会	京都府	令和8年1月14～16日	2人
自治体職員向け食肉及び水産食品の輸出に関する研修会	厚生労働省	令和8年1月15日	3人
対米食肉輸出認定施設指名検査員研修会	近畿厚生局	令和8年1月16日	11人
食肉及び食鳥肉衛生技術研修及び研究発表会	厚生労働省	令和8年1月22～23日	1人
健康食品に係るHACCP研修会	厚生労働省	令和8年2月17日～19日	1人
食中毒疫学研修会	NPO 法人岡山健康医学研究会	令和8年3月4～6日	1人

食品安全担当職員研修会（オンライン）	消費者庁	令和8年3月5日	1人
天然系色素由来の検印インクについて	厚生労働省	令和8年3月26日	1人
食べ残し持ち帰り促進ガイドラインに関する研修会（動画視聴）	厚生労働省	—	1人
自治体職員向け HACCP 研修（e ラーニング研修 HACCP 導入研修）	公益社団法人日本食品衛生協会	—	1人
自治体職員向け HACCP 研修（e ラーニング研修 HACCP 指導者養成研修）	公益社団法人日本食品衛生協会	—	1人
食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会（動画視聴）	厚生労働省	—	2人
登録検査機関及び食品衛生検査施設向け講習会（動画視聴）	近畿厚生局	—	5人

エ 国や他自治体との連携強化・情報交換等

会議等の名称	主 催	開催日	出席者
近畿食品衛生監視員協議会幹事会	近畿食品衛生監視員協議会	令和7年5月30日	1人
近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議	堺市	令和7年5月30日	2人
全国食品衛生主管課長連絡協議会第38回通常総会	全国食品衛生主管課長連絡協議会	令和7年6月6日	1人
近畿広域連携協議会 （広域的な食中毒事案への対策強化 等）	近畿厚生局	令和7年6月5日	1人
対米等牛肉輸出に係る関係県会議	栃木県	令和7年11月6～7日	2人
輸入食品監視指導連絡会	大阪検疫所	令和8年2月13日	1人

「第3期京都市食の安全安心推進計画(令和3年度～7年度)」に掲げる施策の取組状況について(令和7年度末時点)

＜施策指標の取組状況＞

施策の柱	指標	指標の内容	指標の参考値		実績値				
			目標値／年	H22～R1平均値	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度
食の安全性の確保	健康被害の防止	重篤(重体又は死亡に至る健康被害)又は大規模(患者数50人以上)食中毒の発生件数をゼロにする。	0件	2件	1件	0件	1件	1件	3件
		食中毒の発生を減少させる。	10件以下	13件	4件	5件	10件	16件	9件
	安全な食品の流通	市内で製造される食品の違反を減少させる。	重篤又は大規模食中毒事件数						
			食中毒発生件数						
			抜取り検査での違反件数(市内製造食品)						
	自主衛生管理の推進	HACCPに沿った衛生管理を定着させる(※)。	100%	—	59.5%	66.3%	95.9%	99.9%	100.0%
			自主回収着手の届出件数						
安心できる食生活の実現	食の安全安心に関する理解の促進	多様な媒体で食の安全安心に関する情報を発信し、正しい情報を気軽に入手できる環境を整備する。	60回以上	38回	60回	66回	61回	61回	62回
			食の安全安心情報の受け手の人数						
		講習会やイベントの参加者、ホームページやSNSの閲覧者等、食の安全安心情報の受け手の人数の増加を図る。	10万人以上	11,966人(講習会、イベント参加人数)	84,731人	93,399人	118,700人	123,710人	101,499人
		参加者の理解度を把握して、実施内容等を継続的に見直し、参加者の理解の促進を図る。	100%	—	100%	100%	99.4%	100%	100%
			市民向けリスクコミュニケーション参加者の理解度						

(※) HACCPに沿った衛生管理の定着率の算出方法
HACCPに沿った衛生管理導入済許可施設数 / HACCPに沿った衛生管理指導施設数

【令和7年度】第3期京都市食の安全安心推進計画(計画期間:令和3年度～7年度)に掲げる個別施策の取組状況について

施策の柱	基本施策	個別施策番号	個別施策	個別施策の取組状況
①食の安全性の確保	①食品等事業者による自主衛生管理の推進	1	HACCPに沿った衛生管理の推進	【R7監視指導結果「4 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進結果」参照】
		2	多様化する食品の提供形態に応じた柔軟な取組	○【R7監視指導結果「1 監視指導の結果」、7 資料編（1）市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等」参照】 ○子ども食堂等の子どもの居場所が、支援を必要とする子どもや家庭を適切な機関につなぐ「気づきの窓口」となるよう、居場所への現地訪問や情報提供、相談支援の取組を行った。また、市民や企業からの寄付を適切に寄付先へつなぐなどの支援等を行った。 各種関係団体と連携し、支援を必要とする子育て家庭に対し、「京都こども宅食プロジェクト」や「きょうと『こどもみらい笑顔便』」による食料等の配送支援を行った。
		3	自主的な衛生管理を基本とした給食対策	○集団給食施設における監視指導 【R7監視指導結果「1 監視指導の結果（3）重点監視指導結果 ア 大規模調理施設重点監視」参照】 ○保育園（所）における自主的な衛生管理の取組 各保育施設における給食の調理について、食材の安全性の確認及び調理時における衛生的な取扱いを確認し、給食の安全性確保に努めた。また、「衛生管理点検表」による自主点検を行い、食品衛生上注意すべき作業内容を点検、確認することで、更なる衛生管理の向上を図った。 また、食育活動における衛生管理について研修を実施した。 ○小学校・中学校における自主的な衛生管理の取組（＊京都市立小中学校） 各小学校においては「小学校給食衛生管理マニュアル」、選択制中学校給食においては、「京都市立中学校給食校外調理等業務委託衛生管理基準」に基づき、自主的な衛生管理の徹底に努め、給食の安全性を確保した。
		4	食物アレルギー対策の推進	○アレルギー物質の検査及び監視指導の実施 【R7監視指導結果「2 食品検査の結果（3）社会情勢に応じた食品検査の実施 イ アレルギー物質に関する収去検査」参照】 ○保育施設におけるアレルギー対策 各保育施設において、保護者と連携し、医師の診断および指示に基づき、除去・代替食等の対応を行った。また、緊急時の適切な対応に向け、関係機関と連携し、安全な環境の整備に努めた。 また、保育施設の給食における食物アレルギーに関する参考資料を時点修正し、ホームページに掲載した。 ○小学校におけるアレルギー対策（＊京都市立小学校） 健康被害の未然防止を図るため、保護者の方に毎月配布する献立表には、使用食材を全て明示し、小麦、卵、乳製品等特定原材料を含む献立の一覧を記載した。 また、加工食品についても、使用する原材料の一覧を各学校に配布するなど情報提供に努めた。
		5	食品等事業者の表彰	「食品衛生の普及・向上」や「業界の指導育成」又は「自主的な衛生管理」を積極的に推進し、施設の衛生管理に顕著な功績のあった18名を表彰した。
	②生産から販売、消費に至るまでの安全性確保	6	監視指導及び抜取り検査の実施	【R7監視指導結果「1 監視指導の結果」、「2 食品検査の結果」及び7 資料編（3）収去検査実施状況」参照】
		7	カンピロバクターをはじめとした食中毒予防対策	【R7監視指導結果「1 監視指導の結果（3）重点監視指導結果 ク 飲食店重点監視」、「2 食品検査の結果」及び5 リスクコミュニケーションの取組結果」参照】
		8	生産者に対する農薬の適正使用の指導や抜取り検査の実施	安全・安心な農産物の生産の推進をするため、JA京都市版GAP制度との連携等により、生産者に対し、肥料や農薬の適正使用を指導するとともに、使用履歴の記録の徹底を図る。また、市内で生産される京の旬野菜の中で多く栽培されているものについて、残留農薬分析を実施した。 令和7年度末現在、JA京都市版GAP制度の承認取得数は133件であった。また、6件の残留農薬分析を実施した。
		9	家畜衛生防疫対策の普及	「高病原性鳥インフルエンザ」や「豚熱」などの家畜伝染病の予防を図るため、京都府と連携し、牛、豚、鶏、馬などの畜産農家の巡回指導や検査の実施、予防ワクチン接種などの家畜診療を行い、家畜防疫対策の普及を図った。 令和7年度は、家畜飼養農家へ延べ198回の巡回指導を実施した。
		10	地下水質の保全の推進	水質汚濁防止法に基づき、市内における地下水汚染について常時監視することで、地下水質の保全の推進を図った。 令和7年度は、41件の検査を実施した。
		11	水源から蛇口までの水質管理の強化	「令和7年度 水道水質検査計画」に基づき、水質基準項目51項目をはじめとして、水質管理目標設定項目等を合わせて194項目について、実施した。
		12	中央卸売市場における監視指導及び自主衛生管理の推進	○京都市中央卸売市場第一市場及び第二市場における監視指導 【R7監視指導結果「1 監視指導の結果（2）監視指導結果 イ 第一市場における監視指導結果、ウ 第二市場におけると畜検査結果及び監視指導結果」、「2 食品検査の結果」、「4 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進結果」及び7 資料編（1）市内食品関係営業施設及び延監視指導件数等 エ・オ 第一市場における監視指導結果、（3）収去検査実施状況」参照】 ○第一市場における自主衛生管理の取組 HACCPに沿った衛生管理の取組に積極的に取組むことを宣言する「京都市HACCP食の安全宣言届出制度」について、青果部仲卸業者に対して専門家による届出支援を行った。 また、新青果棟の整備・運用開始を見据え、京都市版の衛生管理基準（青果部門）の検討を行った。 ○第二市場における自主衛生管理の取組 安全・安心な食品の流通の徹底を図るため、牛・豚の入荷から食肉の出荷に至るまでの業務において、HACCPに基づく衛生管理を実施した。 令和7年度に第二市場から出荷された取扱頭数は牛13、960頭、豚19、826頭。
		13	適切な食品表示の推進	○衛生事項 【R7監視指導結果「1 監視指導の結果」、「2 食品検査の結果」及び4 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進結果（3）食品等自主回収報告制度」参照】 ○保健事項 食品表示制度の周知を図るとともに、流通食品について、食品表示基準に基づく栄養成分表示が適正に行われているか、定期的な確認を行った。 「食の健康づくり応援店」事業の普及を図り、毎日の食生活から健康づくりに取り組むことができる環境整備を推進した。 ○品質事項 食品表示法に基づき市内の事業者等に対し、食品表示（品質事項）に係る調査等を実施し、食品表示に係る適正化を図った。 ・事業者等からの問い合わせ・回答 176件 ・事業者への任意調査 10件（うち3件指導・注意） ・食品表示パトロール 12事業者（うち3件指導・注意） ・買上調査（大豆加工品） 3件
		14	健康食品の安全性確保	○【R7監視指導結果「4 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進結果（4）いわゆる「健康食品」による健康被害発生時の対応」参照】 ○いわゆる健康食品について、健康保持増進効果等の表示・広告又は著しく人を誤認させる等の虚偽誇大表示について3件の是正指導を行った。
	③緊急時を想定した対策	15	健康危機管理体制の整備	○【R7監視指導結果「6 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上」、「7 資料編（7）食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上」参照】 ○食中毒等の緊急事態の発生を想定し、緊急連絡網の整備や、原因究明のための調査体制の整備を徹底した。
		16	関係機関との連携強化	【R7監視指導結果「7 資料編（7）食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上 エ 国や他自治体との連携強化・情報交換等」参照】

※ 数字 はリーディング事業

【令和7年度】第3期京都市食の安全安心推進計画(計画期間:令和3年度～7年度)に掲げる個別施策の取組状況について

施策の柱	基本施策	個別施策番号	個別施策	個別施策の取組状況
②安心できる食生活の実現	④食の安全安心に関する情報発信の充実	17	SNS等の様々な媒体を活用した効果的な情報発信	【R7監視指導結果「5 リスクコミュニケーションの取組結果」参照】
		18	食の安全安心啓発キャラクターの活用	食の安全安心に関するSNSによる情報発信や、食の安全安心情報を記載したリーフレットや啓発物品に積極的に「おあがりス(食の安全安心啓発キャラクター)」を活用し、食の安全安心の取組を身近に感じていただけるよう努めた。
	⑤リスクコミュニケーションの推進	19	目的や対象に応じた効果的なリスクコミュニケーションの推進	【R7監視指導結果「5 リスクコミュニケーションの取組結果」参照】
		20	食育と連携した食の安全安心施策の推進	○「食育セミナー」「ふれあいファミリー食セミナー」等の各種栄養教室で、市民に対して「生涯にわたって健全な食生活を送るための望ましい食生活」「安全に調理や食事をするための衛生面に関する情報」等の普及啓発活動を実施した。 令和7年度は「食育セミナー」を168回実施し、延べ2,086名が参加し、「ふれあいファミリー食セミナー」を189回実施し、延べ1,659名が参加した。 地域に密着して食育活動を展開する「食育指導員」に対し、各区役所・支所の連絡会等の活動支援の一貫として、調理を伴う食育活動を安全に行うために必要な準備や衛生管理について伝えた。 ○京都市営保育所では、子どもたちが京都ならではの食文化に慣れ親しむために、「おばんざい」を給食に取り入れた。 各保育施設において、給食献立表や食育だよりを通じて、保護者へ食に関する情報発信を行った。 ○京都市立学校の給食では、毎月1回程度、和食推進の日を設定し、おばんざいや行事にちなんだ献立を提供するなど、和食推進の取組を進めた。また府内産米や京野菜など京都府産の食材を使用するとともに、小学校では、食材の歴史や資料について学習するなど、「地産地消(知産知消)」に取り組んだ。
		21	環境施策と連携した取組	○飲食店から食べ残しの持ち帰りに関する相談があった場合には、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」(消費者庁・厚生労働省作成)を参考に、温度管理の徹底等の適切な食品の取扱いについて助言を行った。 ○京都市内で発生する食品ロスの削減に向け、食べ残しゼロ推進店舗(1,694件(令和8年3月末))や消費者及び観光客に対して食べ残し削減の実践等、10月の食品ロス削減月間を中心とした啓発を実施した。 ※食品ロス削減月間での取組例: ・市政広報板(10月下旬) ・市バス・地下鉄広告ポスター(10月)の掲示 ・食品スーパー等での街頭啓発キャンペーン等の実施 等 ○「エシカル消費(倫理的消費)」の考え方を広く紹介・普及し、行動につなげていただくよう、消費者団体や事業者等と連携して以下の取組を進めた。 ・「京・くらしの安心安全情報」による広報周知 ・市内公共施設、学校、イベント、店舗、などにおける「エシカル消費」ポスター及びリーフレット等の活用 ・「エシカル消費」普及啓発ホームページ「みんなで、みんなに、いい消費。」及びSNSによる情報発信 ・食品ロス削減月間におけるタペストリーの展示、チラシの配架 ・京都生活協同組合との連携協定に基づき、店舗イベントを開催。 ・大学における消費生活講座内でエシカル消費をテーマに採用すること及び市内小学校へ講師を派遣し、エシカルくらしをテーマに講義。 ・エシカル消費をテーマに京都市内に通学・通勤している小学生、中学生、一般の方を対象に標語を募集(エシカル消費のタネ)。

※ 数字 はリーディング事業

参考「第4期京都市食の安全安心推進計画（令和8年度～12年度）」の指標及び目標値

資料3-1

＜施策指標の取組状況＞

施策の柱	指標	指標の内容	目標値／年	令和7年度	令和8年度の取組
食の安全性の確保	健康被害の防止	重篤（重体又は死亡に至る健康被害）又は大規模（患者数50人以上）食中毒の発生件数をゼロにする。	重篤又は大規模食中毒事件数		食中毒菌が増殖しやすい夏季（5～6月）およびノロウイルスが活発化する時期（10～11月）に向け、大量調理を行う大規模施設に対して集中的な監視指導を実施し、大規模食中毒の未然防止を図る。
			0件	3件	
		食中毒の発生を減少させる。	食中毒発生件数		食中毒のリスクを勘案し、特に重点的な監視が必要である業種や施設に対して、実施時期を定めて一斉監視を実施し、効率的な食中毒の未然防止を図る。
			10件以下	9件	
	安全な食品の流通	市内で製造される食品の違反を減少させる。	市内製造品に対する違反件数（行政処分を伴うものに限る）		市内の食品製造施設の監視及び市内で製造又は流通する食品の抜き取り検査（収去検査）の実施し、違反食品の流通の未然防止を図る。
			0件	0件	
安心できる食生活の実現	食の安全安心に関する理解の促進	多様な媒体を通じ、情報の受け手（小中学生、訪日外国人を含む観光旅行者等）がニーズに応じた食の安全安心に関する情報を入手できる環境をつくる。	情報発信回数		SNS活用、対面講習、参加型リスクコミュニケーションなど、多様な手法を講じ、世代やニーズに適した食品安全に関する情報提供を行い、市民並びに事業者の理解と協力を得ながら、施策の推進を図る。
			60回以上	62回	
		講習会やイベントの参加者、ホームページやSNSの閲覧者等、食の安全安心情報の最適化を図りながら、受け手の人数の増加を図る。	食の安全安心情報の受け手の人数		
			10万人以上	10万1,499人	
		参加者の理解度を把握して、実施内容等を継続的に見直し、参加者の理解の促進を図る。	市民向けリスクコミュニケーション参加者の理解度		一方的に情報を伝えるだけでなく、参加者一人ひとりがしっかりと理解できるよう、内容を分かりやすく工夫し、効果的なリスクコミュニケーションを実施する。
			100%	100%	

第 4 期京都市食の安全安心推進計画（令和 8 年度～ 1 2 年度）の取組予定について

