

# 平成24年度京都府食品衛生監視指導計画 実施状況中間報告

(平成24年4月1日～9月30日)

## 目 次

項 目	ページ
1 計画の概要	1
2 上半期の取組結果	
(1) 収去検査の実施状況	1
(2) 生食用食肉及び牛生レバーの監視指導状況	2
(3) 食中毒事件発生状況	2
3 食中毒予防推進強化期間の取組結果 (7月1日～9月30日)	3

京 都 府

# 平成24年度京都府食品衛生監視指導計画 実施状況中間報告

京都府健康福祉部生活衛生課

## 1 計画の概要

### (1) 趣旨

本計画は、食品衛生法第24条の規定により、国（厚生労働省）が定めた「食品衛生監視指導指針」に基づき、毎年度策定しています。今年度においても、食品の生産、製造、流通等の状況、法律違反状況等、府内における食品衛生の現況を分析評価し、府民の皆さんの健康保護を図るための基本的な方向及び具体的な実施方法を定め、重点的かつ効果的できめ細かな監視・指導を実施するため、「平成24年度京都府食品衛生監視指導計画」を策定しました。

### (2) 重点的取組事項

- ・ 府内産農産物、輸入食品など、府内に流通する食品の計画的かつ効率的な収去検査（特に、原子力発電所事故を受け、食品中の放射性物質検査を実施）
- ・ 生食用食肉の規格基準等の周知、遵守の徹底などの監視指導
- ・ 不適正な表示の排除のための監視指導
- ・ 衛生管理や法令遵守の自主衛生管理の推進

## 2 上半期の取組結果

### (1) 収去検査の実施状況

市場、JA集出荷場、食品製造施設、食品販売施設等で製造・販売されている食品を抜き取りし、保健環境研究所及び各拠点保健所で、理化学的検査、微生物学的検査及び府内に流通する食品の放射性物質検査を実施しています。

9月30日までに、326検体（うち、放射性物質検査170検体）に対して、10,350検査項目について検査を実施したところ、食品衛生法違反となる検体はありませんでした。

		実施数	
収去検査	検体数 (うち放射性物質)	326件 (170件)	(年間計画数 約750件) (年間計画数 約300件)
	検査項目数	10,350件	(年間計画数 約29,140件)
	違反件数	0件	

(別表参照)

## (2) 生食用食肉及び牛生レバー(肝臓)の監視指導状況

### ・生食用食肉の取扱いに対する取組

昨年10月1日の生食用食肉の規格基準適用以降、規格基準に適合しなければ生食用食肉を取扱うことができなくなりました。本府では、従来から生食用食肉の提供を控えるよう監視指導を継続実施してきたところですが、「食品衛生法施行細則(府規則)」を4月1日改正施行し、生食用食肉を取扱う事業者の届出制度や消費者への注意喚起を行う文字の大きさ等を規定しました。引き続き、府内で生食用食肉を取扱う施設に対して、立入監視及び生食用食肉の取去検査を実施し、衛生管理上問題ないことを確認しています。

生食用食肉取扱施設数	立入監視数 (うち指導施設数)
10件	14件 (0件)

生食用食肉検査件数 (腸内細菌科菌群)	違反件数
2件	0件

### ・牛生レバーの取扱いに対する取組

本府では、従来から生食用として牛レバーの提供を控えるよう監視指導を継続実施してきたところです。本年7月1日の牛肝臓の規格基準適用以降、生食用として牛レバーの提供が禁止されました。引き続き、府内で生食用として牛レバーを取扱っていた飲食店等を中心に立入監視を実施し、生食用として牛レバーを提供している飲食店等がないことを確認しています。

牛生レバー提供施設数 (6月30日まで)	牛生レバー提供施設数 (7月1日以降)
27件	0件

## (3) 食中毒事件発生状況

食中毒(疑いを含む)発生時にあつては、施設の管轄保健所を中心に原因施設の立入調査、有症者の調査等を実施し、各拠点保健所及び保健環境研究所において検査を実施するなど、関係機関が緊密に連携し、健康被害の拡大防止や、発生原因の究明に向けて迅速かつ的確な対応に努めています。

災害被災地への食糧支援時に食品の管理が不適切であったため、黄色ブドウ球菌による食中毒が発生したことから、食品の管理責任者であった自治体に対して注意喚起を行いました。

発病月日	保健所受 理年月日	摂食者数	患者数 (入院者数)	死者数	原因食品	病因物質	原因施設等	摂食場所
8月15日	8月15日	352 (提供食数)	104 (21)	0	おにぎり	黄色ブドウ球菌	自治体	家庭

### 3 食中毒予防推進強化期間（7月1日～9月30日）の取組結果

本府では、毎年7月1日から9月30日までの期間を「食中毒予防推進強化期間」と定め、食中毒の危険性が高まる夏場における食中毒予防の推進・啓発に取り組んでいます。

今年度は、生食用食肉取扱施設に対する立入監視や生食用牛レバー（レバー）の提供禁止の確認を重点的に取り組むこととし、飲食店等における衛生管理を徹底することとしました。

また、この間、府内で製造、流通又は販売される食品の安心・安全確保を図るため、関係部局と緊密に連携を図りながら、食品の衛生的な取扱い、不良食品の排除、適正な表示の実施等について、府内の大規模食品製造施設をはじめ、食品関係事業者に対する監視指導を強化しました。

さらに、社団法人京都府食品衛生協会（以下、食品衛生協会という。）の協力を得て、食品衛生推進員等と連携・協働し、府民に対する広報活動等を行うことにより、食品衛生思想の普及・啓発活動を実施し、夏期における食中毒の予防対策や一層の食品衛生の向上を図るための取組みを行いました。

#### (1) 重点的取組事項

- ・ 生食用食肉取扱施設に対し、引き続き規格基準及び表示の遵守を確認
- ・ 生食用食肉の細菌検査を実施
- ・ 生食用牛レバーの提供禁止の確認
- ・ 広域流通食品事業者に対し自主衛生管理と法令遵守の推進
- ・ フードスタンプ、ATP測定を活用した厨房等の汚染状況の点検・指導
- ・ 不適正な表示の排除のための監視指導、講習会の実施
- ・ 街頭啓発等（啓発資材の配布、街頭パレード）
- ・ 食品衛生監視機動班による重点的監視指導
- ・ 食品衛生推進員等との連携による自主衛生管理の推進等
- ・ 集団給食施設、敬老会への食事提供施設に対する監視指導

#### (2) 監視指導

##### ア 許可を要する施設の監視指導

延べ2, 585施設の監視指導を実施した結果、食品衛生上重大な問題のある施設はありませんでした。

##### イ 許可を要しない施設の監視指導

延べ1, 048施設の監視指導を実施しました。

学校や社会福祉施設等の集団給食施設に対し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号厚生省生活衛生局長通知）に基づく監視指導を実施しており、学校給食施設にあっては、市町村教育委員会等と緊密な連携のもと取り組んでいます。

##### ウ フードスタンプ、ATP測定による検査

食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」等と連携・協働して、飲食店営業を中心に巡回し、従事者の手指、調理用具、厨房設備等の細菌汚染の状況を、フードスタンプ及びATP測定を利用して確認しました。

実施件数	指導件数
8, 168件	180件

フードスタンプ：検査対象を培地に接触させて一定期間培養し、微生物の発生状況により汚染度を評価する検査方法

A T P 測定：微生物が体内にエネルギー源として持っているA T Pを、調理器具などの拭き取りにより測定することで、汚染度を評価する検査方法

## エ 食品表示の点検

食品衛生監視員が広域振興局農林商工部職員、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」等と連携し、大規模小売店舗を中心に、食品販売施設で食品表示の一斉点検を実施しました。

国産品14,013件、輸入品764件の表示を確認したところ、国産品387件、輸入品11件に食品衛生法上不適切な表示が発見されました。それらの内容は、添加物表示や、保存方法の表示漏れであり、文書指導、口頭指導により直ちに改善を指導しました。

なお、これらによる健康被害の発生は確認されませんでした。(実施件数 次ページ表)

## オ アレルギー食品関係施設の監視指導

延べ88施設の加工食品製造施設に対して、アレルギー食品の混入防止措置、原材料の取扱い状況、製品の表示との整合性等を確認した結果、いずれの施設においても問題は認められませんでした。

	監視指導施設数	指導施設数
アレルギー食品表示に係る監視指導	88件	0件

期間中の表示点検実施件数とりまとめ

食品の種類	国産品		輸入品	
	確認 件数	違反 件数	確認 件数	違反 件数
魚介類	911	39	136	1
魚介類加工品	794	13	38	0
食肉	1,240	12	230	7
食肉製品及び食肉加工品	553	0	39	0
卵及びその加工品	238	0	0	0
乳	459	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	418	0	12	0
アイスクリーム類・氷菓	347	1	6	0
穀物	195	25	0	0
めん類	463	0	0	0
もち	194	0	0	0
菓子類	1,092	7	19	0
(上記以外の)穀類加工品	116	1	0	0
生鮮野菜及び果物	1,673	173	110	3
野菜果物乾燥品及び加工品	304	0	31	0
豆腐及びその加工品	412	0	1	0
漬物	820	3	4	0
(上記以外の)野菜・果物の加工品	10	0	0	0
そうざい及びその半製品	1,263	90	31	0
弁当	787	15	0	0
<b>冷凍食品</b>				
無加熱摂取冷凍食品	60	0	0	0
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	161	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	105	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	10	0	0	0
缶詰・びん詰め食品	343	0	46	0
清涼飲料水	531	0	57	0
酒精飲料	14	0	0	0
氷雪	40	0	0	0
水	180	0	0	0
調味料	59	0	0	0
その他の食品	186	8	4	0
添加物及びその製剤	35	0	0	0
器具及び容器包装	0	0	0	0
おもちゃ	0	0	0	0
合計	14,013	387	764	11

### (3) 事業者等の衛生教育

各保健所の食品衛生監視員が講師として出向き、食中毒予防、食の安心・安全、事業所の衛生管理等をテーマに講演、意見交換、質疑応答等を実施しました。

対 象	実施回数	参加人数
事業者	17回	1,097名
消費者	6回	162名
従事者	26回	1,395名
その他	7回	723名
合 計	56回	3,377名

### (4) 府民広報

新聞、市町村広報紙等への食中毒予防啓発記事の掲載、街頭での啓発資材の配布等により、消費者を中心に広く食中毒に対する注意喚起を行いました。

また、食品関係事業者を対象に関係団体広報紙を活用し、食中毒好発期における食品の衛生的取扱いの徹底を求めました。

方 法		発行部数等	備 考
新 聞		76,366部	食中毒予防啓発記事の掲載、連載
市町村広報紙		267,550部	
保健所広報紙		294,850部	
その他	啓発資材	4,741枚	チラシ、テッシュ、うちわ
	関係衛生協会紙等	4,700部	
	公用車(啓発看板)	6保健所	庁舎横断幕を含む

### (5) 「食中毒注意報」の発令

期間中、一般財団法人日本気象協会に委託して気温・湿度等の気象データを調査解析し、食中毒が発生しやすい気象条件と判断される場合は、「食中毒注意報」を発令し、各保健所、府教育委員会、食品衛生協会、報道機関等を通じて関係各機関及び食品関係事業者に周知しています。

平成24年度については、以下のとおり「食中毒注意報」を19回発令しました。

食中毒注意報	発令月日(発令時間)		発令状況	
			南部	北部
第1号	7月17日	48時間		○
第2号	7月18日	48時間	○	
第3号	7月19日	96時間		○
第4号	7月20日	72時間	○	
第5号	7月30日	72時間		○
第6号	7月31日	48時間	○	

第 7 号	8月 2日	96時間	○	○
第 8 号	8月 6日	72時間		○
第 9 号	8月 7日	48時間	○	
第 10 号	8月10日	72時間		○
第 11 号	8月13日	72時間		○
第 12 号	8月14日	48時間	○	
第 13 号	8月16日	96時間		○
第 14 号	8月20日	72時間		○
第 15 号	8月23日	96時間		○
第 16 号	8月24日	72時間	○	
第 17 号	8月27日	72時間		○
第 18 号	8月31日	72時間	○	○
第 19 号	9月18日	48時間	○	



(別表)

## 平成24年度食品等の検査結果(9月30日現在)

食品等の種別		国産/輸入の別		検査対象食品		検査項目	検体数	検査項目数	違反等 発見数		
農畜水産物	農産物	国産流通品	生鮮品	白菜、キャベツ、じゃがいも等		放射性セシウム	35	70	0		
				国産品(府内産)	生鮮品	茶		残留農薬	8	1,920	0
						買戻なす			8	1,920	0
						万願寺とうがらし			8	1,920	0
		京たご梨				4	960		0		
		輸入品	生鮮品	レモン		残留農薬	4	960	0		
				オレンジ			4	960	0		
				グレープフルーツ			4	960	0		
			小麦粉(学校給食)(国産・輸入混合)		1	240	0				
			生鮮品	レモン		食品添加物(防かび剤)	4	20	0		
		オレンジ		4	20		0				
		グレープフルーツ		4	20		0				
		肉類	牛肉	国産品(府内産)	筋肉		残留動物用医薬品(テトラサイクリン系抗生物質)	10	30	0	
	国産流通品			放射性セシウム			58	116	0		
	鶏肉		国産品(府内産)	筋肉		残留動物用医薬品(テトラサイクリン系抗生物質)	6	18	0		
			輸入品			筋肉	残留動物用医薬品(合成抗生物質)	3	3	0	
	卵類	鶏卵		国産品(府内産)	細菌検査	5	10	0			
				国産品(府内産)	残留動物用医薬品(テトラサイクリン系抗生物質)	5	15	0			
	乳類	牛乳		国産品(府内産)	規格基準	3	18	0			
				国産流通品	放射性セシウム	8	16	0			
	魚介類	イカキ		国産品(府内産)	アサリ		放射性セシウム	4	4	0	
					アサリ		放射性セシウム	2	2	0	
				国産流通品	サバ、サンマ、スルメイカ等		放射性セシウム	20	40	0	
	加工食品等	国産流通品		ベビーフード、乳児用飲料、菓子等		放射性セシウム	49	98	0		
		国産品(府内産)		魚肉わり製品		規格基準	5	5	0		
		国産流通品		以外食品(ベビーフード)		規格基準	15	30	0		
		国産品(府内産) 国産流通品		魚肉わり製品		食品添加物(保存料)	5	5	0		
国産流通品		そうざい、漬物		食品添加物(保存料)	10	10	0				
国産流通品		生食用食肉		腸内細菌科菌群	2	2	0				
輸入品		うなぎ蒲焼き		抗生物質(合成抗生物質)	3	3	0				
		ナチュラルチーズ		リステリア菌	5	5	0				
新開発食品	国産流通品		穀粒	大豆	組換え遺伝子	5	5	0			
	輸入品		穀粒加工品	トウモロコシ	組換え遺伝子	5	5	0			
			穀粒	大豆		5	5	0			
その他	器具容器包装	国産流通品	紙製容器包装		蛍光物質	9	5	0			
合計							326	10,350	0		