

## 京都府食の安心・安全審議会「食品衛生評価部会」（報告）

1 日 時 平成26年2月28日（金）午後2時から4時まで

2 場 所 京都府庁旧館健康福祉部第1会議室

3 出席者 専門委員3名、京都府5名

4 概 要

(1) 京都府における食品衛生に対する取組について

平成25年度京都府食品衛生監視指導計画中間報告、平成25年度に発生した事例及び食中毒注意報の発令等について説明。

(2) 食品衛生の推進に係る今後の検討課題について

平成26年度京都府食品衛生監視指導計画（案）等について意見を伺い、概ね了承を得た。

(3) 提出資料

- ・平成25年度に発生した事例等
- ・食中毒注意報の発令
- ・平成25年度京都府食品衛生監視指導計画中間報告
- ・平成26年度京都府食品衛生監視指導計画（案）

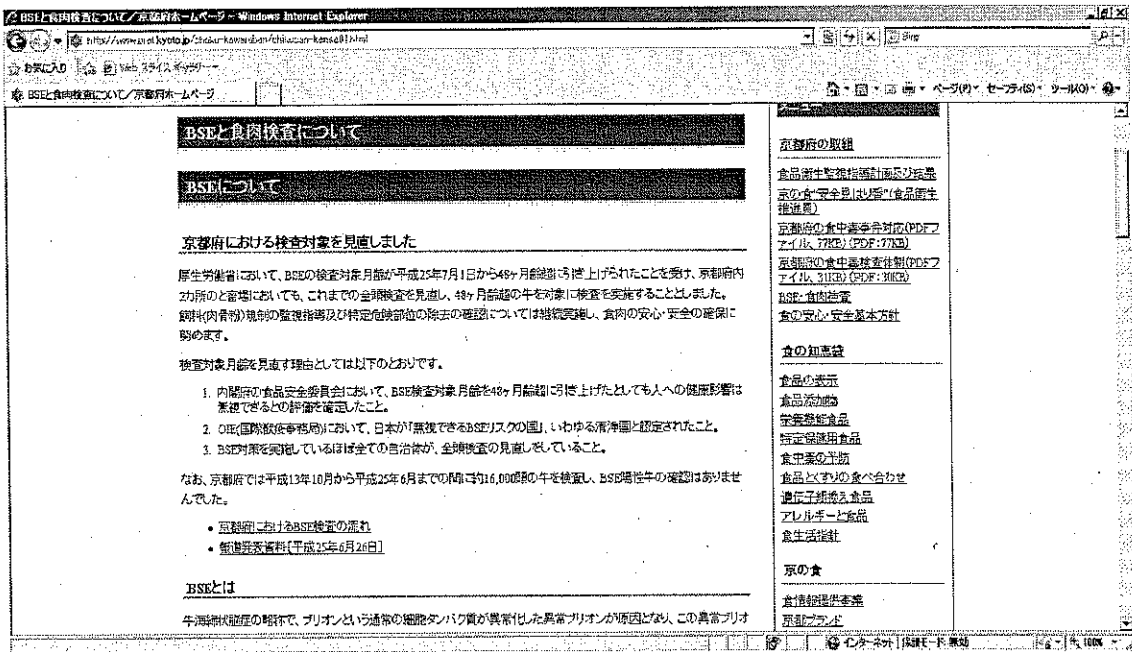
# 平成 25 年度の事例等

## 1 BSE 検査について

平成 25 年 7 月 1 日から、BSE 全頭検査を見直しました。

厚生労働省において、BSE（牛海綿状脳症）の検査対象月齢が 7 月 1 日から 48 ヶ月齢超に引き上げられることを受け、京都府内のと畜場においても、これまでの全頭検査を見直し、48 ヶ月齢超牛を対象に検査を実施することとしました。

なお、飼料（肉骨粉）規制の監視指導及び特定危険部位除去の確認については継続実施するとともに、府ホームページ等において BSE に関する正確な情報を提供することにより、食肉の安心・安全の確保に努めています。



(参考) BSE 検査頭数の推移

| 年度 | 18    | 19    | 20    | 21    | 22    | 23    | 24    | 25                     |
|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------------------------|
| 頭数 | 1,227 | 1,065 | 1,092 | 1,090 | 1,628 | 1,812 | 1,540 | ・ 4月～6月<br>393         |
|    |       |       |       |       |       |       |       | ・ 7月～9月<br>140 (435)   |
|    |       |       |       |       |       |       |       | ・ 10月～12月<br>147 (453) |

( ) と畜頭数

## 2 牛の生レバー提供による営業者等の逮捕事例

逮捕年月日：平成 25 年 10 月 15 日（火）

平成 25 年 8 月 30 日（金）に牛の生レバーを提供した焼肉店営業者等の逮捕  
食品衛生法第 11 条第 2 項違反疑い

食品衛生法第 11 条第 2 項に基づく食品、添加物等の規格基準（抜粋）

牛の肝臓は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。・・・その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

### ○ 対応

#### 【立ち入り指導】

各保健所において、焼肉店等の飲食店（京都市域を除く約 200 件）を中心に順次実施

#### 【文書通知】

食肉処理業、食肉販売業及び焼肉店等の飲食店（同約 1,500 件）及び関係団体に対し、食品衛生法に基づく牛レバーの規格基準の遵守等を文書で徹底

### 3 製造基準に違反した食肉製品の自主回収事例

平成25年11月、府内営業施設から管轄保健所に対し、自社で製造したローストビーフについて、食品衛生法に基づく製造基準に合致しない方法で製造し、販売したとの申出があった。

製造品 名称：特定加熱食肉製品

ローストビーフ（ロース）

ローストビーフ（もも）

食品衛生法第11条第2項違反

「食品、添加物等の規格基準」に定められている基準に合わない方法（結着肉を使用して特定加熱食肉製品を製造）により食品の製造を行ったもの

特定加熱食肉製品の製造基準（抜粋）

製造に使用する原料食肉は、と殺後24時間以内に4°以下に冷却し、かつ、冷却後4°以下で保存した肉塊（食肉（内蔵を除く。）の単一の塊をいう。）でPHが6.0以下でなければならない。

#### ○ 対応

管轄保健所は、当該品について自主回収を実施するよう指示

当該業者による自主回収の公表

府ホームページにて、自主回収情報を掲載

#### 4 冷凍食品への農薬（マラチオン）混入事例

群馬県内製造施設において製造された冷凍食品から農薬（マラチオン）が検出

#### ○対応

保健所において、回収対象品を喫食後、体調不良の申し出や相談等の受付、残品の検査

府ホームページにて自主回収や検査結果の情報提供

#### 【本府相談件数等（1月6日～2月4日）】

- ・相談件数：54件
- ・有症者数：46名
- ・検査結果：回収対象品を喫食後、体調不良を訴えた人の残品17検体を検査し、すべてマラチオンは不検出

農薬(マラチオン)を検出した冷凍食品の自主回収について

農薬が検出された冷凍食品の自主回収情報について

(株)アクリフーズの群馬工場が製造した冷凍食品の一部から、農薬(マラチオン)が検出されました。これを受けて、(株)アクリフーズの群馬工場が製造した冷凍食品について、自主回収が行われています。

摂取の程度によっては、吐き気、腹痛等の症状を認める可能性があります。当該食品を摂取しないよう、注意してください。

また、該当商品を保有している場合は、食わずに、株式会社アクリフーズ又は販売店に返品してください。

なお、万一、喫食後に体調不良が現れた場合には、直ちに医療機関を受診されるとともに、所轄の保健所に届出いただけますようお願いいたします。

確保された残品の農薬(マラチオン)検査の結果について

◇ 1月9日以降確保分の検査結果

|   | 商品名               | マラチオン検査結果 | 検査機関    |
|---|-------------------|-----------|---------|
| 1 | チーズがのび〜る! グラタン2口! |           |         |
| 2 | レンジミックスピザ2枚入      | 全て不検出     | 保健環境研究所 |
| 3 | 焼きたチーズのグラタン       |           |         |

# 食中毒予防推進強化期間（7～9月）における 食中毒注意報発令基準の見直しについて

## 1 概要

上記期間において、昭和 59 年から食中毒予防啓発の一環として一定の条件の下、食中毒注意報を発令しているが、次のような課題があった。

- ①以前の基準は 30 年以上前の食中毒事件発生時の気象状況を元に作成された回帰式であり、食品の保存方法の発達等から現在の式に置き換えることが困難
- ②近年、気温上昇のためか食中毒発生との相関関係が曖昧になり、また、途切れず連続して発令される傾向にあるため注意喚起としての効果が薄れている。

また、食の安心・安全審議会の食品衛生評価部会に対し、気象庁公表の気温変化予測による発令案を示したところ、賛同を得た。

以上のことから、発令基準について次のとおり見直した。

## 2 発令基準の見直し

|             | 改正前   | 改正後  |
|-------------|---|--|
| <b>基準</b>   | <p>①要領作成時（昭和 59 年）から遡って 10 年の間に発生した食中毒事例発生時の気象状況から得た回帰式</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・南部<br/>前日の最低気温、当日の最低気温、前 2 日の最小湿度の平均、前日の最大湿度を判別式により数値を計算</li> <li>・北部<br/>当日の予想最高気温、前日の最小湿度を、判別式により数値を計算</li> </ul> <p>②その他必要と認められたとき</p> | <p>①30℃以上が 12 時間継続することが予想されかつ当日の最低気温と最高気温の差が 10℃以上になることが予想される時</p> <p>②前日の平均湿度が 90%以上でありかつ当日の最高気温が 25℃以上になることが予想される時</p> <p>③その他必要と認められたとき</p> |
| <b>周知方法</b> | <p>①広報課（報道機関、府民）</p> <p>②保健所（市町村、食協各支部）</p> <p>③関係各課（保育園、学校、福祉施設等）</p> <p>④食品衛生協会、京都市</p> <p>⑤府ホームページ掲載</p>   | <p>同左（①～⑤）</p> <p>⑥市町村へもメールによる一括送信を実施</p> <p>⑦府防災情報メール配信システムを利用した府民への発信</p>  |

## 3 発令状況の推移

| 年度   | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
|------|----|----|----|----|----|----|----|
| 発令回数 | 10 | 11 | 3  | 15 | 14 | 19 | 9  |

## 冬季食中毒注意報の発令について

ノロウイルス等による感染性胃腸炎は例年冬季に多発しており、今年も流行の傾向があります。ノロウイルス等による食中毒を予防するため、下記のとおり、今年度から冬季食中毒注意報を発令することとし、京都市と連携して冬季における食中毒予防啓発を行うこととしました。

### (1) 注意報の概要

#### ○発令期間

11月から3月末までの間において、下記発令基準に該当する場合発令し、基準値を下回るまで継続

#### ○発令対象地域

府内全域

#### ○発令基準

##### ①又は②に該当する場合

①府北部地域又は府南部地域のどちらかの地域において、感染性胃腸炎の定点当たりの患者報告数が10人を超えたとき

- ・府北部地域：中丹西・中丹東・丹後保健所管内
- ・府南部地域：京都市内・乙訓・山城北・山城南・南丹保健所管内

②府内全域において、同一週に食中毒事件が2件以上発生した場合等、必要と認められたとき

### (2) 周知方法

○報道機関、府ホームページや防災情報メール配信システムを通じて京都市と連携して府民に呼びかけ

○府保健所から、各市町村教育委員会、商工会、給食施設（保育園、病院、福祉施設等）、主要スーパー、食品関係組合等に個別に連絡し、注意喚起

### (3) 発令状況

- ・第1号 12月13日（金）～1月14日（火）
- ・第2号 1月23日（木）～1月31日（金）
- ・第3号 2月7日（金）～2月14日（金）

(参考) 感染性胃腸炎の定点あたりの患者報告数(人)の推移

京都府感染症情報センターより

| 公表日      | 集計対象             | 府南部地域 | 府北部地域 | 近畿    | 全国    |
|----------|------------------|-------|-------|-------|-------|
| 11/15(金) | 45週(11/4～11/10)  | 2.12  | 4.09  | 3.8   | 4.1   |
| 11/22(金) | 46週(11/11～11/17) | 3.75  | 5.92  | 5.4   | 5.7   |
| 11/29(金) | 47週(11/18～11/24) | 4.15  | 4.75  | 5.99  | 6.72  |
| 12/6(金)  | 48週(11/25～12/1)  | 5.65  | 8.42  | 8.36  | 10.33 |
| 12/13(金) | 49週(12/2～12/8)   | 6.90  | 10.17 | 10.10 | 13.11 |
| 12/20(金) | 50週(12/9～12/15)  | 9.08  | 13.33 | 12.29 | 15.92 |
| 12/27(金) | 51週(12/16～12/22) | 10.42 | 19.58 | 14.14 | 18.07 |
| 1/9(木)   | 52週(12/23～12/29) | 9.98  | 10.00 | 11.11 | 13.86 |
| 1/14(火)  | 1週(12/30～1/5)    | 1.63  | 1.25  | 2.40  | 4.26  |
| 1/17(金)  | 2週(1/6～1/12)     | 8.51  | 7.25  | 9.31  | 10.96 |
| 1/24(金)  | 3週(1/13～1/19)    | 7.58  | 6.50  | 8.52  | 10.31 |
| 1/31(金)  | 4週(1/20～1/26)    | 9.38  | 9.08  | 10.05 | 12.09 |
| 2/7(金)   | 5週(1/27～2/2)     | 7.00  | 10.17 | 8.36  | 10.44 |
| 2/14(金)  | 6週(2/3～2/9)      | 6.10  | 6.92  | 6.85  | 8.18  |
| 2/21(金)  | 7週(2/10～2/16)    | 5.40  | 5.25  | 5.59  | 6.22  |



平成25年度食中毒発生事例(平成26年3月10日現在までにあった事例)

| 都道府県名等 | 発生日    | 病因物質              | 原因施設      | 摂食者数 | 患者数 | 死者数 |
|--------|--------|-------------------|-----------|------|-----|-----|
| 京都府    | 6月28日  | ノロウイルス            | 給食施設(小学校) | 153  | 47  | 0   |
| 京都府    | 9月2日   | カンピロバクター・ジェジュニ/コリ | 仕出屋       | 177  | 43  | 0   |
| 京都府    | 10月13日 | 植物性自然毒            | 家庭        | 7    | 7   | 0   |
| 京都府    | 12月1日  | カンピロバクター・ジェジュニ/コリ | 飲食店       | 17   | 9   | 0   |
| 京都府    | 3月7日   | ノロウイルス            | 調理実習(小学校) | 43   | 19  | 0   |
| 合計     |        |                   |           | 397  | 125 | 0   |

| 都道府県名等 | 発生日    | 病因物質              | 原因施設        | 摂食者数 | 患者数 | 死者数 |
|--------|--------|-------------------|-------------|------|-----|-----|
| 京都市    | 4月1日   | ウェルシュ菌            | 給食施設(老人ホーム) | 109  | 52  | 0   |
| 京都市    | 7月13日  | その他の病原大腸菌         | 仕出屋         | 94   | 73  | 0   |
| 京都市    | 7月20日  | カンピロバクター・ジェジュニ/コリ | 飲食店         | 6    | 6   | 0   |
| 京都市    | 9月5日   | サルモネラ属菌           | 旅館          | 126  | 66  | 0   |
| 京都市    | 9月22日  | カンピロバクター・ジェジュニ/コリ | 飲食店         | 4    | 4   | 0   |
| 京都市    | 10月14日 | アニサキス             | 飲食店         | 2    | 1   | 0   |
| 京都市    | 12月21日 | カンピロバクター・ジェジュニ/コリ | 飲食店         | 16   | 14  | 0   |
| 京都市    | 1月25日  | ノロウイルス            | 製造所         | 5    | 5   | 0   |
| 京都市    | 2月4日   | クドア・セプトエンブクタータ    | 飲食店         | 36   | 15  | 0   |
| 京都市    | 2月19日  | カンピロバクター・ジェジュニ/コリ | 飲食店         | 8    | 5   | 0   |
| 合計     |        |                   |             | 406  | 241 | 0   |

|              | 食中毒発生件数 | 摂食者数 | 患者数 | 死者数 |
|--------------|---------|------|-----|-----|
| 京都府(京都市内を除く) | 5       | 397  | 125 | 0   |
| 京都市          | 10      | 406  | 241 | 0   |
| 合計           | 15      | 803  | 366 | 0   |