

平成 23 年度京都府食品衛生監視指導計画

目 次

趣 旨	1
基本的方向と重点的取組	1
実施体制	1
監視指導の実施方法	4
事件・事故発生時の対応	7
食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進	8
情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施	9
人材の養成及び資質の向上	9
（別添 1） 年間標準監視指導回数	
（別添 2） 食品群ごとの監視指導一覧	
（別添 3） 食中毒予防重点監視指導事項	
（別添 4） 食品等の検査計画	
（別添 5） 違反食品等の発見に係る調査報告のフロー	
（別添 6） 食中毒事件対応のフロー	

平成23年度京都府食品衛生監視指導計画

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、各都道府県等が毎年度策定するものです。

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23年度京都府食品衛生監視指導計画」を次のとおり策定します。

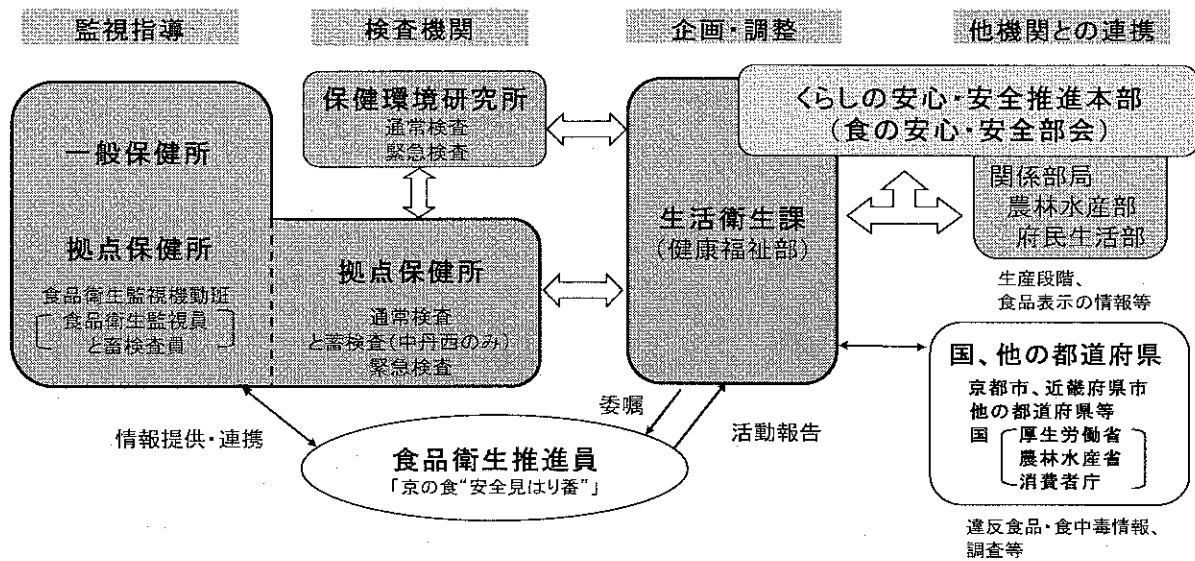
基本的方向と重点的取組

- ◆ 府内産農産物、輸入食品を含め、府内に流通する食品に対する計画的かつ効率的な収去検査を充実し、監視体制を強化します。また、その結果を定期的にホームページ等により情報提供します。
- ◆ 信頼を損なうような食品の表示・品質などの偽装事件の発生に対して、信頼される食品や適正な表示を確保するための取組を推進するため、庁内関係部局と連携した「食品表示パトロールチーム」による監視体制を継続します。
- ◆ 営業許可申請時における監視指導を徹底するとともに、事業者にはHACCP手法を取り入れた衛生管理手法の導入を促し、衛生管理や法令遵守の自主衛生管理を推進します。
- ◆ 改正された「京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例」の平成23年4月1日からの施行に伴い、ふぐ関係業者の条例遵守の周知、徹底を図るため、食品衛生責任者講習会等での説明による周知や同業者に対する重点的監視指導を実施します。また、消費者に対し、ふぐの素人料理の危険性など、ふぐによる食中毒の予防について周知を図ります。
- ◆ 農薬等のポジティブリスト制度を踏まえ、計画的かつ効率的な収去検査を継続して実施します。

実施体制

1 監視・指導の実施体制に関する基本的事項

- (1) 保健所や保健環境研究所における監視指導や試験検査体制の充実を図ります。
- (2) 庁内関係部局及び国や他の都道府県などとの連携を強化し、広域化する食品の流通対策や緊急時対応の専門性の向上を図るとともに、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」とも協働し、地域に根ざした監視指導を行います。



2 実施体制は、次のとおりです。

(1) 監視・指導の実施機関とその主な役割

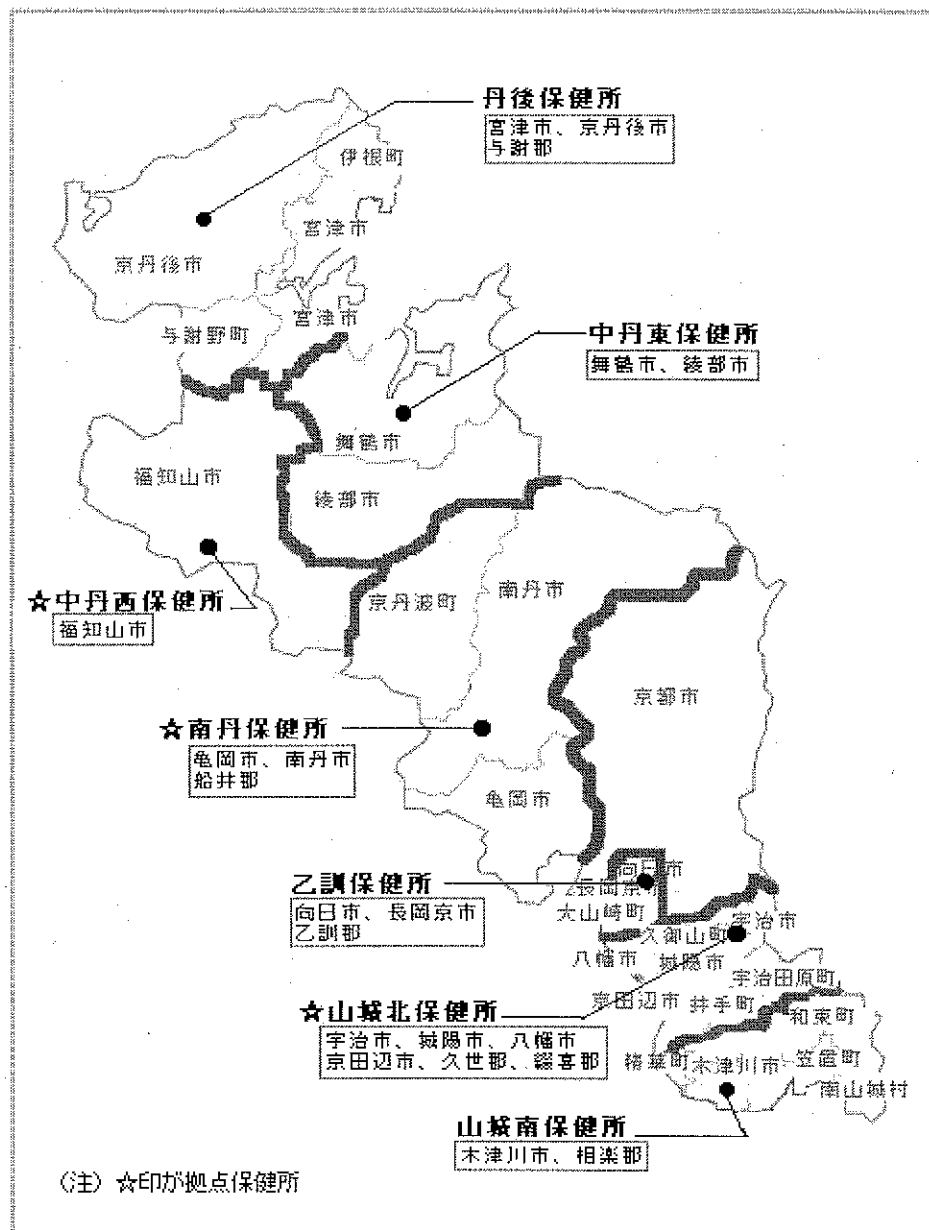
ア 健康福祉部生活衛生課

- ・京都府食品衛生監視指導計画及び京都府で実施する施策の策定並びにその公表
- ・府民の皆さんへの食品衛生に関する情報提供
- ・違反食品の発見、食中毒発生時などに、国、他の自治体及び庁内関係部局と連携

イ 府内各保健所（乙訓、山城北、山城南、南丹、中丹西、中丹東、丹後）

- ・食品衛生法に基づく営業許可施設や集団給食施設などの監視・指導
- ・違反食品、苦情食品に係る調査
- ・食中毒（疑いを含む。）に係る調査
- ・衛生講習会、食品衛生に関する情報提供
- ・事業者の自主衛生管理の推進のための指導など
- ・と畜場及び食鳥処理場の監視・指導

特に、大規模化・高度化する広域流通食品製造・加工施設やそれに伴う食中毒・食品事件などに対応するため、拠点保健所を中心に各保健所などが連携して「食品衛生監視機動班」を編成し、専門的な監視指導を行います。また、保健所の食品衛生監視員は、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」とも連携し、地域に根ざした監視・指導を行います。



(2) 国及び他の都道府県などとの連携の確保

- ア 広域事案が発生した場合の違反食品の発見・通報、食中毒調査などにおいて、厚生労働省、消費者庁及び都道府県などと緊密に連携し、食品による危害発生予防や拡大防止に努めます。
- イ 広域流通食品、輸入食品などの情報の相互提供など、迅速に対応できるよう連携を図ります。
- ウ 総合衛生管理製造過程承認施設（HACCP施設）の監視・指導について、国（近畿厚生局）と連携して取組めます。
- エ 自治体間、関係機関とのネットワーク組織を通して、情報交換及び連携した取組を推進します。

【自治体間連携組織】

全国食品安全自治ネットワーク、全国食品衛生監視員協議会
近畿地域食の安全・安心行政推進連絡会議

(3) 庁内関係部局との連携の確保

「くらしの安心・安全推進本部（食の安心・安全部会）」を中心に、次の事項について連携し、総合的な食品安全行政に取り組みます。

- ア 生産段階の食品安全確保対策について、農林水産部などと違反情報の相互提供、BSE、鳥インフルエンザ対策など、緊密な連絡・連携を図ります。
- イ 食品表示に係る監視・指導について、「食品表示パトロールチーム」による食品衛生法、JAS法、景品表示法など各法令に関する違反情報の共有、合同監視など、緊密な連絡・連携を図ります。
- ウ 上記の事項のほか、食品による危害防止のため、緊急時にも臨機応変かつ迅速な対応を図ります。

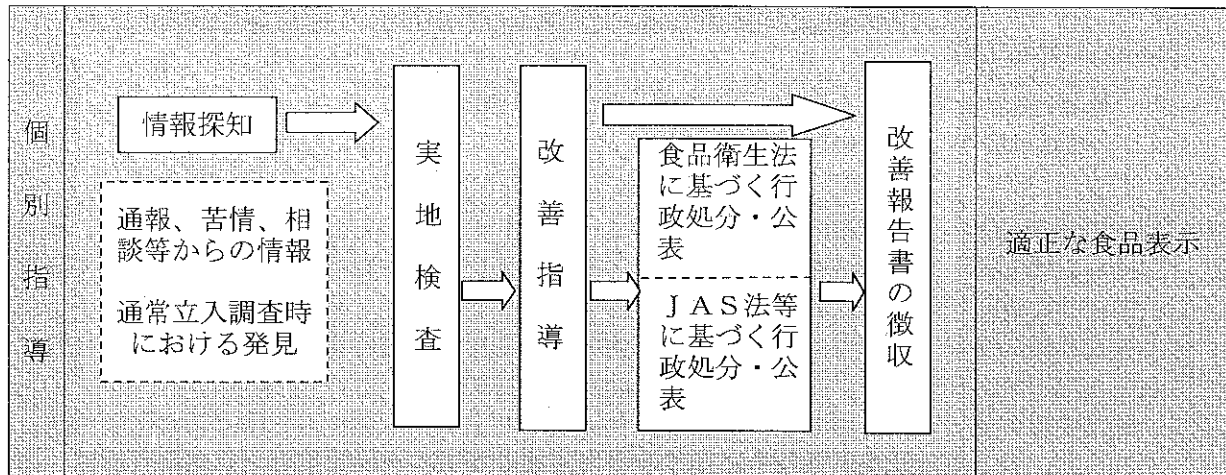
(4) 試験検査機関の実施体制

- ア 保健環境研究所等において、ポジティブリスト制度に基づく残留農薬検査等、計画的かつ効率的な除去検査（通常検査）を実施するとともに、緊急の検査にも速やかに対応します。
- イ 拠点保健所（山城北、南丹、中丹西）において、食中毒原因菌等の緊急検査を行い、迅速な原因究明に努めます。
- ウ 「京都府食品検査等業務管理要領」に基づき、保健環境研究所に設けた信頼性確保部門と生活衛生課との連携による保健環境研究所及び拠点保健所の検査内容の定期的な内部点検により、保健環境研究所及び拠点保健所における食品衛生に関する検査等の信頼性を確保します。
- エ 試験検査の信頼性を確保するため、全国的に実施されている外部による精度管理を受けます。

監視指導の実施方法

1 食品の表示の偽装など消費者の信頼を裏切るような事件に対して、適正な表示を確保するための取組を行います。

	取 組 事 項	期待される効果
集 団 指 導	(1) 食品衛生法、JAS法、景品表示法に基づく適正表示の知識習得 → 各法令に基づく表示の主旨、内容等について、具体的に説明し、適正表示の知識を習得させる。 (2) 法令遵守に関する意識向上 → 法令や社会ルールを守ることは当然であるが、生命や健康に直接影響を及ぼす食品を取り扱っているという重要性を再認識させる。 (3) 消費者ニーズの認識 → 消費者の信頼を得ることは、食品関係事業者の重要な課題であることから、現在の衛生管理等の状況をチェックさせ、衛生管理、コンプライアンスの向上を図る取組を推進させる。	適正表示の理解 不適正表示の防止 事業者相互啓発



2 食品営業施設に対する監視指導については、具体的な取組事項を定め、生産・製造から販売まで、安全な食品が供給されるよう行程ごとに行うとともに、標準的な監視指導回数を定め、効果的な監視指導を行います。 <別添1>

具体的な取組事項	主な業種
食品衛生監視機動班によるHACCP施設等監視指導 簡易検査キットを用いた検査をはじめとする食品等の検査を行うとともに、施設における衛生管理に関する書類についてもチェックし、検査データに基づく指導に加え、改善状況についても確認	HACCP施設 大規模食品製造業
給食施設、広域流通食品製造業者に係る監視指導 簡易検査キットを用いた検査実施や衛生管理に関する書類についてのチェック、簡易検査キットのデータに基づく指導に加え、改善状況について確認	広域流通食品業者 学校、社会福祉、病院給食施設
営業許可申請時に係る立入指導 新規申請及び更新申請時に施設に立ち入りし、衛生管理や施設基準を個別に指導	食品事業者全般
食品表示・品質などの偽装に係る監視指導 苦情相談などから探知した表示・品質などの偽装については、関係部局と連携して立入調査を実施し、納品伝票や在庫、期限表示の設定方法等について検査	食品事業者全般

(共通的な取組事項)

- (1) 夏期、年末におけるスーパー等量販店及びレストラン等の監視指導
- (2) アレルギー、遺伝子組換え表示に係る監視指導
- (3) 製造・加工ライン、記録のチェックなど、HACCP手法を取り入れた指導を実施
- (4) 生産・製造・加工・調理・販売段階における衛生管理の徹底を指導
- (5) 施設の衛生管理・施設基準の徹底を指導
- (6) 食品衛生管理者や食品衛生責任者の設置等、衛生管理体制の徹底を指導
- (7) 苦情、相談に係る立入指導
- (8) 「京の食“安全見はり番”」等と協働した立入指導
- (9) 食品群の区分ごとに食品の生産・製造から消費までの各段階に応じた指導を実施

<別添2>

ア 農畜水産物

- ・と畜場・食鳥処理施設の構造設備・衛生管理基準を指導

イ 加工食品など

- ・使用する添加物や異物混入の防止対策の徹底を指導
- ・低温保管などの温度管理の徹底を指導
- ・製造加工者による異物混入防止対策の徹底を指導

3 食中毒事故等の発生が多い時期等には、予防啓発や一斉取締を行います。<別添3>

(1) 食中毒予防推進強化期間(7月1日～9月30日)

- ア 食中毒注意報の発令等、食中毒予防の3原則「清潔・迅速・温度管理」など広く注意を呼びかけます。
- イ 給食施設や仕出し・弁当、旅館や製造施設などに予防啓発や一斉巡回による監視・指導を徹底し、さらに検査を活用した多面的な指導を強化します。

(2) 食品・添加物等の年末食品一斉取締り(12月1日～12月28日)

- ア 多種多様の食品が多く出回るため、特に、製造施設へ立入り指導を重点的に行い、衛生的な取扱いや、適正な表示が徹底されるよう指導を強化します。
- イ 冬季に多く発生するふぐやカキなどを原因とする食中毒予防の啓発を行います。

(3) その他

- ア 近年、年間を通して発生しているノロウイルス等食中毒予防の啓発、監視指導を強化します。
- イ 特定の違反事例の頻発時における監視指導を強化します。

4 食品等の検査については、食中毒菌、残留農薬、添加物など安全確認検査の年間の実施計画（通常検査）を定めます。

- (1) 府内で生産・製造又は販売される食品等に関し、残留農薬、食品添加物等について食品衛生法等に基づき検査を行い、違反食品・不良食品の流通防止、排除を行うことにより、食品などの安心・安全確保を図ります。
- (2) 農薬などのポジティブリスト制度を踏まえ、農産物、肉類、卵類、乳類、魚介類、加工食品について食品群等ごとに、検査項目（微生物、残留農薬、食品添加物、環境汚染物質など）ごとの年間検査予定数などの収去検査計画を「京都府食の安心・安全審議会」において専門家の意見を聴取しながら、実施計画を定めます。 ＜別添4＞
- (3) 最近の食品にまつわる不安や事故を考慮し、平成23年度は、次の食品などに重点をおいて、検査を実施します。
- ア 府内産農産物の残留農薬、畜水産物の動物用医薬品、自然毒などの検査
 - イ 府内で流通している輸入食品（※）の残留農薬や動物用医薬品などの検査
（※輸入食品については、流通量の減少により検体確保が難しい場合は、府内産を実施）
 - ウ 府内産マガキのノロウイルス検査
 - エ 学校給食など、特に食品の安全性に注意を要する児童等に提供される食品における残留農薬などの検査
 - オ 健康食品中の医薬品成分の検査（試買検査）
 - カ 大豆、トウモロコシ等の遺伝子組換え食品検査
 - キ 食品事件等に対応した緊急検査
 - ク 生産段階における野菜、魚介類等の検査
 - ケ 道の駅等の増加する農産物直売所の農産加工品やそうざい、弁当に対する細菌数などの検査
 - コ その他、食品にまつわる不安や事故等社会的問題に的確に対応するため、適宜ニーズに応じた項目に重点を置いた検査
- (4) と畜検査については、全頭に対する生体検査・肉眼検査・BSE検査等を実施及び特定危険部位除去を徹底します。

事件・事故発生時の対応

1 違反発見時には、迅速に調査し、原因を究明します。

＜別添5＞

- (1) 施設基準、製造基準違反を発見した場合は、速やかに改善指導を行います。
- (2) 検査の結果、違反を発見した場合は、国、関係都道府県等や農林水産部局などと連携し、廃棄、回収などの必要な措置を速やかに行い、必要に応じ行政処分などを行います。
- (3) 重大な違反事例や行政処分事例は、事業者名、対象食品名、措置内容などについて、随時公表します。

2 食中毒など健康危害が発生したときは、原因を究明し、再発防止対策を講じます。

<別添6>

- (1) 「京都府食中毒対策要綱」などに基づき、事故が発生した時には、迅速かつ的確に対応します。
- (2) 被害拡大防止のため、国や他の自治体等の関係機関への情報提供など、密接に連携して、迅速な原因究明調査を行い、消費者等に必要な情報提供を行います。

3 自主回収報告を指導します。

- (1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合に備え、回収に係る責任体制、具体的な回収方法、保健所への報告等の手順を定めることを指導します。
- (2) 必要に応じて、自主回収情報を公表し、迅速な回収を促進します。また、アレルギー表示等危害発生のおそれがある場合、消費者庁等への連絡を行います。

食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

1 食品等事業者による自主的な衛生管理が基本であるため重点的に推進します。

- (1) 「食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例」による衛生管理基準の導入を促進します。
 - ア 食品関係事業者自主衛生管理手引書作成マニュアルにより指導
 - イ 食品衛生推進員を対象に講習会を開催し、条例の趣旨、衛生管理手法を周知
- (2) 食品衛生管理者、食品衛生責任者などの責務の自覚を高め、施設の衛生管理の徹底を指導します。
- (3) 事業者による自主的な衛生管理を推進します。
 - ア 食品製造業においては、衛生管理マニュアルを導入し、自主点検するよう指導
 - イ 記録の作成・保存を推進し、衛生管理の向上を推進
 - ウ 原材料、製品の自主検査等による安全性確認
 - エ 食品衛生講習会において、違反・苦情、食品の衛生的な取扱い、食中毒防止などを指導
 - オ 事業者からの情報提供の推進を指導
- (4) 食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」、食品衛生指導員による事業所の自主衛生管理を推進します。その具体的な活動は、次のとおりです。
 - ア 食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」活動
食品衛生法に基づき委嘱した食品衛生推進員が活動します。
【主な活動】
 - ・ 食品事件の発生など緊急時における調査・情報収集の活動
 - ・ 平常時の巡回活動における簡易検査キットによる検査、食品表示の点検
 - ・ 食中毒予防推進強化期間や年末一斉取締り時の巡回指導

- ・食品関係業者からの各種手続き、衛生管理などに対する助言
- ・消費者からの食品に関する相談窓口
- ・衛生講習会などにおける講師活動

イ 食品衛生指導員活動

【主な活動】

- ・班を編制して、店舗を巡回し、フードスタンプ等の使用により衛生管理を注意喚起
- ・従事者一斉検便の実施(容器配付、受付等)

情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

1 生産から消費まで、情報の提供や意見の交換が行えるよう取り組みます。

- (1) ホームページ「食の安心・安全きょうと」により、食の安心・安全の正しい情報、自主回収情報、府が実施した収去検査の結果など、健康被害防止のための情報提供を行います。
- (2) 消費者、生産者、食品等事業者、行政機関などとの意見交換会を実施します。
また、近畿厚生局や近畿農政局など国の機関とも連携して、意見交換会の開催を充実します。
- (3) 計画の策定に当たっては、案の段階で、概要をできるだけわかりやすく公表し、意見交換会やホームページなどを通じ意見を募集し、その意見を元に再度検討するなど、情報・意見の交換を図ります。
また、監視・指導の実施状況の公表は、年度ごとの実施状況の概要を、翌年度の6月末までに、ホームページなどにより公表します。

人材の養成及び資質の向上

1 多様化・広域化する食品に対応する食品衛生監視員等の資質の向上を図るとともに、自主衛生管理の促進のため、事業者の養成を行います。

- (1) 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員の養成・資質の向上
国が実施する研修会などに積極的に職員を派遣します。
また、次のとおり監視、検査技術研修や法令内容などに係る研修を行います。
 - ・新任食品衛生監視員研修
 - ・HACCP及び対米、対EU輸出水産食品に係る助言を行う食品衛生監視員養成研修
 - ・近畿・全国食品衛生監視員研修
 - ・食品検査新任研修、食品検査担当者研修、公定法等特別検査研修など
- (2) 食品衛生推進員などの養成・資質の向上
関係団体とも連携し、研修会などを開催します。

平成23年度年間標準監視指導回数

<別添1>

監視指導回数	業 種 等 区 分
年3回以上 (Aランク)	<ul style="list-style-type: none"> ◇大規模広域流通食品製造(加工)施設* (資本・出資金3億円超又は従業員300人超) ◇総合衛生管理製造課程承認施設(HACCP施設) ◇大規模流通(保管)施設* (資本・出資金3億円超又は従業員300人超) ◇大規模流通(卸、輸入)施設* (資本・出資金1億円超又は従業員100人超) ◇大規模小売店(大型スーパー)* (資本・出資金5千万円超又は従業員50人超) ◇飲食店営業(1回300食以上又は1日750食以上の仕出し・弁当、ホテル・旅館等) ◇集団給食施設(1回300食以上又は1日750食以上の学校給食センター、大量調理の病院・社会福祉施設) ◇乳処理業 ◇集乳業 ◇食肉製品製造業 ◇乳製品製造業 ◇乳酸菌飲料製造業
年2回以上 (Bランク)	<ul style="list-style-type: none"> ◇飲食店営業(上記以外の仕出し・弁当、ホテル・旅館) ◇集団給食施設(上記以外の学校、病院、社会福祉施設) ◇菓子製造業(主として短時間消費が見込まれるものを製造する施設を除く) ◇アイスクリーム類製造業(主として短時間消費が見込まれるものを製造する施設を除く) ◇特別牛乳さく取処理業 ◇魚介類せり売り営業 ◇食用油脂製造業 ◇添加物製造業 ◇食肉処理業
年1回以上 (Cランク)	<ul style="list-style-type: none"> ◇そうざい製造業 ◇食品の冷凍・冷蔵業 ◇あん類製造業 ◇醤油製造業 ◇酒類製造業 ◇納豆製造業 ◇清涼飲料水製造業 ◇魚肉ねり製品製造業 ◇かん詰・びん詰食品製造業 ◇みそ製造業 ◇ソース類製造業 ◇豆腐製造業 ◇めん類製造業 ◇認定小規模食鳥処理施設
2年に1回 (Dランク)	<ul style="list-style-type: none"> ◇飲食店営業(一般食堂、民宿等) ◇集団給食施設(事業所) ◇食肉販売業(包装食肉のみの販売、自動車を除く) ◇魚介類販売業(包装魚介類のみの販売、自動車を除く)
そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ◇給食施設など大量調理施設の責任者・従事者に対する講習会等集団衛生指導、インターネット監視(健康食品)等効果的な指導を行います。 ◇関係部局と連携し、食鳥卵選別包装施設等の指導を行います。 ◇京都府ふぐ条例に規定するふぐ処理施設の指導を行います。 ◇食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」と連携した巡回指導を行います。

* 食品衛生法第3条第2項の規定の対象となる施設

食品群ごとの監視指導一覧

<別添2>

	採取、とさつ及び解体、食鳥処理等(採取等後の保管も含む。)	製造及び加工(とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く。)	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉	<ul style="list-style-type: none"> ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、健康な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進を指導 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査の実施 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、と畜場及び食鳥処理場における収去検査(動物用医薬品等検査、VRE検査、食中毒菌検査)の実施 ◆枝肉、中抜とたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 ◆適切なと畜検査及び食鳥検査の実施 ◆生食用食肉等の衛生的な処理に関する指導 ◆認定小規模食鳥処理施設における、とたい等の衛生的な処理に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆食肉製品の製造加工施設に対する製造加工に係る記録の作成及び保存の推進 ◆食肉処理加工施設に対する、微生物汚染の防止等衛生的な取扱いに関する指導 ◆食肉処理加工施設に対する、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆食品等事業者による動物用医薬品の残留に関する自主検査の推進を指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆流通販売施設に対する、保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆流通販売施設に対する、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する、加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆府内流通品の収去検査(VRE検査)の実施
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、健康畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保(微生物汚染防止等)の徹底に関する指導 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、搾乳後の温度管理(腐敗及び微生物増殖防止)の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆製造又は加工過程における、微生物汚染の防止に関する指導 ◆製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進に関する指導 ◆製品の収去検査(成分規格検査)の実施 ◆食品等事業者による原材料受け入れ時の残留抗生物質及び抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底に関する指導 ◆食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆流通販売施設に対する、保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、鶏舎内の衛生管理の指導 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、採卵後の適正保管の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆食鳥卵選別包装施設(以下GPセンター)に対する、原料卵の抗生物質等の残留及びサルモネラ汚染に関する管理状況の確認に関する指導 ◆GPセンターに対する、食鳥卵の衛生的な処理及び取扱いに関する指導 ◆製品の収去検査(動物用医薬品等検査、サルモネラ検査)の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ◆流通販売施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆飲食店等調理施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導

<p>水産食品 (魚介類、 水産加工品)</p>	<p>◆養殖業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の徹底に関する指導</p> <p>◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの指導</p> <p>◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、収去検査(環境汚染物質検査、貝毒検査、動物用医薬品検査、ノロウイルス検査)の実施</p>	<p>◆食品等事業者に対する、生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底に関する指導</p> <p>◆ふぐ処理施設に対する、ふぐの衛生的な処理の徹底に関する指導</p> <p>◆水産加工品の収去検査(成分規格検査、食品添加物検査)の実施</p>	<p>◆流通販売施設に対する、水産加工品の保存温度及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導</p> <p>◆調理施設に対する、衛生的な取扱い及び加熱を要する食品についての加熱調理の徹底に関する指導</p> <p>◆販売施設及び調理施設に対する、生食用鮮魚介類等の保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導</p> <p>◆ふぐ処理施設及び未処理ふぐ販売施設に対する、ふぐの適正な処理及び販売に関する指導</p> <p>◆有毒魚介類等の市場からの排除の指導</p> <p>◆輸入品の収去検査(動物用医薬品検査)の実施</p>
<p>野菜、果実、 穀類、豆類、 種実類、茶等 及びこれらの 加工品 (有毒植物 及びキノコ 類を含む)</p>	<p>◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、収去検査(残留農薬検査)の実施</p> <p>◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、穀類の収穫時のかび毒対策の指導</p> <p>◆有毒植物等の採取禁止の徹底に関する指導</p>	<p>◆食品製造加工施設等に対する、生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底に関する指導</p> <p>◆遺伝子組換え表示対象原料を使用する食品製造加工施設等に対する分別生産流通管理証明書の確認指導及び自主検査の推進を指導</p> <p>◆原材料の収去検査(組換え遺伝子)の実施</p> <p>◆食品等事業者による原材料受け入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底に関する指</p>	<p>◆府内産農産物の収去検査(残留農薬等検査)の実施</p> <p>◆輸入品の収去検査(残留農薬、防カビ剤等検査)の実施</p> <p>◆有毒植物等の市場からの排除の徹底に関する指導</p>

食中毒予防重点監視指導事項

＜別添3＞

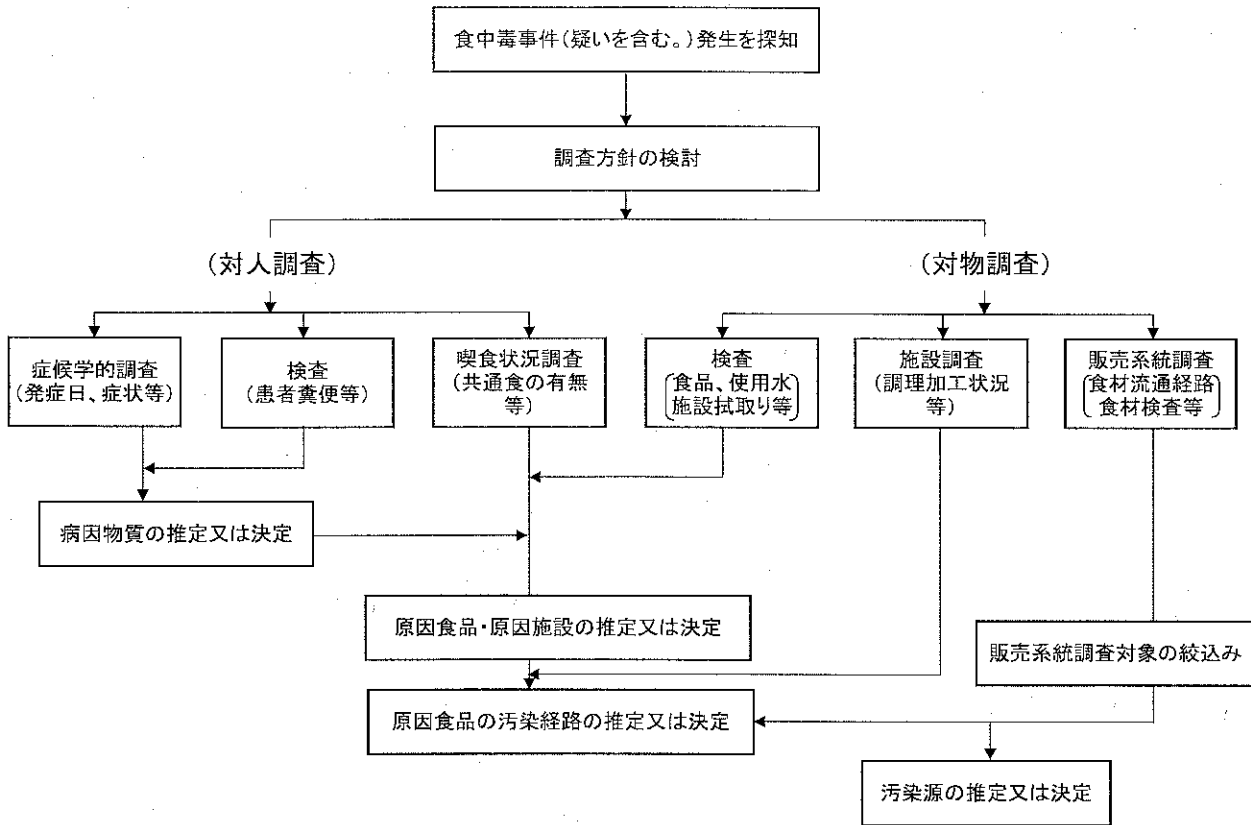
<p>ノロウイルス等食中毒予防対策</p>	<p>ノロウイルス食中毒は、従事者による二次汚染が関与している場合が多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設での従事者の健康状態の確認及びその記録の作成、保存の徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設での衛生的な取扱い及び加熱を要する食品についての加熱調理及び記録の作成、保管の徹底に関する指導 ・ 手洗いと消毒等衛生管理の徹底に関する指導
<p>サルモネラ食中毒予防対策</p>	<p>サルモネラ属菌による食中毒は、鶏卵が関与している場合が多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食鳥卵選別包装施設での鶏卵の衛生的な処理及び取扱い、原料卵の安全確保を含めた製造加工関係記録の作成、保存の徹底に関する指導及び確認 ・ 流通販売施設での温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店、菓子製造施設等の調理製造施設での温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導
<p>カンピロバクター食中毒予防対策</p>	<p>カンピロバクターによる食中毒は、食鳥肉等が関与している場合が多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食鳥処理施設での食鳥と体等の衛生的な処理の徹底に関する指導及び細菌検査に基づく衛生管理状況の検証 ・ 認定小規模食鳥処理施設での処理可能羽数の上限遵守の徹底及び食鳥と体等の衛生的な処理に関する指導 ・ 食鳥肉処理加工施設及び流通販売施設での温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設での温度管理及び加熱調理など衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 若齢者、高齢者の他抵抗力の弱い者への生肉の喫食に対する注意喚起
<p>腸炎ビブリオ食中毒予防対策</p>	<p>腸炎ビブリオ食中毒は、魚介類が主たる原因食品であることから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 魚介類加工施設、流通販売施設及び飲食店等調理施設での魚介類の温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導
<p>腸管出血性大腸菌食中毒予防対策</p>	<p>O157等腸管出血性大腸菌は、健康な家畜の腸管内容物に由来する場合が考えられることから次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食肉センターでの枝肉等の衛生的な処理の徹底に関する指導及び細菌検査に基づく衛生管理状況の検証 ・ 食肉処理加工施設及び流通販売施設での温度管理及び微生物汚染の防止等衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設で温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 食品製造加工施設、飲食店等調理施設での生食用野菜・果実等の衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 食肉を提供する飲食店での加熱調理の徹底及び喫食者への加熱方法等の情報提供の徹底に関する指導
<p>ふぐ毒による食中毒予防対策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 有毒魚介類等の排除の徹底に関する指導 ・ ふぐ処理施設及びふぐ販売施設でのふぐの適正な処理及び販売の徹底に関する指導
<p>キノコ類による食中毒予防対策</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 有毒キノコ類の採取禁止の徹底に関する周知徹底、指導

平成23年度 食品等の検査計画

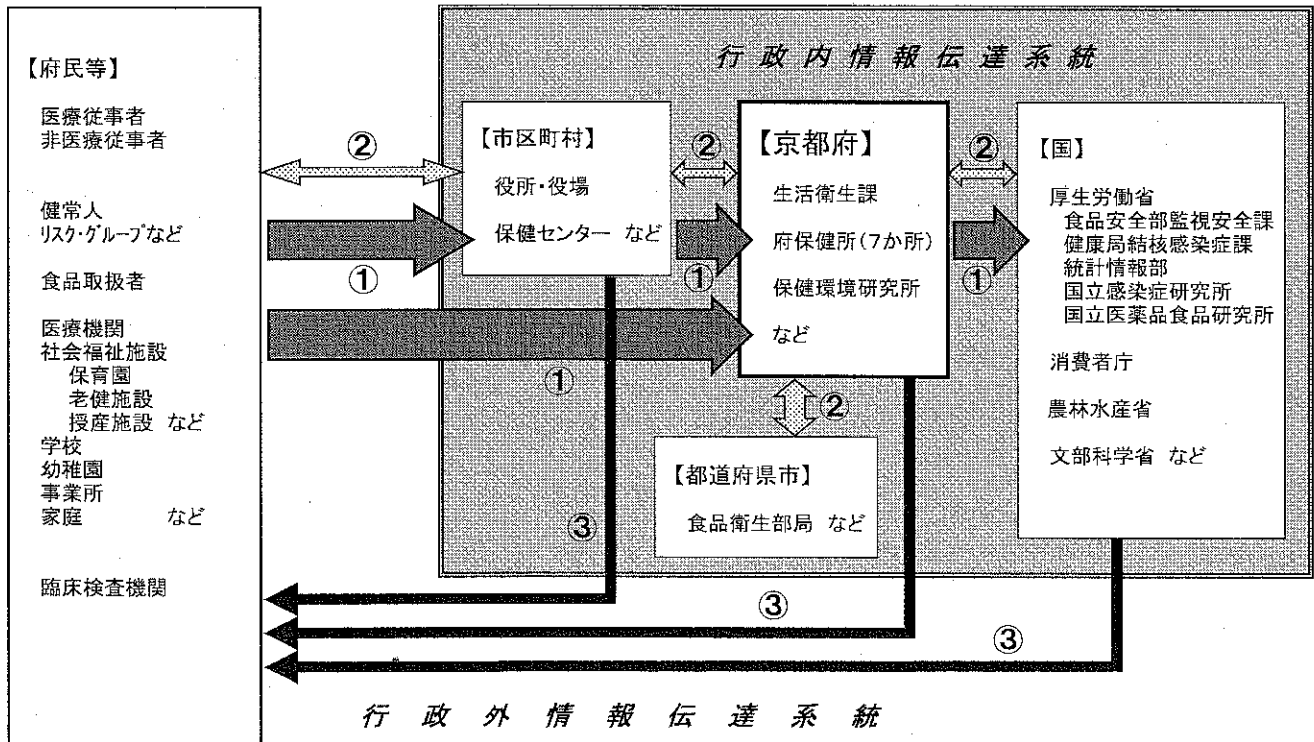
検査項目	産地別	食品等の種別	検査対象食品	収去場所	検査機関	検体数	件数	
残留農薬	国産 (府内産、流通品)	農産物	穀物、野菜、果実	市場、JA、 小売店、製造所	※1	98 (140)	23,520 (15,410)	
	輸入	農産物	野菜、果実、給食食材	市場、小売店、 製造所、学校給食	※1	59 (60)	8,760 (8,345)	
		加工食品等	加工食品	製造所、小売店				
動物用医薬品 (抗生物質等)	国産 (府内産)	肉類	牛肉	筋肉	食肉センター	※2	54 (55)	162 (160)
			鶏肉	筋肉	食鳥処理場	※2		
		卵類	鶏卵	GPセンター、養鶏場	※2			
		魚介類	養殖魚	漁連、漁協	※1			
	輸入	肉類	鶏肉	筋肉	小売店	※1	20 (20)	30 (30)
		魚介類	エビ	小売店				
	加工食品等	うなぎ蒲焼き	製造所、小売店					
環境汚染物質 (内分泌攪乱物質等)	国産 (府内産、流通品)	農産物	穀物、野菜、果実	市場、JA、 小売店、製造所	※1	98 (140)	1,176 (1,680)	
	輸入	農産物	野菜、果実、給食食材	市場、小売店、 製造所	※1	29 (40)	348 (480)	
微生物学的検査 (細菌検査等)	国産 (府内産)	肉類	鶏肉	筋肉	食鳥処理場	※1	140 (50)	357 (75)
		卵類	鶏卵	GPセンター、養鶏場				
		魚介類	マガキ	漁連、漁協				
		卵類	液卵	製造所、小売店				
		加工食品等	弁当、そうざい等	製造所、小売店、 学校給食	※2			
	輸入	肉類	鶏肉	筋肉	製造所、小売店	※1	30 (30)	30 (30)
		豚肉	筋肉	製造所、小売店				
	加工食品等	乳製品、食肉製品	小売店					
成分規格 (細菌数等)	国産 (府内産、流通品)	乳類	牛乳	製造所	※1・※2	35 (45)	105 (125)	
		加工食品等	魚肉ねり製品 イトル食品(ペビーフード)	製造所 小売店	※2			
	輸入	加工食品等	冷凍食品	小売店	※1	30 (10)	60 (20)	
食品添加物 (保存料等)	国産 (府内産、流通品)	加工食品等	魚肉ねり製品	製造所、小売店	※2	60 (60)	65 (65)	
			食肉製品	製造所、小売店				
			ワイン	製造所				
			煮干し	製造所、小売店				
			清涼飲料水	製造所				
			そうざい、漬物	製造所、小売店				
乾燥果実、甘納豆	小売店							
輸入	加工食品等	加工食品	小売店	※2	43 (40)	83 (100)		
		食肉製品	小売店					
		ワイン	小売店					
	農産物	果実	小売店、学校給食	※1				
組換え遺伝子	国産 (府内産、流通品)	新開発食品	大豆、トウモロコシ使用 食品の原材料	製造所	※1	8 (0)	11 (0)	
	輸入	新開発食品	大豆、トウモロコシ使用 食品の原材料	製造所、学校給食	※1	7 (15)	9 (20)	
その他 (麻痺性貝毒等)	国産 (府内産、流通品)	魚介類	マガキ	漁連、漁協	※1	24 (30)	24 (30)	
			イワギ	漁連、漁協				
			アサリ	漁連、漁協				
		その他	器具容器 包装	紙製容器使用食品	小売店	※2		
輸入	その他		健康食品	小売店	※1	15 (15)	150 (150)	

* 検査機関欄 ※1:保健環境研究所、※2:拠点保健所
* 検体数、件数欄の()は22年度計画数

1 食中毒調査の流れ



2 情報伝達系統



※ 情報の流れ
 ➡ ① 府民等からの情報提供・報告
 ⇄ ② 情報交換や情報確認
 ➡ ③ 府民等への情報還元

○平成23年度京都府食品衛生監視指導計画（案）
に対する意見要旨とこれに対する府の考え方

項 目	意見の要旨	府の考え方
実施体制	総合的な食の安心・安全を守る京都府の取組全体の中での計画案であるべきで、その視点でまとめて欲しい。	京都府の取組全体の中での取組であるものの、本計画が食品衛生法でその計画策定が定められる「食品衛生監視指導計画」であるため、食品衛生監視指導という特化した視点でまとめています。全体計画の中での本計画の位置づけについては、食の安心・安全行動計画の中で触れていくこととします。
	「くらしの安心・安全推進本部」が設置されているので、他部局との連携方法について具体的に論じて欲しい。	庁内関係部医局との連携の確保に、くらしの安心・安全推進本部（食の安心・安全部会）を記述することとします。
	「くらしの安心・安全推進本部」の中に、昨年度計画では記述されていた「（食の安心・安全部会）」という字句が削除されているが、部会の開催状況を情報提供して欲しい。	くらしの安心・安全推進本部の中に（食の安心・安全部会）と記述します。また、部会のうち、食品衛生監視指導に関する実施状況については、実施結果の中で記述することとします。
実施方法	「ふぐの処理及び販売の規制に関する条例」の改正について、事業者向けの取組が主たるものになると思われるが、消費者向けにどのような取組がなされるか、また消費者としてどのような点に注意すればよいのかがわかる内容になると良い。	基本的取組と重点的取組に、ふぐによる食中毒の予防に係る取組を記述することとします。
	「重点的取組」の事項として、計画的かつ効果的な収去検査を実施する旨の記述がなされていないが、実際には実施されることなので、「重点的取組」として記述しておくべき。	基本的取組と重点的取組に、計画的かつ効果的な収去検査の実施について係る取組を記述することとします。
	収去検査について、検体数を増減させている理由を記述して欲しい。	検体数の増減に係る記述をすることとします。
情報及び意見の交換の実施	食の安心・安全に関わるリスクコミュニケーションについて、京都府としての取組を具体化することが必要である。	食の安心・安全推進課とリスクコミュニケーションのあり方について、調整、協議を行います。
	生産者・消費者団体が開催するフォーラム等でも、食品衛生監視指導の取組について、説明して欲しい。（同内容他に1件）	このような機会があれば、本府の取組について紹介したいと考えますので、是非、ご相談ください。
その他	22年度の計画を評価し、問題をハッキリさせた上で、それとつながる形で計画案を示して欲しい。（同内容他に1件）	22年度の実施結果については、23年6月末にとりまとめを予定しています。計画案については、よりわかりやすい記述になるよう努めます。
	ホームページ「食の安心・安全きょうと」の充実について、思い切った内容改善を図って欲しい。	提供内容の充実、発展に努めます。

平成23年度食品等の収去検査計画の要点について

◆審議会等からの意見を23年度計画に反映するもの

- ・府内産農産物の残留農薬検査を京のブランド[®]産品に特化（44→74） **ア**
- ・加工度の高い輸入食品の検体数を増加（20→30） **イ**
- ・府内産加工食品を検査対象に追加（0→100） **ウ**
- ・食品添加物に関する検体数を増加（15→20） **エ**
- ・ベビーフード原材料（レトルト食品）の検体数を増加（2→5） **オ**
- ・輸入ワインを検査対象に追加（0→3） **カ**

◆23年度計画以降の検査実施に向け検討を要するもの

- ・ペットボトル入り飲用水、ミネラル水の規格基準検査の実施（検査機器の整備）
- ・アフラトキシン検査の実施（検査施設の整備）

◆現時点では、優先的に検査実施を行わないもの

- ・アイスクリーム（通常監視時に衛生管理指導を行っている）
- ・カンピロバクター（緊急時検査で対応。飲食店をはじめ府民に衛生的な取扱い、十分な加熱等を食中毒予防に対する啓発を、パンフレット等を活用して行っている）

◆その他

- ・新たな検査機器導入により、残留農薬検査項目を増加
- ・検査結果の公表について、より分かりやすく安心してもらえるような内容となるよう検討し、京都府ホームページに定期的に掲載（京都市とリンク）
- ・年度ごと検査結果のとりまとめを行い、各保健所等へ情報提供し啓発に活用

食品等の収去検査計画

検査項目	23年度計画(案)				22年度計画				実施機関
	意見反映 (欄下参照)	検体	検体数 ([○])は輸入品を 再掲	件数	検体	検体数 ([○])は輸入品を 再掲	件数		
(1) 残留農薬(農産物)									
残留農薬		なす(賀茂なす、京山科なす)	8	1,920	なす(賀茂なす、京山科なす)	8	880	保健環境研究所理化学課	
ア		きょうな(みず菜)	8	1,920	きょうな(みず菜)	8	880		
ア		とうがらし(万願寺とうがらし、伏見とうがらし)	8	1,920	とうがらし(万願寺とうがらし、伏見とうがらし)	8	880		
ア		枝豆(紫ずきん)	8	1,920	枝豆(紫ずきん)	8	880		
ア		かぶ(聖護院かぶ、京こかぶ)	8	1,920	かぶ(聖護院かぶ、京こかぶ)	4	440		
ア		大根(聖護院だいこん)	8	1,920	大根(聖護院だいこん)	8	880		
ア		さといも(えびいも)	8	1,920	さといも	4	440		
ア		なし(京たんご梨)	4	960	なし	4	440		
ア		ねぎ(九条ねぎ、輸入ねぎ)	8 (2)	1,920	ねぎ	10 (2)	1,240		
ア		壬生菜	8	1,920					
		茶	10	2,400	茶	10	1,100		
		玄米(学校給食含む)	8	1,920	玄米	8	880		
		ほうれんそう	6	1,440	ほうれんそう	8 (2)	1,020		
		とうもろこし	4 (4)	960	とうもろこし	4 (4)	720		
		パプリカ	2 (2)	480	パプリカ	2 (2)	360		
		小麦粉(学校給食)	1 (1)	240	小麦粉(学校給食)	1 (1)	180		
		レモン	5 (5)	1,200	レモン	5 (5)	900		
		グレープフルーツ	5 (5)	1,200	グレープフルーツ	5 (5)	900		
		オレンジ	5 (5)	1,200	オレンジ	5 (5)	900		
		バナナ	5 (5)	1,200	バナナ	5 (5)	900		
イ		冷凍加工食品	30 (30)	1,650	冷凍加工食品	20 (20)	1,140		
					かぼちゃ	10 (2)	1,240		
					しゅんぎく	4	440		
					たまねぎ	4	440		
					柿	4	440		
					にんじん	4	440		
					はくさい	4	440		
					大豆	4	440		
					いちじく	4	440		
					甘藷	4	440		
					小豆	8	880		
					トマト	8	880		
					ブロッコリー	2 (2)	360		
					さやいんげん	2 (2)	360		
					ベビーフード原材料	3 (3)	540		
		合計	157 (59)	32,130		200 (60)	23,740		
(2) 動物用医薬品									
抗生物質、抗菌性物質		鶏肉(筋肉)	5 (5)	5	鶏肉(筋肉)	5 (5)	5	保健環境研究所理化学課	
		養殖魚	4	12	養殖魚	5	15		
		うなぎ蒲焼き	5 (5)	5	うなぎ蒲焼き	5 (5)	5		
		エビ(学校給食含む)	10 (10)	20	エビ	10 (10)	20		
抗生物質		牛肉(筋肉)	20	60	牛肉(筋肉)	20	60	中丹西保健所(食肉検査担当)	
		鶏肉(筋肉)	20	60	鶏肉(筋肉)	20	60		
		鶏卵	10	30	鶏卵	15	45		
		合計	74 (20)	192		80 (20)	210		
(3) 環境汚染物質									
内分泌攪乱物質等		生鮮野菜、冷凍野菜	127 (29)	1,524	生鮮野菜、冷凍野菜	180 (40)	2,160	保健環境研究所理化学課	
			127 (29)	1,524		180 (40)	2,160		
(4) 微生物学的検査									
サルモネラ等		卵 (on egg & in egg)	10	20	卵 (on egg & in egg)	15	30	中丹西保健所(食肉検査担当)	
		液卵等	7	14	液卵等	10	20		
ノロウイルス		マガキ	8	8	マガキ	8	8	山城北保健所	
パノマイシン耐性腸球菌		鶏肉	25 (10)	25	鶏肉	25 (10)	25	中丹西保健所(試験検査担当)	
		豚肉	10 (10)	10	豚肉	10 (10)	10		
リステリア菌		生ハム、ナチュラルチーズ	10 (10)	10	生ハム、ナチュラルチーズ	10 (10)	10	保健環境研究所細菌・ウイルス課	
細菌数等	ウ	そうざい、弁当等	100	300				山城北保健所(40)、南丹保健所(20)、中丹西保健所(40)	
		合計	170 (30)	387		78 (30)	103		
(5) 成分規格									
細菌数等		冷凍食品	30 (30)	60	冷凍食品	10 (10)	20	保健環境研究所細菌・ウイルス課	
	オ	トド食品(ベビーフード5含む)	20	40	トド食品(ベビーフード2含む)	20	40		
		魚肉練り製品	5	5	魚肉練り製品	5	5	中丹西保健所(試験検査担当)	
無脂乳固形分、細菌数等		牛乳	5	30	牛乳	5	30		
			5	30		5	30	保健環境研究所理化学課 細菌・ウイルス課	
					乳酸菌飲料	10	20	保健環境研究所細菌・ウイルス課	
		合計	65 (30)	165		55 (10)	145		
(6) 食品添加物									
保存料(ソルビン酸)		魚肉練り製品	5	5	魚肉練り製品	5	5	中丹西保健所(試験検査担当)	
	エ	食肉製品	10 (5)	10	食肉製品	10 (5)	10		
		そうざい・漬物	20	20	そうざい・漬物	15	15		
甘味料(アセルフラムK)		清涼飲料水	5	5	清涼飲料水	5	5	保健環境研究所理化学課	
漂白剤(亜硫酸塩類)		乾燥果実・甘納豆等	10	10	乾燥果実・甘納豆等	10	10		
発色剤		食肉製品	10 (5)	10	食肉製品	10 (5)	10		
酸化防止剤(亜硫酸塩)	カ	ワイン	8 (3)	8	ワイン	8	8		
酸化防止剤(BHA、BHT)		煮干し	5	10	煮干し	5	10		
酸化防止剤(TBHQ)		植物性油脂	10 (10)	10	植物性油脂	10 (10)	10		
防かび剤 (イマザリル、チアベンダゾール、OPP、DP)		オレンジ、グレープフルーツ、レモン	15 (15)	60	オレンジ、バナナ、グレープフルーツ、レモン	20 (20)	80		
防かび剤 (イマザリル、チアベンダゾール)		バナナ	5 (5)	10					
		合計	103 (43)	148		98 (40)	163		
(7) 遺伝子組み換え食品									
GMO遺伝子		大豆(使用食品原材料)	10 (5)	10	大豆(使用食品原材料)	10 (10)	10	保健環境研究所理化学課	
		トウモロコシ(使用食品原材料)	5 (2)	10	トウモロコシ(使用食品原材料)	5 (5)	10		
		合計	15 (7)	20	合計	15 (15)	20		
(8) その他									
麻痺性貝毒		アサリ	2	2	アサリ	2	2	保健環境研究所理化学課	
		マガキ	8	8	マガキ	8	8		
		イワガキ	4	4	イワガキ	4	4		
蛍光物質		紙製容器	10	10	紙製容器	15	15	中丹西保健所(試験検査担当)	
医薬品成分		健康食品	15 (15)	150	健康食品	15 (15)	150		
		合計	39 (15)	174		44 (15)	179		
		総計	750 (233)	34,740		750 (230)	26,720		

ア:府内産農産物の残留農薬検査を京のブランド産品に特化
 イ:加工度の高い輸入食品の検体数を増加
 ウ:府内産加工食品を検査対象に追加
 エ:食品添加物に関する検体数を増加

オ:ベビーフード原材料の検体数を増加
 カ:輸入ワインを検査対象に追加

食の安心・安全審議会委員からの寄せられた意見とそれに対する考え方

ご意見	意見に対する考え方
<p>1 23年度重点的に実施すべき事項</p> <p>輸入食品の安全性(同意見 計9件)</p> <p>特に輸入食品関係を重点にしてほしい。輸入食品が年々増加傾向にあり、消費者も非常に関心を持って食品選びをする傾向が強い。手軽に食べられるが、何が入っているかわからない不安感がある。とりわけ中国産食品について、消費者の関心がひきつづき高い事項であると考え。輸入食品とりわけ素材食品や冷凍加工食品に違反食品が散見される現状では、一定数の検査は必要と思うので、平成22年度の検査程度を確保していただければよいのではないと思う。引き続き輸入食品の検査検体数を増加の方向でお願いしたい。ワインの検査で外国産についても検査して欲しい。輸入品については国の守備範囲でしようが、これだけ出まわる商品なので身近な商品(高級でないもの)について、検査して安全の確認を。</p>	<p>輸入食品監視統計によると、平成17年度をピークに輸入量が頭打ちの状況です。輸入食品の安全性に対する消費者の関心が高い状況を踏まえ、検査の必要性を認識していますが、①国(検査所)での検査体制が以前と比べ強化されている。②原産国における日本の輸出時の検査体制が整ってきている。③小売店等で扱われている加工品以外の輸入食品(素材食品)の量が減っており、収去時に検体が揃わない場合も生じています。このような状況から全体の検体数を維持しながら、その内訳として、輸入ワインや特に冷凍輸入加工食品の割合を増やすこととします。</p>
<p>平成22年度に、加工度の高い冷凍食品の検査にチャレンジしていただきたいとの要望をした。どのような選定方針で、どのような商品が検査されたのか、お知らせいただきたい。</p>	<p>平成22年度は、輸入冷凍加工食品を新たに計画し20検体検査しました。基準値を超える残留農薬や成分規格以上の細菌数を示す検体はありませんでした。外国において製造加工され、輸入された品目に限定し、餃子・お好み焼き・チジミ等多岐に渡ります。23年度は輸入冷凍加工食品の検体数を増加させます。</p>
<p>府内食品を重点的に</p> <p>昨年度、府内産食品の収去検体数を増やしていただき、府内産食品の安全性の確保の取り組みを進めていただきましたが、平成23年度もこの方向を堅持していただければと思います。このことにより、府内食品生産者の食品の安全性に対する意識の向上が一層図られ、結果として違反食品がなくなれば、府民にとっては望ましいことでもありますし、その結果が府民にきちんと伝われば府内産食品の安全性に対する信頼感が高まり、需要の拡大にも繋がるのではないかと思います。</p>	<p>引き続き、京のブランド産品に重点を置きながら、残留農薬検査を行っていきます。府内産加工品に対する細菌検査を充実させ、府民の安心・安全、信頼性の確保につなげます。</p>
<p>道の駅などの農水産物加工食品(同意見 計2件)</p> <p>安全の観点から検体数を増加させるべき。また、公の立場が検査するのではなく、自己の責任において自主検査するシステム作りを公表すべき。京野菜については、農産物直売所をはじめ、大型店舗の野菜売り場やスーパー等においても「顔と名前の見える安心・安全な京野菜」として消費者や高級料亭等でも高い評価を得ています。その意味でも、今後さらに京野菜の生産振興をはかり安心・安全な京野菜をもっと消費者に知ってもらうためにも収去件数を増やすことを検討してみてもどうですか。</p>	<p>道の駅等直売所の農産物については、21年度～23年度の3年間の予定で、農産課が残留農薬分析を実施します。(分析は民間登録検査機関に委託 21年度予定数:33検体)直売所に対しては農業改良普及センターが重点的に指導を行っており、また、大きな直売所には、農業適正使用のリーダーとなる農業管理指導士の設置を進めています。なお、道の駅で販売される農水産加工食品については、夏期一斉(7～9月)・年末一斉(12月)監視指導強化時においても検査しています。</p>
<p>2-1 新たに検査実施が必要な食品群</p>	
<p>ペットボトル入り飲用水、ミネラル水などの規格基準(計2件)</p> <p>アフラトキシン</p> <p>・22年度からの検討事項 ・清涼飲料水、アフラトキシンについて、検査対応すべきであり、設備の充実をお願いしたい。</p>	<p>これら食品の規格基準を検査するには、検査室や検査機器の整備が必要となり、多額の費用が掛かります。アフラトキシンは、2004年から2006年の汚染実態調査(厚労省科学研究)において、アフラトキシンは検出されませんでした。東京都の検査では、検出されたものの大半は微量であり、直ちに人の健康に影響を与える心配はない量です。また、アフラトキシンが検出されたものはすべて輸入食品であり、国産品からは検出されていません。このような現状では、輸入食品に対する検査所の体制強化や輸出時の検査体制の強化によって、一定モニタリング検査対応されていると考えられます。早急な施設機器整備は困難であり、今後も目標として検討していきます。</p>
<p>レトルト食品、調理済み加工品の検体数を増加させる</p> <p>ベビーフード(レトルト)の検体数を増やして欲しい。しかし、レトルト食品中に占めるベビーフードがどれくらいあるかわかりませんので、検体数が適当かどうか分かりません。また、それでもって、他のベビーフードも安全といえるのかどうか、少なくとも商品名が分からないかぎり、何を消費者は選択して良いのかも分かりません。</p>	<p>22年度、レトルト食品、調理済み加工品の検体数を増加させました。23年度は引き続き検体数を維持していきますが、このうちベビーフードに関する検体数を増加させます。</p>
<p>アイスクリーム類、特にソフトクリーム</p> <p>近年、府内において道の駅や直売所などがとみに増え、野菜だけでなく、農産物加工品の取扱いも多くなっています。ソフトクリームも人気のようで、黒豆入りなどの商品も出てきていますが、取扱いに際しての衛生管理等、気になるところがあります。</p>	<p>アイスクリーム類については、営業許可等定期的な監視指導を中心に、施設設備だけでなく、その取扱いを含めた衛生管理指導を行っています。</p>
<p>カンピロバクターを追加入して欲しい</p> <p>カンピロバクターは通年です。だいたい鶏はどのように処理されて家庭に届くのか、中毒の症状、対処の仕方とともに調理上の取扱いなど詳しい情報が必要です。あゆなども検討してください。</p>	<p>食中毒菌の収去検査については、計画的な通常検査ではなく、緊急検査で実施しています。また、市販されている鶏肉等において、高頻度でカンピロバクターが検出されることが判明しており、飲食店をはじめ府民に、これらの衛生的な取扱い、十分な加熱等を食中毒予防に対する啓発を、パンフレットを活用しながら行っています。</p>

2-2 検査検体数割合の見直しが必要な食品群	
食品添加物の検体数を増やして欲しい つけものについて、食品添加物などの検査数増をしてほしい。最近、新製法（使用材料及びつけ方、味など）が多く出ているようである。関係法や安全性は順守されていると思うが、確認しておく必要がある。	食品添加物の検査について、つけもの、そうざいの検体数を増加します。
組み換え遺伝子の検体数を増やす(同意見 計3件) ・遺伝子組み換え大豆、加工食品の検体数を増やして欲しい。 ・府内で製造される豆腐や味噌、しょうゆ、お菓子等も本場に遺伝子組み換えではないのか疑問がぬぐえません。 ・世界的な人口増加、日本の食料自給率の低さなどを考えると、使用量も将来は増やさなければならなくなるのではと思うので、今から安全の確認をできるだけして欲しい。 ・国が定めた安全基準をクリアし流通している遺伝子組換え食品を特別視し収去検査をする必要性については、それほど神経質に成ることはないと思いますので、収去検体数も減らしてもいいのではないかと、考えます。	遺伝子組換え食品については、トウモロコシ、大豆で15検体を実施しています。しかし、油やしょう油など、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程で分解、除去され、検出が不可能とされる食品は検査対象とならないことから、原材料としての検体を確保することが困難になっています。 府内に流通するトウモロコシに対して、安全性未審査の組換え遺伝子の混入について検査しその安全性を確認すること、また、安全性確認済み組換え遺伝子の大豆への含有率を検査し、表示との整合性を確認することについて、引き続き検体数を維持しながら行うこととします。
4 その他	
京都市との連携について 是非京都市と連携されて、報告書を出される時にデータの交換が必要と思います。	京都市とは、常に緊急時検査や苦情対応等でも連携を図っています。 あくまでも京都府内で多く流通、消費され、府民の関心が高い食品を収去検査することが重要と考えていますが、京都市と検査状況等について情報交換したり、検査結果に関するHPのリンク等を行っています。
検査結果の公表について 公表の仕方はもっと分かりやすく、見て安心できるようにすべき。 年に1回でも良いので、府内に流通する食品検査結果のリーフレットを、できればカラー・写真等を多く載せて発行し、府民の目に入るようにしてほしい。 また、表の見方や用語（定量下限値）等の説明も表記し、工夫して数字ありきの公表にならないようにしてください。	試行錯誤のなか、より分かりやすく安心していただける内容となるよう、各保健所や保健環境研究所と連携を図りながら検討を重ね、定期的にHPに掲載します。 また、検査結果のとりまとめを各保健所等に配布し、各店舗等への監視指導時や出前語らい等啓発活動に利用していきます。