

京都府の食の安心・安全に係る
取組について

令和5年度きょうと食の安心・安全フォーラムの開催結果について

令和6年2月
農政課

2月9日（金）に、「きょうと食の安心・安全フォーラム～信頼で紡ぐ京の食～」を開催し、京都府及び食品関連事業者が食の安心・安全等に向けた取組を報告するとともに、参加者と意見交換を行いました。

記

- 1 日 時 令和6年2月9日（金）13:30～15:30
- 2 会 場 京都府立京都学・歴彩館 小ホール（※Zoom ウェビナーによる同時配信）
- 3 主 催 きょうと食の安心・安全フォーラム実行委員会（一般社団法人京都府食品産業協会、京都府生活協同組合連合会、特定非営利活動法人コンシューマーズ京都、一般社団法人京都鶏卵・鶏肉安全推進協議会、京都府）
- 4 参加者 消費者、事業者等 121名
- 5 参加事業者
 - ・京都府生菓子協同組合 上田 孝博 氏（菓子製造／京都市）
 - ・有限会社みずほファーム 桑山 直希 氏（鶏卵生産・販売／京丹波町）
 - ・清水農園 清水 大介 氏（農業者／京都市）

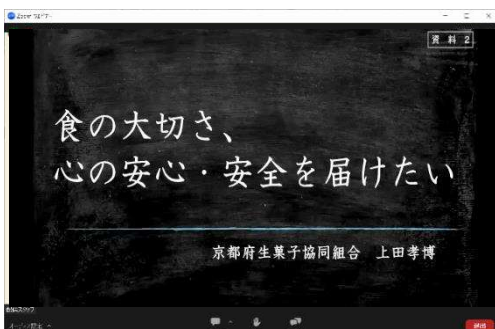
6 概 要

（1）アンケート集計結果（回答率 83.5%）

- ・本フォーラムに参加して「大変満足」・「満足」と回答した参加者の割合：86.1%
- ・京都府や事業者の取組について「とても理解が進んだ」・「理解が進んだ」参加者の割合：90.7%

（2）参加者の主な感想

- ・日本の食文化の中で五感を楽しませてくれる京菓자에、生でいただける京都の卵や筍は生産者の方々の惜しみない努力の賜物だと思いました。また、食の安心・安全のために京都府が取り組んでいることがよく分かりました。
- ・生産者の方の生の声を聞くことができ、とても勉強になりました。貴重な体験をさせていただき、ありがとうございました。
- ・地産地消を意識し、地域の商品を買って消費することで、京都の食を守っていきたいと思います。



会場及び配信の様子

令和5年度第4回食の安心・安全意見交換会の開催結果について

令和6年3月21日
農 政 課

食の安心・安全に関する取組に府民の意見を反映させるため、府内の消費者団体を対象に食の安心・安全意見交換会を開催しており、今年度4回目となる意見交換会を開催しました。

- 1 日 時 令和6年2月22日（木）14:00～16:00
- 2 開催方法 Zoom ミーティング
- 3 出席者 消費者団体3団体7名
京都府（生活衛生課、農政課）5名
- 4 テーマ 令和6年度京都府食品衛生監視指導計画について
- 5 概要

（1）主な内容

- ・ 令和6年度京都府食品衛生監視指導計画について
- ・ 第6次京都府食の安心・安全行動計画の取組状況について（情報提供）

（2）主な意見や質疑応答

- Q. 食中毒注意報発令の期間が7月1日から9月30日までであるが、温暖化の状況も踏まえ他の月でも必要になってくるのではないかと。
- A. どの期間に集中的に発令するのが効果的かを踏まえ検討していきたい。
- Q. 冷凍によるアニサキスの食中毒の予防を周知することが必要ではないかと。
- A. スーパーや大規模な食堂など様々な消費者が利用される施設に対しては -20°C 以下の冷凍が有効であることを啓発していきたい。
- Q. 京都府食の府民大学は、動画のクオリティが高く内容も良い。視聴者はどのような人か。また、視聴回数が増えた要因は何か。
- A. 視聴者は18～34歳の若い層が多い。コロナ禍で動画の活用が増えたことも要因の1つである。大学の授業や企業の研修に使われたこともあり、視聴回数が増えた。

（3）アンケート結果

ア アンケート平均点 4.5点（5点満点）

イ 主な意見・感想

- ・ アニサキスについて、冷凍した方が安全ということを消費者へ広く知らせる必要があると感じた。
- ・ 京都府の食品衛生に関する取組内容が、よく理解できた。

食中毒が発生しました ～食品衛生法に基づく営業停止処分を実施～

- 南丹保健所において食中毒を疑う患者の発生を探知し、調査の結果、亀岡市内の飲食店が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。
- 本日、同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

1 探知の概要

4月15日(月)午前8時半頃、亀岡市内の飲食店を利用した複数グループから南丹保健所に、「4月12日(金)の夜に亀岡市内の飲食店で会食したところ、複数の参加者が嘔吐・下痢等を発症している」旨の通報があった。

2 調査結果(本日午後1時現在)

- (1) 初発日時 4月13日(土) 午前10時頃
- (2) 有症者 3グループ72名中53名(23歳～74歳)
12名が医療機関を受診。入院者はなく、全員が快復に向かっている。
- (3) 主な症状 嘔吐、下痢、発熱
- (4) 病因物質 ノロウイルスGⅡ
- (5) 原因食事 4月12日(金)に当該飲食店が夕食として提供したコース料理
(主なメニュー:刺身、菜の花のおひたし、わらびの白和え、赤だし等)

3 原因施設

- (1) 屋号
- (2) 所在地 京都府亀岡市
- (3) 営業者 株式会社 代表取締役
- (4) 許可業種 飲食店営業

4 原因施設の特定期理由

- (1) 有症者の共通食は、当該飲食店が提供した食事のみである。
- (2) 有症者の発症状況が類似しており、有症者14名及び原因施設の調理従事者2名の便からノロウイルスGⅡが検出された(保健環境研究所で検査を実施)。
- (3) 有症者の症状と、ノロウイルスによる食中毒症状が類似している。
- (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

5 南丹保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査(4月15日(月))
(調理従事者の検便、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等)
- (2) 喫食者の調査(発症状況調査、喫食状況調査、検便等)
- (3) 食品衛生法の規定による営業停止処分
(4月17日(水)から4月18日(木)までの2日間)
※ なお、営業者は、4月15日(月)午後5時から営業を自粛

【報道機関の皆様へ】

ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、下記注意事項の啓発に御協力をお願いします。

- 1 調理前、食事前、用便後は、石けんを使い十分に手を洗いましょう。
- 2 ノロウイルスは感染力が強く、患者の吐物、下痢便からも感染することがあります。
トイレ清掃や吐物の処理の際は必ずゴム手袋、マスクなどを着用の上、次亜塩素酸を用いて消毒の上、よく換気をしましょう。
- 3 食品は十分加熱(85℃で90秒以上)しましょう。
- 4 下痢、嘔吐などの消化器症状がある場合は、調理業務を控えましょう。

【本報道発表に関するお問合せ】

文化生活部生活衛生課	課長	小林	TEL 075-414-4755
南丹保健所	技術次長	伊藤	TEL 0771-62-0451

食中毒が発生しました ～食品衛生法に基づく営業停止処分を実施～

- 中丹東保健所において食中毒を疑う患者の発生を探知し、調査の結果、舞鶴市内の飲食店が提供した仕出し弁当を原因とする食中毒と断定しました。
- 本日、同施設に対する営業停止処分を行いましたのでお知らせします。

1 探知の概要

令和6年4月26日(金)午前10時頃、舞鶴市内の事業所から中丹東保健所に、「舞鶴市内の飲食店から提供された仕出し弁当のみを共通食とする複数の職員が嘔気・嘔吐・発熱等を発症している」旨の通報があった。

2 調査結果（本日午後4時現在）

- (1) 初発日時 4月25日(木)午後6時頃
- (2) 有症者 2グループ9名中7名(32歳～56歳)
2名が医療機関を受診。入院者はなく、全員が快復に向かっている。
- (3) 主な症状 嘔気、下痢、発熱
- (4) 病因物質 ノロウイルス G I
- (5) 原因食事 4月24日(水)に当該飲食店が昼食として提供した仕出し弁当
(主なメニュー: サラダ、煮物、鶏のステーキ、オムレツ、ごはん等)

3 原因施設

- (1) 屋号
- (2) 所在地 京都府舞鶴市
- (3) 営業者
- (4) 許可業種 飲食店営業

4 原因施設の特定期理由

- (1) 有症者の共通食は、当該飲食店が4月24日に提供した仕出し弁当のみである。
- (2) 有症者の発症状況が類似しており、有症者6名及び原因施設の調理従事者1名の便からノロウイルス G I が検出された(中丹西保健所で検査を実施)。
- (3) 有症者の症状と、ノロウイルスによる食中毒症状が類似している。
- (4) 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

5 中丹東保健所の対応

- (1) 原因施設の立入調査(4月26日(金))
(調理従事者の検便、衛生指導、施設の清掃・消毒の指示等)
- (2) 喫食者の調査(発症状況調査、喫食状況調査、検便等)
- (3) 食品衛生法の規定による営業停止処分
(4月28日(日)から4月30日(火)までの3日間)

【報道機関の皆様へ】

ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、下記注意事項の啓発に御協力をお願いします。

- 1 調理前、食事前、用便後は、石けんを使い十分に手を洗いましょう。
- 2 ノロウイルスは感染力が強く、患者の吐物、下痢便からも感染することがあります。
トイレ清掃や吐物の処理の際は必ずゴム手袋、マスクなどを着用の上、次亜塩素酸を用いて消毒の上、よく換気をしましょう。
- 3 食品は十分加熱(85℃で90秒以上)しましょう。
- 4 下痢、嘔吐などの消化器症状がある場合は、調理業務を控えましょう。

【本報道発表に関するお問合せ】

文化生活部生活衛生課	課長	小林	TEL 075-414-4755
中丹東保健所環境衛生課	技術次長	塩見	TEL 0773-75-1156