

平成20年度京都府食品衛生監視指導計画の実施結果

<u>項目</u>	<u>ページ</u>
1 営業施設等の監視指導結果	1
2 食品等の検査の実施結果	1
3 B S E 検査及び食鳥検査の結果	4
4 食品衛生監視機動班の活動結果	5
5 食中毒事件発生時の対応	6
6 食中毒予防講習会（ノロウイルス等対策）	7
7 食中毒予防推進強化期間の取組結果 （7月1日～9月30日）	7
8 食品、添加物等の年末一斉取締りの取組結果 （12月1日～12月28日）	11
9 食の信頼確保セミナーの実施結果	14
10 リスクコミュニケーションの実施結果	15
11 人材の育成及び資質向上への取組結果	18
12 京都府食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」の活動結果	18
13 その他の取組（食品検査の信頼性確保）	19
14 関係部局との連携状況	19

平成20年度京都府食品衛生監視指導計画の実施結果

京都府健康福祉部生活衛生課

『平成20年度京都府食品衛生監視指導計画』に基づき、平成20年4月1日から平成21年3月31日までの1年間に本府が実施した食品衛生監視指導結果を、次のとおりお知らせします。

1 営業施設等の監視指導結果

食品事業者の業種ごとに、製造・調理・流通・販売される食品の流通の広域性、施設の規模、食品の規格や特徴等を考慮して、監視指導回数を定めて実施しました。

8,015施設に食品衛生監視員が立入りし、衛生管理基準、施設基準の遵守徹底の指導、違反・不良食品等の排除、適正表示の点検等を実施し、必要に応じて、施設の拭き取り検査、食品の収去検査等を実施し、科学的根拠に立脚した衛生指導を行いました。

重点施設	それ以外の施設	総監視指導件数
8,015件	6,477件	14,492件

2 食品等の検査の実施結果

J A本支店、市場、食品製造施設、食品販売施設等から検体を採取し、保健環境研究所及び各拠点保健所（山城北、南丹、中丹西保健所）で、検査計画に基づき理化学的検査及び微生物学的検査を実施しました。

また、事故米穀の不正規流通事案に際しては、府内に流通のあった当該米穀の検査を実施した結果、問題となったメタミドホスの検出は認められませんでした。

府内産の農畜水産物をはじめとした、1,774検体において、24,006検査項目について検査した結果、食品衛生法違反となる検体はありませんでした。

また、食中毒等事件発生時には、拠点保健所を中心に、糞便、吐物、残食、施設の拭取り等の細菌検査やウイルス検査等の緊急検査を即時的確に実施し、科学的根拠に立脚した事件対応を行い、迅速かつ徹底した原因究明に努めました。

		実施数
通常検査	検体数	1,774件（計画数 1,479件）
	検査項目数	24,006件（計画数 23,619件）
緊急検査	検体数	508件
	検査項目数	2,607件

平成20年度食品等の検査結果

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	国産品(府内産)	生鮮品	茶	残留農薬	10	1,100	0
				トマト		5	550	0
				なす		9	990	0
				ピーマン		5	550	0
				かぼちゃ		5	550	0
				とうがらし		8	880	0
				梨		6	660	0
				枝豆		6	660	0
				玄米		8	880	0
				だいこん		6	660	0
				しゅんぎく		8	880	0
				大豆		4	440	0
				ねぎ		6	660	0
				ほうれんそう		6	660	0
				きょうな		8	880	0
			みぶな	7	770	0		
			生鮮品	茶	環境汚染物質 (内分泌攪乱物質)	10	120	0
				トマト		5	60	0
				なす		9	108	0
				ピーマン		5	60	0
				かぼちゃ		5	60	0
				とうがらし		8	96	0
				梨		6	72	0
				枝豆		6	72	0
				玄米		8	96	0
				だいこん		6	72	0
				しゅんぎく		8	96	0
				大豆		4	48	0
				ねぎ		6	72	0
				ほうれんそう		6	72	0
	きょうな	8		96		0		
	みぶな	7	84	0				
	輸入品	生鮮品	残留農薬	ブロッコリー	5	900	0	
ねぎ				2	360	0		
ほうれんそう				2	360	0		
枝豆				2	360	0		
にんにく				7	1,260	0		
アスパラ				5	900	0		
環境汚染物質 (内分泌攪乱物質)				5	60	0		
ねぎ			2	24	0			
ほうれんそう			2	24	0			
枝豆			2	24	0			
にんにく			7	84	0			
アスパラ			5	60	0			
小麦粉			残留農薬	1	110	0		
(国産・輸入原材料混合)			環境汚染物質 (内分泌攪乱物質)	1	12	0		
もち米			残留農薬	4	4	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)	20	60	0	
								鶏肉
	筋肉	細菌検査 (ハノコマイシ菌耐性腸球菌)	18	18	0			

(次ページに続く)

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	
		輸入品	筋肉	残留動物用医薬品 (合成抗菌性物質)	5	5	0	
			筋肉	細菌検査 (バンコマイシン耐性腸球菌)	10	10	0	
		豚肉	輸入品	筋肉	細菌検査 (バンコマイシン耐性腸球菌)	10	10	0
	卵類	国産品(府内産)	鶏卵	細菌検査	15	30	0	
			鶏卵	残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)	15	45	0	
			液卵等	細菌検査	5	15	0	
	乳類	国産品(府内産)	牛乳	規格基準	11	66	0	
			乳酸菌飲料		10	20	0	
	魚介類	国産品(府内産)	マガキ	ウイルス検査	9	9	0	
			イワガキ	ウイルス検査(ノウイルス)	4	4	0	
			マガキ	麻痺性貝毒	8	8	0	
			アサリ	麻痺性貝毒	2	2	0	
			養殖魚	残留動物用医薬品 (抗生物質)	5	15	0	
			国外原料原産地	エビ	残留動物用医薬品 (抗生物質)	10	30	0
	加工食品等	国産品(府内産)	魚肉ねり製品	規格基準	10	10	0	
レトル食品			規格基準	10	20	0		
国産品(府内産) 国産流通品		魚肉ねり製品	食品添加物(保存料)	10	10	0		
国産流通品		そうざい、漬物	食品添加物(保存料)	10	10	0		
国産品(府内産) 国産流通品		食肉製品	食品添加物(保存料)	10	10	0		
国産品(府内産) 国産流通品		食肉製品	食品添加物(発色剤)	16	16	0		
国産品(府内産)		ワイン	食品添加物(酸化防止剤)	8	8	0		
国産品(府内産)		煮干し	食品添加物(酸化防止剤)	5	10	0		
国産流通品		清涼飲料水	食品添加物(甘味料)	5	5	0		
国産流通品		乾燥果実	食品添加物(漂白剤)	10	10	0		
輸入品		うなぎ蒲焼き	抗生物質 (合成抗菌性物質)	5	5	0		
輸入品		冷凍加工食品	残留農薬	20	1,140	0		
国産品 (府内産・流通品等)		弁当、そうざい等	細菌検査	1,163	4,652	0		
新開発食品		輸入品	穀粒加工品 トウモロコシ	組換え遺伝子	9	12	0	
			穀粒 大豆	組換え遺伝子	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	30	30	0	
	その他の食品	国産流通品	健康食品	医薬品成分	5	50	0	
合計					1,774	24,006	0	

(再掲) 平成20年度輸入食品等の検査結果

食品等の種別		検査対象食品		原産国	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	冷凍品	ほうれんそう	中国	残留農薬	2	360	0
			ねぎ	中国		2	360	0
			枝豆	中国・台湾		2	360	0
			ニンニク	中国		7	1,260	0
			アスパラガス	ペルー・タイ・中国		5	900	0
			ブロッコリー	エクアドル・中国		5	900	0
			ほうれんそう	中国	環境汚染物質 (内分泌攪乱物質)	2	24	0
			ねぎ	中国		2	24	0
			枝豆	中国・台湾		2	24	0
			ニンニク	中国		7	84	0
	アスパラガス	ペルー・タイ・中国	5	60		0		
			ブロッコリー	エクアドル・中国	5	60	0	
			もち米	中国	残留農薬	4	4	0
	肉類	筋肉	豚肉	アメリカ・スペイン	細菌検査 (バンコマイシン耐性腸球菌)	10	10	0
			鶏肉	ブラジル・タイ		10	10	0
			ブラジル	抗生物質	5	5	0	
魚介類	エビ		インド・インドネシア・ベトナム・タイ	抗生物質	10	30	0	
加工食品等	うなぎ蒲焼き		中国	合成抗菌性物質	5	5	0	
	乾燥果実		米国・イラン・フィリピン	漂白剤	8	8	0	
	冷凍加工食品		中国	残留農薬	20	1,140	0	
新開発食品	穀粒加工品	トウモロコシ	アメリカ・フランス・ニュージーランド・タイ	組換え遺伝子	9	12	0	
	穀粒	大豆	カナダ・米国		5	5	0	
その他の食品	健康食品		中国	医薬品成分	3	30	0	
合計						135	5,675	0

3 BSE検査及び食鳥検査の結果

府内2カ所の食肉センター（亀岡市、福知山市）に搬入されるすべての牛についてBSE検査を実施した結果、すべて陰性であることを確認しました。

BSE検査	検査実施数	検査結果
	1,092頭	すべて陰性

府内2カ所の大規模食鳥処理場（福知山市、京丹後市）で処理されるすべての食鳥について食鳥検査を実施し、食品として不適と判断されたものについては廃棄処分としました。

食鳥検査	検査実施数	廃棄数
	3,419,286羽	60,009羽

4 食品衛生監視機動班の活動結果

保健所管轄地域の枠を越えて「食品衛生監視機動班」を編成し、HACCP承認施設、広域流通食品製造施設、大量調理施設等42施設を対象に、重点的・集中的な監視指導及び収去検査を実施し、必要な改善指導を行いました。すべての施設において、直ちに食品衛生上問題となるものは認められませんでした。

ブロック	活動月日	主な営業種目	活動内容
南 部	5 / 16	乳処理業他	C
	5 / 22	乳製品製造業	C
	6 / 17	そうざい製造業	C
	6 / 26	清涼飲料水製造業	C
	6 / 27	飲食店営業他	C
	8 / 5	缶詰又は瓶詰製造業	C、I
	8 / 8	乳処理業他	A
	8 / 11	飲食店営業	I
	8 / 25	乳製品製造業	A
	9 / 3	乳処理業	A
	9 / 10	乳製品製造業	A
	9 / 17	飲食店営業他	C
	10 / 1	飲食店営業他	C
	10 / 20	飲食店営業他	C
	11 / 19	食品の冷凍又は冷蔵業	C
	12 / 1	菓子製造業他	C
	12 / 15	食肉販売業	E、I
	1 / 26,30	食肉処理業	I
	2 / 26	菓子製造業他	C
	3 / 13	乳処理業他	A
中 部	5 / 8, 6 / 6	菓子製造業	C
	5 / 30, 6 / 3, 4,12	そうざい製造業	D
	6 / 20	清涼飲料水製造業	D
	9 / 8,10 / 2, 2 / 5, 3 / 24	乳処理業	A
	9 / 24	食肉製品製造業	D
	12 / 5	乳処理業	A
	12 / 9,10,11,12	飲食店営業	I
	3 / 3	食肉処理業	C
	3 / 12,13	乳処理業	B

北 部	5 / 27 ~ 6 / 5	飲食店営業	I
	7 / 28 ~ 8 / 1	食鳥処理業	E
	8 / 4 ~ 8 / 8	飲食店営業他	I
	8 / 25 ~ 8 / 29	食鳥処理業	E
	10 / 1	飲食店営業他	C
	11 / 25 ~ 11 / 28	食鳥処理業	E
	11 / 28 ~ 12 / 1	集団給食施設	I
	12 / 8 ~ 12 / 11	食鳥処理業	E
	12 / 18	清涼飲料水製造業	A
	1 / 23	豆腐製造業他	C
	2 / 2 ~ 2 / 5, 2 / 23	食鳥処理業	E
	3 / 2	飲食店営業	C
	3 / 13	そうざい製造業	C

【活動内容の記号説明】

- A : HACCP承認施設のプラン遵守状況等の外部検証（近畿厚生局との合同立入）
- B : HACCP承認予定施設の助言・指導・審査（近畿厚生局との合同立入）
- C : 大規模な食品製造施設の衛生状態等の立入監視
- D : 食中毒・苦情発生(回収等)施設への立入調査
- E : と畜場、食鳥処理施設の衛生管理状況の立入指導
- F : 大規模集団給食施設における大量調理管理マニュアル実施の把握及び衛生指導
- G : 広域流通食品製造施設の重点的監視
- H : 健康食品等問題となっている食品関連施設の実態調査
- I : その他

5 食中毒事件発生時の対応

食中毒事件は4件発生し、これら全てについて食品衛生法に基づく営業（業務）停止処分を行いました。

食中毒（疑いを含む）発生時にあっては、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、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、発生原因の究明に迅速かつ的確に対応しました。

なお、他に府内の施設が関係する有症苦情の報告が29件あり、205名に対し行動調査、検便、喫食調査等を実施しましたが、いずれの事案も食中毒事件との断定には至りませんでした。

また、京都市内及び府外の施設が関係する有症苦情や食中毒（疑いを含む）事件が発生し、患者が府内に所在する場合にあっては、原因施設を所管する自治体からの調査依頼に基づき、患者の行動調査、検便、喫食調査等を実施しております。

平成20年度については42件、131名の調査を実施しました。

番号	発病月日	保健所受理年月日	原因施設所在地	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	摂食場所
1	H20.7.3	H20.7.4	京丹後市	50	38	0	0	会席料理	不明	飲食店(旅館)	同左
2	H20.9.9	H20.9.10	亀岡市	17	16	0	0	会席料理	不明	飲食店	同左
3	H20.11.6	H20.11.6	長岡京市	136	30	0	0	八宝菜	ウェルシュ菌	事業所給食施設	同左
4	H21.1.14	H21.1.16	舞鶴市	39	25	0	0	夕食	ノロウイルス	飲食店	同左
合計				242	109	0	0				

6 食中毒予防講習会（ノロウイルス等対策）

ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎について、学校や社会福祉施設などの集団発生のリスクが高い施設の従事者を対象とした衛生講習会を開催するなど、関係者に対する予防啓発や注意喚起を行いました。

実施回数	98回
参加施設数	1,870施設
参加人数	4,768人
リーフレット配布	6,000部

7 食中毒予防推進強化期間の取組結果（7月1日～9月30日）

7月1日から9月30日までを「食中毒予防推進強化期間」と定め、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、食品関係営業者に対する監視指導を強化しました。

また、(社)京都府食品衛生協会の協力も得て、食品衛生推進員等と連携・協働し、府民の皆様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。

更に、菓子製造業者等による表示偽装などが相次いだために、不適切な表示の排除、科学的根拠に基づいた賞味期限の設定の指導を強化しました。

(1) 重点的取組事項

- ・ 不適正な表示の排除のための監視指導、講習会の実施
- ・ 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
- ・ 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
- ・ 食品衛生協会等との連携による自主衛生管理の推進等
- ・ 集団給食施設従事者及び府民への衛生講習会の実施

- ・ 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
- ・ 食肉を生で提供する施設及び客自らが生肉を調理する施設に対する重点的監視
- ・ 広域流通食品業者に対し自主衛生管理と法令遵守の推進

(2) 監視指導

ア 許可を要する施設の監視指導

のべ2668施設の監視指導を実施した結果では、食品衛生上の重大な問題はありませんでしたが、食品衛生監視員が監視指導票による文書指導を行い、後日改善状況を確認しました。

イ 許可を要しない施設の監視指導

のべ946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給食施設については、「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おります。

ウ フードスタンプ、A T P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・衣服、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A T P測定を利用して確認しました。

フードスタンプで食中毒菌が検出された施設、A T P測定で汚染度が高かった施設に対して衛生指導を行いました。

実施件数	指導件数
4,818件	175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、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11,195件、輸入品1,149件の表示を確認したところ、国産品6件、輸入品4件に食品衛生法上不適切な表示が発見されましたが、違反事例のほとんどは、製造者・加工者の名称及び所在地の不適切表示であり、健康被害が心配されるものではありませんでした。

また、昨年菓子製造業者等が賞味期限の偽装事件が発生したことを受けて、賞味期限の科学的な根拠に基づく設定についても、監視指導を実施しました。

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		違反内容	措置内容
	確認 件数	違反 件数	確認 件数	違反 件数		
魚介類	854	0	256	0		
魚介類加工品	522	0	110	0		
食肉	802	0	178	0		
食肉製品及び食肉加工品	554	0	22	0		
卵及びその加工品	348	0	1	0		
乳	349	0	0	0		
乳製品及び乳類加工品	292	0	8	0		
アイスクリーム類・氷菓	319	0	5	0		
穀物	55	0	82	0		
めん類	431	0	7	0		
もち	86	0	0	0		
菓子類	748	0	13	0		
(上記以外の)穀類加工品	53	0	8	0		
生鮮野菜及び果物	563	0	81	4	添加物	口頭指導、文書指導
野菜果物乾燥品及び加工品	201	0	59	0		
豆腐及びその加工品	395	0	0	0		
漬物	462	0	28	0		
(上記以外の)野菜・果物の加工品	131	0	0	0		
そうざい及びその半製品	1,644	1	21	0	添加物	口頭指導、文書指導
弁当	680	5	0	0	製造者名、添加物	口頭指導、文書指導
冷凍食品						
無加熱摂取冷凍食品	132	0	16	0		
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	342	0	119	0		
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	164	0	21	0		
生食用冷凍鮮魚介類	172	0	22	0		
缶詰・びん詰め食品	276	0	51	0		
清涼飲料水	350	0	3	0		
酒精飲料	3	0	0	0		
氷雪	0	0	0	0		
水	0	0	0	0		
調味料	52	0	0	0		
その他の食品	167	0	38	0		
添加物及びその製剤	36	0	0	0		
器具及び容器包装	0	0	0	0		
おもちゃ	12	0	0	0		
合計	11,195	6	1,149	4		

オ アレルギー食品、遺伝子組換え食品関係施設の監視指導

のべ20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。

また、遺伝子組換え食品の適正表示を確認するため、1施設について原材料の履歴及び取扱状況の確認をしましたが、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	19件	0件
遺伝子組換え食品表示に係る監視指導	1件	0件

(3) 収去（抜き取り）検査の実施（「2 収去検査の実施状況」の再掲）

各保健所の食品衛生監視員が、販売店等から弁当、そうざいを中心に、食品製造施設から食品原材料や中間製品等を収去し、拠点保健所で細菌検査を中心に検査を実施しました。いずれも食品衛生法上問題となる食品はありませんでした。

実施件数	要指導件数
国産142検体	0件

(4) 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。

特に、平成18年4月に施行された改正後の条例の内容周知に積極的に取り組み、よりきめ細かになった衛生管理基準の導入・普及を一層推進することに重点を置いた衛生教育を実施しました。

対 象	実施回数	参加人数
事業者	16回	876名
消費者	4回	121名
従事者	18回	809名
その他	5回	722名
合 計	43回	2,528名

(5) 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各協会・組合広報紙を活用し、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		540,000部	食中毒予防啓発記事の掲載、連載
市町村広報紙		260,500部	
保健所広報紙		15,200部	
その他	啓発資材	2,872枚	チラシ
	関係協会紙等	6,600部	関係各支部発行

(6) 「食中毒注意報」の発令

期間中、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、社団法人京都府食品衛生協会、報道機関等を通じて関係各機関及び営業者に周知しています。

平成20年度については、以下のとおり計11回「食中毒注意報」を発令しました。

食中毒注意報	発令月日(発令時間)	発令状況	
		南部(6回)	北部(6回)
第1号	7月 8日 (48時間)		
第2号	15日 (48時間)		
第3号	22日 (48時間)		
第4号	24日 (96時間)		
第5号	28日 (72時間)		
第6号	8月 1日 (72時間)		
第7号	5日 (48時間)		
第8号	11日 (72時間)		
第9号	14日 (96時間)		
第10号	18日 (72時間)		
第11号	20日 (48時間)		

8 食品、添加物等の年末一斉取締の取組結果(12月1日～12月28日)

年末から年始の繁忙期においては、多種・多様な食品が広域的かつ大量に流通するため、食品等の製造、加工、調理、運搬、保存時における取扱いが粗雑かつ不衛生になりやすいことから、食品の衛生的な取扱いや添加物の適正な使用、食品及び添加物の適正な表示の実施について効率的かつ集中的に監視指導を行うことにより、食品等に起因する危害の発生防止及び食品等の安全性の確保を図りました。

(1) 重点的取組事項

- ・ ノロウイルス対策講習会の開催及び予防啓発
- ・ 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
- ・ 食品衛生監視機動班による重点的監視指導
- ・ 不適正な表示の排除のための監視指導・講習会の実施
- ・ 食品衛生協会等との連携による自主衛生管理の推進等
- ・ 集団給食施設従事者や及び府民への衛生講習会の実施

(2) 監視指導結果

ア 許可を要する施設の監視指導

のべ1,297施設に立入検査を実施した結果、期間中の食中毒事件による営業(業務)停止処分を除いては、直ちに健康被害に結びつく食品衛生上重大な事案はありませんでしたが、6施設に不適切な事案が発見されました。該当施設については、食品衛生監視員等が監視指導票等による文書指導を行い、改善措置の状況を確認しました。

改善指導件数	改善確認件数	
6件	6件	保管状態の改善等(6件)

イ 許可を要しない施設の監視指導

のべ561施設に立入検査を実施し、うち3施設に不適切な事案が発見されました。該当施設については、食品衛生監視員等が監視指導票等による文書指導等を行い、改善措置の状況を確認しました。

なお、給食施設については、「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、市町村教育委員会と緊密な連携のもと取り組みました。

改善指導件数	改善確認件数
3件	3件 表示の改善(2件)、その他の改善(1件)

ウ フードスタンプ、ATP測定による検査

期間中、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」等と連携して、飲食店を中心に訪問し、従事者の手指・衣服、調理用具、厨房等の細菌汚染状況を、ATP測定やフードスタンプを利用して確認しました。

実施件数	指導件数
223件	0件

エ 食品表示の点検

期間中、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」、広域振興局農林商工部(JAS法、景品表示法担当)等と連携して、大規模小売店舗を中心に食品販売施設における食品表示の一斉点検を実施しました。

国産品10,679件、輸入品1,153件の表示を確認したところ、表示違反は確認されませんでした。

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		違反内容	措置内容
	確認 件数	違反 件数	確認 件数	違反 件数		
魚介類	1082	0	166	0		
魚介類加工品	545	0	60	0		
食肉	1005	0	139	0		
食肉製品及び食肉加工品	595	0	33	0		
卵及びその加工品	239	0	1	0		
乳	452	0	0	0		
乳製品及び乳類加工品	270	0	14	0		
アイスクリーム類・氷菓	198	0	0	0		
穀物	86	0	0	0		
めん類	376	0	8	0		
もち	105	0	0	0		
菓子類	634	0	79	0		
(上記以外の)穀類加工品	0	0	0	0		
生鮮野菜及び果物	369	0	267	0		
野菜果物乾燥品及び加工品	95	0	67	0		
豆腐及びその加工品	419	0	9	0		
漬物	507	0	40	0		
(上記以外の)野菜・果物の加工品	0	0	0	0		
そうざい及びその半製品	1277	0	5	0		
弁当	953	0	1	0		
冷凍食品						
無加熱摂取冷凍食品	54	0	28	0		
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	227	0	62	0		
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	102	0	11	0		
生食用冷凍鮮魚介類	90	0	31	0		
缶詰・びん詰め食品	214	0	65	0		
清涼飲料水	261	0	2	0		
酒精飲料	134	0	39	0		
氷雪	20	0	0	0		
水	53	0	0	0		
調味料	132	0	14	0		
その他の食品	155	0	12	0		
添加物及びその製剤	7	0	0	0		
器具及び容器包装	23	0	0	0		
おもちゃ	0	0	0	0		
合計	10,679	0	1,153	0		

オ アレルギー食品、遺伝子組換え食品表示に係る監視指導

209施設の加工食品製造施設に対して、アレルギー物質混入防止措置状況、原材料の使用状況、製品の表示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。

また、遺伝子組換え食品の適正表示を確認するため、44施設について原材料の履歴及び取扱い状況を確認しましたが、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	209件	0件
遺伝子組換え食品表示に係る監視指導	44件	0件

(3) 収去(抜き取り)検査の実施(2の再掲)

各保健所の職員が、販売店等から弁当、そうざい等を、食品製造施設から食品原材料、中間製品等を収去し、拠点保健所において検査を実施しましたが、いずれも食品衛生法上問題となる食品はありませんでした。

実施件数	要指導件数
国産170検体	0件

(4) 広報の実施結果

保健所広報紙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、集団給食施設等の講習会などにより、最近多発傾向にあるノロウイルスによる食中毒をはじめとした、食中毒に対する注意喚起や予防方法の指導を行いました。

また、食品関係事業者を対象に各協会、組合の広報紙を活用し、年末の繁忙期における食品の衛生的取扱いの徹底を行いました。

方 法		発行部数等	備 考
保健所広報紙		8,700部	食中毒予防啓発記事の掲載、連載
その他	啓発資材	3,000部	チラシ
	関係協会紙等	6,050部	広報紙

(5) 衛生教育の実施結果

各保健所の職員が講師として出向き、食中毒予防、食の安心・安全確保、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
営業者	9回	130名
消費者	3回	174名
従事者	1回	108名
合 計	13回	412名

9 食の信頼確保セミナーの実施結果

広域に流通する食品の製造・販売を行う京都府内の事業者が、食の安心・安全を確保し、消費者から信頼の得られる事業者をめざして、関係法令を尊重し守る精神を高める取組みや、自主的な衛生管理の取組を更に推進させることを目的に「食の信頼確保セミナー」を3回実施しました。

本年度は、消費者からの申し出への対応、危機に陥った際の初期対応について、知識を深め、トラブルを未然に防ぐことにより、消費者とのより強い信頼関係の構築を図るため、事故、事件への危機管理対応をテーマに実施しました。

開催年月日	開催地	参加者数	実施内容
20.10.3	福知山市	24事業所 35名	講話 「こんな時の対応、どうしていますか！ ～申し出、事故、事件への危機管理対応～」 講師 株式会社角野品質管理研究所 代表取締役 角野 久史 氏 府内事業者の取組状況紹介（各回1事業者） (10/3)・株式会社 さとう（大規模小売店） (10/7)・石井食品関西株式会社（食肉製品製造業他） (10/29)・株式会社スリーエスフーズ（菓子製造業他） 意見交換
20.10.7	南丹市	36事業所 48名	
20.10.29	宇治市	41事業所 48名	

10 リスクコミュニケーションの実施結果

食の安心・安全に関して、情報提供、知識の啓発、消費者・生産者・行政等の関係づくりの推進するため、食の安心・安全推進課と連携し、意見交換会、セミナー、座談会を22回開催しました。

また、出前語らいでは、食中毒予防や衛生管理等をテーマに府内で50回専門職員を派遣しました。

(1) きょうと食の安心・安全意見交換会の開催

開催年月日	テーマ	開催地	参加者数	概要
20.7.24	府内農産物における農薬の適正使用等を通じた食の安心・安全の取組について	長岡京市 ・向日市	16名	<ul style="list-style-type: none"> ・府内農産物における農薬の適正使用等について ・環境に配慮した生産技術の普及定着に向けた取組について
20.9.25	府内水産物における食の安心・安全の取組	京都市	15名	<ul style="list-style-type: none"> ・府内水産物における食の安心・安全の取組について
20.10.15	鳥インフルエンザ対策について	京都市	12名	<ul style="list-style-type: none"> ・京都産業大学鳥インフルエンザ研究センター施設見学
21.2.5	「平成21年度食品衛生監視指導計画（案）」に関する意見交換会	京都市	17名	<ul style="list-style-type: none"> ・20年度計画中間報告について ・「21年度計画（案）」の説明と意見交換

(2) きょうと食の安心・安全フォーラムの開催

開催年月日	テーマ	開催地	参加者数	概要
21.1.27	「食への信頼を取り戻すために何ができるか？」	京都市	120名	<ul style="list-style-type: none"> ・パネルディスカッション ・意見交換

(3) 食の安心・安全セミナーの開催

開催年月日	開催地	参加者数	実施内容
20.10.7	京丹後市	40名	講演「食の安心・安全をつくるライフスタイルデザイン」 講師 NPO法人「食と農の研究所」理事 中塚 華奈 氏
20.11.6	亀岡市	100名	講演「農薬の役割と安全性～本当の安全性とは～」 講師 日本農薬株式会社 理事 内田 又左衛門 氏
20.11.20	城陽市	28名	講演「食品表示制度に係る関係法令～具体的な表示例をもとに～」 講師 近畿農政局 藤澤表示規格指導官
21.1.9	京都市	37名	事故米穀セミナー 1 事故米穀事案の発生原因と国の対応について 近畿農政局食糧部消費流通課 野村課長 2 食品衛生法に基づく検査、健康影響評価等とは 京都府保健環境研究所 茶谷主任研究員 3 学校給食における地産地消の取組について 京都府食の安心・安全推進課 松田副課長
21.1.27	京都市	120名	パネルディスカッション 「食への信頼を取り戻すために何ができるか？」 コーディネーター 京都府食の安心・安全審議会会長 中坊 幸弘 氏 パネリスト JA京都 京野菜部会日野支部 谷口 成生 氏 社団法人食品産業協会理事 東田 和久 氏 NPO法人コンシューマーズ京都理事 あざみ 祥子 氏
21.3.17	綾部市	100名	講演「食料供給、観光保全と日本農業の再生 ～‘少しでも安く’の落とし穴～」 講師 京都大学大学院 教授 新山 陽子 氏

(4) 食の座談会の開催

地域	開催年月日	開催地	参加者数	実施内容
山城	20.4.25	宇治市	100名	宇治茶表示研修
	20.8.8	京田辺市	47名	「農産加工食品」表示研修会
	20.11.18	向日市	24名	メラミン事件等について 事故米横流し事件について 質疑応答
	21.3.2	宇治市	40名	食の安心・安全について
南丹	20.8.26	南丹市	55名	南丹おいしい食の親子調査隊 野菜収穫体験、養鶏見学、特産ジャムづくり等

	20.10.19	南丹市	54名	南丹地域食と農の体験ウォーク 収穫体験、牛乳工場見学等
中丹	20.10.29	舞鶴市	9名	座談会「JAS法に基づく食品表示制度について」
	21.1.28	福知山市	計15名	座談会「大量調理師施設における食の安心・安全の取組について」 意見交換
	21.2.18			
	21.3.3			
丹後	20.11.13	京丹後市	7名	座談会「お米の表示とエコファーマー取得について」

(5) 府職員出前語らい 専門職員派遣

対応・出講	実施回数	参加人数	テーマ
保健所	46回	2,366名	「学校給食における衛生管理等」、「手洗いの励行」、「ノロウイルス対策」、「食中毒予防の基本知識」、「食の安心安全について」
保健環境研究所	4回	440名	「食の安全と健康」

11 人材の養成及び資質の向上への取組結果

(1) 厚生労働省が実施した研修会、講習会

専門職員研修会及び講習会に、6回(10名)が参加しました。

研修会等の名称	参加者	期間	目的
食品安全行政講習会	3名	5/21~23	食品衛生行政の円滑な運営に関する知識の修得
国立保健医療科学院研修 食肉衛生検査研修	1名	6/16~7/11	食肉の安全性確保と衛生管理に関する専門的知識と技術の習得
食品衛生検査施設信頼性確保 部門責任者等研修会	3名	8/1	食品衛生検査施設における信頼性確保に関する知識の習得
国立保健医療科学院研修 食品衛生管理コース	1名	1/15~2/15	指導的立場にある職員の専門的・包括的知識の習得
食肉衛生技術研修会	1名	1/19~21	食肉検査に係る専門技術の習得
食鳥肉衛生技術研修会	1名	1/26~27	食鳥検査に係る専門技術の習得

(2) 京都府が実施した研修会、講習会

府が主催する担当職員育成研修会及び講習会を4回(117名)開催し、専門技術の向

上に努めました。

研修会等の名称	参加者	期間	目的
食品衛生監視員初任者等研修会	10名	6/22	食品衛生監視員初任者等の養成及び資質の向上
保健所試験検査担当者初任者研修会	11名	6/26~27	拠点保健所検査担当初任者等の技能向上
保健所試験検査担当職員専門技術研修会	13名	2/23~24	拠点保健所検査担当者等の技能向上
京都府保健福祉環境等調査研究発表会	83名	3/19	保健所等の業務、対応事例、統計等に基づく調査研究発表

(3) その他の研修会、講習会
 研修会及び講習会に8回(46名)参加しました。

研修会等の名称	参加者	期間	備考
全国食肉衛生検査所協議会 病理部会研修会	4名	5/15~16 11/13~14	主催：全国食肉衛生検査所協議会
HACCPシステムに係る食品衛生監視員養成研修会	2名	7/28~30 3/9~11	主催：近畿厚生局
近畿食品衛生監視員研修会	31名	8/28~29	主催：京都市、近畿食品衛生監視員協議会 本府発表者：2名
食品衛生検査施設における業務管理に係る研修会	2名	10/2	主催：近畿厚生局
全国食肉衛生検査所協議会 理化学部会研修会	2名	10/10	主催：全国食肉衛生検査所協議会
全国食品衛生監視員研修会	2名	11/13~14	主催：厚生労働省、全国食品衛生監視員協議会
全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会	1名	11/5	主催：全国食肉衛生検査所協議会
全国食肉衛生検査所協議会 微生物部会研修会	2名	11/21	主催：全国食肉衛生検査所協議会

12 京都府食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」の活動結果

営業者、消費者等からの相談や指導依頼に対応する日常の活動のほか、食中毒予防推進強化期間及び年末一斉取締り時には保健所等と連携して営業施設・販売施設への立入調査等を実施

し、自主衛生管理の推進に積極的に取り組みました。

活 動 内 容	
1 通常活動	
(1) 営業者及び食品衛生責任者等への指導・相談活動 ア 巡回指導活動 ・自主衛生点検表のチェック及び指導・助言 ・自主検査の推進（ＡＴＰ検査で汚れを測定） イ 許可申請手続き、施設基準等の指導・助言 ウ 営業者からの食品衛生相談、助言 エ 地域の催し（バザー、まつり等）給食ボランティアへの指導・助言	1,291店 273件 125件 1,743件
(2) 消費者からの相談 ア 食品に関する相談窓口（正しい知識の普及、情報の提供） イ 講演会への講師活動	242件 40件
2 京都府の食の安心・安全確保対策への協力	
(1) 食品事故、緊急時の施設調査及び情報調査 (2) 食中毒注意報発令時の施設等への連絡・啓発 (3) 夏期・年末年始一斉立入指導に参加	3件 各地域で実施 1353件
3 その他の活動	
(1) 推進員の情報交換、保健所との情報交換 (2) 各種研修会等に参加 (3) 食に関する情報収集 (4) 食品衛生協会機関誌に活動を紹介	各地域で実施 適宜実施

13 その他の取組（食品検査の信頼性確保）

食品衛生検査施設である保健環境研究所及び拠点保健所における食品等に関する検査の信頼性を確保するため、「京都府食品検査等業務管理要領」に基づく業務管理、精度管理、内部点検を行いました。

また、（財）食品薬品安全センター秦野研究所が実施する外部精度管理調査を受けました。これらの取組により、府が実施する食品検査結果の信頼性の確保、向上に努めました。

14 関係部局との連携状況

（１）国、自治体間の連携

全国食品安全自治ネットワークとの協働	<ul style="list-style-type: none"> ・ 会議（１回開催） … 食品表示責任者制度（仮称）に関する意見交換等 各自治体提出議題の意見交換 ・ 食品表示ハンドブック作成委員会（１回開催） … 改訂版作成、活用状況報告等
全国自治体との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品事故、食中毒等事件発生時の自治体間緊急連絡体制による、夜間休日を含めた対応体制の構築・運用
近畿厚生局との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・ HACCP承認施設への合同立入による監視指導の実施（食品衛生監視機動班により計９回実施）

(2) 府庁内、市町村等との連携

監視指導対象	連携先	連携対応事例
農産物	食の安心・安全推進課 研究普及ブランド課	<ul style="list-style-type: none"> ・ 府内産農産物の残留農薬検査結果、農薬使用履歴の共有 ・ 府内産生鮮野菜の収去時にJ A、卸売市場に同行し、生産・流通の両面からの調査実施 ・ 輸入農産物の残留農薬検査の情報提供 ・ 卸売市場の監視指導
畜産物	畜産課	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食肉等の残留動物用医薬品、薬剤耐性菌検査結果の情報提供 ・ 学校給食用牛乳製造施設の監視指導 ・ 生食用鶏卵の取扱いに関するG Pセンターの監視指導 ・ サルモネラ、カンピロバクター、黄色ブドウ球菌食中毒対策のためのG Pセンター併設養鶏場への立入調査、指導 ・ 高病原性鳥インフルエンザ対策を目的とした、食鳥処理場への鶏搬入農家に対する指導 ・ B S E 検査結果の情報交換
水産物	水産課	<ul style="list-style-type: none"> ・ ノロウイルス対策のための生食用カキの表示指導 ・ 漁連等に対するフグの適正取扱いの指導 ・ 養殖魚等の残留動物用医薬品検査結果の情報提供 ・ コイヘルペスについて、ホームページ等を活用した注意喚起 ・ 競り売り市場、漁協の監視指導
食品の表示	食の安心・安全推進課 消費生活安全センター	<ul style="list-style-type: none"> ・ 不適正な食品表示事例等について合同立入調査及び指導 ・ 食中毒予防推進強化期間、年末一斉取締時の集中的合同立入調査
学校給食	畜産課 教育庁保健体育課 各市町村 (財)京都府学校給食会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学校給食用原材料の遺伝子組換え食品、残留農薬に関する検査結果の情報提供 ・ 学校給食用牛乳製造施設の監視指導 ・ 市町村との合同立入調査及び指導 ・ 大量調理施設マニュアルの遵守状況の点検
社会福祉施設給食	健康福祉部関係各課 各市町村	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大量調理施設マニュアルの遵守状況の点検 ・ 市町村との合同立入調査及び指導
病院給食	健康福祉部関係各課	<ul style="list-style-type: none"> ・ 医療監視時に病院給食施設の立入調査を実施 ・ 大量調理施設マニュアルの遵守状況の点検

本実施結果に関するお問合せ先

京都府健康福祉部
生活衛生課 食品衛生担当

電話 : 075-414-4759

ファクシミリ : 075-414-4780

電子メール : seikatsu@pref.kyoto.lg.jp