

平成22年度京都府食品衛生監視指導計画の実施結果

◆項目	◆ページ
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 と畜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	4
5 食中毒事件発生時の対応	6
6 食品の回収命令対応	6
7 食中毒予防講習会（ノロウイルス等対策）	7
8 食中毒予防推進強化期間の取組結果 （7月1日～9月30日）	8
9 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）	11
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	16
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	17
13 その他の取組（食品検査の信頼性確保）	18
14 関係部局との連携状況	18

平成22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22年度京都府食品衛生監視指導計画』に基づき、平成22年4月1日から平成23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。

延べ11,966施設に食品衛生監視員が立入りし、管理運営基準、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
6,283件	5,683件	11,966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収去し、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。

府内産の農畜水産物をはじめとした、740検体において、25,128検査項目について検査した結果、府内で生産されたハウレンソウで基準値を超える残留農薬が検出されたものが確認されましたが、直ちに出荷者に対し回収を命じるとともに、流通調査、健康被害の有無及び生産者等の調査を行い、原因究明、再発防止対策を実施しました。

なお、これら事案において健康被害の発生は確認されませんでした。

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	740件（計画数 750件）
	検査項目数	25,128件（計画数 26,710件）
緊急検査	検体数	777件
	検査項目数	2,567件

平成22年度食品等の検査結果

産地別	食品等の種別		検査対象食品		検査項目	検体数	検査項目数	違反等発見数		
国産 (府内産・流通品)	農畜水産物	農産物	生鮮品	茶	残留農薬	10	600	0		
				なす(賀茂なす、京山科なす)		8	480	0		
				きょうな(みずな)		8	1,920	0		
				とうがらし(万願寺とうがらし)		8	480	0		
				玄米		8	480	0		
				枝豆(紫ずきん)		8	480	0		
				しゅんぎく		4	960	0		
				かぶ(聖護院かぶ、京こかぶ)		4	960	0		
				いちじく		4	240	0		
				甘藷		4	240	0		
				小豆		8	1,920	0		
				トマト		8	480	0		
				大根(聖護院大根)		8	480	0		
				さといも(えびいも)		4	960	0		
				たまねぎ		4	240	0		
				柿		4	240	0		
				にんじん		4	240	0		
				はくさい		4	240	0		
				大豆		4	240	0		
				なし(京たんご梨)		4	240	0		
				かぼちゃ		6	360	0		
				ねぎ(九条ねぎ)		8	1,920	0		
				ほうれんそう		6	1,440	1		
				ベビーフード原材料		1	60	0		
				生鮮品		茶	環境汚染物質 (内分泌攪乱物質)	10	120	0
				なす(賀茂なす、京山科なす)		8		96	0	
				きょうな(みずな)		8		96	0	
				とうがらし(万願寺とうがらし)		8		96	0	
				玄米		8		96	0	
				枝豆(紫ずきん)		8		96	0	
				しゅんぎく		4		48	0	
				かぶ(聖護院かぶ、京こかぶ)		4		48	0	
				いちじく		4		48	0	
			甘藷	4	48	0				
			小豆	8	96	0				
			トマト	8	96	0				
			大根(聖護院大根)	8	96	0				
			さといも(えびいも)	4	48	0				
			たまねぎ	4	48	0				
			柿	4	48	0				
			にんじん	4	48	0				
			はくさい	4	48	0				
			大豆	4	48	0				
			なし(京たんご梨)	4	48	0				
			かぼちゃ	6	72	0				
ねぎ(九条ねぎ)	8	96	0							
ほうれんそう	6	72	0							
ベビーフード原材料	1	12	0							
肉類	牛肉	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	残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)	20	60	0				
		筋肉	細菌検査 (バンコマイシン耐性腸球菌)	15	15	0				

(次ページに続く)

産地別	食品等の種別		検査対象食品	検査項目	検体数	検査項目数	違反等発見数		
		卵類	鶏卵	細菌検査	15	28	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	10	20	0		
		乳類	牛乳	規格基準	10	60	0		
			乳酸菌飲料	規格基準	10	20	0		
		魚介類	マガキ	ウイルス検査(ノロウイルス)	8	8	0		
			マガキ	麻痺性貝毒	8	8	0		
			イワガキ	麻痺性貝毒	4	4	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)	4	12	0		
		加工食品等	魚肉ねり製品		規格基準	5	5	0	
			レトル食品		規格基準	20	40	0	
			魚肉ねり製品		食品添加物(保存料)	5	5	0	
			そうざい、漬物		食品添加物(保存料)	15	15	0	
	食肉製品		食品添加物(保存料)	5	5	0			
	食肉製品		食品添加物(発色剤)	5	5	0			
	ワイン		食品添加物(酸化防止剤)	8	8	0			
	煮干し		食品添加物(酸化防止剤)	5	10	0			
	清涼飲料水		食品添加物(甘味料)	5	5	0			
	乾燥果実、甘納豆		食品添加物(漂白剤)	10	10	0			
	新開発食品		穀粒加工品	トウモロコシ	組換え遺伝子	3	3	0	
	その他	器具容器包装	紙製容器包装		蛍光物質	15	15	0	
	輸入	農畜水産物	農産物	生鮮品	ねぎ	残留農薬	2	480	0
					ほうれんそう		2	480	0
					トウモロコシ		3	180	0
					ブロッコリー		2	120	0
					さやいんげん		2	120	0
パプリカ						1	60	0	
レモン						5	900	0	
グレープフルーツ						5	900	0	
バナナ						5	900	0	
オレンジ						5	900	0	
ベビーフード原材料						2	120	0	
ねぎ					環境汚染物質 (内分泌攪乱物質)	2	24	0	
ほうれんそう						2	24	0	
トウモロコシ						3	36	0	
ブロッコリー						2	24	0	
さやいんげん						2	24	0	
パプリカ						1	12	0	
レモン						5	60	0	
グレープフルーツ						5	60	0	
バナナ						5	60	0	
オレンジ						5	60	0	
ベビーフード原材料						2	24	0	
レモン					食品添加物 (防ばい剤)	5	20	0	
グレープフルーツ						5	20	0	
バナナ						5	10	0	
オレンジ						5	20	0	
小麦粉(学校給食) (輸入・国産原材料混合)					残留農薬	1	60	0	
			環境汚染物質 (内分泌攪乱物質)	1	12	0			
肉類			鶏肉	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	筋肉	細菌検査 (バンコマイシン耐性腸球菌)	10	10	0	

(次ページに続く)

産地別	食品等の種別	検査対象食品	検査項目	検体数	検査項目数	違反等発見数	
	加工食品等	うなぎ蒲焼き	抗生物質 (合成抗菌性物質)	5	5	0	
		冷凍加工食品	残留農薬	20	1,140	0	
		冷凍加工食品	細菌検査	17	34	0	
		食肉製品	食品添加物(保存料)	5	5	0	
		食肉製品	食品添加物(発色剤)	5	5	0	
		植物性油脂	食品添加物(酸化防止剤)	10	10	0	
		乳製品	細菌検査 (リステリア菌)	10	10	0	
	新開発食品	穀粒加工品	トウモロコシ	組換え遺伝子	7	7	0
		穀粒	大豆	組換え遺伝子	5	10	0
	その他	その他の食品	健康食品	医薬品成分	11	121	0
合計				740	25,128	1	

3 と畜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、と畜検査（生体検査、肉眼検査及びBSE検査）を実施した結果、すべて衛生上問題ないことを確認しました。

と畜検査	検査実施数	検査結果
	1,628頭	すべて衛生上問題なし

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
	3,408,090羽	79,239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、大量調理施設等延べ41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	5/14	そうざい製造業他	C
	5/18	乳処理業他	A
	5/19	乳製品製造業他	A
	6/3	菓子製造業他	C
	7/20	食肉処理業他	E

	8/30	飲食店営業他	I
	8/30	食肉処理業他	C
	9/1	菓子製造業	D
	9/17	豆腐製造業他	C
	9/21	食肉処理業	D
	9/28	飲食店営業	F
	10/19	飲食店営業他	C
	10/26	食肉処理業他	E
	11/17	乳製品製造業他	A
	11/30	特別牛乳搾取処理業他	C
	12/6	飲食店営業他	I
	1/12, 1/13	乳処理業、乳製品製造業他	A
	1/24	めん類製造業	C
	1/25	そうざい製造業	C
	2/21	乳製品製造業他	C
中部	5/17	乳処理業他	D
	6/15, 8/18, 8/31, 10/19	食品製造業	D
	7/28, 8/2~5	給食、飲食店営業	I
	8/23, 9/7~10, 9/28	めん類製造業他	C
	8/24	乳処理業	A
	8/30~9/3, 9/8, 9/10	飲食店営業他	I
	11/9, 11/16	そうざい製造業	C
	12/2, 12/10, 12/13~16	飲食店営業他	I
	12/6~9	飲食店営業他	I
12/15	乳処理業	A	
北部	6/18	食肉処理業他	I
	7/12~7/16	食鳥処理業	E
	8/2~10	食肉処理業	I
	8/30~9/8	食鳥処理業	E
	9/27~10/6	食鳥処理業	E
	11/9~12	食肉処理業	I
	12/3~8	飲食店営業他	I
	2/7~15	食鳥処理業	E
	2/23	漬物製造業	C
	3/16	そうざい製造業	C
	3/17	清涼飲料水製造業	A

【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衛生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6件発生し、うち営業として食品を提供した5件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）発生時においては、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20件あり、109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おいては、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います。

平成22年度については48件、200名の調査を実施しました。

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 (再掲)	原因食品	病因物質	原因施設	摂食場所
H22.4.9	H22.4.13	綾部市	28	26	0	0	4月9日に提供された昼食弁当	ノロウイルス	飲食店(弁当)	職場
H22.4.12	H22.4.15	京田辺市	34	19	0	0	4月10日に提供された宴会料理	カンピロバクター	飲食店	同左
H22.8.23	H22.8.28	木津川市	41	17	0	0	8月22日に提供された弁当	腸炎ビブリオ	飲食店	同左
H22.10.11	H22.10.18	城陽市	32	32	0	0	10月11日に提供された弁当	サルモネラ属菌	飲食店(弁当)	スポーツ大会会場
H22.10.23	H22.10.23	舞鶴市	11	11	0	0	採取されたキノコ	ツキヨタケ(毒キノコ)	—	家庭
H22.11.30	H22.11.30	舞鶴市	368	315	21	0	11月29日に提供された昼食	ノロウイルス	集団給食施設	同左
合計			514	420	21	0				

6 食品の回収命令対応

ア 輸入食品（生鮮セルリアック）の回収命令

検疫所のモニタリング検査で、府内の事業者が輸入した「オーストラリア産生鮮セルリアック」から基準値を超える残留農薬が検出されたため、平成22年7月30日に食品衛生法違反として違反品40キログラムの回収を命令しました。

【京都府の対応】

- ・ 輸入業者から始末書・報告書の徴収、再発防止の厳重指導
- ・ 流通先自治体（2市）に流通状況の現地調査・調査結果報告を依頼
- ・ 延べ8卸・販売店に違反品の回収を指示
- ・ 違反品の回収、廃棄の状況を確認
- ・ 厚生労働省への措置状況等の報告

イ 輸入食品（生鮮リーキ）の回収命令

検疫所のモニタリング検査で、府内の事業者が輸入した「オランダ産生鮮リーキ」から基準値を超える残留農薬が検出されたため、平成22年11月16日に食品衛生法違反として違反品300キログラムの回収を命令しました。

【京都府の対応】

- ・ 輸入業者から始末書・報告書の徴収、再発防止の厳重指導
- ・ 流通先自治体（5都県市）に流通状況の現地調査・調査結果報告を依頼
- ・ 延べ21卸・販売店に違反品の回収を指示
- ・ 違反品の回収、廃棄の状況を確認
- ・ 厚生労働省への措置状況等の報告

ウ 府内産ハウレンソウの回収命令

本府における収去検査の結果、「ハウレンソウ」1検体から基準値を超える残留農薬が検出されたため、平成23年3月24日に食品衛生法違反として違反品315キログラムの回収を命令しました。

【京都府の対応】

- ・ 出荷者から始末書・報告書の徴収、再発防止の厳重指導
- ・ 府内の流通状況の調査
- ・ 流通先自治体（1市）に流通状況の現地調査・調査結果報告を依頼
- ・ 延べ8卸・販売店に違反品の回収を指示
- ・ 違反品の回収、廃棄の状況を確認

7 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	125回
参加施設数	2,957施設
参加人数	6,267人
リーフレット・ポスター配布	各3,000部

8 食中毒予防推進強化期間の取組結果（7月1日～9月30日）

（1）重点的取組事項

- ・ 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、A T P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
- ・ 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

（2）監視指導

ア 許可を要する施設の監視指導

延べ3, 017施設の監視指導を実施した結果では、うち1事業者を食品衛生法違反で行政処分（営業停止（1））を行いました。

その他の施設については、食品衛生上の重大な問題はありませんでした。

行政処分件数	違反の内容
1件	・ 腸炎ビブリオによる食中毒の発生

イ 許可を要しない施設の監視指導

延べ1, 041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、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、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
6, 695件	105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9,306件、輸入品631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。(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117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	117件	0件

(3) 収去（抜き取り）検査の実施

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123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。

対 象	実施回数	参加人数
事業者	24回	1,257名
消費者	10回	246名
従事者	23回	1,969名
その他	3回	37名
合 計	60回	3,509名

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	1,055	0	126	0		
魚介類加工品	555	0	69	0		
食肉	966	0	114	0		
食肉製品及び食肉加工品	373	0	52	0		
卵及びその加工品	248	0	0	0		
乳	297	0	0	0		
乳製品及び乳類加工品	373	0	21	0		
アイスクリーム類・氷菓	240	0	0	0		
穀物	14	0	2	0		
めん類	266	0	0	0		
もち	140	0	0	0		
菓子類	637	0	11	0		
(上記以外の)穀類加工品	13	0	0	0		
生鮮野菜及び果物	40	0	110	0		
野菜果物乾燥品及び加工品	149	0	32	0		
豆腐及びその加工品	437	0	2	0		
漬物	432	0	37	0		
(上記以外の)野菜・果物の加工品	7	0	0	0		
そうざい及びその半製品	1,292	0	1	0		
弁当	1,055	0	0	0		
冷凍食品						
無加熱摂取冷凍食品	0	0	0	0		
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	26	0	2	0		
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	11	0	0	0		
生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0		
缶詰・びん詰め食品	278	0	37	0		
清涼飲料水	307	0	8	0		
酒精飲料	20	0	0	0		
氷雪	1	0	0	0		
水	0	0	0	0		
調味料	11	0	0	0		
その他の食品	63	0	7	0		
添加物及びその製剤	0	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	9,306	0	631	0		

(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		48,600部	食中毒予防啓発記事の掲載、連載
市町村広報紙		97,400部	
保健所広報紙		18,200部	
その他	啓発資材	9,000枚	チラシ、テッシュ、うちわ
	関係衛生協会紙等	6,000部	
	公用車(啓発看板)	7保健所	

(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、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22年度については、以下のとおり計15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（5回）	北部（13回）
第1号	7月20日	72時間		○
第2号	7月23日	72時間		○
第3号	7月27日	48時間		○
第4号	7月29日	96時間	○	
第5号	8月2日	72時間		○
第6号	8月5日	96時間		○
第7号	8月9日	72時間		○
第8号	8月16日	72時間	○	○
第9号	8月20日	72時間		○
第10号	8月23日	72時間		○
第11号	8月26日	96時間	○	○
第12号	8月30日	72時間		○
第13号	9月2日	96時間	○	○
第14号	9月6日	72時間		○
第15号	9月8日	48時間	○	

9 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

- ・ ノロウイルス予防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
- ・ 集団給食施設従事者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

延べ731施設に立入検査を実施した結果、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、1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、食品衛生監視員が指導を行い、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	
1件	1件	表示の改善(1件)

イ 許可を要しない施設の監視指導

延べ342施設の監視指導を実施しましたが、うち1施設を食品衛生法違反で行政処分（業務停止）を行いました。その他の施設については、食品衛生上の重大な問題はありませんでした。

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。

行政処分件数	違反の内容
1件	・ノロウイルスによる食中毒の発生

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・協働して、飲食店を中心に巡回し、従事者の手指・衣服、調理用具、厨房設備等の細菌汚染状況を、フードスタンプ及びATP測定を利用して確認し、汚染度の高かった施設に対しては、衛生指導を行いました。

実施件数	指導件数
430件	22件

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”」、等と連携して、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12,865件、輸入品626件の表示を確認したところ、国産品2件、輸入品6件に食品衛生法上不適切な表示が発見され、違反食品のが発見された施設に対し、口頭指導により直ちに適正表示に是正するよう指示し、改善されました。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 アレルギー食品表示に係る監視指導

延べ95施設の加工食品製造施設に対して、アレルギー食品混入防止措置状況、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。

	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	95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		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	1,684	0	104	0		
魚介類加工品	1,449	0	117	0		
食肉	1,051	0	79	0		
食肉製品及び食肉加工品	811	0	18	0		
卵及びその加工品	274	0	0	0		
乳	453	0	0	0		
乳製品及び乳類加工品	654	0	60	0		
アイスクリーム類・氷菓	362	0	0	0		
穀物	228	0	0	0		
めん類	412	0	0	0		
もち	198	0	0	0		
菓子類	952	1	27	0	製造者名	口頭指導
(上記以外の)穀類加工品	22	0	0	0		
生鮮野菜及び果物	299	0	164	6	使用防ばい剤	口頭指導
野菜果物乾燥品及び加工品	221	0	0	0		
豆腐及びその加工品	204	0	0	0		
漬物	337	0	0	0		
(上記以外の)野菜・果物の加工品	63	0	0	0		
そうざい及びその半製品	1,013	0	0	0		
弁当	565	0	0	0		
冷凍食品			0			
無加熱摂取冷凍食品	0	0	0	0		
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	193	0	0	0		
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	33	0	0	0		
生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0		
缶詰・びん詰め食品	380	0	57	0		
清涼飲料水	675	0	0	0		
酒精飲料	84	0	0	0		
氷雪	18	0	0	0		
水	0	0	0	0		
調味料	212	1	0	0	製造者名	口頭指導
その他の食品	14	0	0	0		
添加物及びその製剤	0	0	0	0		
器具及び容器包装	4	0	0	0		
おもちゃ	0	0	0	0		
合計	12,865	2	626	6		

(3) 収去（抜き取り）検査の実施

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。うち1検体から衛生指導基準を不適合となる食品が発見されましたので、直ちに衛生指導を実施しました。なお、この検体は、検食用に保存されたものであったため、収去時には流通はされておらず、またこれらに係る健康被害の発生は、確認されませんでした。

実施件数	要指導件数	指導の理由
国産 8 1 検体	1 件	(理由) 京都府衛生指導基準不適合 (大腸菌群) (処置内容) 文書及び口頭による衛生指導を実施

(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衛生協会、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求めました。

方 法		発行部数等	備 考
新 聞		24,000部	食中毒予防啓発記事の掲載、連載
市町村広報紙		3,300部	
保健所広報紙		8,500部	
その他	啓発資材	520部	チラシ
	関係衛生協会紙等	4,400部	
	公用車(啓発看板)	1保健所	

(5) 衛生教育の実施結果

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	6回	259名
消費者	1回	100名
従事者	1回	40名
その他	2回	465名
合 計	10回	864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を推進するため、食の安心・安全推進課と連携し、意見交換会、セミナーを9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52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
22. 8. 7	伝えたい丹後の味	与謝野町	43名	・地元農業について、丹後の旬の農産物、京の豆っ子米
22.10. 8	水産物の生産現場における取組について	宮津市	17名	・京都の水産業の概要について ・安心・安全な養殖業行技術について、試験研究機関の取組紹介
22.10.15	再発見！中丹の味！安全で安心な地元食材を使って	綾部市	41名	・安心で安心な地元食材の魅力と調理のコツ
22.11.11	消費者の信頼に応える生産・販売に向けて	精華町	70名	・消費者の信頼に応える加工食品の製造・販売
22.12.14	伝えたい丹後の味	伊根町	21名	・地元農業について、丹後の旬の農産物
23. 1.26	地産地消のお弁当について	南丹市	70名	・魅力的なお弁当とは
23. 1.28	～知って安心・食べて納得～ みんなで築く「食の信頼」	京都市	129名	・京都食の安心・安全フォーラム
23. 2.23	食の安心・安全について	京田辺市	65名	・スーパーのバックヤードを視察して
23. 2.28	「平成23年度食品衛生監視指導計画（案）」について	京都市	11名	・「23年度計画（案）」について

(2) 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	52回	2,242名	「食中毒の予防について」、「手洗いの励行」、「食品の安心・安全確保の推進について」、「保育所の衛生管理について」等
保健環境研究所	1回	25名	「インフルエンザ及びノロウイルスについて」

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、5回（8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	2名	6/2~4	食品衛生行政の円滑な運営に関する知識の修得
食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	3名	8/6	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	1/11~2/4	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	1/17~19	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	1/24~25	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（138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
保健所試験検査担当初任者研修会	5名	6/24~25	拠点保健所検査担当初任者等の技能向上
食品衛生監視員初任者等研修会	12名	12/10	食品衛生監視員初任者等の資質の向上
保健所試験検査担当職員専門技術研修会	13名	2/17~18	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	108名	1/19	保健所等の業務、対応事例等の調査研究発表

(3) その他の研修会、講習会

研修会及び講習会に10回（49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	1名	5/13~14 11/18~19	主催：全国食肉衛生検査所協議会
衛生微生物技術協議会	2名	5/25~26	主催：衛生微生物技術協議会

近畿食品衛生監視員研修会	25名	8/19~20	主催：大阪府、近畿食品衛生監視員協議会 本府発表者：3名
全国食肉衛生検査所協議会 理化学部会研修会	1名	10/8	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 近畿ブロック技術研修会	6名	10/27	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	10/27~28	主催：厚生労働省、全国食品衛生監視員協議会
食品衛生検査施設における業務管理に係る研修会	5名	10/28	主催：近畿厚生局
地研近畿支部細菌部会研究会	5名	11/5	主催：地方衛生研究所全国協議会 近畿支部
全国食肉衛生検査所協議会 微生物部会研修会	1名	12/8	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	1名	2/15~17	主催：近畿厚生局

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	3,085店
・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	484件
ウ 営業者からの食品衛生相談、助言	182件
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	1,786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）	503件
イ 講演会への講師活動	49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	37件
(2) 食中毒注意報発令時の施設等への連絡・啓発	各地域で実施
(3) 夏期・年末一斉立入指導に参加	530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	各地域で実施
(2) 各種研修会等に参加	適宜実施

(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	

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JA、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GP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GP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 ・ BSE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 ・ 麻痺性貝毒対策に関する情報共有 ・ 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"> ・大量調理施設衛生管理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 ・大量調理施設衛生管理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