

**平成29年度
京都府食品衛生監視指導計画
実施結果**

(平成29年4月1日～平成30年3月31日)

目次

◆項目

◆ページ

計画の概要

- | | | |
|---|---------|---|
| 1 | 趣旨 | 1 |
| 2 | 重点的取組事項 | 1 |

監視指導の実施結果

- | | | |
|----|-------------------------------|----|
| 1 | 平成29年度京都府HACCP導入推進事業の実施結果 | 1 |
| 2 | 営業施設等の監視指導結果 | 2 |
| 3 | 食品等の検査の実施結果 | 2 |
| 4 | 流通食品のアレルギー物質検査 | 5 |
| 5 | 流通食品の放射性物質検査結果 | 5 |
| 6 | 食中毒予防推進強化期間の取組結果(7月1日～9月30日) | 5 |
| 7 | 冬期食品衛生推進期間の取組結果(12月1日～12月28日) | 9 |
| 8 | 食中毒注意報の発令 | 12 |
| 9 | BSE検査及び食鳥検査の結果 | 13 |
| 10 | 食品衛生監視機動班の活動結果 | 13 |

事件・事故発生時の対応

- | | | |
|--|-------------|----|
| | 食中毒事件発生時の対応 | 14 |
|--|-------------|----|

自主衛生管理の推進

- | | | |
|--|------------------------------|----|
| | 京都府食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」の活動結果 | 15 |
|--|------------------------------|----|

リスクコミュニケーション等の実施

- | | | |
|---|-------------------|----|
| 1 | リスクコミュニケーションの実施結果 | 16 |
| 2 | 食中毒予防講習会 | 17 |

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 | 17 |
| 2 | 京都府が実施した研修会、講習会 | 18 |
| 3 | その他の研修会、講習会 | 18 |

その他の取組

- | | | |
|---|------------|----|
| 1 | 食品検査の信頼性確保 | 19 |
| 2 | 関係部局との連携状況 | 19 |

平成29年度京都府食品衛生監視指導計画の実施結果

『平成29年度京都府食品衛生監視指導計画』に基づき、平成29年4月1日から平成30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。

計画の概要

1 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、毎年度策定しているものです。平成29年度においても、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29年度京都府食品衛生監視指導計画」を策定しました。

2 重点的取組事項

- ・ HACCPシステムの普及推進
- ・ 府内産農産物、輸入食品など、府内に流通する食品の計画的かつ効率的な収去検査（食品中のアレルギー物質検査や流通食品の放射性物質検査を継続実施）
- ・ 食中毒発生時期等における食中毒注意報発令などの注意喚起及び啓発の強化
- ・ 生食用食肉への規格基準遵守の監視指導

監視指導の実施結果

1 平成29年度京都府HACCP導入推進事業の実施結果

府内の食品等事業者におけるHACCP導入の取組推進に向けて、保健所の食品衛生監視員が導入に向けた事業者支援を実践し、検証することで、より効果的なHACCP導入の推進を図ることを目的に、次の3事業を実施しました。

(1) 施設の巡回指導時における普及啓発

各保健所において、許可手続きにおける施設調査や食品衛生監視機動班活動における施設立入等の巡回指導時に、大規模広域流通業者から優先的に、製造業あるいは飲食店施設に対して、HACCPによる衛生管理の説明やパンフレットの配布等により府内928施設に対して周知を図りました。

(2) HACCPによる衛生管理ミニセミナー

HACCPの取組を普及・推進させるため、府内製造業者の食品衛生責任者や食品衛生指導員等を対象に、講義、グループワーク、事業者による事例紹介等によるミニセミナーを計27回開催し、1,016名が参加しました。

保健所	乙訓	山城北	山城南	南丹	中丹西	中丹東	丹後
実施回数	5	4	2	6	3	3	4
参加人数	196	145	17	306	45	223	84

(3) 保健所による個別相談会の実施

各保健所で事業者に対してHACCP導入に係る相談日を毎月1回程度設定し、計30回の相談を受け付けました。広く事業者のHACCP導入への取組を支援し、かつ、相談を通じて導入に積極的な事業者の把握に努めました。

2 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・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9,684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、科学的根拠に基づいた衛生指導を行いました。

重点施設数	それ以外の施設数	総監視指導件数
5,259施設	4,425施設	9,684件

3 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食品(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750検体において、41,707項目について検査した結果、食品衛生法及び食品表示法上問題となるもの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迅速かつ的確に実施し、科学的根拠に基づいた事件対応を行い、迅速かつ徹底した原因究明に努めました。

		検査実施数	
通常検査	検体数 (うち放射性物質)	750件 (200件)	計画数 750件 (計画数 200件)
	検査項目数	41,707件	計画数 41,707件
緊急検査	検体数	313件	
	検査項目数	1,442件	

※通常検査は年度検査計画に基づく検査、緊急検査は食中毒等発生時の事件対応検査

平成29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	たまねぎ、キャベツ、トマト、なす等	放射性セシウム	56	112	0
				茶	残留農薬	8	1840	0
				なす		10	2300	0
				みず菜		12	2760	0
				キャベツ		6	1380	0
				トマト		6	1380	0
				たまねぎ		4	920	0
				とうがらし		6	1380	0
				かぼちゃ		6	1380	0
				ばれいしょ		5	1150	0
				さといも		3	690	0
				きゅうり		6	1380	0
				枝豆		8	1840	0
				玄米		10	2300	0
				かぶの根		8	1840	0
				はくさい		11	2530	0
				大根の根		12	2760	0
				ねぎ		7	1610	0
				ほうれんそう		6	1380	0
				しゅんぎく		2	460	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)	15	45	0
	放射性セシウム				0	0	0	
	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)	5	25	0
			野生 鳥獣 肉	筋肉	細菌検査(サルモネラ属菌、病原性大腸菌、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター属菌、黄色ブドウ球菌)	5	25	0
		卵類		鶏卵	細菌検査	8	16	0
	残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)				5	15	0	
	液卵				2	4	0	
		乳類		牛乳	規格基準	8	48	0
	放射性セシウム				20	40	0	
		魚介類		イワガキ	麻痺性貝毒	4	4	0
				アサリ	麻痺性貝毒	2	2	0
				マガキ	麻痺性貝毒	8	8	0
					ノロウイルス	8	8	0
				マアジ、サワラ、スルメイカ等	放射性セシウム	49	68	0
				養殖魚	残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)	3	6	0
		加工食品等		ベビーフード、菓子、ミネラルウォーター等	放射性セシウム	75	150	0
				菓子、豆腐	アレルギー物質(小麦、落花生)	8	16	0
				ベビーフード	アレルギー物質(乳、卵)	8	16	0

	めん類	アレルギー物質(そば)	8	8	0
	アレルギーフリー食品	アレルギー物質(特定原材料7品目)	4	28	0
	魚肉ねり製品	規格基準	8	8	0
		食品添加物(保存料)	8	8	0
	生食用食肉	細菌検査(成分規格)	5	5	0
	浅漬	細菌検査	8	16	0
	弁当、そうざい	細菌検査	72	216	0
	レトルト食品(ベビーフード等)	規格基準	20	40	0
	そうざい、漬物	食品添加物(保存料)	10	10	0
	清涼飲料水	食品添加物(甘味料)	2	2	0
	乾燥果実、甘納豆等	食品添加物(漂白剤)	12	12	0
	ワイン	食品添加物(酸化防止剤)	6	6	0
	煮干し	食品添加物(酸化防止剤)	2	4	0
	食肉製品	食品添加物(保存料)	5	5	0
		食品添加物(発色剤)	5	5	0
	冷凍食品	残留農薬	10	1800	0
		細菌検査(成分規格)	10	20	0
その他	紙製容器	蛍光物質	10	10	0
小計			645	34,126	0

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	
輸入 (流通品)	農畜水産物	農産物	生鮮、 冷凍品	バナナ	残留農薬	2	460	0	
				レモン		4	920	0	
				オレンジ		3	690	0	
				グレープフルーツ		3	690	0	
				枝豆		2	460	0	
				小麦粉		1	230	0	
				ほうれんそう		1	230	0	
				さやいんげん		3	690	0	
				パプリカ		3	690	0	
				ねぎ		2	460	0	
				レモン		食品添加物(防かび剤)	4	28	0
				オレンジ			3	21	0
				グレープフルーツ			3	21	0
						肉類	鶏肉	合成抗菌性物質 (エンロフロキサシン)	5
		魚介類	エビ	残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)	5	15	0		
	加工食品等		食肉製品	食品添加物(保存料)	1	1	0		
				食品添加物(発色剤)	1	1	0		
				ワイン	食品添加物(酸化防止剤)	6	6	0	
				植物性油脂	食品添加物(酸化防止剤)	8	8	0	
				冷凍食品	残留農薬	10	1800	0	
細菌検査(成分規格)					10	20	0		
新開発食品		穀粒	大豆	組換え遺伝子	10	30	0		
			トウモロコシ		5	5	0		
その他		健康食品	医薬品成分	10	100	0			
小計						105	7,581	0	
合計						750	41,707	0	

4 流通食品のアレルギー物質検査

アレルギー表示の適正化を図るため、食品中のアレルギー物質検査を実施しました。府内に流通する菓子、ベビーフード、めん類等の食品28検体についてアレルギー物質の検査を実施したところ、全ての検体についてアレルギー表示は適正であり、表示にないアレルギー物質の混入は確認されませんでした。

検体数	違反件数
28	0件

5 流通食品の放射性物質検査結果

東日本大震災に伴う原発事故を受けて、府内に流通する食品について、平成24年度から通常検査として放射性物質の検査を計画的に実施しています。引き続き、子どもが口にする食品を中心に、食品200検体について、放射性セシウムの検査を実施しました。

検査の結果、全ての検体について基準値以下であることを確認しました。

食品群	区分	検体数 (年度累計)
一般食品	農産物	56件
	水産物	49件
	加工食品	10件
	牛肉	0件
牛乳	牛乳、乳飲料	20件
乳児用食品	ベビーフード等	45件
飲料水	ミネラルウォーター、茶等	20件
合計		200件

6 食中毒予防推進強化期間の取組結果（7月1日～9月30日）

毎年7月1日から9月30日までの期間を「食中毒予防推進強化期間」と定め、食中毒の危険性が高まる夏場における食中毒予防の推進・啓発に取り組んでいます。

今年度も、豚の食肉について生食用としての提供が禁止されたこと等を踏まえ、引き続き、生食用食肉取扱施設に対する立入監視等を重点的に取り組み、飲食店等における衛生管理の徹底を図りました。

また、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、食品関係事業者に対する監視指導を強化しました。

さらに、公益社団法人京都府食品衛生協会（以下、食品衛生協会という。）の協力を得て、食品衛生推進員等と連携・協働し、府民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。

なお、期間中、食中毒の発生はありませんでした。

(1) 重点的取組事項

- ・ 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食鳥処理業者、卸売業者等）に対する監視指導
- ・ 生食用もしくは加熱不十分な食鳥肉（内臓を含む）を提供する施設に対する監視指導
- ・ 生食用食肉取扱施設に対し、引き続き規格基準及び表示の遵守を確認
- ・ 浅漬製造施設、加熱せずに喫食するカット野菜及びカット果実を加工する施設に対し、引き続き衛生規範の遵守を確認
- ・ 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）
- ・ H A C C Pに基づく衛生管理の導入の推進
- ・ 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

(2) 監視指導

ア 許可を要する施設の監視指導

延べ1, 772施設の監視指導を実施した結果、食品衛生上重大な問題のある施設はありませんでした。

イ 許可を要しない施設の監視指導

延べ531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別添）に基づく監視指導を実施し、学校給食施設にあつては、市町村教育委員会等と緊密な連携のもと取り組みました。

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, 449件	90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

平成27年4月1日に食品表示法が施行され、食品衛生法、J A S法及び健康増進法の表示に関する規定が統合され、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度が創設されました。

改正後の食品表示内容について周知するとともに、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、食品表示の一斉点検を実施しました。

国産品1, 1735件、輸入品769件の表示を確認したところ、国産品281件に食品表示法上不適切な表示が発見されました。これらの内容は、主に名称表示の不備であり、他は製造・加工者や添加物の表示漏れ等で、これらは文書指導や口頭指導により直ちに改善されました。

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。

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	
	確認件数	違反件数	確認件数	違反件数
魚介類	961	18	165	0
魚介類加工品	902	32	83	0
食肉	979	13	85	0
食肉製品及び食肉加工品	753	0	30	0
卵及びその加工品	282	0	4	0
乳	344	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	339	0	37	0
アイスクリーム類・氷菓	579	1	0	0
穀物	100	20	0	0
めん類	344	1	8	0
もち	142	0	0	0
菓子類	775	27	13	0
(上記以外の) 穀類加工品	0	0	0	0
生鮮野菜及び果物	780	144	63	0
野菜果物乾燥品及び加工品	282	0	96	0
豆腐及びその加工品	387	0	2	0
漬物	362	0	14	0
(上記以外の) 野菜・果物の加工品	6	0	0	0
そうざい及びその半製品	1,196	8	5	0
弁当	1,015	13	0	0
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	6	0	0	0
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	6	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	12	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0
缶詰・びん詰め食品	331	0	96	0
清涼飲料水	549	0	0	0
酒精飲料	34	0	0	0
氷雪	4	0	0	0
水	32	0	0	0
調味料	42	4	0	0
その他の食品	183	0	68	0
添加物及びその製剤	0	0	0	0
器具及び容器包装	18	0	0	0
おもちゃ	0	0	0	0
合計	11,735	281	769	0

オ アレルギー食品関係施設の監視指導

延べ8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、1施設においてアレルギー物質の表示不備が発見されました。なお、当該食品については、当該事業者により自主回収がなされております。

また、府内施設で製造された菓子類及び豆腐について、アレルギー物質検査（小麦及び落花生）を8検体、府内で流通するベビーフードについて、アレルギー物質検査（乳及び卵）を8検体実施しましたが、それぞれアレルギー物質の混入は確認されませんでした。

アレルギー食品表示に係る監視指導	監視指導件数	要指導件数
	8件	1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。

食品の衛生指導基準（京都府が独自に設定）や衛生規範の基準不適合が17件発見されました。これらの食品については、製造者等に対して施設の衛生管理や食品の取扱い等について指導を行い、直ちに改善されました。

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		要指導件数
国産品	29検体	17件
輸入品	0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	677名
消費者	3回	30名
従事者	30回	1,092名
合 計	57回	1,799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関係団体広報紙を活用し、食中毒多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		37, 300部	食中毒予防啓発記事の掲載、連載
市町村広報紙		300, 050部	
保健所広報紙		5, 200部	
その他	啓発資材	4, 561枚	チラシ、うちわ等
	関係衛生協会紙等	1, 775部	
	公用車（啓発看板）	5保健所	街頭啓発、パレード及び庁舎横断幕

7 冬期食品衛生推進期間の取組結果（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。なお、期間中、食中毒が1件発生しました。

(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、A T P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866施設に立入検査を実施した結果、全ての施設について、食品衛生上の重大な問題はありませんでした。

イ 許可を要しない施設の監視指導

延べ406施設の監視指導を実施しました。

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別添）に基づく監視指導を実施し、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。

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、飲食店を中心に巡回し、従事者の手指や衣服、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A T P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
415件	13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、食品表示の一斉点検を実施しました。

国産品5, 615件、輸入品305件の表示を確認したところ、国産品16件、輸入品5件に食品表示法上不適切な表示が発見されました。これらの内容は、製造加工者や

添加物の表示不備であり、文書指導や口頭指導により直ちに改善を指導しました。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。

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	
	確認件数	違反件数	確認件数	違反件数
魚介類	630	0	48	0
魚介類加工品	427	0	12	0
食肉	512	0	36	0
食肉製品及び食肉加工品	393	0	19	0
卵及びその加工品	82	0	6	0
乳	88	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	125	1	5	0
アイスクリーム類・氷菓	37	0	0	0
穀物	37	4	0	0
めん類	134	0	1	0
もち	68	5	0	0
菓子類	788	3	0	0
(上記以外の) 穀類加工品	41	0	0	0
生鮮野菜及び果物	159	0	98	5
野菜果物乾燥品及び加工品	24	0	2	0
豆腐及びその加工品	144	0	0	0
漬物	200	0	17	0
(上記以外の) 野菜・果物の加工品	31	0	15	0
そうざい及びその半製品	717	1	0	0
弁当	676	2	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	2	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	0	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0
缶詰・びん詰め食品	108	0	37	0
清涼飲料水	31	0	0	0
酒精飲料	7	0	0	0
氷雪	2	0	0	0
水	0	0	0	0
調味料	33	0	9	0
その他の食品	72	0	0	0
添加物及びその製剤	1	0	0	0
器具及び容器包装	46	0	0	0
おもちゃ	0	0	0	0
合計	5,615	16	305	5

オ アレルギー食品表示に係る監視指導

延べ4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、食品衛生法上問題となる表示はありませんでした。

アレルギー食品表示に係る監視指導	監視指導件数	要指導件数
	4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細菌検査を中心に検査を実施しました。なお、全ての検体について、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
国産品	73検体	0件
輸入品	13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
事業者	5回	192名
従事者	4回	88名
その他	0回	0名
合計	9回	280名

(5) 府民広報

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、ホームページでの啓発などにより、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関係団体等の広報紙を活用し、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		15,000部	
市町村広報紙		68,650部	食中毒予防啓発記事の掲載
その他	啓発資材	1,452部	チラシ
	関係衛生協会紙等	3,900部	

8 食中毒注意報の発令

(1) 「夏季食中毒注意報」の発令

7月1日から9月30日の間、気象状況が食中毒の発生しやすい条件に達した時点で、「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徹底しました。また、京都府のホームページ掲載や防災情報配信システムを利用することにより、より多くの方に食中毒に対する注意喚起を行いました。

平成29年度は、以下のとおり計5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）		発令対象地域	発令基準
第1号	7月6日	96時間	北部	②
第2号	7月10日	72時間	北部	②
第3号	7月21日	72時間	北部	①
第4号	8月18日	72時間	北部	②
第5号	8月24日	96時間	南部	①

<京都府発令対象地域区分>

北部地域	福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町
南部地域	向日市、長岡京市、大山崎町、宇治市、城陽市、八幡市、京田辺市、久御山町、井手町、宇治田原町、木津川市、笠置町、和束町、精華町、南山城村、亀岡市、南丹市、京丹波町

<食中毒注意報発令基準>

① 気温30℃以上が10時間以上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
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30℃以上になることが予想される時
③ その他必要と認められたとき

(2) 「冬季食中毒注意報」の発令

感染性胃腸炎の患者数が増加し、食中毒の多発が予想される冬季（11月1日～翌年3月31日）に、「冬季食中毒注意報」を発令し、府民や食品取扱い事業者等に対して、健康管理や食品の取扱い等、食品衛生に関する注意喚起を行うこととしております。

平成29年度は、以下のとおり1回「冬季食中毒注意報」を府内全域に発令しました。

食中毒注意報	発令期間	発令理由
第1号	平成30年1月4日～1月10日	下記発令基準②に該当

<食中毒注意報発令基準>

① 府北部地域または府南部地域（京都市内含む）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
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、食品衛生に関する注意を喚起し、食品による危害の発生を未然に防止する必要があると認められるとき

9 BSE検査及び食鳥検査の結果

厚生労働省が平成29年4月1日から健康牛のBSE検査を廃止したことを受け、京都府においても同日から健康牛のBSE検査を廃止しました。なお、24ヶ月齢以上の牛で、府内2カ所の食肉センター（亀岡市、福知山市）に搬入される牛について、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものについては引き続きBSE検査を実施し、全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
	13頭	全て陰性

府内2カ所の大規模食鳥処理場（福知山市、京丹後市）で処理される全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※
	3,859,867羽	45,496羽

※廃棄の理由：主に、傷による炎症、著しい痩身、衰弱などより食用不適と判断

10 食品衛生監視機動班の活動結果

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。「平成29年度京都府HACCP導入推進事業」の一環としても機動班活動を行い、事業者へのHACCP導入に向けた取組を行いました。

全ての施設において、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月19日	乳製品製造業	A
	5月26日	清涼飲料水製造業	C
	6月23日	飲食店営業他	D
	6月28日	食肉処理業他	C
	8月8日	飲食店営業他	C
	8月9日	菓子製造業他	I
	8月21日	そうざい製造業他	I
	8月22日	飲食店営業	C
	8月23日	乳処理業	A
	8月30日	乳製品製造業、清涼飲料水製造業	C
	9月26日	給食	F
	9月29日	菓子製造業	C
	10月10日	飲食店営業、菓子製造業	D
	10月12日	乳製品製造業他	C
	11月14日	飲食店営業、菓子製造業他	I
	11月17日	食肉処理業、食肉販売業	B
	11月29日	ソース類製造業他	A
	12月4日	そうざい製造業他	C
12月11日	菓子製造業他	I	

	3月8日	添加物製造業他	C
中 部	4月14日	食肉製品製造業	D
	5月25日	乳処理業	A
	5月31日	乳処理業	A
	6月20日～7月6日	飲食店営業他	F
	6月28日	飲食店営業他	D
	7月3日	飲食店営業他	D
	7月3日	飲食店営業他	B
	7月3日	飲食店営業他	I
	12月4日～8日	飲食店営業他	B
北 部	7月21日	酒類製造業	C
	7月24日～31日	飲食店営業	I
	7月25日～29日	大規模食鳥処理施設・食肉処理業	E
	9月28日	そうざい製造業他	C
	10月11日	飲食店営業他	A
	10月13日	飲食店営業他	C
	10月30日	アイスクリーム製造業他	A
	11月10日	飲食店営業他	C
	11月21日	そうざい製造業他	C
	11月27日	そうざい製造業	C
	12月4日～8日	飲食店営業	I
	2月7日	そうざい製造業他	C
	3月8日	大規模食鳥処理施設・食肉処理業	E

【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（※HACCP導入推進事業含む）
- 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

事件・事故発生時の対応

食中毒事件発生時の対応

食中毒事件は5件発生しました。家庭を除く全ての施設に対し、食品衛生法に基づく営業停止処分を行い、営業者に対し食材の取扱いや従事者の衛生管理について徹底した指導を行いました。

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23件あり、421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ました。平成29年度は、36件326名の調査を実施しました。

発病年月日	保健所受理年月日	原因施設所在地	摂食者数	患者数(死者数)	入院者数	原因食品	病因物質	原因施設	摂食場所
H29.4.7	H29.4.8	宇治市	47	46 (0)	0	4月7日に提供した弁当	ウェルシュ菌	飲食店(仕出屋)	学校
H29.12.21	H29.12.27	京丹後市	192	105 (0)	0	不明(12/20～12/27に提供した食事)	ノロウイルスGⅡ.4	旅館	旅館
H30.1.15	H30.1.17	城陽市	42	14 (0)	0	不明(1月14日に提供した食事)	ノロウイルスGⅡ.4	飲食店	飲食店
H30.2.22	H30.2.22	和束町	2	1 (0)	0	鯖のきずし	アヒサキス	家庭	家庭
H30.3.15	H30.3.16	京田辺市	89	29 (0)	0	不明(3月14日に提供した食事)	ノロウイルスGⅡ.17	飲食店	飲食店

自主衛生管理の推進

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冬期食品衛生推進期間には保健所等と連携して食品関係営業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) 食品関係営業施設への自主管理の推進 (巡回指導活動等) ・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)	2, 224件
(2) 食品営業関係者等からの食品衛生相談、助言	795件
(3) 消費者からの食に関する相談、助言	257件
2 京都府の食の安心・安全確保対策への協力	
・食中毒予防啓発活動 ・食中毒注意報発令時の施設等への連絡・啓発 ・夏期・年末一斉立入指導に参加	577件

3 その他の活動	
(1) 食に関する情報収集・提供（協会紙含む）	7, 252件
(2) その他の活動 ・各種研修会等に参加 ・推進員の情報交換、保健所との情報交換 ・検便実施の呼びかけ	各地域で適宜実施

リスクコミュニケーション等の実施

1 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、消費者や生産者や行政等との相互理解を推進するため、食の安心・安全推進課等で、意見交換会等が13回開催されました。

また、出前語り等では、食中毒予防や衛生管理等をテーマに府内で50回職員を派遣しました。

(1) きょうと食の安心・安全意見交換会等の開催

府民の要望に対応した小規模の府民ニーズ対応型リスクコミュニケーションや、国、消費者団体との連携開催等、効果的な取組を実施しました。

開催年月日	テーマ (会場)	参加者数	概要
8月9日	畜産物の安心・安全のとりくみと畜産作業体験（京都府畜産センター）	49名	・畜産物の安心・安全のとりくみについて
8月24日	安心・安全な畜産物づくり（京都府中丹家畜保健衛生所）	51名	・安心・安全な畜産物づくりについて
9月26日	アクリルアミドの低減、米トレサビリティ法、食の安心・安全に係る府民参加型の取組について（山城広域振興局）	31名	・アクリルアミドとその低減について ・米トレサビリティ法とは ・食の安心・安全府民大学について
10月27日	食中毒予防（京都府中小企業会館）	32名	・食中毒予防 加熱すれば本当に大丈夫？ ・二次汚染の防止について
10月29日	枝豆栽培と農薬の安全使用（京丹波町）	40名	・農薬の安全使用について
11月30日	子どもの食事と食物アレルギー（ガレリアかめおか）	20名	・アレルギーのある子もない子も一緒に食べられる食事
11月1日 11月8日 11月20日 12月4日 3月19日	食品表示・米トレサビリティ法（宮津、福知山、乙訓、山城、園部及び総合庁舎）	32名	・食品表示について ・米トレサビリティ法について
2月13日	食育活動における食中毒予防（ガレリアかめおか）	60名	・調理実習等での食中毒予防について
3月2日	食品添加物って？一緒に考えてみませんか（キャンパスプラザ京都）	30名	・食品添加物の基礎知識について

(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
保健所他	50回	1,676名	「食中毒の予防について」、「食品の衛生管理について」等

2 食中毒予防講習会

食中毒について、学校や社会福祉施設などの集団発生の高リスク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	参加施設数	参加人数
139回	4,208施設	4,744名

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、12回（17名）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	5/24～25	食品安全行政の遂行上必要な最新の知識及び技術の習得
食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等講習会	3名	5/26	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
病原体等の包装・運搬講習会	1名	6/1	病原体等の運搬の基本となる梱包方法及び関係法規並びに実技の習得
HACCP指導者養成研修会（近畿ブロック）	1名	8/28～30	HACCPに関する食品衛生監視員の指導者の養成
食品衛生危機管理研修	1名	10/11～31	食品衛生管理に関する専門的かつ包括的な知識及び緊急時対応能力の習得
食品衛生監視指導研修	1名	11/27～12/8	HACCPに基づく衛生管理システムの監視、指導を行うため最新の専門的かつ実務的な知識・技術の修得
食品衛生検査施設向け講習会	2名	12/1	食品衛生検査施設における検査業務の精度向上及び信頼性の更なる確保
食肉衛生技術研修会	1名	1/22～23	食肉の衛生的な処理及び検査に関する最新の知識と技術の研修
食鳥肉衛生技術研修	1名	1/23～24	食鳥肉の衛生確保に係る技術の向上及び情報交換
HACCP指導者養成研修会（近畿ブロック）	1名	1/24～26	食品衛生監視員の教育と資質の向上を図り、都道府県等の職員に対し、指導的な立場となる人材の養成

HACCP導入における指導・検証の 平準化に資する実地研修会	1名	2/22～23	と畜場におけるHACCPによる衛生 管理の導入支援と検証について理解し、 指導的な立場となる人材を育成する
MLVA検査技術研修	1名	3/23	腸管出血性大腸菌の遺伝子型別検査の 技術修得

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7回（198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
食品衛生監視員全体研修会	30名	5/15	食品衛生監視員の教育及び資質の向上 を図る
保健所試験検査担当職員初任者研修	14名	5/24～26	異動で新たに保健所検査担当となった 職員等が検査について基礎的な知識を 習得する
保健所職員専門研修	18名	6/30	保健所職員が保健環境に係る検査技術 の維持・向上及び専門的な情報を習得
保健所試験検査担当職員専門研修	8名	10/30～31	保健所技術職員が保健環境に係る専門 的な情報を習得
食品検査等業務管理研修会	10名	12/15	保健所職員が保健環境に係る検査技術 の維持・向上及び専門的な情報を習得
食品衛生監視員初任者等研修会	6名	1/31	食品衛生監視員初任者等の養成及び資 質の向上を図る
京都府保健福祉環境等調査研究発表会	112 名	2/6	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11回（48名）参加しました。

研修会等の名称	参加者	期 間	主 催
衛生微生物協議会第38回研究会	2名	6/27～28	衛生微生物協議会
近畿食品衛生監視員研修会	25名	8/24～25	近畿食品衛生監視員協議会
地衛研協議会ウイルス部会研究会	3名	9/29	地衛研協議会ウイルス部会 (事務局：和歌山県)
全国食肉衛生検査所協議会近畿ブロッ ク技術研修会	4名	10/6	全国食肉衛生検査所協議会
全国食肉衛生検査所協議会理化学部会 研修会	1名	10/6	全国食肉衛生検査所協議会
HACCPの監視指導に係る食品衛生 監視員研修会	3名	10/18～20	奈良県
全国食品衛生監視員研修会	3名	10/26～27	全国食品衛生監視員協議会

全国食肉衛生検査所協議会病理部会病理研修会	1名	11/1～2	全国食肉衛生検査所協議会
食品表示関係法制度研修会	2名	11/10	近畿農政局
地衛研協議会細菌部会研究会	3名	11/17	地衛研協議会細菌部会 (事務局：大阪府)
全国食肉衛生検査所協議会微生物会研修会	1名	11/29	全国食肉衛生検査所協議会微生物会

その他の取組

1 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、(一財)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、府が実施する食品等検査結果の信頼性の確保、向上に努めました。

2 関係部局との連携状況

(1) 国、自治体間の連携

全国自治体との連携	・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	・HACCP承認施設への合同立入による監視指導の実施（機動班により4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 流通ブランド戦略課	<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 ・漁協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 ・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 健康対策課	<ul style="list-style-type: none"> ・食品表示法施行に伴う表示担当者説明会を合同開催 ・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、冬期食品衛生推進期間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