

平成23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 BSE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	7
8 食中毒予防推進強化期間の取組結果 (6月1日～9月30日)	7
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)	10
10 リスクコミュニケーションの実施結果	14
11 人材の育成及び資質向上への取組結果	15
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	16
13 その他の取組(食品検査の信頼性確保)	17
14 関係部局との連携状況	17
15 生食用食肉等に係る監視指導の実施	18
16 流通食品中の放射性物質検査等	19

平成23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23年度京都府食品衛生監視指導計画』に基づき、平成23年4月1日から平成24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・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12,275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
6,135件	6,140件	12,275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、750検体において、34,498検査項目について検査した結果、府内で製造された魚肉練り製品で食品添加物の使用基準値を超える保存料が検出されたものが確認されましたが、直ちに製造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。

さらに、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、放射性物質の緊急検査を実施しました。

		実施数
通常検査	検体数	750件（計画数 750件）
	検査項目数	34,498件（計画数 34,750件）
緊急検査	検体数	454件
	検査項目数	1,826件

平成23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	2,400	0
				賀茂なす		8	1,920	0
				万願寺とうがらし		8	1,920	0
				京たんご梨		4	960	0
				みず菜		8	1,920	0
				紫ずきん		8	1,920	0
				聖護院かぶ		8	1,920	0
				聖護院大根		8	1,920	0
				えびいも		8	1,920	0
				九条ねぎ		7	1,680	0
				壬生菜		7	1,680	0
				玄米		8	1,920	0
				ほうれんそう		6	1,440	0
				生鮮品		茶	環境汚染物質 (内分泌攪乱物質)	10
			賀茂なす	8	96	0		
			万願寺とうがらし	8	96	0		
			京たんご梨	4	48	0		
			みず菜	8	96	0		
			紫ずきん	8	96	0		
			聖護院かぶ	8	96	0		
	聖護院大根	8	96	0				
	えびいも	8	96	0				
	九条ねぎ	7	84	0				
	壬生菜	7	84	0				
	玄米	8	96	0				
	ほうれんそう	6	72	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 (ハンコマイシン耐性腸球菌)	15	15	0	
	卵類	鶏卵	鶏卵	細菌検査	10	20	0	
			鶏卵	残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)	10	30	0	
		液卵等	細菌検査	7	14	0		
	乳類	牛乳	規格基準	10	60	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		
		レトルト食品	規格基準	20	40	0		
		魚肉ねり製品	食品添加物(保存料)	5	5	1		
		そうざい、漬物	食品添加物(保存料)	20	20	0		
		食肉製品	食品添加物(保存料)	9	9	0		
		食肉製品	食品添加物(発色剤)	9	9	0		
		清涼飲料水	食品添加物(甘味料)	5	5	0		
		乾燥果実、甘納豆等	食品添加物(漂白剤)	10	10	0		
		ワイン	食品添加物(酸化防止剤)	5	5	0		
煮干し		食品添加物(酸化防止剤)	5	10	0			
生ハム、ナチュラルチーズ		リステリア菌	1	1	0			
そうざい、弁当等		細菌数等	108	324	0			
新開発食品		穀粒	大豆	組換え遺伝子	5	5	0	
その他		器具容器包装	紙製容器包装	蛍光物質	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
輸入	農畜水産物	農産物	生鮮品	レモン	残留農薬	5	1,200	0
				オレンジ		5	1,200	0
				グレープフルーツ		5	1,200	0
				パプリカ		2	480	0
				トウモロコシ		4	960	0
				バナナ		5	1,200	0
				ねぎ		1	240	0
			生鮮品	レモン	環境汚染物質 (内分泌攪乱物質)	5	60	0
				オレンジ		5	60	0
				グレープフルーツ		5	60	0
				パプリカ		2	24	0
				トウモロコシ		4	48	0
				バナナ		5	60	0
				ねぎ		1	12	0
			小麦粉(学校給食) (国産・輸入原材料混合)		残留農薬	1	240	0
					環境汚染物質 (内分泌攪乱物質)	1	12	0
			生鮮品	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		
	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 (ハンコマイシン耐性腸球菌)	10	10	0	
		豚肉	筋肉	細菌検査 (ハンコマイシン耐性腸球菌)	10	10	0	
		魚介類	エビ	残留動物用医薬品 (抗生物質)	10	20	0	
	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	30	1,650	0	
		冷凍加工食品		規格基準	30	60	0	
		食肉製品		食品添加物(保存料)	1	1	0	
		食肉製品		食品添加物(発色剤)	1	1	0	
		植物性油脂		食品添加物(酸化防止剤)	10	10	0	
		ワイン		食品添加物(酸化防止剤)	3	3	0	
		生ハム、ナチュラルチーズ		リステリア菌	9	9	0	
新開発食品	穀粒 加工品	トウモロコシ	組換え遺伝子	5	10	0		
	穀粒	大豆	組換え遺伝子	5	5	0		
その他	その他の食品	健康食品	医薬品成分	9	126	0		
合計						750	34,498	1

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スクリーニング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
	1,812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
	3,771,267羽	79,259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40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	5/17	アイスクリーム類製造業	C
	5/23	添加物製造業他	C
	6/7	食肉処理業他	C
	6/21	菓子製造業他	D
	7/12	飲食店営業	F
	8/3	乳製品製造業他	A
	8/8	菓子製造業	I
	8/17	乳処理業他	A
	9/7	そうざい製造業他	D
	9/15	飲食店営業	F
	10/11	菓子製造業	I
	10/25	食肉処理業他	E
	11/1	清涼飲料水製造業他	D
	11/2	飲食店営業	D
	11/17	特別牛乳搾取処理業他	C
	12/13	菓子製造業	I
	12/21	乳処理業他	D
	1/13	飲食店営業	D
	1/24	乳製品製造業他	A
	2/28, 2/29	乳処理業他	A
中 部	4/15	乳処理業他	A
	4/20	乳処理業	A

	6/ 2~9	飲食店営業	D
	7/11, 7/19~21	給食施設	I
	7/ 1~9/30	飲食店営業他	I
	12/ 1~28	飲食店営業他	I
	12/20	ソース類製造業	C
	12/25~28, 1/19, 2/21	飲食店営業	D
	2/29	豆腐製造業他	C
	3/16	菓子製造業	C
北 部	6/20~24, 7/20, 7/22	食肉処理業他	I
	7/12~ 16	食鳥処理施設	E
	7/29~ 8/ 3	飲食店営業	I
	8/22~ 25	食鳥処理施設	E
	9/14	飲食店営業	C
	11/14~18	食鳥処理施設	E
	12/ 5~ 7	そうざい製造業	I
	1/10~13, 1/27	食肉処理業	I
	1/31	清涼飲料水製造業	A
3/16	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4件発生し、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29件あり、207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23年度については56件、129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
H23. 9. 11	H23. 9. 12	長岡京市	51	16	0	0	11日に提供された弁当	不明	飲食店（仕出屋）	集会所
H23. 12. 24	H23. 12. 25	京丹波市	184	42	31	0	23日夕食又は24日朝食	ノロウイルス	飲食店（簡易宿所）	同左
H24. 1. 12	H24. 1. 13	綾部市	216	116	0	0	11日に提供された給食	ノロウイルス	集団給食施設	同左
H24. 1. 26	H24. 1. 27	京丹後市	22	7	0	0	26日に提供された夕食	不明	飲食店（旅館）	同左

6 食品の回収命令対応

魚肉練り製品（鯛ちくわ）の回収命令

通常検査で、府内の事業者が製造した「魚肉練り製品（鯛ちくわ）」から食品添加物の使用基準値を超える保存料が検出されたため、平成23年4月22日に食品衛生法違反として違反品約30キログラムの回収を命令しました。

【京都府の対応】

- ・ 製造者から始末書・報告書の徴収、再発防止の厳重指導
- ・ 製造者に違反品の回収を指示
- ・ 違反品の流通、回収、廃棄の状況を確認

7 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	161回
参加施設数	4,187施設
参加人数	8,040人
リーフレット・ポスター配布	食肉の生食にかかる注意喚起 約2万部

8 食中毒予防推進強化期間の取組結果（6月1日～9月30日）

4月に発生した焼肉チェーン店における腸管出血性大腸菌食中毒事件を受け、例年より期間の開始を早め、6月1日から9月30日までの取組みとしました。

(1) 重点的取組事項

- ・ 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、ATP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

(2) 監視指導

ア 許可を要する施設の監視指導

延べ2,985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）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	・食中毒の発生（病因物質不明）

イ 許可を要しない施設の監視指導

延べ990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
8, 171件	200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12, 737件、輸入品1, 191件の表示を確認したところ、国産品6件、輸入品14件に食品衛生法上不適切な表示が発見されました。それらの内容は、添加物表示や、保存方法の表示漏れであり、文書指導、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。

(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96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	96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。

実施件数	要指導件数
国産品 187検体	0件
輸入品 11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	26回	1,237名
消費者	3回	115名
従事者	23回	1,236名
その他	11回	200名
合 計	63回	2,788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	1,020	1	222	1	保存方法、消費期限の記載漏れ	口頭指導
魚介類加工品	788	0	49	0		
食肉	1,465	1	331	0	加熱をする旨の記載漏れ	口頭指導
食肉製品及び食肉加工品	502	0	20	0		
卵及びその加工品	331	0	0	0		
乳	579	0	0	0		
乳製品及び乳類加工品	475	0	7	0		
アイスクリーム類・氷菓	373	0	3	0		
穀物	154	0	0	0		
めん類	493	0	0	0		
もち	155	0	1	0		
菓子類	1,012	2	43	0		
(上記以外の)穀類加工品	6	0	0	0	製造者記載漏れ	口頭指導
生鮮野菜及び果物	355	0	216	13		
野菜果物乾燥品及び加工品	205	0	70	0	防ばい剤記載漏れ	口頭指導、文書指導
豆腐及びその加工品	413	0	0	0		
漬物	489	0	14	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	1,573	0	11	0		
弁当	1,096	2	1	0	添加物記載漏れ	文書指導
冷凍食品						
無加熱摂取冷凍食品	171	0	87	0		
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	322	0	24	0		
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	34	0	2	0		
生食用冷凍鮮魚介類	80	0	0	0		
缶詰・びん詰め食品	105	0	10	0		
清涼飲料水	303	0	60	0		
酒精飲料	115	0	20	0		
氷雪	0	0	0	0		
水	4	0	0	0		
調味料	45	0	0	0		
その他の食品	60	0	0	0		
添加物及びその製剤	10	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	12,737	6	1,191	14		

(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		563,600部	食中毒予防啓発記事の掲載、連載
市町村広報紙		255,000部	
保健所広報紙		12,500部	
その他	啓発資材	11,400枚	チラシ、テッシュ、うちわ
	関係衛生協会紙等	6,150部	
	公用車(啓発看板)	5保健所	庁舎横断幕を含む

(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23年度については、以下のとおり計14回「食中毒注意報」を発令しました。

食中毒注意報	発 令		発令状況	
	発令月日	発令時間	南部(8回)	北部(6回)
第1号	7月11日	72時間		○
第2号	7月14日	96時間		○
第3号	7月19日	48時間	○	
第4号	7月29日	72時間	○	
第5号	8月3日	48時間		○
第6号	8月8日	72時間		○
第7号	8月10日	48時間	○	
第8号	8月12日	72時間	○	
第9号	8月15日	72時間	○	
第10号	8月17日	48時間		○
第11号	9月1日	96時間	○	
第12号	9月12日	72時間	○	
第13号	9月14日	48時間		○
第14号	9月15日	96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、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1, 090施設に立入検査を実施した結果、うち1事業者を食品衛生法違反で行政処分（営業停止）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。

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

イ 許可を要しない施設の監視指導

延べ461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）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。

ウ フードスタンプ、A T P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
214件	0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7, 534件、輸入品565件の表示を確認したところ、国産品7件に食品衛生法上不適切な表示が発見され、違反食品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)

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	987	0	90	0		
魚介類加工品	539	1	45	0	ふぐの種類記載漏れ	口頭指導
食肉	1,114	0	144	0		
食肉製品及び食肉加工品	419	0	77	0		
卵及びその加工品	167	0	0	0		
乳	254	0	0	0		
乳製品及び乳類加工品	241	0	73	0		
アイスクリーム類・氷菓	134	0	0	0		
穀物	132	0	0	0		
めん類	279	0	0	0		
もち	117	0	0	0		
菓子類	622	0	12	0		
(上記以外の)穀類加工品	28	1	0	0	アレルギー表示記載漏れ	製造所所轄自治体へ通報
生鮮野菜及び果物	449	0	80	0		
野菜果物乾燥品及び加工品	129	1	41	0	加工者住所記載漏れ	口頭指導
豆腐及びその加工品	194	0	0	0		
漬物	220	3	0	0	製造者及び添加物漏れ	口頭指導
(上記以外の)野菜・果物の加工品	30	1	0	0	表示項目名の記載間違い	指導票交付、自主回収
そうざい及びその半製品	585	0	3	0		
弁当	311	0	0	0		
冷凍食品				0		
無加熱摂取冷凍食品	18	0	0	0		
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	72	0	0	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	6	0	0	0		
缶詰・びん詰め食品	109	0	0	0		
清涼飲料水	169	0	0	0		
酒精飲料	40	0	0	0		
氷雪	4	0	0	0		
水	7	0	0	0		
調味料	59	0	0	0		
その他の食品	66	0	0	0		
添加物及びその製剤	22	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	7,534	7	565	0		

オ アレルギー食品表示に係る監視指導

7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	7件	0件

(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。

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
国産品 90検体	0件
輸入品 2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	14,000部	食中毒予防啓発記事の掲載	
市町村広報紙	57,950部		
保健所広報紙	54,200部		
その他	啓発資材	3,000部	チラシ
	関係衛生協会紙等	2,800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	224名
消 費 者	1回	29名
従 事 者	3回	51名
そ の 他	2回	25名
合 計	12回	329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、意見交換会を6回開催しました。

また、出前語らい等では、食中毒予防や衛生管理等をテーマに府内で60回職員を派遣しました。

(1) きょうと食の安心・安全意見交換会の開催

開催年月日	テーマ	開催地	参加者数	概要
23.9.24	安心・安全な地元産食材の利用について	福知山市 綾部市	30名	・生産現場での体験学習
23.11.28	京都府の放射性物質検査体制等について	京都市	23名	・府保健環境研究所における放射性物質検査現場の視察
23.11.29	食品の期限表示を考える	亀岡市	34名	・食品の期限表示に係る業者の取組み紹介
23.12.4	牛乳料理で健康な体を作ろう	京丹後市	43名	・生産現場の見学
24.1.18	農産物直売所における食品表示について	木津川市	11名	・直売所で販売する食品の表示方法、表示義務及び表示禁止事項について
24.2.9	平成24年度食品衛生監視指導計画(案)について	京都市	18名	・食の安心・安全のための京都府の取組体制について

(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	56回	2,334名	「食中毒の予防について」、「手洗いの大切について」、「食品の表示について」等
保健環境研究所	3回	113名	「食の安心・安全について」、「放射性物質について」
生活衛生課	1回	50名	「食中毒の予防について」

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）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	11/17	食品安全行政の遂行に必要な知識の修得
信頼性確保部門責任者講習会	3名	11/18	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 食品衛生危機管理研修	1名	1/16～2/10	食品衛生管理に関する専門、包括的な知識の習得及び緊急時対応能力の養成
食肉衛生技術研修会	1名	2/13、14	食肉検査に関する専門技術の習得
食鳥肉衛生技術研修会	1名	2/15、16	食鳥検査に関する専門技術の習得

(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3回（179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者初任者研修会	7名	6/16、17	拠点保健所検査担当初任者等の技能習得
保健所試験検査担当職員専門技術研修会	32名	11/29 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	140名	2/14	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13回（72名）参加しました。

研修会等の名称	参加者	期 間	備 考
衛生微生物技術協議会	2名	6/29、30	主催：衛生微生物技術協議会
腸管出血性大腸菌技術情報セミナー	1名	7/8	主催：デュポン株式会社
腸管出血性大腸菌感染症研究会	2名	7/15、16	主催：腸管出血性大腸菌感染症シンポジウム

近畿食品衛生監視員研修会	42名	8/18、19	主催：京都府、近畿食品衛生監視員協議会 ・本府発表者：4名
地研近畿支部ウイルス部会研究会	4名	9/30	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 理化学部会研修会	2名	10/7	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	3名	10/20、21	主催：厚生労働省、全国食品衛生監視員協議会
地研近畿支部細菌部会研究会	4名	11/2	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 近畿ブロック技術研修会	3名	11/4	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 病理部会研修会	1名	11/10、11	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	11/25	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講習会	1名	2/9	主催：近畿厚生局
食品衛生検査施設における業務管理に係る研修会	5名	3/5	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	2, 218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	392件
ウ 営業者からの食品衛生相談、助言	220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, 236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)	334件
イ 講演会への講師活動	63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	23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	523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	・食品表示ハンドブック改訂に係る調整
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（食品衛生監視機動班により計7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

15 生食用食肉等に係る監視指導の実施

(1) 緊急監視

4月に発生した焼肉チェーン店における腸管出血性大腸菌O111食中毒の集団発生を受け、生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))であって、生食用として販売するものに限る。)を取り扱う可能性のある飲食店、食肉販売施設等795施設に対して5月に緊急調査を実施しました。

調査の結果、52施設で生食用食肉の取扱が確認され、うち43施設で器具類の使い分けや自主検査の未実施等による衛生基準通知不適合が認められましたので、改善指導を行いました。

また、生食用食肉取扱施設に対して衛生基準通知の遵守状態について、業者間取引時に文書で確認することやメニュー等への掲示により客へ情報提供することを指導しました。

この他、食中毒予防推進強化期間を例年より1箇月早めて6月から実施し、継続して施設の監視指導を行いました。

(2) 規格基準設定後の対応

10月1日に生食用食肉規格基準及び表示基準が設定され、基準を満たさないユッケやタタキの提供が禁止されたことに伴い、飲食店等6,144施設に対し、文書による一斉通知を行いました。

併せて、緊急監視の際に生食用食肉の取扱が認められた施設を含む施設に対して監視を行い、全ての施設で生食用食肉の取扱がないことを確認しました。

(3) 講習会の実施

生食用食肉の加工、調理に係る規格基準を満たすために必要な人的要件として定められる講習会を7回実施、303名が受講しました。

(4) 食品衛生法施行細則の改正

生食用食肉の規格基準等の設定を受け、衛生管理の実効性を担保するため、食品衛生法施行細則(平成12年京都府規則第12号)を改正し、生食用食肉の加工調理を行う施設の届出、施設基準、生食用食肉取扱者の設置及び消費者への注意喚起について規定しました。(平成24年3月2日公布、4月1日施行)

(5) その他、生食用食肉に係る監視に併せて、食中毒予防の観点から、鶏刺しなど牛以外の食肉やレバーなど内臓肉についても、生食用として提供しないよう業者へ指導するとともに、府民への注意啓発を継続して行いました。

16 流通食品中の放射性物質検査等

(1) 流通食品の検査

東日本大震災に伴う原発事故を受けて、緊急検査として、福島県ほか周辺16都県で製造され、子どもが口にする食品を中心に、府内に流通する食品114検体について、放射性ヨウ素及び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暫定規制値以下であることを確認しました。

	検査実施数
魚貝類	8
肉類及びその加工品	38
牛乳	6
乳製品	6
アイスクリーム類・氷菓	3
野菜類・果物及びその加工品	47
菓子類	2
清涼飲料水	4

(2) 放射性セシウム汚染稲わら関連の牛肉流通調査

放射性セシウムに汚染された稲わらを摂取した可能性のある牛の肉205頭分について流通調査を行い、残品が確認できた13検体を検査したところ、2検体で暫定規制値(500Bq/kg)を超える放射性セシウムが検出されたため、残品については販売しないよう業者に対して指導しました。その他の検体については暫定規制値以下であることを確認しました。

※ 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