

**平成24年度
京都府食品衛生監視指導計画
実施結果**

(平成24年4月1日～平成25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 | 営業施設等の監視指導結果 | 1 |
| 2 | 生食用食肉等に係る監視指導結果 | 1 |
| 3 | 浅漬製造施設に係る監視指導結果 | 2 |
| 4 | 食品等の検査の実施結果 | 2 |
| 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) | 6 |
| 7 | 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) | 10 |
| 8 | BSE検査及び食鳥検査の結果 | 13 |
| 9 | 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

- | | | |
|---|-------------|----|
| 1 | 食中毒事件発生時の対応 | 14 |
| 2 | 食品の回収命令対応 | 15 |

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 | 16 |
|--|------------------------------|----|

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 | 18 |

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 | 18 |
| 2 | 京都府が実施した研修会、講習会 | 19 |
| 3 | その他の研修会、講習会 | 19 |

その他の取組

- | | | |
|---|--------------------|----|
| 1 | その他の取組(食品検査の信頼性確保) | 20 |
| 2 | 関係部局との連携状況 | 20 |

平成24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24年度京都府食品衛生監視指導計画』に基づき、平成24年4月1日から平成25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24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24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

- ・ 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（特に、東日本大震災に伴う原発事故を受け、食品中の放射性物質検査を実施）
- ・ 生食用食肉の規格基準等の周知、遵守の徹底などの監視指導
- ・ 不適正な表示の排除のための監視指導
- ・ 衛生管理や法令遵守の自主衛生管理の推進

監視指導の実施結果

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11,666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
5,645施設	6,021施設	11,666件

2 生食用食肉等に係る監視指導結果

(1) 生食用食肉の取扱いに対する取組

平成23年10月1日の生食用食肉の規格基準適用以降、規格基準に適合しなければ生食用食肉を取り扱うことができなくなりました。従来から生食用食肉の提供を控えるよう監視指導を実施してきたところですが、「食品衛生法施行細則（府規則）」を平成24年4月1日改正施行し、生食用食肉を取り扱う事業者の届出制度や消費者への注意喚起を行う文字の大きさ等を規定しました。これを受けて、府内で生食用食肉を取り扱う施設に対

して、立入監視及び生食用食肉の収去検査を実施し、衛生管理上問題ないことを確認しました。

生食用食肉取扱施設数	立入監視数 (うち指導施設数)
11施設	22件 (0件)

生食用食肉検査件数 (腸内細菌科菌群)	違反件数
5件	0件

(2) 牛レバー等の取扱いに対する取組

牛レバーについては、従来から生食用としての提供を控えるよう監視指導を実施してきたところです。平成24年7月1日の牛肝臓の規格基準適用以降、生食用として牛レバーの提供が禁止されました。これを受けて、府内で生食用として牛レバーを取り扱っていた飲食店等を中心に立入監視を実施し、牛レバーを生食用として提供している飲食店等がないことを確認しました。

また、従来から生食用として豚レバーの提供を控えるよう監視指導を実施しており、豚レバーを生食用として提供している飲食店等がないことも確認しました。

引き続き、事業者に対して、牛や豚レバー及び鶏肉等を十分加熱して提供するよう監視指導を実施するとともに、消費者に対しても、生で喫食しないこと及び十分に加熱することを啓発しています。

3 浅漬製造施設に係る監視指導結果

平成24年8月に北海道札幌市等で発生した浅漬による腸管出血性大腸菌O157食中毒を受け、当該漬物が府内に流通していないことを確認のうえ、府ホームページを通じて販売店等へ情報提供しました。

また、すべての浅漬製造施設の立入監視を実施し、衛生管理の徹底を指導するとともに、平成24年10月12日には「漬物の衛生規範」が改正されたことを受け、改正内容についての周知及び遵守を徹底しました。

引き続き、広域流通製造施設を中心に継続して立入監視を実施し、衛生管理の徹底を指導しています。

浅漬製造施設数	立入監視数 (うち指導施設数)
81施設	81件 (78件)

4 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、28,903項目について検査した結果、府内で生産された枝豆(紫ずきん)で基準値を超える残留農薬が検出されましたが、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、この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 (300件)	計画数 750件 (計画数 300件)
	検査項目数	28,903件	計画数 29,140件
緊急検査	検体数	394件	
	検査項目数	1,556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

(次頁に続く)

平成24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	白菜、キャベツ、 じゃがいも等	放射性セシウム	59	118	0	
				茶	残留農薬	8	1,920	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		12	2,880	0	
				紫ずきん		7	1,680	1	
				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		8	1,920	0	
				壬生菜		4	960	0	
				しゅんぎく		4	960	0	
				玄米		8	1,920	0	
				ほうれんそう		4	960	0	
				肉類	牛肉	筋肉	残留動物用医薬品 (テトライクリン系抗生物質)		14
	放射性セシウム		100				200	0	
	肉類	豚肉	筋肉	放射性セシウム		2	4	0	
				残留動物用医薬品 (テトライクリン系抗生物質)		16	48	0	
	肉類	鶏肉	筋肉	放射性セシウム		1	2	0	
				細菌検査		5	10	0	
	卵類		鶏卵	残留動物用医薬品 (テトライクリン系抗生物質)		5	15	0	
				液卵等	細菌検査	2	4	0	
				規格基準		8	48	0	
	乳類		牛乳	放射性セシウム		15	30	0	
				ウイルス検査(ノロウイルス)		8	8	0	
	魚介類		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		
				サバ、サンマ、スルメイカ等	放射性セシウム	30	60	0	
			加工食品等			放射性セシウム		93	186
生食用食肉						腸内細菌科菌群	5	5	0
魚肉ねり製品	規格基準	5				5	0		
	食品添加物(保存料)	5				5	0		
レトルト食品	規格基準	15				30	0		
そうざい、漬物	食品添加物(保存料)	10				10	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		
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)	8				8	0		
煮干し	食品添加物(酸化防止剤)	4				8	0		
そうざい、弁当等	細菌数等	101				303	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	5	5	0			

輸入	農畜水産物	農産物		生鮮品	果実類	残留農薬	12	2,880	0
						食品添加物(防かび剤)	12	60	0
				小麦粉(学校給食)		残留農薬	1	240	0
		肉類	鶏肉	筋肉		残留動物用医薬品 (合成抗菌性物質)	3	3	0
	魚介類		エビ		残留動物用医薬品 (抗生物質)	3	9	0	
	加工食品等			うなぎ蒲焼き		抗生物質 (合成抗菌性物質)	3	3	0
				冷凍食品		残留農薬	10	550	0
						規格基準	10	20	0
				植物性油脂		食品添加物(酸化防止剤)	5	5	0
				ナチュラルチーズ		リステリア菌	5	5	0
	新開発食品			生鮮品	パパイヤ	組換え遺伝子	3	3	0
				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	10	140	0
	合計						750	28,903	1

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ました。子どもが口にする食品を中心に、府内に流通する食品300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	59件
	水産物	30件
	加工食品	61件
	牛肉	100件
牛乳	牛乳、乳飲料	15件
乳児用食品	ベビーフード等	30件
飲料水	ミネラルウォーター、茶等	5件
合計		300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。

平成24年度は、生食用食肉取扱施設に対する立入監視や生食用牛レバーの提供禁止の確認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、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り組みを行いました。

なお、期間中、黄色ブドウ球菌による食中毒が1件発生しました。

(1) 重点的取組事項

- ・ 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
- ・ 生食用食肉の細菌検査を実施
- ・ 生食用牛レバーの提供禁止の確認
- ・ 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）
- ・ 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, 585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1, 048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、学校給食施設にあっては、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
8, 168件	180件

フーズタンプ：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ATP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

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14,013件、輸入品764件の表示を確認したところ、国産品157件、輸入品3件に食品衛生法上不適切な表示が発見されました。これらの内容は、食品添加物や保存方法の表示漏れであり、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	911	4	136	0
魚介類加工品	794	13	38	0
食肉	1,240	12	230	3
食肉製品及び食肉加工品	553	0	39	0
卵及びその加工品	238	0	0	0
乳	459	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	418	0	12	0
アイスクリーム類・氷菓	347	1	6	0
穀物	195	0	0	0
めん類	463	0	0	0
もち	194	0	0	0
菓子類	1,092	7	19	0
(上記以外の) 穀類加工品	116	1	0	0
生鮮野菜及び果物	1,673	3	110	0
野菜果物乾燥品及び加工品	304	0	31	0
豆腐及びその加工品	412	0	1	0
漬物	820	3	4	0
(上記以外の) 野菜・果物の加工品	10	0	0	0
そうざい及びその半製品	1,263	90	31	0
弁当	787	15	0	0
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	60	0	0	0
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	161	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	105	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	10	0	0	0
缶詰・びん詰め食品	343	0	46	0
清涼飲料水	531	0	57	0
酒精飲料	14	0	0	0

氷雪	40	0	0	0
水	180	0	0	0
調味料	59	0	0	0
その他の食品	186	8	4	0
添加物及びその製剤	35	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	14,013	157	764	3

オ アレルギー食品関係施設の監視指導

延べ88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。

	監視指導件数	要指導件数
アレルギー食品表示に係る監視指導	88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。いずれにおいて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 227検体	0件
輸入品 10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	17回	1,097名
消費者	6回	162名
従事者	26回	1,395名
その他	7回	723名
合計	56回	3,377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		76,366部	食中毒予防啓発記事の掲載、連載
市町村広報紙		267,550部	
保健所広報紙		294,850部	
その他	啓発資材	4,741枚	チラシ、ティッシュ、うちわ
	関係衛生協会紙等	4,700部	
	公用車（啓発看板）	6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や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徹底しました。

平成24年度は、以下のとおり計19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	北部
第1号	7月17日	48時間		○
第2号	7月18日	48時間	○	
第3号	7月19日	96時間		○
第4号	7月20日	72時間	○	
第5号	7月30日	72時間		○
第6号	7月31日	48時間	○	
第7号	8月2日	96時間	○	○
第8号	8月6日	72時間		○
第9号	8月7日	48時間	○	
第10号	8月10日	72時間		○
第11号	8月13日	72時間		○
第12号	8月14日	48時間	○	
第13号	8月16日	96時間		○
第14号	8月20日	72時間		○
第15号	8月23日	96時間		○
第16号	8月24日	72時間	○	
第17号	8月27日	72時間		○
第18号	8月31日	72時間	○	○
第19号	9月18日	48時間	○	

7 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。

なお、期間中、ノロウイルスによる食中毒が4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
- ・ 漬物製造施設への監視指導及び衛生規範等改正に係る説明会

(2) 監視指導結果

ア 許可を要する施設の監視指導

延べ902施設に立入検査を実施した結果、うち4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。

イ 許可を要しない施設の監視指導

延べ311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
195件	4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7,634件、輸入品352件の表示を確認したところ、国産品11件に食品衛生法上不適切な表示が発見されました。これらの内容は、製造者（加工者）や食品添加物の表示漏れであり、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	544		67	
魚介類加工品	415		23	
食肉	613		47	
食肉製品及び食肉加工品	409		5	
卵及びその加工品	149			
乳	322			
乳製品及び乳類加工品	409		2	
アイスクリーム類・氷菓	329		4	
穀物	59			
めん類	302		9	
もち	104	1		
菓子類	533		7	
(上記以外の)穀類加工品	2	2		
生鮮野菜及び果物	165		72	
野菜果物乾燥品及び加工品	221		21	
豆腐及びその加工品	222			
漬物	310	5	23	
(上記以外の)野菜・果物の加工品				
そうざい及びその半製品	742		6	
弁当	446	3		
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	27			
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	88		6	
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	29			
生食用冷凍鮮魚介類	28			
缶詰・びん詰め食品	261		29	
清涼飲料水	412		4	
酒精飲料	20		4	
氷雪	4			
水	155		5	
調味料	46			
その他の食品	255		18	
添加物及びその製剤	13			
器具及び容器包装				
おもちゃ				
合計	7,634	11	352	0

オ アレルギー食品表示に係る監視指導

延べ22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。

	監視指導件数	要指導件数
アレルギー食品表示に係る監視指導	22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。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 132検体	0件
輸入品 3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	6回	192名
従事者	5回	124名
その他	2回	30名
合計	13回	346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	520, 292部	食中毒予防啓発記事の掲載	
市町村広報紙	16, 500部		
保健所広報紙	5, 200部		
その他	啓発資材	2, 292部	チラシ
	関係衛生協会紙等	3, 100部	

8 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
	1,540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※
	3,637,023羽	68,811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

9 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	5/8	酒類製造業他	C
	5/9	めん類製造業他	C
	5/15	飲食店営業	C
	6/25	給食施設	F
	7/9	飲食店営業他	I
	7/12	乳処理業他	A
	7/25	乳製品製造業他	A
	10/16	飲食店営業他	C
	10/22	飲食店営業	F
	11/26	給食施設	F
	11/27	飲食店営業	F
	11/27	飲食店営業	F
	12/6	そうざい製造業他	C
	12/11	飲食店営業他	C
	12/17	飲食店営業他	I
	12/19	添加物製造業	I
	2/19	清涼飲料水製造業他	C
	2/20	飲食店営業他	C
	3/8	菓子製造業	C
	3/11~12	乳処理業他	A
中部	5/22	乳処理業他	A
	6/7	乳処理業他	A
	6/5,11,13,21,26,7/22	菓子製造業	D
	6/19,22,25~27,7/11	飲食店営業	I

中 部	6/25~27, 7/ 2~ 6,9~11	飲食店営業他	I
	9/26~10/ 2, 10/ 9~12,10/31	飲食店営業他	D
	11/ 9~16,11/19~20,11/22~27	飲食店営業	D
	11/16,20,30, 12/11~13,21,27	飲食店営業他	D
	12/ 7,10~13	飲食店営業他	I
	12/27~29, 1/ 8,16,31	飲食店営業	D
北 部	5/24	そうざい製造業	C
	6/ 5	食肉処理業他	I
	7/ 3	そうざい製造業他	C
	7/23~25, 9/10~13,11/12~15, 1/15~18	食鳥処理施設	E
	7/26, 7/30~ 8/ 1	菓子製造業	I
	8/20~ 8/23	食鳥処理施設	E
	10/29	ソース類製造業	C
	10/30~11/ 2	食肉処理業他	I
	11/30,12/ 3~12/ 5	飲食店営業	I
	3/ 4~ 7	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（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

事件・事故発生時の対応

1 食中毒事件発生時の対応

食中毒事件は8件発生しました。そのうち、夏期に発生した、災害支援物資による黄色ブドウ球菌の集団食中毒事例では、管理責任者であった自治体に対し食品の適切な保管方法について注意喚起を行いました。

その他7件の事例では、食品衛生法に基づく営業停止処分を行い、特に冬季に多発したノロウイルス事例では、営業者に対し食材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。（府内で発生した事件については次頁）

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21件あり、184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ました。

平成24年度については53件、302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 (死者数)	入院 者数	原因食品	病因 物質	原因施設	摂食 場所
H24. 8. 15	H24. 8. 15	— (自治体)	352 (提供 食数)	106 (0)	21	8月15日提供の おにぎり	黄色ブ トウモロ コシ菌	— (保管管理 不備)	家庭
H24. 9. 22	H24. 9. 26	亀岡市	109	74 (0)	2	9月22、23日提 供の幕の内弁 当及び9月22 日提供のオー ドブル	サルモネ ラ	飲食店 (弁当屋)	集会所 家庭
H24. 10. 30	H24. 11. 9	南丹市	52	17 (0)	0	10月28、29日 及び11月4日 提供の仕出し 弁当	サルモネ ラ、 カンピロ バクター	飲食店 (居酒屋)	屋外
H24. 11. 30	H24. 12. 5	福知山市	10	7 (0)	0	11月27～29日 夕方提供の調 理パン	ノロウイルス	飲食店 (仕出屋)	事業所
H24. 12. 22	H24. 12. 25	舞鶴市	32	20 (0)	2	12月21日提供 の夕食	ノロウイルス	飲食店 (居酒屋)	同左
H24. 12. 16	H24. 12. 27	南丹市	61	36 (0)	0	12月15～23日 に提供された 食事	ノロウイルス	飲食店 (簡易宿所)	同左
H25. 2. 7	H25. 2. 9	福知山市	170	96 (0)	1	2月6日提供の 仕出し弁当	ノロウイルス	飲食店 (仕出屋)	事業所
H25. 3. 10	H25. 3. 12	舞鶴市	19	7 (0)	0	3月8日提供の 食事	ノロウイルス	飲食店 (居酒屋)	同左

2 食品の回収命令対応

(1) 枝豆の回収命令

通常検査で、府内で生産された「枝豆(紫ずきん)」から基準値を超える残留農薬が検出されたため、平成24年10月6日に食品衛生法違反として違反品の回収を命令しました。

【京都府の対応】

- ・ 出荷者から報告書の徴収、再発防止の厳重指導
- ・ 農林部局と合同で違反品の出荷状況、販売状況等の調査
- ・ 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
- ・ 出荷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

(2) 西洋わさびの回収命令

検疫所のモニタリング検査で、府内の事業者が輸入した「オーストリア産生鮮西洋わさび」から基準値を超える残留農薬が検出されたため、平成25年2月13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】

- ・ 輸入業者から報告書の徴収、再発防止の厳重指導
- ・ 流通先自治体（1府1県1市）に流通状況の現地調査・調査結果報告を依頼
- ・ 輸入業者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

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年末一斉取締時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, 142件
(2) 食品営業関係者等からの食品衛生相談、助言	1, 425件
(3) 消費者からの食に関する相談、助言	278件
2 京都府の食の安心・安全確保対策への協力	
・ 食品事故、緊急時の施設調査及び情報調査 ・ 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	164件
3 その他の活動	
(1) 食に関する情報収集	302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 ・ 食品衛生協会機関誌に活動を紹介	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・安全推進課と連携し、意見交換会を15回開催しました。

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64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
24. 4. 27	食の安心・安全にかかわる京都府の取組みについて	宇治市	100名	・残留農薬検査、農産物放射性物質の新基準、京都府産農産物の放射性物質検査状況等の紹介
24. 7. 4	放射性物質と農産物や食品の安全性について	南丹市	77名	・放射性物質の基礎知識、食品における基準値設定の考え方、京都府の検査体制等の紹介
24. 7. 26	府民目線での効果的な情報提供のあり方等について	京都市	11名	・情報提供、リスクコミュニケーション、意見交換会、出前講座等の実績紹介
24. 9. 11	食の安心・安全フォーラム「食品中の放射性物質について考える」	京都市	222名	・食品中の放射性物質、農業生産現場の対応、京都府の放射性物質検査状況等の講演
24. 10. 2	安心・安全な地元産食材の利用について	舞鶴市	35名	・おさかな料理教室の実施、「京都府の漁業」の講演、水産加工施設の見学
24. 10. 19 ～ 11. 19	直売所で販売される安心・安全な地元産農産物について	南丹局管内一円	143名	・直売所を巡るクイズラリーの実施、直売所構成員による農産物生産状況等の情報提供
24. 10. 25	「頑張っています丹後の生産者～安全な食品生産」・「安心・安全な地元産食材の利用について」	京丹後市	31名	・丹後地域の農業生産現場における安心・安全に関する様々な取組紹介
24. 10. 26	京都府食の安心・安全行動計画（平成25～27年度）骨子（案）について	京都市	14名	・現行動計画の実績紹介、次期行動計画の骨子（案）の説明
24. 11. 9	有機農業実践者と消費者との意見交換会	亀岡市	30名	・現地圃場の見学
24. 12. 26	リスクコミュニケーション「食品の放射性物質に関する講演・意見交換会」	綾部市	72名	・食品における放射性物質の基準等の解説
25. 1. 15	「放射線・放射性物質の基礎知識と食品への影響について」	京都市	100名	・放射性物質の基礎知識、食品における基準値設定の考え方、京都府の検査体制等の紹介
25. 1. 31	放射性物質検査の現場を見学してみよう	京都市	25名	・京都府保健環境研究所の食品試験検査現場の見学
25. 2. 4	京都府食品衛生監視指導計画（案）について	京都市	9名	・京都府食の安心・安全行動計画の策定、次期食品衛生監視指導計画（案）の説明
25. 2. 26	農薬と農産物の安全性について	宇治市	40名	・農薬の安全性の説明、京都府における農産物の残留農薬検査の取組状況の紹介
25. 3. 14	残留農薬検査の現場を見学してみよう	京都市	26名	・京都府保健環境研究所の食品試験検査現場の見学

(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	60回	2,407名	「食中毒の予防について」、「漬物の衛生管理について」、「食品表示について」等
保健環境研究所	3回	72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	12名	「農産加工と関連法規について」

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	147回
参加施設数	3,299施設
参加人数	6,585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、5回（9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	4/12～13	食品安全行政の遂行に必要な知識の修得
国立保健医療科学院 食肉衛生検査研修	1名	6/13～7/6	食肉の安全性確保と衛生管理向上を図るために最新の専門的知識と技術を習得
信頼性確保部門責任者講習会	3名	10/5	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
食肉衛生技術研修会	1名	1/21～22	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	1/23～24	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5回（174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
食品検査等業務管理に関する検討会	20名	4/27	食品検査等の信頼性確保の推進
保健所試験検査担当者初任者研修会	9名	5/21～22	拠点保健所検査担当初任者等の技能習得
食品衛生監視員初任者等研修会	18名	9/27～28	食品衛生監視員初任者等の養成
保健所試験検査担当職員専門技術研修会	23名	11/20 2/21～22	拠点保健所検査担当者等の技能習得
京都府保健福祉環境等調査研究発表会	104名	1/29	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（42名）参加しました。

研修会等の名称	参加者	期 間	主 催
全国食肉衛生検査所協議会病理部会研修会	1名	5/17～18	全国食肉衛生検査所協議会
衛生微生物技術協議会	2名	6/28～29	衛生微生物技術協議会
近畿食品衛生監視員研修会	23名	8/30～31	近畿食品衛生監視員協議会 ・本府発表者：3名
地方衛生研究所ウイルス部会研究会	2名	9/21	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	1名	10/5	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	10/25～26	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	3名	10/31	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	11/7	全国食肉衛生検査所協議会
地方衛生研究所近畿支部細菌部会研究会	3名	11/9	地方衛生研究所全国協議会近畿支部
HACCPシステムに係る食品衛生監視員養成講習会	2名	11/20、11/26 または11/28、 11/30	近畿厚生局
全国食肉衛生検査所協議会微生物部会研修会	1名	11/22	全国食肉衛生検査所協議会

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、(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。

2 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	・H A C C P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5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 ・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