

**平成30年度
京都府食品衛生監視指導計画
実施結果**

(平成30年4月1日～平成31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30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 | 11 |
| 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 | 19 |

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30年度京都府食品衛生監視指導計画の実施結果

『平成30年度京都府食品衛生監視指導計画』に基づき、平成31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30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30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
- ◆計画的、効率的な収去検査の実施（食の安心・安全審議会において、専門家の意見を聴取）
 - ・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
 - ・野生鳥獣肉の安全確保に向けた収去検査の実施
- ◆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
 - ・ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒発生予防に関する指導・啓発及び注意喚起
 - ・災害等緊急時における府関係機関及び市町村等関係機関との連携
- ◆生食用食肉への規格基準遵守の徹底指導の継続
- ◆廃棄食品の自主回収時における廃棄確認等の監視指導の強化

監視指導の実施結果

1 平成30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

府内製造業者や飲食店に対して、各保健所における許可手続きや食品衛生監視機動班活動に伴う施設立入等の巡回指導時に、HACCPによる衛生管理の説明やパンフレットの配布等による普及啓発を計767回実施しました。

(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32回開催し、734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	4	5	4	7	3	4	5
参加人数	73	150	101	100	48	157	105

(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46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するとともに、相談会を通じてHACCP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

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9,192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
4,640施設	4,552施設	9,192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、中丹西保健所及び保健環境研究所で、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751検体において、41,597項目について検査した結果、府内で生産されたほうれんそう1検体から基準値を超える残留農薬が検出されました。直ちに当該品と同一であるほうれんそうの流通状況調査を行うとともに、関係部局と緊密な連携を図り、速やかな原因究明及び再発防止策等の必要な措置を講じるよう生産者に指導を行いました。

また、食中毒等事件発生時には、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)	751件 (201件)	計画数 750件 (計画数 200件)
	検査項目数	41,597件	計画数 41,696件
緊急検査	検体数	71件	
	検査項目数	585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30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	58	116	0	
				茶	残留農薬	8	1840	0	
				なす		10	2300	0	
				キャベツ		6	1380	0	
				トマト		10	2300	0	
				たまねぎ		4	920	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	
				なし		2	460	0	
				玄米		10	2300	0	
				みず菜		10	2300	0	
				かぶの根		9	2070	0	
				はくさい		9	2070	0	
				大根の根		12	2760	0	
				ねぎ		8	1840	0	
				こまつな		2	460	0	
				ほうれんそう		6	1380	1	
			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				1	1	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	
			野生 鳥獣 肉	筋肉	細菌検査(サルモネラ属菌、大腸菌、 腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球 菌、カンピロバクター属菌)	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	サルモネラ属菌等	2	4	0
		乳類		牛乳	規格基準	5	30	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	45	60	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)	2	4	0
		加工食品等		アイスクリーム類	細菌検査(成分規格)	3	6	0	
				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	77	154	0	
				菓子、豆腐	アレルギー物質(小麦、落花生)	8	16	0	
				乳児用食品	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)	3	3	0
		浅漬	細菌検査	8	16	0
		弁当、そうざい等	細菌検査	72	216	0
		レトルト食品(乳児用食品等)	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
		甘納豆等	食品添加物(漂白剤)	6	6	0
		ワイン	食品添加物(酸化防止剤)	6	6	0
		にぼし	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	11	1980	0
			細菌検査(成分規格)	11	22	0
その他	紙製容器	蛍光物質	12	12	0	
小計				641	34,289	1

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	
				とうもろこし		2	460	0	
				小麦粉		1	230	0	
				パプリカ		3	690	0	
				さやいんげん		2	460	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	5	0		
		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)	6	18	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	
				乾燥果実等	食品添加物(漂白剤)	6	6	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		
					8	8	0		
冷凍食品	残留農薬	9	1620	0					
	細菌検査(成分規格)	9	18	0					
新開発食品		穀粒	大豆	組換え遺伝子	10	30	0		
			とうもろこし		5	5	0		
その他		健康食品	医薬品成分	10	100	0			
小計						110	7,308	0	
合計						751	41,597	1	

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201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	58件
	水産物	45件
	加工食品	13件
	牛肉	1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	19件
合計		201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。

今年度は、生食用又は加熱不十分な食鳥肉（内臓を含む）を提供する施設や、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。

(1) 重点的取組事項

- ・ 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
- ・ 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
- ・ 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
- ・ 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
- ・ 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1,834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848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
6,156件	85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。

今年度も引き続き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9,414件、輸入品1,326件の表示を確認したところ、国産品181件、輸入品16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・

加工者や保存方法の表示不備であり、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	607	1	169	0
魚介類加工品	648	94	106	0
食肉	743	0	83	0
食肉製品及び食肉加工品	425	2	88	0
卵及びその加工品	183	0	0	0
乳	333	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	590	0	98	0
アイスクリーム類・氷菓	282	0	2	0
穀物	111	0	0	0
めん類	427	0	83	0
もち	100	0	20	0
菓子類	518	2	69	0
(上記以外の) 穀類加工品	21	4	0	0
生鮮野菜及び果物	1,094	0	78	16
野菜果物乾燥品及び加工品	198	5	48	0
豆腐及びその加工品	364	0	183	0
漬物	474	3	80	0
(上記以外の) 野菜・果物の加工品	29	0	0	0
そうざい及びその半製品	634	52	0	0
弁当	459	8	0	0
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	61	0	0	0
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	54	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	91	0	40	0
生食用冷凍鮮魚介類	4	0	0	0
缶詰・びん詰め食品	262	9	69	0
清涼飲料水	400	1	75	0
酒精飲料	6	0	4	0
氷雪	10	0	0	0
水	85	0	19	0
調味料	111	0	10	0
その他の食品	65	0	2	0
添加物及びその製剤	25	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	9,414	181	1,326	16

オ アレルギー食品表示に係る監視指導

延べ19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、6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。保健所は直ちに当該食品の回収を指示し、適正表示について指導を行った結果、直ちに改善されました。

また、府内施設で製造された菓子類、豆腐、ベビーフード等について、アレルギー物質検査を16検体実施しましたが、いずれも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
	19件	6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、中丹西保健所及び保健環境研究所で細菌検査を中心に検査を実施しました。

その結果、衛生規範の基準不適合が7件発見されましたので、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
36検体	7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	29回	1,202名
消費者	2回	10名
従事者	25回	1,114名
その他	5回	55名
合 計	56回	2,381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	19,300部	食中毒予防啓発記事の掲載
市町村広報紙	196,150部	

その他	啓発資材	3,861枚	チラシ、ティッシュ等
	関係衛生協会紙等	2,290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。

(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
- ・ HACCPシステムの普及・推進
- ・ 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

ア 許可を要する施設の監視指導

延べ569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296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、ATP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
308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、食品表示の一斉点検を実施しました。

国産品3,093件、輸入品266件の表示を確認したところ、国産品46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	329	0	40	0
魚介類加工品	208	0	14	0
食肉	363	0	21	0
食肉製品及び食肉加工品	113	0	15	0
卵及びその加工品	42	1	0	0
乳	92	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	42	0	15	0
アイスクリーム類・氷菓	35	0	0	0
穀物	33	0	1	0
めん類	31	0	10	0
もち	36	3	0	0
菓子類	167	6	16	0
(上記以外の) 穀類加工品	24	0	1	0
生鮮野菜及び果物	247	5	55	0
野菜果物乾燥品及び加工品	26	0	13	0
豆腐及びその加工品	59	0	0	0
漬物	77	0	5	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	481	17	1	0
弁当	299	10	0	0
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	24	0	0	0
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	22	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	31	0	14	0
生食用冷凍鮮魚介類	3	0	0	0
缶詰・びん詰め食品	81	4	12	0
清涼飲料水	72	0	17	0
酒精飲料	10	0	2	0
氷雪	4	0	0	0
水	22	0	7	0
調味料	61	0	7	0
その他の食品	24	0	0	0
添加物及びその製剤	24	0	0	0
器具及び容器包装	5	0	0	0
おもちゃ	0	0	0	0
合計	3,093	46	266	0

オ アレルギー食品表示に係る監視指導

延べ39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ところ、うち3件に食品表示法上不適切な表示が発見されました。保健所から適正表示について指導を行い、直ちに改善されました。

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
	39件	3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、中丹西保健所及び保健環境研究所において細菌検査を中心に検査を実施しました。

その結果、衛生規範の基準不適合が1件発見されましたので、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
16検体	1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	3回	81名
従事者	3回	76名
その他	1回	25名
合計	7回	182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	
市町村広報紙	83,950部	食中毒予防啓発記事の掲載	
その他	啓発資材	458部	チラシ
	関係衛生協会紙等	2000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30年度は、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	発令月日（発令時間）		発令対象地域	発令基準
第1号	7月10日	72時間	南部	①
第2号	7月13日	96時間	南部	①
第3号	7月17日	72時間	全域	①
第4号	7月20日	72時間	北部	①
第5号	7月23日	72時間	全域	①
第6号	7月26日	96時間	北部	①
第7号	7月31日	72時間	北部	①
第8号	8月1日	48時間	南部	①
第9号	8月3日	72時間	南部	①
第10号	8月8日	48時間	南部	①
第11号	8月10日	72時間	北部	②
第12号	8月14日	72時間	全域	①
第13号	8月22日	48時間	北部	①
第14号	8月27日	72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30年度は、「食中毒注意報」の発令はありませんでした。

<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
	2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※
	3,853,644羽	28,267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、大量調理施設等を対象に、重点的・集中的な監視指導及び収去検査を計40回実施し、必要な改善指導を行いました。「平成30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事象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	4月17日	乳製品製造業	I
	5月10日	飲食店営業他	C
	5月23日	乳製品製造業	A
	7月5日	菓子製造業他	C
	8月27日	飲食店営業他	I
	9月3日	飲食店営業他	F
	9月13日	飲食店営業他	C
	9月21日	飲食店営業他	C
	9月21日	飲食店営業他	C
	9月21日	飲食店営業他	C
	9月25日	飲食店営業他	C
	10月25日	清涼飲料水製造業	C
	10月30日	氷雪製造業	C
	10月30日	氷雪製造業	C
	12月4日	食肉処理業他	C
	12月6日	菓子製造業他	I
12月10日	飲食店営業他	I	

	12月20日	菓子製造業他	B
	2月7日	清涼飲料水製造業	A
	2月20日	添加物製造業他	H
中部	5月1日	菓子製造業他	A
	5月20日～7月12日	飲食店営業他	F
	7月9日	食品製造業	I
	9月18日	飲食店営業他	B
	10月30日	乳処理業	B
	12月3日	飲食店営業他	I
	12月5日	食肉販売業	B
	1月16日	菓子製造業他	C
	1月17日	飲食店営業他	A
	1月22日	ソース類製造業	B
北部	7月23日～26日	飲食店営業他	I
	8月20日～24日	大規模食鳥処理	E
	9月20日	飲食店営業他	C
	10月17日	麺類製造業	A
	10月25日	飲食店営業他	B
	11月26日～30日	大規模食鳥処理	E
	12月3日～5日	飲食店営業他	I
	2月5日～8日	大規模食鳥処理	E
	3月4日	そうざい製造業	A
	3月13日	ソース類製造業	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
- 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。関係者に対し食材の取扱いや衛生管理について徹底した指導を行いました。また、食中毒被害拡大防止の観点から、一部の営業施設に対し、食品衛生法に基づく営業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、中丹西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15件あり、96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30年度は、54件228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
H30.4.7	H30.4.9	城陽市	20	12 (0)	0	不明(4月6日に提供した食事)	ノロウイルス GI.2	飲食店	飲食店
H30.7.31	H30.8.2	伊根町	1	1 (0)	0	鯖の刺身	アヒサキス	家庭	家庭
H30.11.11	H30.11.13	宇治市	39	21 (0)	0	11月11日に提供した食事	クドア・セブテン ブテンブクタータ	飲食店	飲食店
H30.11.14	H30.11.15	京丹後市	19	9 (0)	0	11月14日に提供した食事	クドア・セブテン ブテンブクタータ	飲食店	飲食店
H30.12.4	H30.12.7	南丹市	3	1 (0)	0	鯖寿司	アヒサキス	家庭	家庭

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)	
・HACCPの普及啓発活動	2, 182件
・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, 534件
(2) 食品営業関係者等からの食品衛生相談、助言	702件
(3) 消費者からの食に関する相談、助言	296件
2 京都府の食の安心・安全確保対策への協力	

	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	1, 606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, 060件
	(2) その他の活動 <ul style="list-style-type: none"> ・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15回開催されました。

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8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）	64名	・畜産物の安心・安全のとりくみについて
8月9日	安心・安全な畜産物づくり（京都府中丹家畜保健衛生所）	60名	・安心・安全な畜産物づくりについて
9月21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（丹後広域振興局）	18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
9月22日	安心・安全な米作りについて（新光悦村）	56名	・生産者等が消費者と直に接し、安心安全でおいしいお米栽培について
10月19日	カフェインについて（京都府立大学）	28名	・食品安全の基本とカフェインの安全性について
12月10日	農薬の適正使用について（京都テルサ）	49名	・農薬の適正使用について
12月16日	農産物加工品と衛生管理について（竹藤地区多目的集会施設（京丹後市））	38名	・農産物加工の衛生管理について
1月17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（南丹広域振興局）	14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

1月23日	農薬の取り扱いについて（京都府庁福利厚生センター）	45名	・農薬の取り扱いについて
1月23日	HACCPについて（京都テルサ）	35名	・HACCPの考えを取り入れた衛生管理～HACCPの制度化～
1月25日	HACCPについて（市民交流プラザふくちやま）	37名	・HACCPの考えを取り入れた衛生管理～HACCPの制度化～
1月26日	鹿肉の魅力と衛生管理（綾部市里山交流研修センター）	24名	・有害獣として捕獲されるシカを地域資源として活用方法や健康食について
2月20日	子どもの食事とアレルギー（京都田辺市中央公民館）	20名	・こどもの食事栄養バランスと食物アレルギー
3月1日	放射線・放射性物質	14名	・放射線・放射性物質の基礎知識と食品への影響について
3月2日	農産物の生産と衛生管理	14名	・農産物の生産と衛生管理について

(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	51回	1,680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
125回	3,251施設	5,305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、11回（16名）参加しました。

研修会等の名称	参加者	期間	目的
病原体等の包装・運搬講習会	2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
食品安全行政講習会	3名	6/26～27	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研修会	2名	6/28	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

平成30年度食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	1名	6/28	検査業務の精度管理に関する知識の向上を図る
HACCP指導者養成研修会（近畿ブロック：上半期）	1名	9/10～12	HACCPに関する食品衛生監視員の知識及び技術の向上
食品衛生危機管理研修	1名	10/10～30	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	11/26～12/7	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
HACCP指導者養成研修会（近畿ブロック：下半期）	1名	12/5～7	HACCPに関する食品衛生監視員の知識及び技術の向上
食肉衛生技術研修会	1名	1/21～22	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修得
食鳥肉衛生技術研修	1名	1/22～23	食鳥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修得
食品衛生検査施設向け講習会	2名	1/23	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

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8回（192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	33名	4/27	食品衛生監視員の教育及び資質の向上を図る
保健所衛生担当職員技術研修	9名	6/27～29	保健所衛生担当職員が食品検査を中心として、微生物検査及び理化学検査等の基礎的な知識及び技術を習得
保健所技術職員研修	11名	7/31	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
HACCPシステムに係る講習会	9名	10/2～4	HACCPに関する基礎知識・技術の習得を図る
保健所検査担当職員専門研修	5名	10/11、12	保健所技術職員が保健環境に係る専門的な情報を習得
京都府保健福祉環境等調査研究発表会	100名	2/8	保健所等の業務、対応事例等の調査研究発表
食品衛生監視員初任者等研修会	8名	2/22	食品衛生監視員初任者等の養成及び資質の向上を図る
食品検査等業務管理研修会	17名	2/27	食品検査等業務管理について理解を深め、食品検査等の信頼性の確保を図る

3 その他の研修会、講習会

研修会及び講習会に13回（64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39回研究会	5名	7/5、6	衛生微生物協議会
近畿食品衛生監視員研修会	33名	8/30、31	近畿食品衛生監視員協議会
全国食肉衛生検査所協議会理化学部会研修会	1名	10/5	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	10/24、25	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	6名	10/26	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	11/7	全国食肉衛生検査所協議会
平成30年度地方衛生研究所全国協議会近畿支部自然毒部会	3名	11/9	全国地研技術協議会近畿支部
全国食肉衛生検査所協議会病理部会研修会	1名	11/15～16	全国食肉衛生検査所協議会
平成30年度地方衛生研究所全国協議会近畿支部理化学部会	4名	11/22	全国地研技術協議会近畿支部
第55回全国衛生化学技術協議会年会	2名	11/29、30	全国地研技術協議会
腸管出血性大腸菌検査及び食中毒検査への応用に関する研修	1名	11/30	日本食品衛生協会
公衆衛生情報研究協議会研究会	2名	1/24、25	公衆衛生情報協議会研究会
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	2/15	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中丹西保健所及び保健環境研究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) 全国自治体間の連携

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

(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 ・府内産生鮮野菜の取去時に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"> ・不適正な食品表示事例等について立入調査及び指導 ・食中毒予防推進強化期間、冬期食品衛生推進期間の表示指導

学校給食	畜産課 教育庁保健体育課 各市町村 (公財)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 ・市町村と連携した調査・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 ・市町村と連携した調査・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