

令和2年度 京都府食品衛生監視指導計画

(令和2年4月1日～令和3年3月31日)

目次

◆項目	◆ページ
1 趣旨	1
2 基本的方向	1
3 令和2年度重点的取組	1
4 実施体制	2
5 監視指導の実施方法	4
6 事件・事故発生時の対応	8
7 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進	9
8 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）	10
9 人材の養成及び資質の向上	10
(別添1) 令和2年度年間標準監視指導回数	12
(別添2) 食品群ごとの監視指導一覧	13
(別添3) 食中毒予防重点監視指導事項	16
(別添4) 令和2年度食品等検査計画	17
(別添5) 違反食品等の発見に係る調査報告のフロー	18
(別添6) 食中毒事件対応のフロー	19
用語説明	20

令和2年度京都府食品衛生監視指導計画

1 趣旨

食品衛生監視指導計画は、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。また、本計画は、京都府が年間に実施する監視指導の内容を定めると同時に、「京都府食の安心・安全行動計画」の食品衛生に係る施策目標を着実に達成するためのものです。

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、府民の皆様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、「令和2年度京都府食品衛生監視指導計画」を次のとおり策定します。

2 基本的方向

平成31年度の監視指導結果の内容を検証し、令和2年度においても食の安心・安全を確保するため、食品関連業者の監視指導を強化し、収去検査を実施するとともに、併せて食品関連業者の自主的な衛生管理の取組を推進することを基本にします。

食品衛生法改正により、全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）に対して、HACCPに基づく衛生管理又はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が義務づけられたことから、食品等事業者が食品等の製造時等における衛生管理を危害分析・重要管理点方式で行えるよう、HACCP導入の推進を重点的取組みに位置づけ、より一層推進します。

信頼を損なうような食品の表示・品質などの偽装事件の発生に対して、信頼される食品や適正な表示を確保するための取組を推進するため、庁内関係部局と連携した「食品表示パトロールチーム」による監視体制を継続実施します。

営業許可申請時における監視指導を徹底するとともに、各保健所等が連携した「食品衛生監視機動班」による専門的な監視指導や、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」などと連携した巡回指導等により衛生管理や法令遵守の自主衛生管理を推進します。

また、食品表示法など食品の安心・安全に係る他法規定についても食品衛生に係る監視指導と合わせて、効果的に啓発・監視指導に取り組みます。

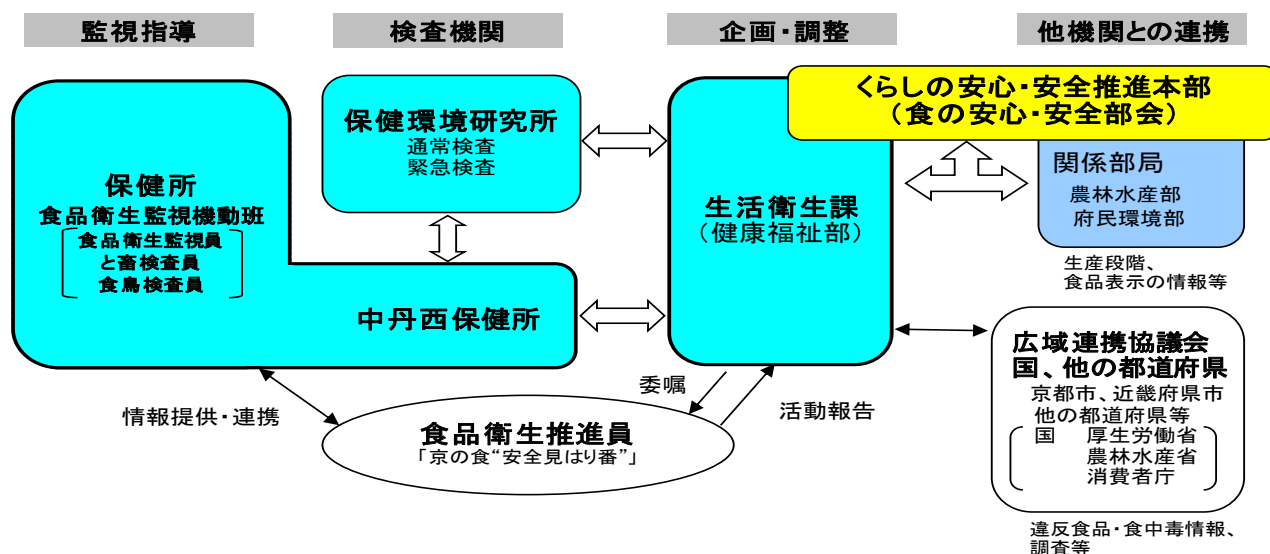
3 令和2年度重点的取組

- ◆ 食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながるなど、効果的・効率的な食品衛生管理手法であるHACCPに沿った衛生管理が、食品衛生法の改正により令和2年6月（1年間の経過措置期間有り）から原則全ての食品等事業者に対して義務づけられることから、HACCPに基づく衛生管理が求められる大規模食鳥処理施設、と畜場及び大規模食品事業者に対して重点的にHACCPの導入を支援するとともに、飲食店営業者、

そうざい製造業者、その他小規模事業者等に対してもHACCPの考え方に基づく衛生管理の普及推進を図り、京都府内の食品の安全・安心を一層推進します。

- ◆ 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を実施し、監視体制を強化します。また、その結果を定期的にホームページ等により公表します。
引き続き、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するとともに、安全確保や不安解消のため、食品中の放射性物質検査を実施します。
- ◆ 食中毒事故等の発生が多い時期等には、食中毒注意報を発令するなど、注意喚起及び啓発を強化します。また、広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止のため、国と関係自治体の連携や協力により、早期探知及び情報共有の徹底を行います。また、広域的な食中毒事案が発生し、広域連携協議会が開催されたときは、当該協議会を活用し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域発生又はその拡大を防止するために必要な対策を協議します。
また、災害等緊急時においては、府関係機関及び市町村等関係機関と迅速な連携を図り、食中毒の未然防止の注意喚起及び啓発を行います。
- ◆ 食品事故発生を未然防止するため、生食用食肉取扱施設に対して規格基準の遵守など監視指導を継続実施します。
特に、生食用又は加熱不十分な食鳥肉等については、国内において例年カンピロバクターによる食中毒が発生していることから、生食の危険性について、関係事業者に対しては指導・啓発を、消費者に対しては注意喚起を徹底します。
また、近年、食材としてその利用が広がりつつある野生鳥獣肉について、収去検査において病原微生物検査を行い、安全な提供に向け効果的に指導啓発を行います。

4 実施体制



1 監視・指導の実施体制に関する基本的事項は、次のとおりです。

- (1) 保健所や保健環境研究所における監視指導や試験検査体制の充実を図ります。
- (2) 庁内関係部局及び国や他の自治体などと連携し、広域化する流通食品の監視強化や緊急時対応の専門性の向上を図るとともに、食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」とも連携し、地域に根ざした監視指導を行います。

2 実施体制は、次のとおりです。

(1) 監視・指導の実施機関とその主な役割

ア 健康福祉部生活衛生課

- ・京都府食品衛生監視指導計画及び京都府で実施する施策の策定並びにその公表
- ・府民の皆様への食品衛生に関する情報提供
- ・違反食品の発見、食中毒の発生時などにおける国、他の自治体及び庁内関係部局との連携

イ 府内各保健所（乙訓、山城北、山城南、南丹、中丹西、中丹東、丹後）

- ・食品衛生法に基づく営業許可施設や集団給食施設などの監視・指導
- ・違反食品、苦情食品に係る調査
- ・食中毒（疑いを含む）に係る調査
- ・衛生講習会の実施、食品衛生に関する情報提供
- ・HACCPによる衛生管理など、事業者の自主衛生管理を推進するための指導・助言
- ・と畜場及び食鳥処理場の監視指導

(2) 食品衛生監視機動班による監視指導

特に、大規模化・高度化する広域流通食品製造・加工施設やそれに伴う食中毒・食品事件などに対応するため、各保健所などが連携して「食品衛生監視機動班」を編成し、専門的な監視指導を行います。



(3) 国及び他の都道府県等その他関係機関相互の連携の確保

- ア 広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、食品衛生法の改正により、平成31年4月1日から設置された広域連携協議会を活用し、国や関係自治体と相互連携や協力を図ります。
- イ 広域流通食品に係る違反情報の発見・通報時において、厚生労働省、消費者庁及び他の自治体などと緊密に連携し、食品による危害発生の予防や拡大防止に努めます。
- ウ 総合衛生管理製造過程承認施設の監視・指導について、国（近畿厚生局）と連携して取り組みます。
- エ 自治体間、関係機関とのネットワーク組織を通じて、情報交換及び連携した取組を推進します。

【自治体間連携組織】

広域連携協議会、全国食品衛生監視員協議会
近畿地域食の安全・安心行政推進連絡会議、全国食品安全自治ネットワーク

(4) 庁内関係部局との連携の確保

「くらしの安心・安全推進本部（食の安心・安全部会）」を中心に、次の事項について連携し総合的な食品安全行政に取り組みます。

- ア 生産段階の食品安全確保対策について、農林水産部などと違反情報の相互提供、BSE、鳥インフルエンザ対策など、緊密な連絡・連携を図ります。
- イ 食品表示に係る監視指導について、「食品表示パトロールチーム」による食品表示法、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）など各法令に関する違反情報の共有、合同監視など、緊密な連絡・連携を図ります。
- ウ 上記の事項のほか、食品による危害防止のため、緊急時にも臨機応変かつ迅速な対応を図ります。

(5) 試験検査機関の実施体制

- ア 保健環境研究所及び中丹西保健所において、計画的かつ効率的な収去検査（通常検査）を実施するとともに、緊急の検査にも速やかに対応します。
- イ 保健環境研究所及び中丹西保健所において、食中毒原因菌等の検査を行い、迅速な原因究明に努めます。
- ウ 「京都府食品検査等業務管理要領」に基づき、保健環境研究所に設けた信頼性確保部門と生活衛生課が連携し、保健環境研究所及び中丹西保健所の食品の検査内容に関する内部点検を定期的に行い、保健環境研究所及び中丹西保健所が実施する検査等の信頼性を確保します。
- エ 試験検査の信頼性を確保するため、全国的に実施されている外部機関による精度管理調査を受けます。

5 監視指導の実施方法

- 1 食品営業施設に対する監視指導については、業種ごとに具体的な取組事項を定め、生産・製造から販売まで、安全な食品が供給されるよう工程ごとに行うとともに、標準的な監視指導回数を定め、効果的な監視指導を行います。

主な業種	具体的な取組事項
HACCPに基づく衛生管理の対象事業者	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生監視機動班によるHACCPに基づく衛生管理の導入に向けた指導、助言 簡易検査キットを用いた検査をはじめとする食品等の検査を行うとともに、施設における衛生管理に関する書類についてもチェックし、検査データに基づく指導に加え、改善状況についても確認
広域流通食品業者 学校、社会福祉、 病院給食施設	<ul style="list-style-type: none"> 簡易検査キットを用いた検査を行うとともに、衛生管理に関する書類についてもチェックし、検査データに基づく指導に加え、改善状況についても確認
食品事業者全般	<ul style="list-style-type: none"> 営業許可の新規申請及び更新申請時に施設に立ち入りし、衛生管理や施設基準等を個別に指導 廃棄食品の不正流通事案を受け、自主回収時における廃棄確認など食品等事業者による食品の適正な取扱いに係る監視指導を実施 苦情相談などから探知した表示・品質などの偽装については、関係部局と連携して立入調査を実施し、納品伝票や在庫、期限表示の設定方法等について検査

(別添1) 令和2年度年間標準監視指導回数 参照

(共通的な取組事項)

- (1) 夏期、年末におけるスーパー等量販店及び仕出し屋等の監視指導
- (2) アレルギー、遺伝子組換え表示に係る監視指導
- (3) 製造・加工ライン、記録のチェックなど、HACCPの手法を取り入れた指導を実施
- (4) 生産・製造・加工・調理・販売段階における衛生管理の徹底を指導
- (5) 施設の衛生管理・施設基準の徹底を指導
- (6) 食品衛生管理者や食品衛生責任者の設置等、衛生管理体制の徹底を指導
- (7) 苦情、相談に係る立入指導
- (8) 「京の食“安全見はり番”」などと連携した立入指導
- (9) 食品群の区分ごとに食品の生産・製造から消費までの各段階に応じた指導を実施
 - ア 農畜水産物
 - ・ と畜場・食鳥処理施設の構造設備・衛生管理基準を指導
 - イ 加工食品など
 - ・ 使用する添加物や異物混入の防止対策の徹底を指導
 - ・ 低温保管などの温度管理の徹底を指導
 - ・ 製造加工者による異物混入防止対策の徹底を指導

(別添2) 食品群ごとの監視指導一覧 参照

2 食中毒事故等の発生が多い時期等には、予防啓発や一斉取締を行います。

(1) 食中毒予防推進強化期間(7月1日～9月30日)

ア 食中毒予防の注意喚起を強化するため、食中毒予防の3原則「つけない・増やさない・やっつける」などを周知徹底し、広く府民に注意を呼びかけます。

イ 給食施設、仕出し・弁当屋、旅館や製造施設などへの予防啓発や一斉巡回による監視・指導を徹底し、さらに検査を活用した多面的な指導を実施します。

(2) 冬期食品衛生推進期間(12月1日～12月28日)

ア 多種多様の食品が短期間に大量に出回るため、特に、製造施設への立入指導を重点的にを行い、衛生的な食品の取扱いや、適正な表示が徹底されるよう指導を強化します。

イ ノロウイルスなどを原因とする食中毒予防の啓発を行います。

(3) 食中毒注意報の発令

食品による危害の発生を未然に防止することを目的に、夏季(7月～9月)及び冬季(11月～3月)に食中毒注意報を発令し、食中毒予防の注意喚起を強化します。

(4) その他

ア 特定の違反事例の頻発時における監視指導を強化します。

イ 特に、災害等緊急時においては、事故が発生しやすいため、府関係機関をはじめ市町村等関係機関とともに迅速な対応を行うため、連携を強化します。

(別添3) 食中毒予防重点監視指導事項 参照

3 食品等の検査については、食中毒菌、残留農薬、添加物などの安全確認検査の年間計画（通常検査）を定めます。

- (1) 府内で生産・製造又は販売される食品等に関し、残留農薬、食品添加物等について食品衛生法等に基づく収去検査を行い、違反食品・不良食品の流通防止、排除を行うことにより、食品などの安心・安全確保を図ります。
- (2) 府内流通量や過去の違反実績等を踏まえ、農産物、肉類、卵類、乳類、魚介類、加工食品について食品群等及び検査項目（微生物、残留農薬、食品添加物など）ごとの年間検査予定数などの収去検査計画を「京都府食の安心・安全審議会」において専門家の意見を聴取しながら定めます。
- (3) 最近の食品にまつわる不安や事故を考慮し、令和2年度は、次の食品などに重点をおいて、検査を実施します。なお、検査結果については、定期的にホームページなどにより公表します。
 - ア 府内に流通している食品中の放射性物質検査
 - イ 府内に流通している食品中のアレルギー物質検査
 - ウ 生食用食肉、浅漬の細菌検査
 - エ 府内産農産物の残留農薬、畜水産物の動物用医薬品、自然毒などの検査
 - オ 府内に流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品などの検査
 - カ 府内産二枚貝のノロウイルス検査
 - キ ヒラメの寄生虫（クドア・セプトエンピクタータ）の検査
 - ク 学校給食など、特に食品の安全性に注意を要する人に提供される食品における残留農薬等の検査
 - ケ 健康食品中の医薬品成分の検査（試買検査）
 - コ 大豆、トウモロコシの組換え遺伝子検査
 - サ 生産段階における野菜、魚介類等の検査
 - シ 府内に流通している野生鳥獣肉の細菌検査
 - ス その他、食品にまつわる不安や事故等社会的問題に的確に対応するため、適宜ニーズに応じた項目に重点を置いた検査
- (4) と畜検査については、食用に供される全ての牛に対すると畜時の生体検査、解体前検査、解体後検査と、24か月齢以上の牛で神経症状や全身症状を呈する牛を対象としたBSE検査実施及び特定危険部位の除去を徹底します。

（別添4）令和2年度食品等検査計画 参照

4 食品表示の偽装など、消費者の信頼を裏切るような事件に対して、適正な表示を確保するための取組を行います。

	取組事項	期待される効果
集団指導	<p>(1) 食品表示法、景品表示法に基づく適正表示に関する知識の習得 → 各法令に基づく表示の主旨、内容等について具体的に説明し、適正表示の知識を習得させる。</p> <p>(2) 法令遵守に関する意識の向上 → 法令や社会ルールを守るとは当然であるが、生命や健康に直接影響を及ぼす食品を取り扱っているという重要性を再認識させる。</p> <p>(3) 消費者ニーズの認識 → 消費者の信頼を得ることは、食品関係事業者の重要な課題であることから、現在の衛生管理等の状況をチェックさせ、衛生管理、コンプライアンスの向上を図る取組を推進させる。</p>	<p>適正表示の理解</p> <p>不適正表示の防止</p> <p>事業者相互啓発</p>
個別指導		<p>適正な食品表示</p>

6 事件・事故発生時の対応

1 違反発見時には、迅速に調査し、原因を究明します。

- (1) 施設基準、製造基準違反を発見した場合は、速やかに改善指導を行います。
- (2) 食品等の検査の結果、違反を発見した場合は、国、関係自治体等や農林水産部局などと連携し、直ちに当該食品に係る流通調査等を実施し、必要に応じて廃棄・回収等の措置を講じるよう行政処分などを行います。
- (3) 重大な違反事例や行政処分事例は、事業者名、対象食品名、措置内容などについて、随時公表します。

(別添5) 違反食品等の発見に係る調査報告のフロー図 参照

2 食中毒など健康危害が発生したときは、原因を究明し、再発防止対策を講じます。

- (1) 「京都府食中毒対策要綱」などに基づき、事故が発生した時には、迅速かつ的確に対応します。
- (2) 被害拡大防止のため、国、他の自治体等の関係機関への情報提供など、密接に連携して、迅速な原因究明調査を行い、消費者等に必要な情報提供を行います。
- (3) 広域的な食中毒事案発生時には、広域連携協議会を活用し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議します。

(別添6) 食中毒事件発生時の対応フロー図 参照

3 自主回収報告を指導します。

- (1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合に備え、回収に係る責任体制、具体的な回収方法、保健所への報告等の手順を定めることを指導します。
- (2) 必要に応じて、自主回収情報を公表し、迅速な回収を促進します。また、アレルギー表示等健康危害発生のおそれがある場合、消費者庁等への連絡を行います。
- (3) 回収後の食品等の取扱いについて確認を行い、不正に流通・使用されることのないよう監視指導を徹底します。

7 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品等事業者自らが実施する衛生管理を重点的に推進します。

- (1) 「食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例」による衛生管理基準の導入を促進します。
 - ア 「食品関係事業者自主衛生管理手引書作成マニュアル」や「食品製造におけるHACCP入門マニュアル」等により指導
 - イ 食品衛生推進員を対象に講習会を開催し、条例の趣旨、衛生管理手法を周知
- (2) 食品衛生管理者、食品衛生責任者などの責務の自覚を促し、施設の衛生管理の徹底を指導します。
- (3) 事業者自らが実施する衛生管理を指導します。
 - ア HACCPに沿った衛生管理の普及推進
 - イ 原材料、製品の自主検査等による安全性確認
 - ウ 食品衛生講習会において、違反・苦情、食品の衛生的な取扱い、食中毒防止などを指導
 - エ 健康被害やその発生につながる恐れがある苦情について、事業者からの速やかな報告や情報提供の推進を指導

(4) 食品衛生法に基づき委嘱した食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」、食品衛生指導員による事業所の自主衛生管理を推進します。

ア 食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」活動

【主な活動】

- ・ 食品に係る事件発生など緊急時における調査・情報収集の活動
- ・ 平常時の巡回活動における簡易検査キットによる検査、食品表示の点検
- ・ 食中毒予防推進強化期間や冬期食品衛生推進期間における巡回指導
- ・ 食品関係業者からの各種手続き、衛生管理などに対する助言
- ・ HACCPの普及啓発活動
- ・ 消費者からの食品に関する相談対応
- ・ 衛生講習会などにおける講師活動

イ 食品衛生指導員活動

【主な活動】

- ・ 班を編成して、店舗を巡回し、フードスタンプ等の使用により衛生管理を注意喚起
- ・ 食品調理従事者の一斉検便の実施

8 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

生産から消費まで、食品衛生に係る情報の提供や意見の交換が行えるよう取り組みます。

- (1) ホームページ「食の安心・安全きょうと」により、食の安心・安全の正しい情報、自主回収情報、府が実施した収去検査の結果など、健康被害防止のための情報提供を行います。
- (2) 消費者、生産者、食品等事業者、行政機関などとの意見交換会（リスクコミュニケーション）を実施します。また、近畿厚生局や近畿農政局など国の機関とも連携して、意見交換会の開催を充実します。
- (3) 監視指導計画の策定に当たっては、案の段階で、概要をできるだけわかりやすく公表し、意見交換会やホームページなどを通じ意見を募集し、その意見をもとに再度検討するなど、情報・意見の交換を図ります。また、監視・指導の実施状況については、年度ごとの実施状況の概要を、翌年度の6月末までに、ホームページなどにより公表します。

9 人材の養成及び資質の向上

多様化・広域化する食品に対応する食品衛生監視員等の資質の向上を図るとともに、自主衛生管理の促進のため、事業者の養成を行います。

(1) 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員の養成・資質の向上

国が実施する研修会などに積極的に職員を派遣します。また、次のとおり監視、検査技術や法令などに係る研修を行います。

- ・ 食品衛生監視員新任研修
- ・ HACCP及び対米、対EU輸出水産食品に係る助言を行う食品衛生監視員養成研修
- ・ 近畿・全国食品衛生監視員研修
- ・ 食品検査新任研修、食品検査担当者研修、公定法等特別検査研修など

(2) 食品衛生推進員などの養成・資質の向上

関係団体とも連携し、研修会などを開催します。

令和2年度年間標準監視指導回数

(別添1)

監視指導回数	業種等区分
<p>年3回以上 (Aランク)</p>	<p>◇HACCPに基づく衛生管理の対象施設(と畜場、大規模食鳥処理場を含む) ◇大規模広域流通食品製造(加工)施設*(資本・出資金3億円超又は従業員300人超) ◇総合衛生管理製造課程承認施設 ◇大規模流通(保管)施設* (資本・出資金3億円超又は従業員300人超) ◇大規模流通(卸、輸入)施設* (資本・出資金1億円超又は従業員100人超) ◇大規模小売店(大型スーパー)* (資本・出資金5千万円超又は従業員50人超) ◇飲食店営業(1回300食以上又は1日750食以上の仕出し・弁当、ホテル・旅館等) ◇集団給食施設 (1回300食以上又は1日750食以上の学校給食センター、大量調理の病院・社会福祉施設) ◇乳処理業 ◇乳製品製造業 ◇集乳業 ◇乳酸菌飲料製造業 ◇食肉製品製造業</p>
<p>年2回以上 (Bランク)</p>	<p>◇飲食店営業(上記以外の仕出し・弁当、ホテル・旅館) ◇集団給食施設(上記以外の学校、病院、社会福祉施設) ◇菓子製造業(主として短時間消費が見込まれるものを製造する施設を除く) ◇アイスクリーム類製造業(主として短時間消費が見込まれるものを製造する施設を除く) ◇特別牛乳さく取処理業 ◇添加物製造業 ◇魚介類せり売り営業 ◇食肉処理業 ◇食用油脂製造業</p>
<p>年1回以上 (Cランク)</p>	<p>◇そうざい製造業 ◇食品の冷凍・冷蔵業 ◇あん類製造業 ◇醤油製造業 ◇酒類製造業 ◇納豆製造業 ◇清涼飲料水製造業 ◇魚肉ねり製品製造業 ◇かん詰・びん詰食品製造業 ◇みそ製造業 ◇ソース類製造業 ◇豆腐製造業 ◇めん類製造業 ◇認定小規模食鳥処理施設</p>
<p>2年に1回 (Dランク)</p>	<p>◇飲食店営業(一般食堂、民宿等) ◇集団給食施設(事業所) ◇食肉販売業(包装食肉のみの販売、自動車を除く) ◇魚介類販売業(包装魚介類のみの販売、自動車を除く)</p>
<p>その他</p>	<p>◇給食施設など大量調理施設の責任者・従事者に対する講習会等集団衛生指導、インターネット監視(健康食品)等効果的な指導を行います。 ◇京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例に規定するふぐ処理施設の指導を行います。 ◇生食用食肉取扱い施設の指導を行います。 ◇浅漬製造施設の指導を行います。 ◇関係部局と連携し、食鳥卵選別包装施設等の指導を行います。 ◇食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」と連携した巡回指導を行います。</p>

* 食品衛生法第3条第2項の規定の対象となる施設

食品群ごとの監視指導一覧

(別添 2)

	採取、とさつ及び解体、食鳥処理等(採取等後の保管を含む)	製造及び加工(とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く)	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換) ・ 健康な獣畜又は家きんと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進 ・ 獣畜及び家きんの病歴を踏まえた畜検査等の実施 ・ と畜場及び食鳥処理場における収去検査(動物用医薬品等検査、食中毒菌検査)の実施 ◆ 枝肉、中抜とたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 ◆ 適切など畜検査及び食鳥検査の実施 ◆ 認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底、とたい等の衛生的な処理に関する指導 ◆ 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の徹底 ◆ 食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 食肉製品の製造加工施設に対する製造加工に係る記録の作成及び保存の推進 ◆ 食肉処理加工施設に対する微生物汚染の防止、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆ 食品等事業者による動物用医薬品の残留に関する自主検査の推進を指導 ◆ 流通販売施設に対する、保存温度、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆ 飲食店等調理施設に対する加熱調理の徹底、食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆ 府内流通品の収去検査の実施 ◆ 生食用食肉等の衛生的な処理に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 流通販売施設に対する保存温度及び生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆ 飲食店等調理施設に対する加熱調理の徹底、食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底、生食用食肉等の衛生的な取扱いに関する指導 ◆ 府内流通品の収去検査の実施
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換) ・ 健康畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保(微生物汚染防止等)の徹底に関する指導 ・ 搾乳後の温度管理(腐敗及び微生物増殖防止)の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 製造又は加工過程における微生物汚染の防止に関する指導 ◆ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進に関する指導 ◆ 製品の収去検査(成分規格検査)の実施 ◆ 食品等事業者による原材料受け入れ時の残留抗生物質及び抗菌性物質の検査の実施等による原材料 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 流通販売施設に対する保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導 ◆ 飲食店等調理施設に対する温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導

		<p>の安全性の確保の徹底に関する指導</p> <p>◆食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底に関する指導</p>	
食鳥卵	<p>◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏舎内の衛生管理の指導 ・採卵後の適正保管の徹底に関する指導 	<p>◆食鳥卵選別包装施設(GPセンター)に対する指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原料卵の抗生物質等の残留及びサルモネラ汚染に関する管理状況の確認 ・食鳥卵の衛生的な処理及び取扱い <p>◆製品の収去検査(動物用医薬品等検査、サルモネラ検査)の実施</p>	<p>◆流通販売施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導</p> <p>◆飲食店等調理施設に対する、温度管理及び衛生的な取扱いに関する指導</p>
水産食品 (魚介類、 水産加工品)	<p>◆養殖業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の徹底に関する指導</p> <p>◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの指導 ・収去検査(貝毒検査、動物用医薬品検査、ノロウイルス検査、寄生虫検査、放射性物質検査)の実施 	<p>◆食品等事業者に対する、生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底、生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底に関する指導</p> <p>◆製造又は加工過程における微生物汚染の防止に関する指導</p> <p>◆製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進に関する指導</p> <p>◆ふぐ処理施設に対するふぐの衛生的な処理の徹底に関する指導</p> <p>◆水産加工品の収去検査(成分規格及び食品添加物検査)の実施</p>	<p>◆販売施設及び調理施設に対する生食用鮮魚介類等の保存温度及び衛生的な取扱いに関する指導</p> <p>◆ふぐ処理施設及び未処理ふぐ販売施設に対するふぐの適正な処理及び販売に関する指導</p> <p>◆有毒魚介類等の市場からの排除の指導</p> <p>◆輸入品の収去検査(動物用医薬品検査)の実施</p>
野菜、果実、 穀類、豆類、 種実類、茶等 及びこれらの 加工品 (有毒植物 及びキノコ 類を含む)	<p>◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・収去検査(残留農薬検査)の実施 ・穀類の収穫時のかび毒対策の指導 <p>◆有毒植物等の採取禁止の徹底に関する指導</p> <p>◆生食用野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚</p>	<p>◆食品製造加工施設等に対する生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底に関する指導</p> <p>◆製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進に関する指導</p> <p>◆遺伝子組換え表示対象原料を使用する食品製造加工施設等に対する分別生産流通管理証明書の確認</p>	<p>◆府内産農産物の収去検査(残留農薬等検査)の実施</p> <p>◆輸入品の収去検査(残留農薬、防カビ剤等検査)の実施</p> <p>◆有毒植物等の市場からの排除に関する指導</p> <p>◆生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌の徹底</p>

	染防止の徹底	指導及び自主検査の推進を指導 ◆原材料の収去検査(組換え遺伝子)の実施 ◆食品等事業者による原材料受け入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底に関する指導	
--	--------	---	--

食中毒予防重点監視指導事項

(別添3)

ノロウイルス等	<p>ノロウイルス等による食中毒は、従事者による二次汚染が関与している場合が多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設での従事者の健康状態の確認及びその記録の作成、保存の徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設での衛生的な取扱い及び加熱を要する食品についての加熱調理及び記録の作成、保管の徹底に関する指導 ・ 手洗いと消毒等衛生管理の徹底に関する指導
カンピロバクター	<p>カンピロバクターによる食中毒は、食鳥肉等が関与している場合が多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食鳥処理施設での食鳥と体等の衛生的な処理の徹底に関する指導及び細菌検査に基づく衛生管理状況の検証 ・ 認定小規模食鳥処理施設での処理可能羽数の上限遵守の徹底及び食鳥と体等の衛生的な処理に関する指導 ・ 食鳥肉処理加工施設及び流通販売施設での温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設での温度管理及び加熱調理など衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 若齢者、高齢者の他抵抗力の弱い者への生肉の喫食に対する注意喚起
腸管出血性大腸菌	<p>O157等腸管出血性大腸菌は、健康な家畜の腸管内容物に由来する場合が考えられることから次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食肉センターでの枝肉等の衛生的な処理の徹底に関する指導及び細菌検査に基づく衛生管理状況の検証 ・ 食肉処理加工施設及び流通販売施設での温度管理及び微生物汚染の防止等衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店等調理施設で温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 食肉を提供する飲食店での加熱調理の徹底及び喫食者への加熱方法等の情報提供の徹底に関する指導 ・ 生食用食肉を提供する飲食店等における生食用食肉の規格基準の遵守に関する指導 ・ 浅漬製造業者、生食用カット野菜等の製造業者に対する漬物の衛生規範に基づく衛生的な取扱いに関する指導 ・ 食品製造加工施設、飲食店等調理施設での生食用野菜・果実等の衛生的な取扱いの徹底に関する指導
サルモネラ	<p>サルモネラ属菌による食中毒は、鶏卵が関与している場合が多いことから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食鳥卵選別包装施設での鶏卵の衛生的な処理及び取扱い、原料卵の安全確保を含めた製造加工関係記録の作成、保存の徹底に関する指導及び確認 ・ 流通販売施設での温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導 ・ 集団給食施設、飲食店、菓子製造施設等の調理製造施設での温度管理及び加熱調理の徹底など衛生的な取扱いに関する指導
腸炎ビブリオ	<p>腸炎ビブリオ食中毒は、魚介類が主たる原因食品であることから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 魚介類加工施設、流通販売施設及び飲食店等調理施設での魚介類の温度管理及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導
ふぐ毒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 有毒魚介類等の排除の徹底に関する指導 ・ ふぐ処理施設及びふぐ販売施設でのふぐの適正な処理及び販売の徹底に関する指導
植物等による毒	<ul style="list-style-type: none"> ・ 有毒植物及び有毒キノコ類の採取禁止の徹底に関する周知徹底、指導
アニサキス	<p>アニサキス食中毒は、生又は加熱不十分の魚介類（サバ、アジ、イカ等）が主たる原因であることから、次の対策を重点的に実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ アニサキスによる食中毒の予防方法（速やかな内臓除去、目視確認等）の周知徹底、指導

令和2年度食品等検査計画

(別添4)

検査項目	産地別	食品等の種別	検査対象食品	取去場所	検査機関	検体数	項目数	
放射性物質	国産 (流通品)	農畜水産物、加工食品等	穀物、野菜、果実、 水産物、乳製品、 加工食品等	市場、小売店、漁協、 製造所	※1・※2	100 (100)	170 (170)	
アレルギー物質	国産 (府内産、流通品)	加工食品等	めん類、菓子、ペビー フード、学校給食等	製造所、小売店	※1	24 (28)	54 (68)	
	輸入	加工食品等	加工食品	小売店	※1	4 (0)	4 (0)	
残留農薬	国産 (府内産、流通品)	農産物	穀物、野菜	市場、JA、小売店	※1	168 (173)	37,990 (38,890)	
		加工食品等	冷凍食品	小売店				
	輸入	農産物	果実、給食食材	市場、小売店、製造所	※1	32 (27)	7,010 (6,110)	
		加工食品等	冷凍食品	小売店				
動物用医薬品 (抗生物質等)	国産 (府内産)	肉類	牛肉	筋肉	食肉センター	※2	37 (37)	109 (109)
			鶏肉	筋肉	食鳥処理場	※2		
		卵類	鶏卵	GPセンター、養鶏場	※2			
		魚介類	養殖魚	漁協	※1			
	輸入	肉類	鶏肉口	筋肉	小売店	※1	16 (16)	28 (28)
		魚介類	エビ	小売店				
微生物学的検査 (細菌検査等)	国産 (府内産)	肉類	野生鳥獣肉	製造所、小売店	※1	160 (160)	340 (364)	
			鶏肉	製造所、小売店	※1・※2			
		卵類	鶏卵	GPセンター、養鶏場	※2			
		魚介類	マガキ	漁協	※2			
		魚介類	ヒラメ	漁協	※1			
加工食品等	液卵	製造所	※1					
加工食品等	浅漬、弁当、そうざい等	製造所、小売店、 学校給食	※1・※2					
成分規格 (細菌数等)	国産 (府内産、流通品)	肉類	牛肉	生食用食肉	製造所、小売店	※1	67 (72)	143 (153)
			乳類	牛乳	製造所	※1		
		加工食品等	アイスクリーム類	製造所	※2			
			魚肉ねり製品	製造所、小売店	※2			
			レトル食品(ペビーフード等)	小売店	※2			
			冷凍食品	小売店	※1			
	豆腐(常温保存可能品)	製造所、小売店	※2					
	輸入	加工食品等	冷凍食品	小売店	※1	7 (2)	14 (4)	
食品添加物 (保存料等)	国産 (府内産、流通品)	加工食品等	魚肉ねり製品	製造所、小売店	※2	38 (44)	38 (44)	
			食肉製品	製造所、小売店				
			ワイン	製造所				
			清涼飲料水	製造所				
			そうざい、漬物	製造所、小売店				
			乾燥果実、甘納豆	製造所、小売店				
	輸入	加工食品等	食肉製品	小売店	※2	41 (35)	145 (139)	
			ワイン					
乾燥果実、甘納豆								
植物性油脂								
農産物	果実	※1						
組換え遺伝子	輸入	新開発食品	大豆、トウモロコシ	製造所、小売店	※1	20 (20)	40 (40)	
その他 (麻痺性貝毒等)	国産 (府内産、流通品)	魚介類	マガキ	漁協	※1	26 (26)	26 (26)	
			イワガキ	漁協				
		その他	器具容器 包装	紙製容器				小売店
	輸入	その他	健康食品	小売店	※1	10 (10)	100 (100)	
合計	国産 (府内産、流通品)					620 (640)	38,870 (39,824)	
	輸入					130 (110)	7,341 (6,421)	

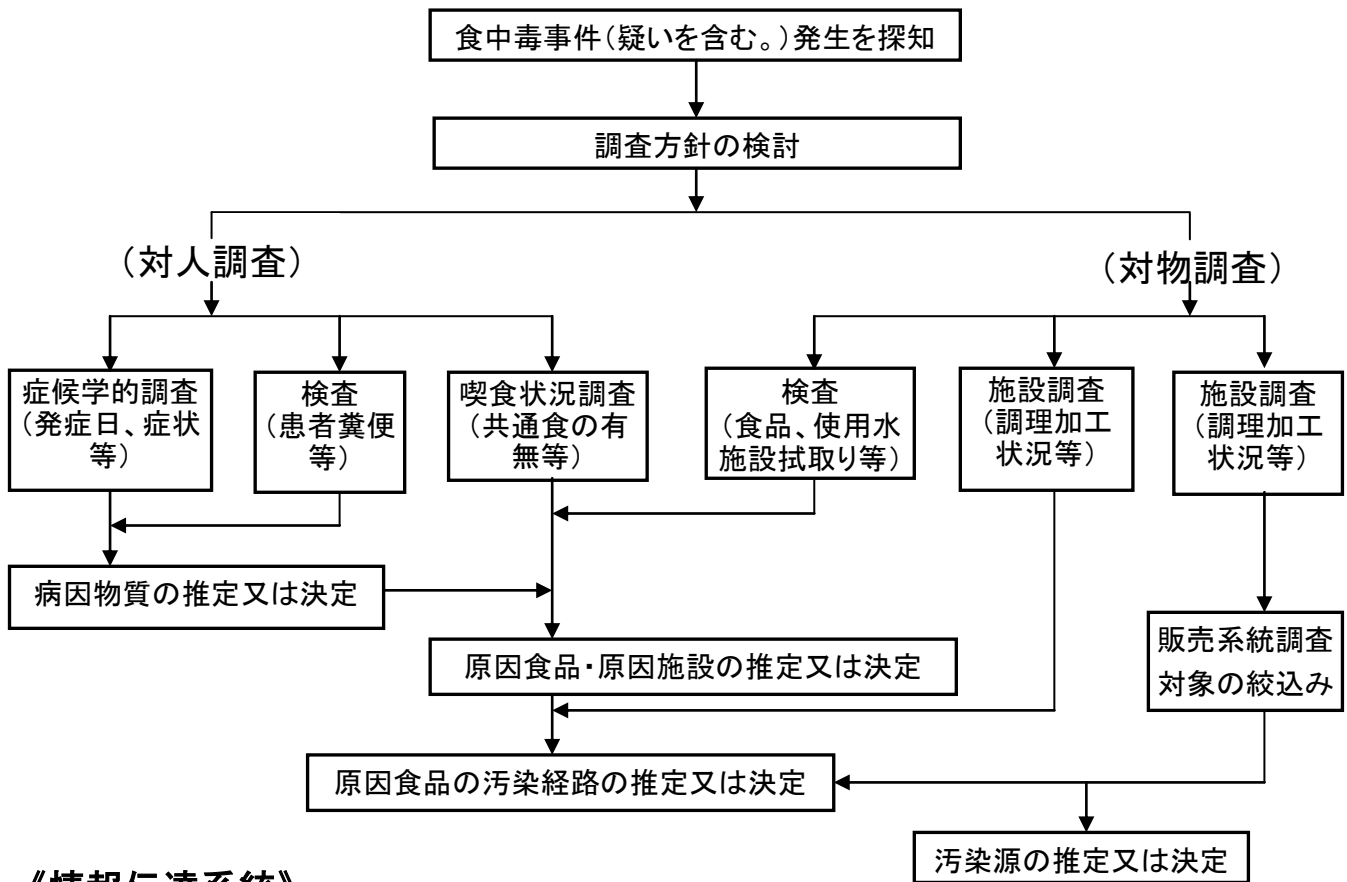
* 検査機関欄 ※1:保健環境研究所、※2:中丹西保健所

* 検体数、件数欄の()は31年度計画数

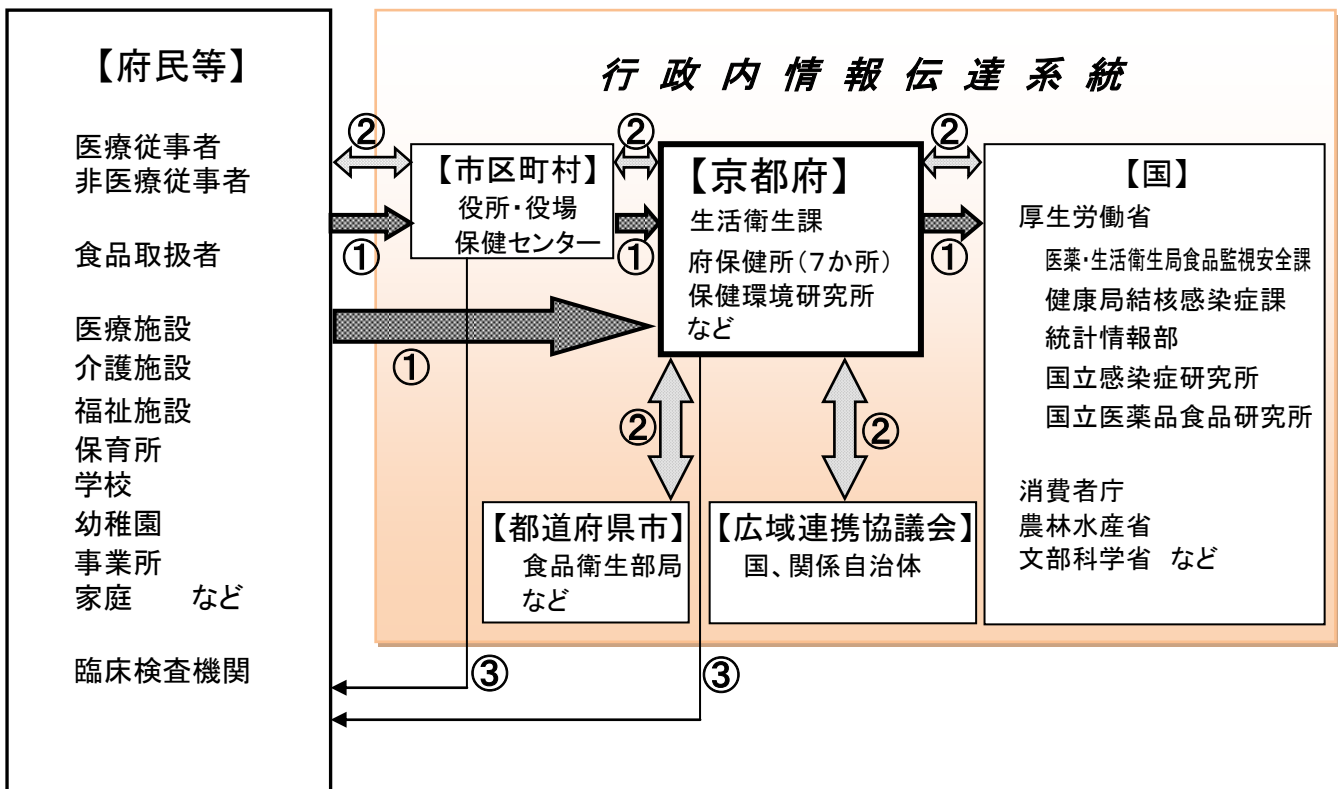
食中毒事件対応のフロー

(別添6)

《食中毒調査の流れ》



《情報伝達系統》



※ 情報の流れ

①府民等からの情報提供・報告 ➡ ②情報交換や情報確認 ↔ ③府民等への情報提供 →

用語説明

◆ アニサキス

寄生虫（線虫）の一種で、その幼虫（アニサキス幼虫）は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含みます。）で食べることで、食中毒を引き起こします。

◆ アレルギー物質

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。下記に掲げる特定原材料を原材料とする加工食品及び特定原材料に由来する添加物を含む食品にはアレルギーの表示が義務づけられています。また、特定原材料に準ずるものを原材料とする加工食品にはアレルギーの表示が推奨されています。

特定原材料：食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものとして表示が義務化されたもの。

特定原材料に準ずるもの：食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものとして可能な限り表示することが推奨されたもの。

※食品表示法で表示が義務づけられている食品（特定原材料）【7品目】

小麦、卵、乳、そば、落花生、かに、えび

※表示が推奨されている食品（特定原材料に準ずるもの）【21品目】

アーモンド、あわび、いか、ごま、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

◆ 遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術（組換えDNA技術）を応用して作られた食品のこと。厚生労働省は、安全性の審査を義務化し、安全性が確認されたものだけが流通することができます。また、消費者庁は、遺伝子組換え作物やそれを原料とした加工食品について表示制度を定めています。表示が義務づけられている食品は、「大豆」、「とうもろこし」、「ばれいしょ」、「なたね」、「綿実」、「てんさい」、「アルファルファ」、「パパイヤ」の8種類の農作物とその加工食品33品目です。

◆ カンピロバクター

家畜や家さんの腸内に広く分布する微好気性の細菌で、鶏、牛、豚をはじめ、犬、猫、小鳥等からも検出されます。生食用又は加熱不十分な食鳥肉の喫食が食中毒の主な原因であり、我が国で発生している細菌性食中毒の中で、発生件数が最も多い。

◆ クドア・セプテンブクタータ

ヒラメに寄生するクドア属の寄生虫（粘液胞子虫）の一種です。生食用生鮮ヒラメ（ヒラメのお刺身等）に関連する食中毒が多く、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる症状が特徴です。

◆ **くらしの安心・安全推進本部（食の安心・安全部会）**

京都府の全部局が緊密に連携し京都府内の消費生活における被害の発生又は拡大を防止するための取り組みを総合的かつ円滑に推進するために、平成22年1月に設置された組織。

◆ **広域連携協議会**

広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止のため、国や関係自治体が相互に連携・協力を図り、情報共有する場として、平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律で設置を規定。

◆ **残留農薬**

農作物等を栽培する時に使用され、農作物等に残存する農薬のこと。食品中に残留する農薬などが人の健康に害を及ぼすことのないよう、全ての農薬について残留基準が設定されています。

◆ **収去**

食品衛生法又は食品表示法に基づき、食品関係施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査を行うために必要最小量の食品や食品添加物等を無償で提供を受けることをいいます。

◆ **食中毒注意報**

京都府の取組として、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、「夏季食中毒注意報」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、食品関係事業者及び府民に注意喚起しています。また、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っています。

◆ **食品衛生監視員**

食品衛生法又は食品表示法に基づき、食品関係施設に立ち入り、食品や記録等の書類の検査や、食品の安全性を確認するための試験検査に必要な食品等の収去（抜取り）などの食品衛生に関する監視指導を行う職員を指します。食品衛生監視員となるためには、薬剤師、獣医師などの専門的な知識を有する必要があります。

◆ **食品衛生推進員**

食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、食品衛生法第61条の規定に基づき知事が委嘱し、「食品衛生推進員 京の食“安全見はり番”」として、消費者や営業者の相談に応じたり、不良食品、違反食品等が出回っていないか巡回調査するなど、機動的できめ細かな食品衛生活動を行います。

◆ **食品添加物**

食品添加物とは、食品衛生法で「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの」と定義され、保存料、甘味料、着色料や香料等が該当します。また、食品添加物の中には食品の種類ごとに使用基準が設けられており、基準を超える添加物の使用が規制されています。

◆ ノロウイルス

ノロウイルスの食中毒は、主に調理従事者を介して二次汚染された食品により発生し、我が国で発生している食中毒の中で、患者数が最も多いものです。冬季を中心に、年間を通して発生し胃腸炎等の健康被害を起こします。

◆ ポジティブリスト制度

食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、残留等を認めるものについてリスト化するポジティブリスト制度が導入され、平成18年5月29日から施行されました。この制度では残留基準が設定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の流通も原則禁止となります。

◆ HACCP

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な危害要因を分析・特定（危害要因の分析：**Hazard Analysis**）した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程（重要管理点：**Critical Control Point**）を継続的に監視・記録する衛生管理手法。

◆ HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う衛生管理です。大規模な食品等事業者、と畜場、大規模食鳥処理場が対象となります。

◆ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成する手引書を参考とした簡略化されたアプローチによる衛生管理です。飲食店営業者、そうざい製造業者や食品の取り扱いに従事する者の数が50人未満である事業場等が対象となります。

※ 本実施計画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