

**令和3年度  
京都府食品衛生監視指導計画  
実施結果**

(令和3年4月1日～令和4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  | H A C C Pに沿った衛生管理に関する取組結果     | 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  | 牛のB S E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   | 17 |
| 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 |

# 令和3年度京都府食品衛生監視指導計画の実施結果

『令和3年度京都府食品衛生監視指導計画』に基づき、令和4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。

なお、新型コロナウイルス感染症の影響のため、当初の計画の一部を中止しています。

## 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。令和3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、「令和3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に沿った衛生管理の監視指導、フォローアップ
- ◆食品衛生法の改正による新たな営業許可制度及び届出制度の普及・定着
- ◆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
  - ・広域的な食中毒事案発生時における国、関係自治体との連携
  - ・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

## 監視指導の実施結果

### 1 HACCPに沿った衛生管理に関する取組結果

食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務づけられたことから、保健所の食品衛生監視員が取組状況に応じたきめ細かなフォローアップ等を行い、さらなるHACCP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2,954施設に実施しました。

#### (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9回開催し、403名が参加しました。

### (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の取組に係る相談日を毎月1回程度設定し、計37回の相談を受け付けました。広く事業者のHACCP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5,475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
4,800施設	675施設	5,475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501検体において、25,571項目について検査した結果、府内で製造されたアイスマルクの成分規格に不適合がありました。直ちに、当該品と同一ロットのアイスマルクの回収を命じるとともに、流通状況調査、原因追及及び再発防止査策などの必要な措置を講じるよう製造者に指導を行い、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。

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)	501検体 (66検体)	計画数 750検体 (計画数 100検体)
	検査項目数	25,571項目	計画数 43,480項目
緊急検査	検体数	63検体	
	検査項目数	327項目	

※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

## 令和3年度食品等の検査結果(4月～3月実施分)

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	きゃべつ、たまねぎ、きゅうり等	放射性セシウム	14	28	0
				きゃべつ	残留農薬	6	1380	0
				たまねぎ		6	1380	0
				きゅうり		6	1380	0
				なす		8	1840	0
				とうがらし		6	1380	0
				トマト		6	1380	0
				とうもろこし		2	460	0
				枝豆		6	1380	0
				玄米		3	690	0
				大根の根		7	1610	0
				ねぎ		6	1380	0
				かぶの根		10	2300	0
				みず菜		6	1380	0
				しゅんぎく		4	920	0
				かぼちゃ		4	920	0
				こまつな		2	460	0
				えびいも		2	460	0
				ほうれんそう		4	920	0
				白菜		4	920	0
		肉類		牛肉	残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)	20	60	0
	細菌検査(細菌数(生菌数)、腸内細菌科菌群数)				20	40	0	
	鶏肉			細菌検査(細菌数(生菌数)、腸内細菌科菌群数)	20	40	0	
				カンピロバクター属菌	25	25	0	
			野生鳥獣肉	細菌検査(サルモネラ属菌、大腸菌(E.coli)、黄色ブドウ球菌)	5	15	0	
		卵類		鶏卵	細菌検査(サルモネラ属菌等)	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
		魚介類		マアジ、サワラ、トビウオ等	放射性セシウム	14	16	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	6	0
				マガキ	麻痺性貝毒	4	4	0
					ノロウイルス	4	4	0
				ヒラメ	クドア・セブテンブクタータ	2	2	0
		乳類	牛乳	放射性セシウム	8	16	0	
	加工食品等		ベビーフード、ミネラルウォーター等	放射性セシウム	30	60	0	
			魚肉ねり製品	規格基準	6	6	0	
				食品添加物(保存料)	6	6	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)	4	4	0		

	冷凍食品	残留農薬	7	1260	0	
		細菌検査(成分規格)	7	14	0	
	浅漬	細菌検査	10	20	0	
	乳児用食品	アレルギー(乳、卵)	8	16	0	
	アイスクリーム類	細菌検査(成分規格)	3	6	1	
	めん類	アレルギー(そば)	8	8	0	
	アレルギーフリー食品	アレルギー(特定原材料7品目)	4	28	0	
	菓子	アレルギー(小麦、落花生)	3	6	0	
	学校給食	アレルギー(小麦)	1	1	0	
	生食用食肉	細菌検査(成分規格)	3	3	0	
	レトルト食品	規格基準	19	38	0	
	豆腐(常温保存可能品)	規格基準	1	2	0	
	食肉製品	食品添加物(保存料)	3	3	0	
		食品添加物(発色剤)	3	3	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	
	弁当、そうざい等	細菌検査	40	120	0	
	<b>小計</b>			<b>437</b>	<b>24,453</b>	<b>1</b>

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	生鮮品	枝豆	残留農薬	1	230	0	
				小麦粉		1	230	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	冷凍食品			残留農薬	3	540	0	
					細菌検査(成分規格)	3	6	0	
		惣菜、菓子等				アレルギー(小麦)	8	8	0
		食肉製品			食品添加物(保存料)	2	2	0	
					食品添加物(発色剤)	2	2	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	
	新開発食品	穀粒等	とうもろこし		組換え遺伝子	5	5	0	
			大豆			4	12	0	
	その他	健康食品				医薬品成分	4	40	0
<b>小計</b>						<b>64</b>	<b>1,118</b>	<b>0</b>	
<b>合計</b>						<b>501</b>	<b>25,571</b>	<b>1</b>	

※新型コロナウイルス感染症の影響により、計画を一部変更して実施しています。

#### 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32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
32検体	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66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	14検体
	水産物	14検体
	加工食品	6検体
牛乳	牛乳、乳飲料	8検体
乳児用食品	ベビーフード等	17検体
飲料水	ミネラルウォーター、茶等	7検体
合計		66検体

#### 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、テイクアウトや宅配（デリバリー）により食品を提供する施設、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。なお、期間中、アニサキスによる食中毒が1件発生したため、販売店に対して再発防止など必要な衛生指導を行いました。

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を行いました。

## (1) 重点的取組事項

- ・ テイクアウトや宅配（デリバリー）により食品を提供する施設に対する監視指導
- ・ 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
- ・ 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
- ・ 大規模食品製造・販売施設に対し自主衛生管理と法令遵守の推進
- ・ アレルギー物質（特定原材料等）を含む食品製造施設に対し、適切なアレルギー表示を確認
- ・ 食肉を処理、販売等する施設に対する監視指導
- ・ 乳を処理、製造する施設に対する監視指導
- ・ 卵及びその加工品を製造、調理及び販売する施設に対する監視指導
- ・ 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
- ・ ふぐを取り扱う施設に対し、府条例に基づく適正なふぐの処理、販売等を指導

## (2) 監視指導

### ア テイクアウトや宅配（デリバリー）により食品を提供する施設の監視指導

新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受けて、新たにテイクアウトや宅配により食品を提供する施設が増加したことより、215施設の巡回指導を実施し、啓発チラシを用い、食中毒予防について監視指導を強化しました。

### イ 許可を要する施設の監視指導

延べ977施設の監視指導を実施した結果、1施設において成分規格違反がありました。直ちに、当該品と同一ロットのアイスマルクの回収を命じ、再発防止策などの必要な措置を講じるよう製造者に指導を行い、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。その他、食品衛生上重大な問題のある施設はありませんでした。

### ウ 許可を要しない施設の監視指導

延べ226施設の監視指導を実施しました。このうち、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。

### エ 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
85	0

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

## オ 食品表示の点検

食品表示法に基づく食品表示内容について確認するとともに、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2,402件、輸入品168件の表示を確認したところ、国産品8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・加工者や添加物等の表示不備であり、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	181	1	45	0
魚介類加工品	100	0	30	0
食肉	200	1	45	0
食肉製品及び食肉加工品	82	0	0	0
卵及びその加工品	34	0	0	0
乳	117	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	75	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	50	0	0	0
穀物	40	0	0	0
めん類	20	0	0	0
もち	20	0	0	0
菓子類	176	0	0	0
(上記以外の) 穀類加工品	44	0	0	0
生鮮野菜及び果物	148	2	18	0
野菜果物乾燥品及び加工品	71	0	0	0
豆腐及びその加工品	23	0	0	0
漬物	89	0	0	0
(上記以外の) 野菜・果物の加工品	20	0	0	0
そうざい及びその半製品	368	3	0	0
弁当	286	1	5	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	0	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	20	0	0	0
清涼飲料水	71	0	10	0
酒精飲料	20	0	0	0
氷雪	0	0	0	0
水	10	0	0	0
調味料	35	0	15	0

その他の食品	102	0	0	0
添加物及びその製剤	0	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	2,402	8	168	0

### (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、飲食店で使用する原材料や食肉販売業で販売している未加熱の鶏肉を収去し、細菌検査を中心に検査を実施しました。

その結果、カンピロバクター属菌が4検体検出されました。これらを踏まえ、鶏肉を販売する施設や飲食店営業に対して、引き続き、加熱調理の重要性や二次汚染防止等の衛生管理について、指導を行いました。

実施件数	要指導件数
鶏肉 15	4

### (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	7回	380名
消費者	7回	487名
従事者	2回	55名
合 計	16回	922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、ラジオ、テレビ、ホームページ、SNS（Facebook 及び twitter）等による食品の衛生管理の呼びかけ及び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の広報紙を活用し、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	18,250部	食中毒予防啓発記事の掲載	
府広報紙	1,215,000部		
市町村広報紙	152,500部		
その他	啓発資材	4,200枚	チラシ、マスク等
	関係衛生協会紙等	1,460部	
	ラジオ	3回	
	公用車 (啓発看板)	4保健所	街頭啓発、パレード及び庁舎横断幕等

## 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

- ・ テイクアウトや宅配（デリバリー）により食品を提供する施設に対する監視指導
- ・ ノロウイルス食中毒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
- ・ H A C C Pに沿った衛生管理の監視指導、フォローアップ
- ・ 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 テイクアウトや宅配（デリバリー）により食品を提供する施設の監視指導

食中毒予防推進強化期間に引き続き重点的に監視指導に取り組みました。延べ107施設の巡回指導を実施し、啓発チラシを用い、食中毒予防について監視指導を強化しました。

#### イ 許可を要する施設の監視指導

延べ463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。

#### ウ 許可を要しない施設の監視指導

延べ93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
92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3,827件、輸入品398件の表示を確認したところ、輸入品2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、添加物等の表示不備であり、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	248	0	29	0
魚介類加工品	271	0	35	0
食肉	266	0	38	0
食肉製品及び食肉加工品	212	0	15	0
卵及びその加工品	53	0	0	0
乳	74	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	272	0	11	0
アイスクリーム類・氷菓	71	0	0	0
穀物	8	0	0	0
めん類	164	0	15	0
もち	21	0	2	0
菓子類	249	0	14	0
(上記以外の) 穀類加工品	21	0	0	0
生鮮野菜及び果物	89	0	69	2
野菜果物乾燥品及び加工品	83	0	35	0
豆腐及びその加工品	165	0	1	0
漬物	159	0	3	0
(上記以外の) 野菜・果物の加工品	20	0	0	0
そうざい及びその半製品	660	0	3	0
弁当	486	0	0	0
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	1	0	0	0
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	1	0	1	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	1	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0
缶詰・びん詰め食品	96	0	94	0
清涼飲料水	79	0	20	0
酒精飲料	6	0	4	0
氷雪	0	0	0	0
水	0	0	0	0
調味料	7	0	4	0
その他の食品	43	0	5	0
添加物及びその製剤	1	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	3,827	0	398	2

**オ 食品製造施設におけるアレルギー食品表示に係る監視指導**

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、食品製造施設や販売店等から漬物、弁当、そうざい等を収去し、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等が6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 40 検体	6 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	4 回	231 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	14,000 部	食中毒予防啓発記事の掲載
その他	啓発資材	400 部
	関係衛生協会紙等	400 部

## 8 食中毒注意報の発令

### (1) 「夏季食中毒注意報」の発令

期間中、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等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。

令和3年度は、以下のとおり計6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19日	48時間	南部	①
第2号	7月21日	120時間	南部	①
第3号	7月26日	72時間	南部	①
第4号	8月2日	72時間	北部	①
第5号	8月4日	48時間	南部	①
第6号	8月19日	96時間	北部	②

#### <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とき
- 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とき
- 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。

令和3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	令和4年1月6日～1月11日	下記発令基準①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 牛のBSE検査及び食鳥検査の結果

### (1) 牛のBSE検査

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

### (2) 食鳥検査

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※
	3,884,673羽	38,798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届出施設、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29回実施し、必要な改善指導を行いました。

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	8月10日	そうざい製造業	C
	8月17日	菓子製造業	C
	8月19日	菓子製造業	C
	9月1日	アイスクリーム類製造業	I
	9月3日、10日	食肉処理業	D
	9月21日	密封包装食品製造業	G
	9月28日	漬物製造業	C、D
	10月15日、18日、 19日、20日	製茶業	D
	10月20日	菓子製造業	C
	11月2日	食肉製品製造業	I
	11月4日	乳処理業他	C
	11月11日	豆腐製造業	G、I
	11月17日	飲食店営業	D
	11月24日	乳製品製造業	C
11月29日	そうざい製造業他	G	

	12月6日	菓子製造業	C
	12月14日、21日、 1月20日、24日	飲食店営業	I
	2月15日	乳処理業	C
	2月18日	複合型そうざい製造業	G、I
	3月15日	清涼飲料水製造業	C
	3月15日	そうざい製造業	C
北 部	5月17日	大規模食鳥処理	E
	8月2日～6日	飲食店営業	I
	8月16日	大規模食鳥処理	E
	9月27日	大規模食鳥処理	E
	11月15日	大規模食鳥処理	E
	12月6日～10日	飲食店営業、そうざい製造業	I
	12月24日	菓子製造業	A
	1月31日	大規模食鳥処理	E

#### 【活動内容の記号説明】

- A：HACCP届出施設のプラン遵守状況等の検証
- B：HACCP届出予定施設の助言・指導・審査
- 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2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、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12件あり、23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。令和3年度は、16件154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
9月4日	9月4日	長岡京市	1	1 (0)	0	真アジの刺身	アニサキス	販売店	家庭
3月7日	3月9日	亀岡市	9	9 (0)	0	3月6日及び7日に当該飲食店が提供した食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店等

## 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・助言活動
	・ 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)	食品営業関係者等からの食品衛生相談、助言
(3)	消費者からの食に関する相談、助言
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
3	その他の活動
(1)	食に関する情報収集・提供 (食品衛生協会紙含む)
(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

## 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

食に関する様々な情報が混在する中、府民の皆様の適切な情報選択に役立てられるよう、食の安心・安全に関する最新の知見や科学的根拠や法令に基づく情報を発信し、食に関する正しい情報について学び、考える機会を設けるため、また消費者の生産者や行政等との相互理解を推進するため、リスクコミュニケーション等を11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4回職員を派遣しました。

#### (1) 食の安心・安全をテーマとしたリスクコミュニケーション、意見交換会等の開催

府内各地において食の安心・安全に関するリスクコミュニケーションや意見交換会を実施しました。

開催年月日	テーマ (会場)	参加者数	概要
7月27日 ～29日	茶業研究所施設公開 (茶業研究所)	27名	・施設公開
8月4日	畜産センター施設公開 (畜産センター)	19名	・施設公開
8月23日 ～29日	生物資源研究センター施設公開 (オンライン)	188名	・施設公開
9月21日	食品の表示を学ぼう (京都リサーチパーク・オンライン)	44名	・食品表示について
11月13日	消費者と生産者の意見交換会(丹後) (道の駅丹後王国食のみやこ)	17名	・由良みかんの生産状況の見学 ・みかんチョコレート大福の衛生管理
11月25日	『健康食品』について安全な選択をするために (京都リサーチパーク・オンライン)	32名	・健康食品について
1月21日 1月22日	農薬管理指導士養成研修 (キャンパスプラザ京都)	33名	・関係法令について ・農薬の適正使用について
1月28日	身近な食品のリスク (オンライン)	26名	・カフェインについて
1月～2月	農薬講習会 (通信講座)	274名	・農薬の適正使用について
2月1日	食品関連事業者等と消費者との食の安心・安全の取組に関する意見交換 (オンライン)	62名	・食品関連事業者等と消費者の交流 ・食の安心・安全の取組について
2月3日	消費者と生産者の意見交換会(山城) (精華町役場・オンライン)	14名	・観光農園における食の安心・安全

(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	4回	71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	参加施設数	参加人数
44回	2,367施設	2,425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、4回参加しました。

研修会等の名称	参加者	期間	目的
食品衛生危機管理研修（オンライン）	1名	10/4～10/22	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
食品安全行政講習会（書面開催）	—	—	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
食肉衛生技術研修会（書面開催）	—	—	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会（書面開催）	—	—	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8回（43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
残留農薬分析法技術研修	5名	4/8～9	残留農薬分析技術の習得及び向上
リアルタイムPCRによる遺伝子組換え食品検査法研修	2名	4/20～22	遺伝子組換え食品検査法の習得及び向上
保健環境研究所新規配属者研修	6名	4/22	研究所における業務内容等の知識の習得
改正食品衛生法施行に伴う関係条例等研修（集合及びオンライン）	15名	5/21	改正食品衛生法に係る知識の習得

食品衛生監視員全体研修会（書面開催）	—	—	食品衛生監視員の教育及び資質の向上
食品中の放射性物質検査研修	3名	7/6～8	食品中の放射性物質検査技術の習得
異物分析技術研修	6名	8/30	FT-IR及び蛍光検出器の扱い方の技術習得
電子顕微鏡操作方法研修	6名	8/30	食中毒等の検査機器の扱い方の技術習得

### 3 その他の研修会、講習会

研修会及び講習会に14回参加しました。

研修会等の名称	参加者	期 間	主 催
HACCP導入研修（オンライン）	1名	12/17	（公社）日本食品衛生協会
HACCP指導者養成研修（オンライン）	1名	12/20～21	（公社）日本食品衛生協会
令和3年度地方衛生研究所全国協議会近畿支部自然毒部会研究発表会（オンライン）	4名	11/5	地方衛生研究所全国協議会近畿支部自然毒部会
令和3年度地方衛生研究所全国協議会近畿支部理化学部会研修会（オンライン）	4名	12/13	地方衛生研究所全国協議会近畿支部理化学部会
近畿食品衛生監視員研修会（書面開催）	—	—	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（書面開催）	—	—	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（書面開催）	—	—	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（書面開催）	—	—	全国食肉衛生検査所協議会
全国食品衛生監視員研修会（書面開催）	—	—	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（書面開催）	—	—	全国食肉衛生検査所協議会
地方衛生研究所全国協議会専門部会（ウイルス部会）（Web研修）	4名	10/18	地方衛生研究所全国協議会近畿支部
地方衛生研究所全国協議会専門部会（細菌部会）（Web研修）	4名	11/9	地方衛生研究所全国協議会近畿支部
地方衛生研究所全国協議会専門部会（疫学情報部会）（Web研修）	3名	2/4	地方衛生研究所全国協議会近畿支部
第41回衛生微生物技術協議会研究会（Web研修）	8名	2/4	東京都健康安全研究センター

## 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	農産課 流通ブランド戦略課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・府内産農産物の残留農薬検査結果、農薬使用履歴の共有</li> <li>・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</li> <li>・輸入農産物の残留農薬検査の情報提供</li> <li>・卸売市場の監視指導</li> </ul>
畜産物	畜産課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・学校給食用牛乳製造施設の監視指導</li> <li>・生食用鶏卵の取扱いに関するG Pセンターの監視指導</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・B S E検査結果の情報交換</li> </ul>
水産物	水産課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ノロウイルス対策のための生食用カキの表示指導</li> <li>・麻痺性貝毒対策に関する情報共有</li> <li>・漁協に対するフグの適正取扱いの指導</li> <li>・養殖魚等の残留動物用医薬品検査結果の情報提供</li> <li>・競り売り市場、漁協の監視指導</li> </ul>
食品の表示	農政課 消費生活安全センター 健康対策課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・不適正な食品表示事例等について立入調査及び指導</li> <li>・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</li> </ul>

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"> <li>・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</li> <li>・学校給食用牛乳製造施設の監視指導</li> <li>・市町村と連携した調査・指導</li> <li>・大量調理施設マニュアルの遵守状況の点検</li> </ul>
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"> <li>・大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守状況の点検</li> <li>・市町村と連携した調査・指導</li> </ul>
病院給食	健康福祉部関係各課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・医療監視時に病院給食施設の立入調査を実施</li> <li>・大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守状況の点検</li> </ul>

※ 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 食品衛生係

電 話 : 075-414-4759

ファクシミリ : 075-414-4780

電子メール : [seikatsu@pref.kyoto.lg.jp](mailto:seikatsu@pref.kyoto.lg.jp)