

# 令和6年度 京都府食品衛生監視指導計画 実施状況中間報告

(令和6年4月1日～9月30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 |

### 上半期の取組結果

- |   |                              |   |
|---|------------------------------|---|
| 1 | 収去検査の実施状況                    | 1 |
| 2 | 食中毒事件発生状況                    | 2 |
| 3 | 食中毒予防推進強化期間の取組結果(7月1日～9月30日) | 2 |
| 4 | HACCPに沿った衛生管理の監視指導           | 7 |

# 令和6年度京都府食品衛生監視指導計画実施状況中間報告

京都府文化生活部生活衛生課

『令和6年度京都府食品衛生監視指導計画』に基づき、令和6年4月1日から9月30日までの期間、京都府が実施した食品衛生監視指導状況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。令和6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6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
- ◆大量調理を行う飲食店や広域流通を行うそうざい製造業者への監視指導及び、速やかな喫食を行うよう消費者へ注意喚起
- ◆法改正に伴う新制度の普及・定着
- ◆ふぐの肝臓を提供・喫食しないこと、素人調理を行わないことの指導・周知
- ◆生食用食肉や食肉総菜等を提供する施設への監視指導や食品検査の実施、カンピロバクター等の危険性についての指導・啓発や注意喚起
- ◆計画的かつ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）
  - ・ナチュラルチーズ等のリステリア・モノサイトゲネスの検査項目を追加
- ◆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
  - ・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

## 上半期の取組結果

### 1 収去検査の実施状況

市場、JA集出荷場、食品製造施設、食品販売施設等で製造・販売されている食品を抜き取りし、保健環境研究所及び中丹西保健所で、理化学的検査、微生物学的検査及び府内に流通する食品の放射性物質検査を実施しています。

9月30日までに、435検体（うち放射性物質検査61検体）に対して、25,648項目について検査を実施したところ、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。

		検 査 実 施 数	
収 去 検 査	検 体 数	4 3 0	(計画数 7 5 0)
	うち放射性物質	6 1	(計画数 1 0 0)
	検査項目数	2 5, 6 3 8	(計画数 4 2, 6 2 1)
	違反件数	1	(アイスマイルクの成分規格違反)

(別表参照)

## 2 食中毒事件発生状況

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、保健環境研究所及び中丹西保健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や、発生原因の究明に向け、迅速かつ的確な対応に努めています。

発病 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
4月2日	福知山市	1	1 (0)	4月1日に加工したしめ鯖	アニサキス	販売店	患者 自宅
4月4日			0				
4月13日	亀岡市	98	64 (0)	4月12日及び14日に提供 した食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店
4月15日			0				
4月25日	舞鶴市	9	7 (0)	4月24日に提供した弁当	ノロウイルス	飲食店	配食先 事業所 等
4月26日			0				

## 3 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肉・食肉総菜を提供する施設や、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)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

- ・生食用又は加熱不十分な食肉・食肉総菜を提供してい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
- ・魚介類を処理若しくは販売又は魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設に対する監視指導
- ・大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院、福祉施設等）に対する監視指導
- ・乳を処理する施設に対する監視指導
- ・広域流通する弁当・そうざい製造業者に対する監視指導
- ・いわゆる「健康食品」の製造施設（原料の製造施設を含む。）に対する監視指導
- ・野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設に対する監視指導
- ・新たな営業許可制度及び届出制度を利用した施設及び営業の譲渡により地位の承継を受けた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 生食用又は加熱不十分な食肉を提供する施設の監視指導

加熱不十分な食肉等の摂取を原因とする食中毒の発生防止のため、消費者に直接食肉を販売提供する施設延べ47施設に立入りを行い、食中毒予防について監視指導を行いました。

### イ 許可を要する施設の監視指導

延べ944施設の監視指導を実施しました。収去検査で違反を確認した施設に対しては、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 届出施設の監視指導

延べ157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。

### エ 大量調理施設

延べ97施設に立入りを実施しました。このうち、75施設に対し通知文書、手引書等の配布やそれらに基づいた指導を行いました。

### オ 広域的に流通する弁当・そうざいの製造施設に対する監視指導

弁当製造業者については8施設、そうざい製造施設については15施設について立入を行いました。必要に応じて通知文書、手引書等を用いて指導を行いました。

### カ ATP測定等による検査

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ました。従事者の手指、調理用具、厨房設備等の細菌汚染状態をATP測定等を利用して確認し、汚染度が高かった施設に対して衛生指導を行いました。

実施施設数	指導件数
592	2

ATP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

#### キ 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1,295件、輸入品97件の表示を確認したところ、国産品27件、輸入品1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、アレルギー、添加物表示の欠落、製造・加工者の表示不足等の不備であり、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	149	0	10	0
魚介類加工品	73	1	10	1
食肉	143	0	22	0
食肉製品及び食肉加工品	69	0	10	0
卵及びその加工品	19	0	0	0
乳	29	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	15	0	2	0
アイスクリーム類・氷菓	16	0	0	0
穀物	9	0	2	0
めん類	9	0	0	0
もち	9	0	0	0
菓子類	38	0	0	0
(上記以外の)穀類加工品	0	0	0	0
生鮮野菜及び果物	69	0	26	0
野菜果物乾燥品及び加工品	9	0	0	0
豆腐及びその加工品	12	0	0	0
漬物	23	0	0	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	248	26	0	0
弁当	224	0	0	0
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	9	0	2	0
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	9	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	9	0	1	0
生食用冷凍鮮魚介類	14	0	10	0
かん詰・びん詰食品	9	0	0	0
清涼飲料水	13	0	0	0

酒清飲料	0	0	0	0
氷雪	9	0	0	0
水	15	0	0	0
調味料	15	0	2	0
その他の食品	15	0	0	0
添加物及びその製剤	3	0	0	0
器具及び容器包装	3	0	0	0
おもちゃ	9	0	0	0
合計	1,295	27	97	1

### (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、テイクアウトやデリバリーにより提供する食品、加熱調理が不十分であった場合に食中毒が発生するおそれがある食肉そうざい及び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、そうざい1検体が食品の衛生指導基準（京都府が独自に設定）の基準不適合、鶏肉からはカンピロバクター属菌が6検体検出されました。これらを踏まえ、製造者等に対して、施設の衛生管理や加熱調理の重要性、衛生的な食品の取扱い等について指導を行いました。

実施検体数	要指導件数
そうざい 26	1
鶏肉 19	6

### (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	12回	745名
消費者	0回	0名
従事者	12回	602名
その他	1回	11名
合計	25回	1,358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、ホームページ、SNS（Facebook及びX（旧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
府広報誌		1, 200, 000部	食中毒予防啓発記事の掲載
市町村広報紙		110, 100部	
その他	啓発資材	1, 200枚	ウェットティッシュ、 チラシ等
	関係衛生協会紙等	1, 020部	
	公用車等（啓発看板）	4保健所	街頭啓発、庁舎横断幕等、保健 所HP

(6) 「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5年度は、以下のとおり計16回「食中毒注意報」を発令しました。

食中毒注意報	発令月日（発令期間）		発令対象地域	発令基準
第 1 号	7月3日(水)	48時間	全地域	①②
第 2 号	7月17日(水)	48時間	北部	②
第 3 号	7月23日(火)	72時間	南部	①
第 4 号	7月29日(月)	72時間	全地域	①
第 5 号	8月1日(木)	96時間	南部	①
第 6 号	8月2日(金)	72時間	北部	①
第 7 号	8月6日(火)	72時間	南部	①
第 8 号	8月9日(金)	96時間	南部	①
第 9 号	8月13日(火)	72時間	南部	①
第 10号	8月21日(水)	48時間	南部	①
第 11号	8月22日(木)	96時間	北部	①
第 12号	8月26日(月)	72時間	北部	①
第 13号	8月30日(金)	72時間	北部	②
第 14号	9月2日(月)	72時間	北部	②
第 15号	9月9日(月)	72時間	南部	①
第 16号	9月17日(火)	72時間	北部	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時

#### 4 HACCPに沿った衛生管理の監視指導

食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられたことから、監視指導の際はHACCPの取組状況を確認し、食品等事業者の状況に応じたきめ細やかなフォローアップ等を行いました。また、HACCPの定着やさらなる推進を図ることを目的に、巡回指導による取組状況の確認や講習会の開催を実施しました。

令和6年度食品等の検査結果(4月～9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	きやべつ、たまねぎ、きゅうり等	放射性セシウム	18	36	0
			茶	残留農薬	6	1380	0
			なす		12	2760	0
			枝豆		4	920	0
			きやべつ		6	1380	0
			きゅうり		8	1840	0
			トマト		9	2070	0
			たまねぎ		6	1380	0
			日本なし		2	460	0
			ばれいしょ		9	2070	0
			さといも		4	920	0
			とうがらし		6	1380	0
			さつまいも		4	920	0
			柿		2	460	0
			いちじく		2	460	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)	8	24	0
				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	19	19	0
		鶏肉		細菌検査(細菌数(生菌数)、 腸内細菌科菌群数)	20	40	0
				ザルコシステイス	5	5	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
				ザルコシステイス	5	5	0
		卵類	鶏卵	細菌検査(サルモネラ属菌等)	8	16	0
			液卵	細菌検査(サルモネラ属菌等)	2	4	0
		魚介類	マアジ、サワラ、トビウオ等	放射性セシウム	15	15	0
	ヒラメ・養殖魚等		アニサキス	15	15	0	
	魚介類	イワガキ	麻痺性貝毒	4	4	0	
	乳類	牛乳	放射性セシウム	7	14	0	
			成分規格	5	30	0	
	加工食品等		飲料水	放射性セシウム	4	8	0
			魚肉ねり製品	成分規格	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)	8	8	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	3	540	0
				成分規格	3	6	0
			浅漬	細菌検査	10	20	0
			アイスクリーム類	成分規格	3	6	1
			乳児用食品	放射性セシウム	8	16	0
				アレルギー(乳)	2	2	0
				アレルギー(卵)	2	2	0
			加工食品	放射性セシウム	9	18	0
				アレルギー(乳)	4	4	0
				アレルギー(卵)	4	4	0
				アレルギー(くるみ)	4	4	0
				アレルギー(えび・かに)	4	8	0
			めん類	アレルギー(そば)	8	8	0
レトルト食品			成分規格	8	16	0	
弁当・そうざい等			細菌検査	24	48	0	
<b>小計(国産)</b>				<b>355</b>	<b>19,411</b>	<b>1</b>	

輸入 (流通品)	農畜水産物	農産物	生鮮品等	枝豆	残留農薬	2	460	0	
				バナナ		2	460	0	
				レモン		3	690	0	
				オレンジ		5	1150	0	
				グレープフルーツ		5	1150	0	
				パプリカ		3	690	0	
				冷凍果実		4	920	0	
				レモン		食品添加物(防かび剤)	3	24	0
				オレンジ			5	40	0
				グレープフルーツ			5	40	0
		肉類	肉類	鶏肉	合成抗菌剤 (エンロフロキサシン)	5	10	0	
	加工食品等			冷凍食品	残留農薬	3	540	0	
					成分規格	3	6	0	
				加工食品	アレルギー(乳)	2	2	0	
					アレルギー(卵)	2	2	0	
植物性油脂				食品添加物(酸化防止剤)	8	8	0		
ナチュラルチーズ				成分規格 (リステリア・モノサイトゲネス)	4	4	0		
そうざい等				細菌検査	2	4	0		
新開発食品	穀粒等	とうもろこし	組換え遺伝子(安全性未審査)	5	15	0			
		大豆	組換え遺伝子(安全性審査済み)	4	12	0			
<b>小計(輸入)</b>						<b>75</b>	<b>6,227</b>	<b>0</b>	
<b>合計</b>						<b>430</b>	<b>25,638</b>	<b>1</b>	

※ 本実施結果に関するお問合せ先

京都府文化生活部  
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