

平成25年度京都府食品衛生監視指導計画（案）の概要

1 基本的方向

- 府民の食の安心・安全を確保するため、信頼される食品の提供や適正表示への取組を強化
- 食品衛生監視機動班による監視指導及び食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」と協力、協働した自主衛生管理の推進

2 取組事項

(1) 重点的取組

- 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
→流通食品の放射性物質検査の継続実施、浅漬け食品の細菌検査を新たに実施
- 生食用食肉及び漬物取扱業者への監視指導の継続
→牛レバーや漬物の提供に関する指導・啓発及び注意喚起
- 食中毒発生時期等における注意喚起及び啓発の強化
→災害等緊急時での府関係機関及び市町村等関係機関との連携

(2) 実施体制

- 食の安心・安全部会における庁内各部局との連携
- 国、他の自治体との全国ネットワーク等による広域化する食品の流通対策
- 食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」と連携した地域に根ざした監視指導
- 庁内各部局と食品表示パトロールによる適正な食品表示の推進

(3) その他

- リスクコミュニケーションの推進
- 食品衛生監視員等の人材育成

○平成25年度京都府食品衛生監視指導計画（案）に対する意見と府の考え方

項 目	意 見	府 の 考 え 方
実施体制	衛生部局、農林水産部局、消費生活行政部局、教育行政部局などの連携体制をつくり、総合的な食の安心安全行政が推進されるよう要望する。	昨年に引き続き、放射性物質の検査や食肉の生食及び浅漬による食中毒事件など、食の安心・安全を脅かす事案については、関係部局で情報交換を行うとともに連携した対応を行ってきたところですが、引き続き総合的な食の安心・安全施策の推進に連携して取り組むこととします。
	くらしの安心・安全推進本部(食の安心・安全部会)が設置され、関係部局が連携を密にして、総合的な取組を進められていることに対し、心強く思う。	
	京都府の食の安心・安全に関わる施策と体制が、よく整理され、見えるようになってきたと評価する。	
	京都府、京都市の「二重行政」がさまざまな分野で問題にされる。食品安全行政においても、京都市との連携方法について、十分検討されたい。	京都市との連携については、大変重要であると考えています。引き続き、京都市と情報交換を行い、連携を図りながら食品衛生行政の推進に取り組むこととします。
実施方法	放射性物質に係る食の安心・安全の課題は、依然として消費者の関心が高い。検査結果については、数値の公表だけでなく、「人間への健康影響」との関連で住民の理解がすすむよう、情報提供方法の工夫をお願いする。	食品の放射性物質検査については、24年度の重点事項の一つとして取り組むこととしています。計画的に放射性物質検査を実施し、その結果については府民の方に分かりやすく公表する工夫をしていきます。
	食品の放射性物質汚染問題については、基本的に安全確認がされているものの、消費者の不安はなお解消できず、マスコミ等の報道によって右往左往しているのが実態である。確実な検査を行っていただき、検査結果で一たを不安解消につなげるよう活用してほしい。	
	「生食用食肉」「浅漬」に関する監視指導が重要である。また、アレルギー物質についての監視指導も重要である。	「生食用食肉」については継続、「浅漬」については25年度から、重点事項の一つとして取り組むこととしています。アレルギー物質については、引き続き実施します。
	学校給食については、教育委員会と連絡を密にし対応をすすめてほしい。	学校給食については、教育行政部局と引き続き連携をすすめます。
情報及び意見の交換の実施	食の安全をめぐる「リスクコミュニケーション」を深めていくことが重要であり、次の点について考えてほしい。 ①消費者団体との対話を深める ②検査結果データを消費者の「安心」感を高めるために活用 ③食の安全に関わる情報提供方法の工夫、改善 また、食の安全についての情報を正しく読み解く力を持つ消費者の育成に向け、行政、事業者、消費者団体のパートナーシップ型の取組を検討してほしい。	リスクコミュニケーションについては、関係各課と連携し実施してきたところです。府としても、リスクコミュニケーションは、ご意見のとおり双方向的な対話を行うことが重要と考えています。リスクコミュニケーションの実施方法等については、府関係各課と検討・協議を行い工夫、改善を図りすすめていきます。
	計画案の策定については、「リスクコミュニケーション」の促進であり、消費者団体との意見交換会における報告方法、資料提供方法、問題点のすりあわせ方法等について工夫・改善が必要。	
	前年度までの実施状況が次年度計画案にどのように検討されたのか明示していただき、25年度計画案に加筆していただきたい。	従前から、前年度の実施内容を検証し、次年度計画を策定しているところですが、府民の方に分かりやすく計画に明記することとします。

(案)

平成25年度京都府食品衛生監視指導計画

目 次

(ページ)

1	趣 旨	1
2	基本的方向	1
3	平成25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	7
7	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進	8
8	情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施	9
9	人材の養成及び資質の向上	9
	(別添1) 年間標準監視指導回数	10
	(別添2) 食品群ごとの監視指導一覧	11
	(別添3) 食中毒予防重点監視指導事項	13
	(別添4) 食品等の検査計画	14
	(別添5) 違反食品等の発見に係る調査報告のフロー	15
	(別添6) 食中毒事件対応のフロー	16

京 都 府

平成25年度京都府食品衛生監視指導計画（案）

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、各都道府県等が毎年度策定するものです。

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、府民の皆さんの健康保護を図ることを目的とし、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25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。

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ものであるのと同時に、「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。

2 基本的方向

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。

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「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、事業者にはHACCP手法を取り入れた衛生管理手法の導入を促し、衛生管理や法令遵守の自主衛生管理を推進します。

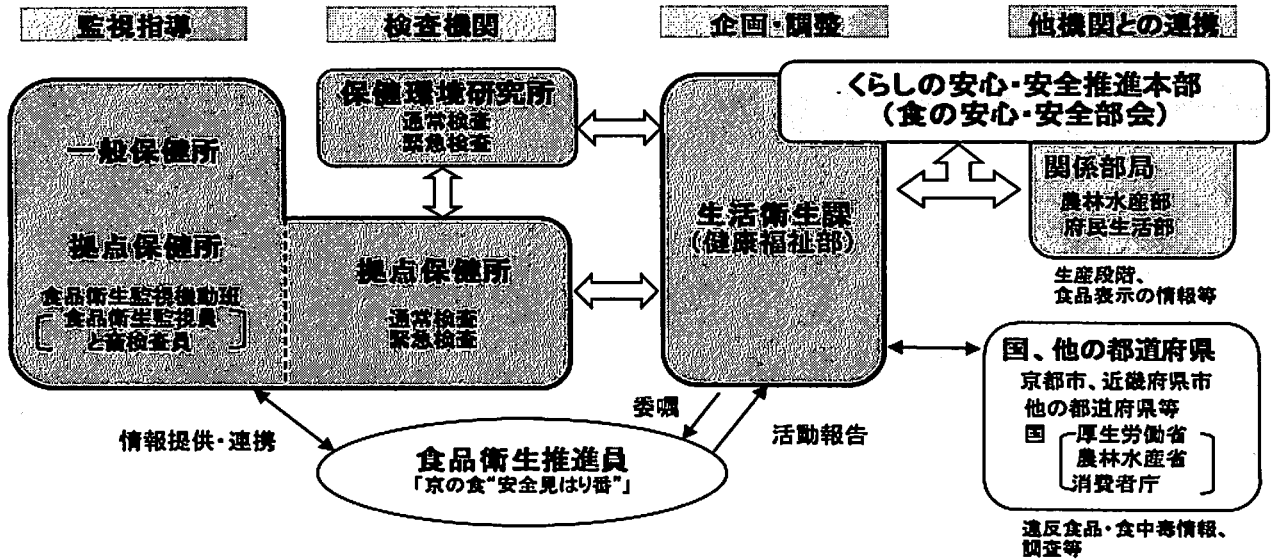
3 平成25年度重点的取組

- ◆ 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情報提供します。
特に、原子力発電所事故を受け、安全確保・不安解消のため継続して食品中の放射性物質検査を実施します。
- ◆ 食品事故発生を未然防止するため生食用食肉取扱施設及び漬物製造業者について、規格基準の遵守の徹底など監視指導を継続実施します。
特に、牛・豚レバーを生食することの危険性について、関係事業者に対しては指導・啓発を、消費者に対しては喫食について注意喚起を引き続き行います。
- ◆ 食中毒事故等の発生が多い時期等については、注意喚起及び啓発を強化します。
特に、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の連携を迅速に行い注意喚起及び啓発を行います。

4 実施体制

1 監視・指導の実施体制に関する基本的事項

- (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、広域化する食品の流通対策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

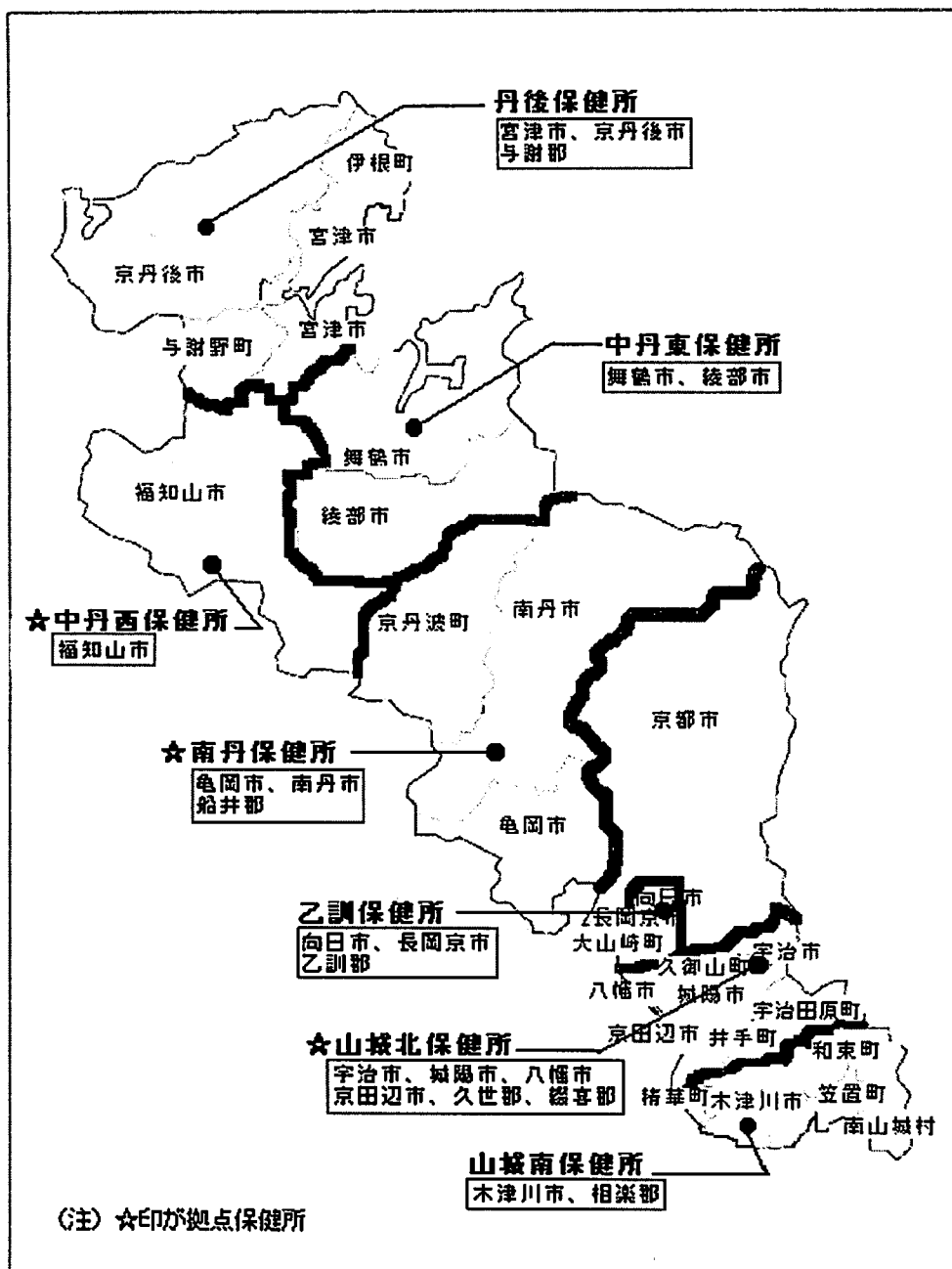
ア 健康福祉部生活衛生課

- ・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
- ・府民の皆さんへの食品衛生に関する情報提供
- ・違反食品の発見、食中毒発生時などに、国、他の自治体及び庁内関係部局と連携

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、食品衛生に関する情報提供
- ・事業者の自主衛生管理を推進するための指導など
- ・と畜場及び食鳥処理場の監視・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、拠点保健所を中心に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。また、保健所の食品衛生監視員は、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) 国及び他の都道府県などとの連携の確保

- ア 広域事案が発生した場合の違反食品の発見・通報、食中毒調査などにおいて、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。
- イ 広域流通食品、輸入食品などの情報の相互提供など、迅速に対応できるよう連携を図ります。
- ウ 総合衛生管理製造過程承認施設（HACCP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して、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】

全国食品安全自治ネットワーク、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

(3) 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」による食品衛生法、JAS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。

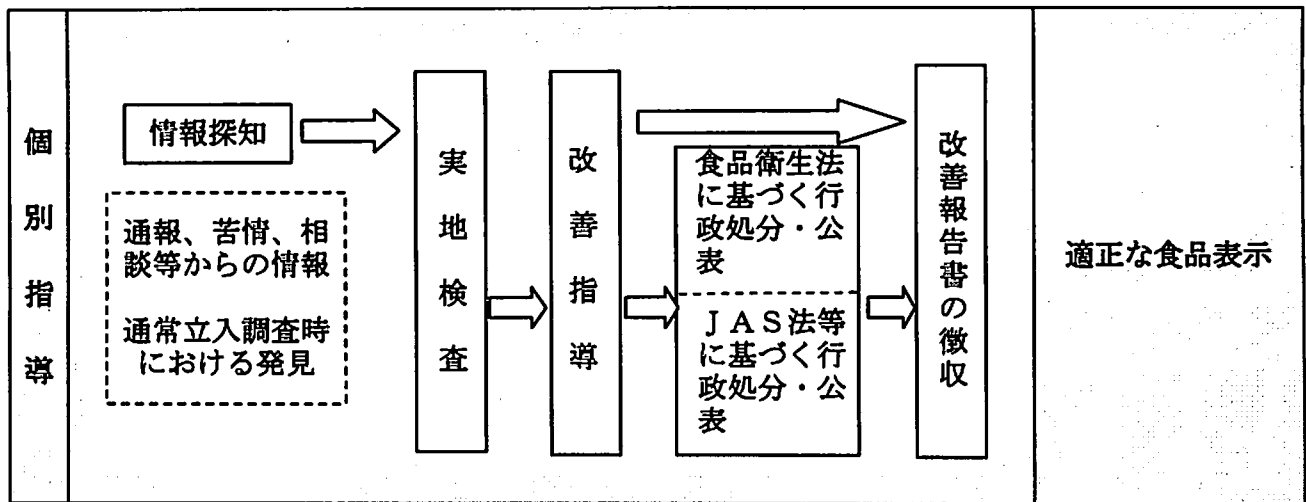
(4) 試験検査機関の実施体制

- ア 保健環境研究所等において、ポジティブリスト制度に基づく残留農薬検査等、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 拠点保健所（山城北、南丹、中丹西）において、食中毒原因菌等の緊急検査を行い、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との連携による保健環境研究所及び拠点保健所の検査内容の定期的な内部点検により、保健環境研究所及び拠点保健所における食品衛生に関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による精度管理を受けます。

5 監視指導の実施方法

1 食品の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) 食品衛生法、JAS法、景品表示法に基づく適正表示の知識習得 → 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向上 → 法令や社会ルールを守ることは当然であるが、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>



2 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行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施設 大規模食品製造業	食品衛生監視機動班によるHACCP施設等監視指導 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	給食施設、広域流通食品製造業者に係る監視指導 簡易検査キットを用いた検査実施や衛生管理に関する書類についてのチェック、簡易検査キットのデータに基づく指導に加え、改善状況について確認
食品事業者全般	営業許可申請時に係る立入指導 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 食品表示・品質などの偽装に係る監視指導 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) 平成25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レストラン等の監視指導
- (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

3 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「清潔・迅速・温度管理」など周知徹底し、広く府民に注意を呼びかけます。
 - イ 給食施設や仕出し・弁当、旅館や製造施設などに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強化します。
- (2) 食品・添加物等の年末一斉取締り(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、製造施設へ立入指導を重点的に行い、衛生的な取扱いや、適正な表示が徹底されるよう指導を強化します。
 - イ 冬季に多く発生するふぐやカキなどを原因とする食中毒予防の啓発を行います。
- (3) その他
 - ア 近年、冬季を中心に年間を通して発生しているノロウイルス等食中毒予防の注意喚起、監視指導を強化します。
 - イ 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。
 - ウ 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

4 食品等の検査については、食中毒菌、残留農薬、添加物など安全確認検査の年間の実施計画（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ごとに、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、実施計画を定めます。
- (3) 最近の食品にまつわる不安や事故を考慮し、平成25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 生食用食肉、浅漬の細菌検査
 - ウ 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
 - エ 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
 - オ 府内産マガキのノロウイルス検査
 - カ 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
 - キ 健康食品中の医薬品成分の検査（試買検査）
 - ク 大豆、トウモロコシ等の遺伝子組換え食品検査
 - ケ 生産段階における野菜、魚介類等の検査
 - コ 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、BSEなどの全頭検査の実施及び特定危険部位除去を徹底します。

（別添4）平成25年度食品等の検査計画 参照

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) 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、廃棄、回収などの必要な措置を速やかに行い、必要に応じ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。

(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。

7 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

○ 食品等事業者による自主的な衛生管理が基本であるため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高め、施設の衛生管理の徹底を指導します。
- (3) 事業者による自主的な衛生管理を推進します。
 - ア 食品製造業においては、衛生管理マニュアルを導入し、自主点検の実施を指導
 - イ 記録の作成・保存を推進し、衛生管理の向上を推進
 - ウ 原材料、製品の自主検査等による安全性確認
 - エ 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
 - オ 事業者からの情報提供の推進を指導
- (4) 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。その具体的な活動は、次のとおりです。
 - ア 食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」活動
食品衛生法に基づき委嘱した食品衛生推進員が活動します。

【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食品・添加物等の年末一斉取締り時の巡回指導
- ・ 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
- ・ 消費者からの食品に関する相談窓口
- ・ 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】

- ・ 班を編制して、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
- ・ 従事者一斉検便の実施

8 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

○ 生産から消費まで、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、検査技術研修や法令内容などに係る研修を行います。
 - ・ 新任食品衛生監視員研修
 - ・ 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。

平成25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>	<ul style="list-style-type: none"> ◇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(HACCP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>年2回以上 (Bランク)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◇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>年1回以上 (Cランク)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◇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>2年に1回 (Dランク)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◇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>そ の 他</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◇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。 ◇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。 ◇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。 ◇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。

* 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(採取等後の保管も含む。)	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の実施)による、健康な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進を指導 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査の実施 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、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、VRE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 ◆適切なと畜検査及び食鳥検査の実施 ◆生食用食肉等の衛生的な処理に関する指導 ◆認定小規模食鳥処理施設における、とたい等の衛生的な処理に関する指導 	<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、微生物汚染の防止等衛生的な取扱いに関する指導 ◆食肉処理加工施設に対する、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 	<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 ◆流通販売施設に対する、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、加熱調理の徹底など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、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(VRE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の実施)による、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 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、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の安全性の確保の徹底に関する指導 ◆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 	<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
食鳥卵	<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の実施)による、鶏舎内の衛生管理の指導 ◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、採卵後の適正保管の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆食鳥卵選別包装施設(以下GPセンター)に対する、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に関する指導 ◆GPセンターに対する、食鳥卵の衛生的な処理及び取扱いに関する指導 ◆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 	<ul style="list-style-type: none"> ◆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 ◆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>	<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の実施)による、漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの指導</p> <p>◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、収去検査(環境汚染物質検査、貝毒検査、動物用医薬品検査、ノロウイルス検査)の実施</p>	<p>◆食品等事業者に対する、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>◆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(成分規格検査、食品添加物検査)の実施</p>	<p>◆流通販売施設に対する、水産加工品の保存温度及び衛生的な取扱いの徹底に関する指導</p> <p>◆調理施設に対する、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の徹底に関する指導</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>
<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>	<p>◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、収去検査(残留農薬検査)の実施</p> <p>◆農林水産部との連携(生産者指導及び情報交換の実施)による、穀類の収穫時のかび毒対策の指導</p> <p>◆有毒植物等の採取禁止の徹底に関する指導</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>◆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指導及び自主検査の推進を指導</p> <p>◆原材料の収去検査(組換え遺伝子)の実施</p> <p>◆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</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の徹底に関する指導</p>

食中毒予防重点監視指導事項

<p>ノロウイルス等食中毒 予防対策</p>	<p>ノロウイルス食中毒は、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
<p>サルモネラ食中毒 予防対策</p>	<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
<p>カンピロバクター食中毒 予防対策</p>	<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
<p>腸炎ビブリオ食中毒 予防対策</p>	<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
<p>腸管出血性大腸菌食中毒 予防対策</p>	<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は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 ・ 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
<p>ふぐ毒による食中毒</p>	<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
<p>キノコ類による食中毒</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 有毒キノコ類の採取禁止の徹底に関する周知徹底、指導

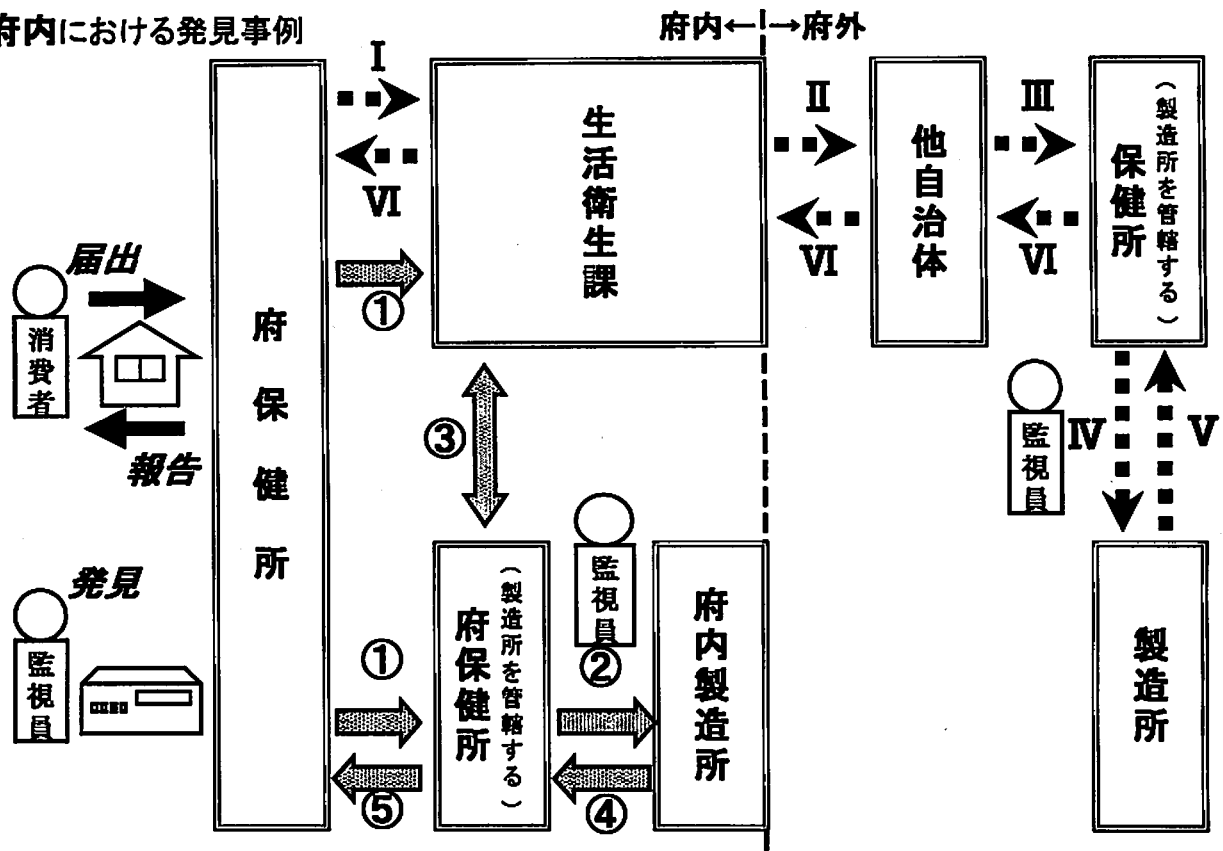
平成25年度 食品等の検査計画

検査項目	産地別	食品等の種別	検査対象食品	収去場所	検査機関	検体数	件数
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、JA、小売店、 漁協、製造所	※1	300 (300)	500 (600)
		肉類 牛肉	筋肉	食肉センター	※2		
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	114 (100)	27,360 (24,000)
	輸入	農産物	果実、給食食材	市場、小売店、 製造所	※1	36 (23)	6,720 (3,670)
		加工食品等	加工食品	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	36 (39)	114 (117)
		肉類 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	漁連、漁協	※1		
	輸入	肉類 鶏肉	筋肉	小売店	※1	9 (9)	15 (15)
		魚介類	エビ	小売店			
加工食品等	うなぎ蒲焼き	製造所、小売店					
微生物学的検査 (細菌検査等)	国産 (府内産)	卵類	鶏卵	GPセンター、養鶏場	※2	93 (115)	248 (322)
		魚介類	マガキ	漁連、漁協			
		卵類	液卵	製造所			
		加工食品等	漬漬、弁当、そうざい等	製造所、小売店、 学校給食			
	輸入	加工食品等	乳製品、食肉製品	小売店	※1	5 (5)	5 (5)
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	33 (33)	88 (88)
		乳類	牛乳	製造所	※1・※2		
		加工食品等	魚肉ねり製品	製造所、小売店	※2		
			レトル食品(ベビーフード)	小売店			
	輸入	加工食品等	冷凍食品	小売店	※1	12 (10)	24 (20)
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	42 (52)	46 (56)
			食肉製品	製造所、小売店			
			ワイン	製造所			
			煮干し	製造所、小売店			
			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	加工食品	小売店	※2	21 (17)	71 (65)
農産物	果実	小売店	※1				
相換え遺伝子	国産 (府内産、流通品)	新開発食品	大豆、トウモロシ使用 食品の原材料	製造所、小売店	※1	5 (5)	5 (5)
	輸入	新開発食品	大豆、トウモロシ、パパイ 使用食品の原材料	製造所、小売店	※1	13 (13)	18 (18)
その他 (麻痺性貝毒等)	国産 (府内産、流通品)	魚介類	マガキ	漁連、漁協	※1	19 (19)	19 (19)
			イワガキ	漁連、漁協			
			アサリ	漁連、漁協			
	その他	器具容器 包装	紙製容器使用食品	小売店	※2		
輸入	その他	健康食品	小売店	※1	10 (10)	100 (140)	

合計	国産 (府内産、流通品)	644 (663)	28,080 (25,207)
	輸入	106 (87)	6,953 (3,933)

* 検査機関欄 ※1:保健環境研究所、※2:拠点保健所
* 検体数、件数欄の()は24年度計画数

1 府内における発見事例



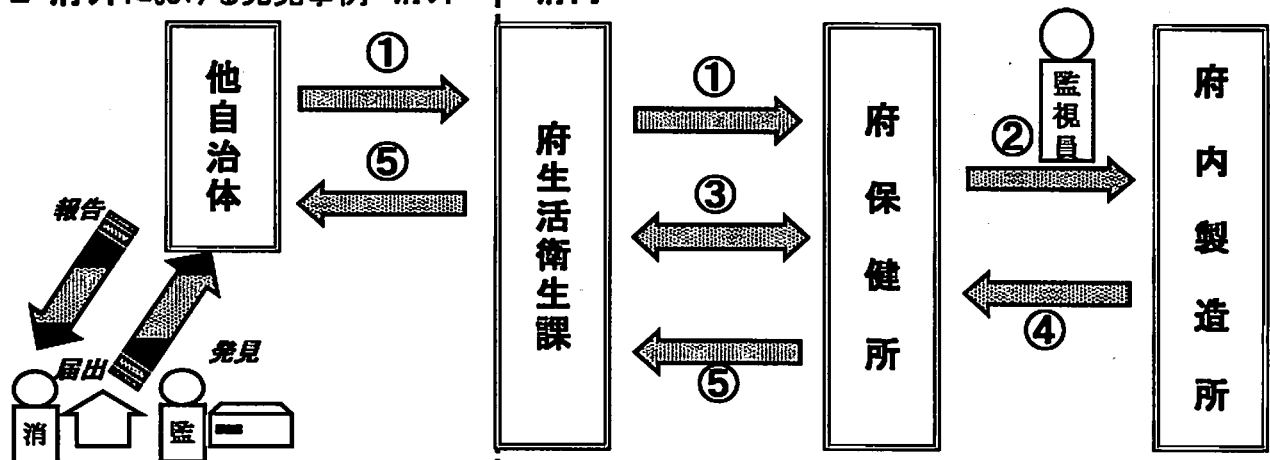
■▶ 府外に製造所がある場合

- I 発見報告(違反の状況の詳細、健康被害の有無、販売状況の調査 等)、調査依頼 等
- II 保健所の報告内容の取りまとめ、関連調査の依頼 等
- III 製造所を管轄する保健所への調査依頼 等
- IV 食品衛生監視員による製造施設の立入調査(製造ライン・関係書類・措置状況等の確認、発生原因の検証 等)
- V 措置状況の報告、報告書・顛末書の提出 等
- VI 調査結果の取りまとめ・報告 等

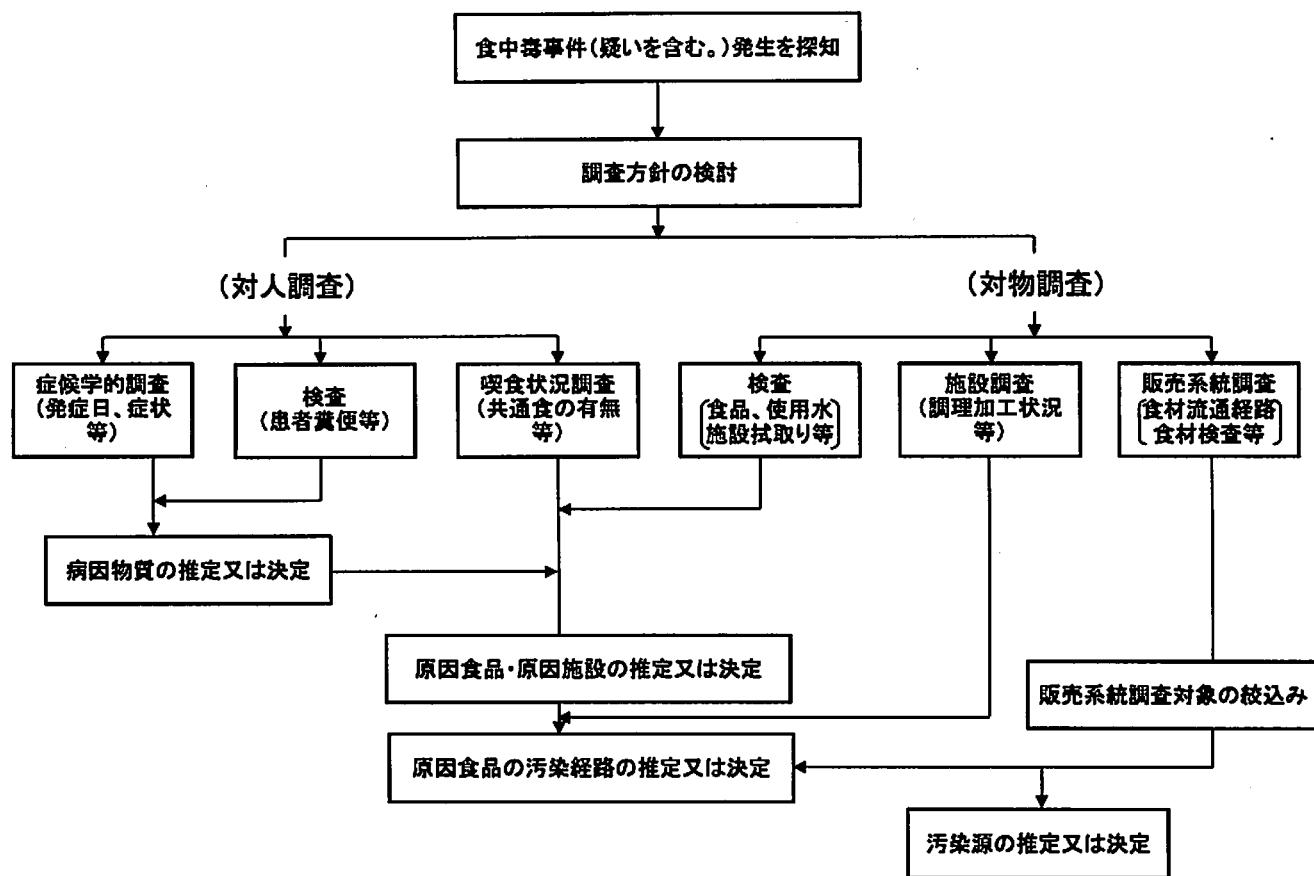
▶ 府内に製造所がある場合

- ① 発見報告(違反の状況の詳細、健康被害の有無、販売状況の調査 等)、調査依頼 等
- ② 食品衛生監視員(必要に応じて食品衛生監視機動班)による製造施設の立入調査(製造ライン・関係書類・措置状況等の確認、発生原因の検証 等)
再発防止策の措置に関する指示・指導
必要な書類提出の指示
(必要な場合)製品の回収指示又は回収命令 等
- ③ 連絡・調整 等
- ④ 措置状況の報告、報告書・顛末書の提出 等
- ⑤ 調査結果の取りまとめ・報告 等

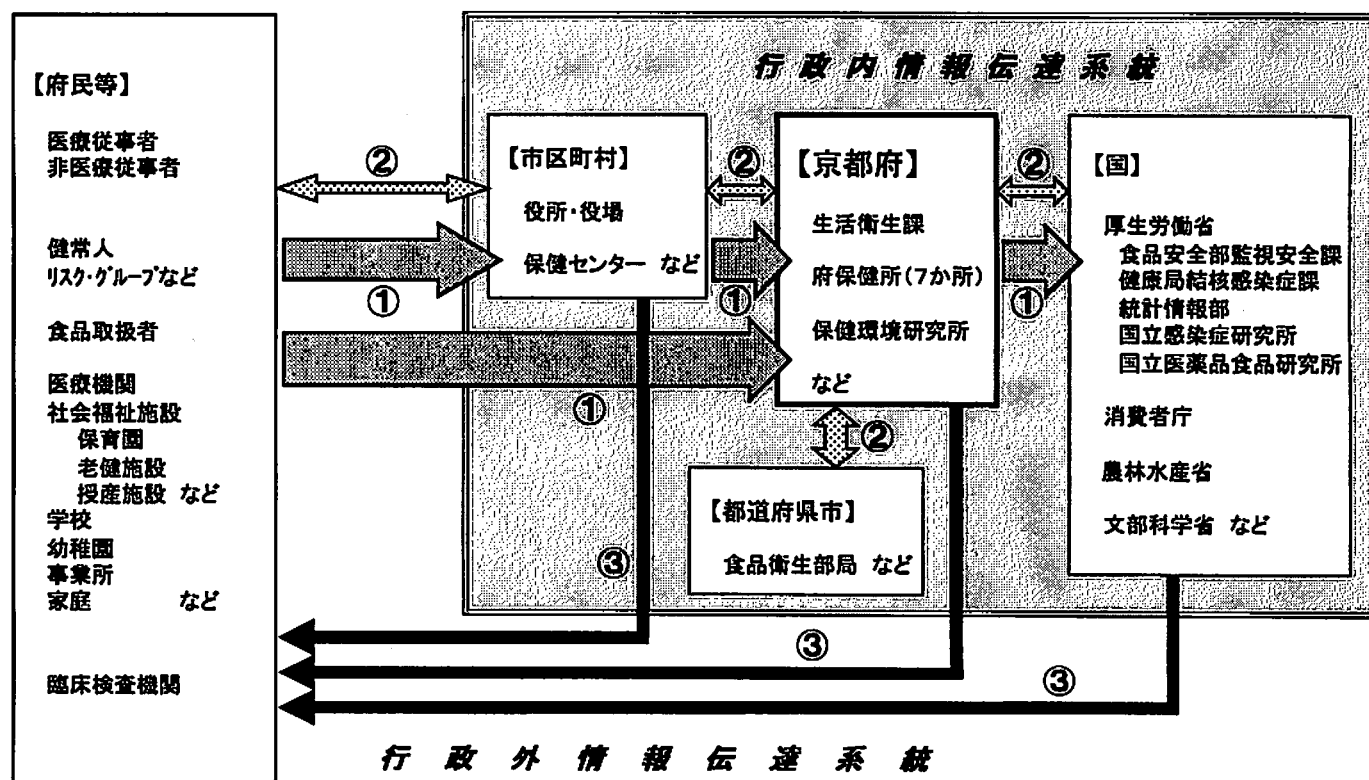
2 府外における発見事例 府外←|→府内



1 食中毒調査の流れ



2 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

平成25年度食品等の収去検査計画（案）

1 目的

食品衛生法第24条の規定により策定した、平成25年度京都府食品衛生監視指導計画に基づき、府内で生産、製造又は販売される食品等について食品衛生法等に基づく検査を行い、違反食品又は不良食品の流通・販売を防止し排除することにより、府民の食の安心・安全の確保を図ります。

2 検査の方針

(1) 重点的取組事項

- ・計画的、効率的な収去検査の実施

流通食品の放射性物質検査の継続実施（年間300検体）

- ・新たな検査項目の実施

浅漬の細菌検査（年間8検体）

(2) 検体数

食の安心・安全行動計画で定める府内流通食品750検体を確保し検査します。

また、流通状況や過去の違反実態等や審議会委員から寄せられた意見から、各検査項目における検体数の見直しを図ります。

3 検査項目及び検体数

添付資料1のとおり

4 検査結果の公表

検査結果は定期的にホームページにより公表します。

なお、食品衛生法違反の食品等が発見された場合は速やかに対応します。

(参考) 食の安心安全審議会委員から寄せられた意見と府の考え方

添付資料2のとおり

平成25年度食品等の収去検査計画(案)

別添資料1

検査項目	25年度計画(案)												24年度計画												実施機関
	下記参照						検体	検体数 (※輸入品を 再掲)	件数	検体	検体数 (※輸入品を 再掲)	件数													
	イ	ウ	エ	オ	カ	ク							イ	ウ	エ	オ	カ	ク							
(1) 放射性物質																									
放射性セシウム							コ	府内産食品 (米、白米、牛乳、卵、ジュース、ペー パーフード、調味料等)	200	400	府内産食品 (米、白米、牛乳、卵、ジュース、ペー パーフード、調味料等)	200	400	保健環境研究所理化学課											
							コ	牛肉	100	100	牛肉	100	200	中丹西保健所(食肉検査担当)											
合計																									
(2) 農産物																									
農産物							ケ	茶	8	1,920	茶	8	1,920	保健環境研究所理化学課											
							ケ	なす	8	1,920	なす	8	1,920												
							ケ	枝豆	10 (2)	2,400	枝豆	8	1,920												
							ケ	夏菜	10	2,400	夏菜	8	1,920												
							ケ	大根のほ	8	1,920	大根のほ	8	1,920												
							ケ	ねぎ	10 (2)	2,400	ねぎ	8	1,920												
							ケ	かぶのほ	8	1,920	かぶのほ	8	1,920												
							ケ	みずほ	8	1,920	みずほ	8	1,920												
							ケ	ほうれんそう	10 (2)	2,400	ほうれんそう	8	1,920												
							ケ	とうがらし	4	960	とうがらし	8	1,920												
							ケ	豆	4	960	豆	4	960												
							ケ	キャベツ	4	960															
							ケ	きゅうり	4	960															
							ケ	トマト	4	960															
							ケ	白滝	4	960															
							ケ	たまねぎ	4	960															
							ケ	ばれいしょ	4	960															
							ケ	花菜	4	960															
							ケ	黒大豆	4	960															
							コ	冷凍食品	12 (12)	660	冷凍加工食品	10 (10)	660												
							コ	小麦粉(学校給食)	1 (1)	240	小麦粉(学校給食)	1 (1)	240												
							コ	果菜類	12 (12)	2,880	果菜類	12 (12)	2,880												
							コ	さやいんげん	2 (2)	480															
							コ	パプリカ	3 (3)	720															
							コ				さといも	8	1,920												
							コ				生地黄	8	1,920												
合計																									
(3) 動物性食品																									
乳動物質、鳥獣動物質							ケ	鶏肉(筋肉)	3 (3)	3	鶏肉(筋肉)	3 (3)	3	保健環境研究所理化学課											
							ケ	養豚魚	3	9	養豚魚	4	12												
							ケ	うなぎ焼酎	3 (3)	3	うなぎ焼酎	3 (3)	3												
							ケ	エビ	3 (3)	9	エビ	3 (3)	9												
							ケ	牛肉(筋肉)	14	42	牛肉(筋肉)	14	42	中丹西保健所(食肉検査担当)											
							ケ	鶏肉(筋肉)	10	48	鶏肉(筋肉)	18	48												
							ケ	鶏卵	5	15	鶏卵	5	15												
合計																									
(4) 微生物学的検査																									
サルモネラ等							ケ	卵 (on egg & in egg)	5	10	卵 (on egg & in egg)	5	10	中丹西保健所(食肉検査担当)											
							ケ	漬物	2	4	漬物	2	4	山城北保健所											
ノロウイルス							ケ	マガキ	8	8	マガキ	8	8	中丹西保健所(試験検査担当)											
リステリア菌							コ	生ハム、ナチュラルチーズ	5 (5)	5	生ハム、ナチュラルチーズ	5 (5)	5	保健環境研究所細菌・ウイルス課											
細菌数等							コ	そうごい、弁当等	70	210	そうごい、弁当等	100	300	山城北保健所(30)、南丹保健所(10)、中丹西保健所(30)											
大腸菌、腸炎ビブリオ							コ	漬物	4	8				保健環境研究所細菌・ウイルス課											
							コ		4	8				中丹西保健所(試験検査担当)											
合計																									
(5) 区分検査																									
鶏肉(筋肉)焼酎、細菌数等							コ	生食用食肉	5	5	生食用食肉	5	5	保健環境研究所細菌・ウイルス課											
							コ	冷凍食品	12 (12)	24	冷凍食品	10 (10)	20												
							コ	加熱食品(ペーパーフード)	15	30	加熱食品(ペーパーフード)	15	30	中丹西保健所(試験検査担当)											
							コ	魚肉すり製品	5	5	魚肉すり製品	5	5												
養豚乳固形分、細菌数等							コ	牛乳	3	18	牛乳	3	18	中丹西保健所(試験検査担当)											
							コ		5	30		5	30	保健環境研究所理化学課細菌・ウイルス課											
合計																									
(6) 食品添加物																									
保存料(ソルビン酸)							コ	魚肉すり製品	8 (1)	5	魚肉すり製品	8	5	中丹西保健所(試験検査担当)											
							コ	食肉製品	5	5	食肉製品	5	5												
							コ	そうごい・漬物	8	8	そうごい・漬物	10	10												
甘味料(アスパルタム)							コ	清涼飲料水	5	5	清涼飲料水	5	5												
漂白剤(亜硫酸塩)							コ	乾燥果実・甘納豆等	10	10	乾燥果実・甘納豆等	10	10												
発色剤							コ	食肉製品	5 (1)	5	食肉製品	5	5												
酸化防止剤(亜硫酸塩)							コ	ワイン	8 (4)	8	ワイン	8	8												
酸化防止剤(BHA、BHT)							コ	菓子	4	8	菓子	4	8												
酸化防止剤(TBHQ)							コ	植物油類	5 (5)	5	植物油類	5 (5)	5												
防かび剤 (イマザリル、シアベンゾール、OP、OP、 フルボキサミン)							コ	果菜類	10 (10)	50	果菜類	12 (12)	60	保健環境研究所理化学課											
合計																									
(7) 経路伝達因子																									
経路伝達因子							コ	大豆(使用食品原材料)	10 (5)	10	大豆(使用食品原材料)	10 (5)	10	保健環境研究所理化学課											
							コ	トウモロコシ(使用食品原材料)	5 (5)	10	トウモロコシ(使用食品原材料)	5 (5)	10												
							コ	レシイヤ(使用食品原材料)	3 (3)	3	レシイヤ(使用食品原材料)	3 (3)	3												
合計																									
(8) その他																									
飼料成分							ケ	アザリ	2	2	アザリ	2	2	保健環境研究所理化学課											
							ケ	マガキ	8	8	マガキ	8	8												
							ケ	イワガキ	4	4	イワガキ	4	4												
発光物質							コ	低脂肪粉	5	5	低脂肪粉	5	5	中丹西保健所(試験検査担当)											
医薬品成分							コ	醸造食品	10 (10)	100	醸造食品	10 (10)	140	保健環境研究所理化学課											
合計																									
総計																									
760 (10) 35,023																									
760 (67) 29,140																									

イ: 府内に流通する食品の放射性物質検査
ウ: 生食用食肉、漬物の検査
エ: 府内産農産物の農産物、畜産物の動物性食品、自然産物の検査
オ: 府内に流通している輸入食品の農産物や動物性食品等の検査
カ: 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農産物等の検査
キ: 醸造食品中の医薬品成分の検査(試薬検査)
ク: 大豆、トウモロコシ等の経路伝達因子検査
ケ: 生産段階における野菜、魚介類等の検査
コ: その他、現在の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

食の安心・安全審議会委員から寄せられた意見と府の考え方

意見	府の考え方
1 25年度重点的に実施すべき事項	
前年度の踏襲を	
<p>取去検査検体数は行動計画の数値目標にあるように、750検体/年とし、その内訳としては、近年最も関心の高い流通食品の放射性物質検査を重点に前年通り300検体/年でいいと思います。それ以外の農産物残留農薬検査、畜水産物の動物用医薬品検査、微生物学的検査、成分規格検査、食品添加物検査、組換え遺伝子検査、その他の検査等については、継続性を持たせる意味で、検体の種類及び項目を含め前年度踏襲を提案します。</p>	<p>府内を流通する食品の流通量や過去の違反実態等を考慮しながら、前年度の検査計画を踏襲し、継続性を持たせ実施していきます。</p>
漬物の微生物検査	
<p>今年8月に北海道で、浅漬の製造工程が原因で腸管出血性大腸菌（「0-157」）による集団感染が起きました。新聞報道では約110人が感染、幼児含む7人が死亡したと報道されています。腸管出血性大腸菌は少ない菌でも食中毒を発生させます。菌は肉眼では見ることができず、消費者が安全性を確認することは困難です。京は漬物製造業者が多くあります。かつ、漬物製造業者は、比較的中小の事業者が多いこともあるので、衛生管理のポイントなどの指導を周知することとあわせ、「漬物」の微生物検査などの検査を重点的に実施してください。</p>	<p>従前から漬物製造施設に対する監視指導を行っているところですが、「漬物の衛生規範」が改正され、より一層の指導を充実させる必要があります。「浅漬」についての大腸菌及び腸炎ピブリオ等微生物検査を実施し、府内産加工品に対する細菌検査を継続実施し、府民の安心・安全、信頼性の確保につなげます。</p>
生食用食肉の成分規格検査	
<p>昨年4月に焼肉チェーン店における腸管出血性大腸菌による食中毒の集団発生がありました。引き続き、「生食用食肉」の成分規格の検査を重点的に実施してください。</p>	<p>引き続き、「生食用食肉」の成分規格検査を実施します。</p>
放射性物質の検査	
<p>放射性物質の検査については、4月からの新基準による検査・検証を重点的に実施してください。</p>	<p>平成24年度の検査計画において、府内に流通する食品300検体/年を計画のうえ実施しており、これまで全ての検体において新基準値以下となっています。引き続き、「流通食品の放射性物質検査」を実施していきます。</p>
2-1 新たに検査実施が必要な食品群	
京のブランド産品	
<p>京のブランド産品については、認定されている品目で検査が対象になっていないもの及び新たに認定されたものを加えてください。 ①京野菜 ・「京たけのこ」「京山科なす」「鹿ヶ谷かぼちゃ」「京こかぶ」「くわい」「花菜」「金時にんじん」「堀川ごぼう」「やまのいも」「丹波くり」「小豆（京都大納言小豆）」「黒大豆（新丹波黒大豆）」「京夏ずきん」 ②魚介類 ・「丹後くじ」</p>	<p>これまで実施している京のブランド産品だけでなく、府内流通量や違反実態等を考慮しながら、幅広い農産物の品目について検査するよう検討していきます。なお、例示されている各品目は、生産農家及び流通量が非常に少なく、検体の確保が困難ですが、黒大豆や花菜について検査対象として加えることとしています。</p>
2-2 検査検体数割合の見直しが必要な食品群	
<p>「漬物」の検体数を増やして欲しい</p>	<p>「漬物の衛生規範」における成分規格のある「浅漬」について、大腸菌及び腸炎ピブリオの微生物検査を新たに実施します。</p>
<p>「生食用食肉」の検体数を増やして欲しい</p>	<p>生食用食肉を取扱う施設の状態を確認しながら、引き続き、「生食用食肉」の成分規格検査を実施します。</p>
4 その他	
<p>一般的に食品は、生産者、加工・処理（施設）業者、流通業者、販売業者（店舗）を経て消費者（生活者・家族等）の口に入るようになりますので、それらを組織する団体との意見交換会・結果報告会等（既に実施済みかと思いますが）によって、一層検査効率を高めることになると思います。</p>	<p>従前から消費者団体等との意見交換会を実施しており、意見を参考にさせていただき、検査計画に反映しています。24年度から意見交換を行う消費者団体等の対象団体を増やし、引き続き、意見交換会を実施していきます。</p>
<p>検体数の合計が、2011年度750検体、2012年度750検体と同じ検体数です。2012年度は放射性物質の検体が新たに加わったことで、輸入品の検体数が激減しています。消費者の願いとしては、放射性物質の検査も輸入品の検査も重要であると考えています。人的な体制も含め強化をお願いします。</p>	<p>2012年度（平成24年度）は放射性物質の検査等を重点的に実施することとしており、引き続き、放射性物質検査を実施していくこととします。輸入品の検体数については、各項目で見直し、増加していきます。</p>