

# 平成30年度 京都府食品衛生監視指導計画 実施状況中間報告

(平成30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 | 平成30年度京都府HACCP導入推進事業         | 6 |

# 平成30年度京都府食品衛生監視指導計画実施状況中間報告

京都府健康福祉部生活衛生課

『平成30年度京都府食品衛生監視指導計画』に基づき、平成30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。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
  - ①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
  - ②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

## 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各拠点保健所で、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、364検体（うち、放射性物質検査112検体）に対して、21，213項目について検査を実施したところ、全ての検体において食品衛生法違反となるものではありませんでした。

		検査実施数	
収去検査	検体数 (うち放射性物質)	364件 (112件)	計画数 750件 (計画数 200件)
	検査項目数	21，213件	計画数 41，696件

	違反件数	0件
--	------	----

（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、各拠点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	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
4月7日	4月9日	城陽市	20	12 (0)	0	4月6日に提供された夕食	ノロウイルスG I	飲食店	飲食店
7月31日	8月2日	伊根町	1	1 (0)	0	7月31日の夕食(サバ)	アニサキス	家庭	家庭

## 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。

なお、期間中、食中毒が1件発生しました。

### (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、ATP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）
- ・ HACCP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。

(実施件数は次ページ表)

### オ アレルギー食品関係施設の監視指導

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及び豆腐について、アレルギー物質検査（小麦及び落花生）を8検体、府内で流通するベビーフードについて、アレルギー物質検査（乳及び卵）を8検体実施しましたが、それぞれ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

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

(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、拠点保健所で細菌検査を中心に検査を実施しました。衛生規範の基準不適合が7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	36検体	7件
輸入品	0検体	0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	
保健所広報紙		0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

## (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。

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   |

## 4 平成30年度京都府HACCP導入推進事業

府内食品等事業者へのHACCP導入に向けた支援を実践、検証することで、今後のより効果的な事業者支援に結びつけ、さらなるHACCP導入の推進を図ることを目的に、巡回指導による普及啓発、衛生管理ミニセミナー、個別相談会を実施しました。

上半期は、各保健所において食品製造業者や給食事業者に対して、ミニセミナーを11件実施しました。また、個別相談会に事業者より16件の相談があり、HACCP導入に向け事業者への支援を実施しています。

平成30年度食品等の検査結果(9月30日まで)

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	38	76	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				
					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)	2	6	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)	12	36	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				
		乳類		牛乳	放射性セシウム	14	28	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				
				マアジ、サワラ、スルメイカ等	放射性セシウム	24	34	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	36	72	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				
				魚肉ねり製品		規格基準	8	8	0			
						食品添加物(保存料)	8	8	0			
	浅漬				細菌検査	8	16	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				
	冷凍食品				残留農薬	5	900	0				
					細菌検査(成分規格)	5	10	0				
	その他				紙製容器	蛍光物質	12	12	0			
<b>小計</b>						<b>310</b>	<b>16,973</b>	<b>0</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、 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				
				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
									加工食品等	冷凍食品	残留農薬	5
			細菌検査(成分規格)	5	10	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			
<b>小計</b>						<b>54</b>	<b>4,240</b>	<b>0</b>				
<b>合計</b>						<b>364</b>	<b>21,213</b>	<b>0</b>				



※ 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](mailto:seikatsu@pref.kyoto.lg.jp)