

平成23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23年4月1日～9月30日)

目 次

項 目	ページ
1 食中毒予防推進強化期間の取組結果 (6月1日～9月30日)	1
2 収去検査の実施状況 (9月30日現在)	5
3 食中毒事件発生状況 (9月30日現在)	5

京 都 府

平成23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

1 食中毒予防推進強化期間（6月1日～9月30日）の取組結果

例年7月1日から9月30日までの期間を定めて取り組んでいる「食中毒予防推進強化期間」について、今年度は4月に発生した食肉の生食を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒による食中毒事件の発生を受け、1箇月前倒しをして6月1日から9月30日の取組としました。

この間、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。

また、(社)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

- ・ 食肉を生で提供する施設及び客自らが生肉を調理する施設に対する重点的監視
- ・ 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）
- ・ 食品衛生監視機動班による重点的監視指導
- ・ 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

のべ2, 985施設の監視指導を実施した結果では、うち1事業者を食品衛生法違反で行政処分（営業停止（1））を行いました。

その他の施設については、食品衛生上の重大な問題はありませんでした。

行政処分件数	違反の内容
1件	・ 食中毒の発生（病因物質不明）

イ 許可を要しない施設の監視指導

のべ990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）に基づく監視指導を実施

しており、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んでいます。

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。

実施件数	指導件数
8, 171件	200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、調理器具などの拭き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

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、食品販売施設で食品表示の一斉点検を実施しました。

国産品12, 737件、輸入品1, 191件の表示を確認したところ、国産品6件、輸入品14件に食品衛生法上不適切な表示が発見されました。それらの内容は、添加物表示や、保存方法の表示漏れであり、文書指導、口頭指導により直ちに改善を指導しました。

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 次ページ表)

オ アレルギー食品関係施設の監視指導

のべ96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、いずれの施設においても問題は認められませんでした。

	監視指導施設数	指導施設数
アレルギー食品表示に係る監視指導	96件	0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		違反内容	措置内容		
	確認 件数	違反 件数	確認 件数	違反 件数				
魚介類	1,020	1	222	1	保存方法、消費期限の記載漏れ	口頭指導		
魚介類加工品	788	0	49	0				
食肉	1,465	1	331	0	加熱をする旨の記載漏れ	口頭指導		
食肉製品及び食肉加工品	502	0	20	0				
卵及びその加工品	331	0	0	0				
乳	579	0	0	0				
乳製品及び乳類加工品	475	0	7	0				
アイスクリーム類・氷菓	373	0	3	0				
穀物	154	0	0	0				
めん類	493	0	0	0				
もち	155	0	1	0				
菓子類	1,012	2	43	0			製造者記載漏れ	口頭指導
(上記以外の)穀類加工品	6	0	0	0	防ばい剤表示漏れ	文書指導、口頭指導		
生鮮野菜及び果物	355	0	216	13				
野菜果物乾燥品及び加工品	205	0	70	0				
豆腐及びその加工品	413	0	0	0				
漬物	489	0	14	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	1,573	0	11	0				
弁当	1,096	2	1	0			添加物表示漏れ	文書指導
冷凍食品								
無加熱摂取冷凍食品	171	0	87	0				
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	322	0	24	0				
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	34	0	2	0				
生食用冷凍鮮魚介類	80	0	0	0				
缶詰・びん詰め食品	105	0	10	0				
清涼飲料水	303	0	60	0				
酒精飲料	115	0	20	0				
氷雪	0	0	0	0				
水	4	0	0	0				
調味料	45	0	0	0				
その他の食品	60	0	0	0				
添加物及びその製剤	10	0	0	0				
器具及び容器包装	4	0	0	0				
おもちゃ	0	0	0	0				
合計	12,737	6	1,191	14				

(3) 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	26回	1,237名
消費者	3回	115名
従事者	23回	1,236名
その他	11回	200名
合 計	63回	2,788名

(4) 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、食中毒好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		563,600部	食中毒予防啓発記事の掲載、連載
市町村広報紙		255,000部	
保健所広報紙		12,500部	
その他	啓発資材	11,400枚	チラシ、テッシュ、うちわ
	関係衛生協会紙等	6,150部	
	公用車(啓発看板)	5保健所	庁舎横断幕を含む

(5) 「食中毒注意報」の発令

期間中、財団法人日本気象協会に委託して気温・湿度等の気象データを調査解析し、食中毒が発生しやすい気象条件と判断される場合は、「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に周知しています。

平成23年度については、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)		発令状況	
			南部(8回)	北部(6回)
第1号	7月11日	72時間		○
第2号	7月14日	96時間		○
第3号	7月19日	48時間	○	
第4号	7月29日	72時間	○	
第5号	8月3日	48時間		○
第6号	8月8日	72時間		○

第 7 号	8月10日	48時間	○	
第 8 号	8月12日	72時間	○	
第 9 号	8月15日	72時間	○	
第 10 号	8月17日	48時間		○
第 11 号	9月 1日	96時間	○	
第 12 号	9月12日	72時間	○	
第 13 号	9月14日	48時間		○
第 14 号	9月15日	96時間	○	

2 収去検査の実施状況 (9月30日現在)

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、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ています。

9月30日までに、309検体において、15,537検査項目について検査を実施したところ、魚肉練り製品で基準値を超える添加物（ソルビン酸とその塩類）が検出されたので、当該製品の回収を命じるとともに、原因の究明、並びに再発防止策を講じるよう指導を行いました。

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。

		実施数
収去検査	検体数	309件 (年間計画数 約750件)
	検査項目数	15,537件 (年間計画数 約30,315件)
	違反件数	1件

(別表参照)

3 食中毒事件発生状況 (9月30日現在)

食中毒事件は、1件発生し、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）発生時にあつては、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て迅速かつ的確な対応に努めています。

発病月日	保健所受理年月日	原因施設所在地	摂食者数	患者数	入院者数	死者数(再掲)	原因食品	病因物質	原因施設	摂食場所
H23.9.11	H23.9.12	長岡京市	51	16	0	0	不明	不明	飲食店(仕出し)	集会所

(別 表)

平成23年度食品等の検査結果

食品等の種別		国産/輸入の別	検査対象食品		検査項目	検体数	検査項目数	違反等 発見数			
農畜水産物	農産物	国産品(府内産)	生鮮品	茶	残留農薬	10	2,400	0			
				賀茂なす		8	1,920	0			
				万願寺とうがらし		8	1,920	0			
				京たんご梨		4	960	0			
			生鮮品	茶	環境汚染物質	10	120	0			
				賀茂なす		8	96	0			
				万願寺とうがらし		8	96	0			
				京たんご梨		4	48	0			
				輸入品		生鮮品	レモン	残留農薬	5	1,200	0
							オレンジ		5	1,200	0
		グレープフルーツ	5		1,200		0				
		パプリカ	2		480		0				
		トウモロコシ	4		960		0				
		バナナ	5		1,200		0				
		生鮮品	レモン	環境汚染物質 (内分泌攪乱物質)	5	60	0				
			オレンジ		5	60	0				
			グレープフルーツ		5	60	0				
			パプリカ		2	24	0				
			トウモロコシ		4	48	0				
			バナナ		5	60	0				
小麦粉(学校給食) (国産・輸入原材料混合)			残留農薬	1	240	0					
			環境汚染物質 (内分泌攪乱物質)	1	12	0					
肉類	牛肉	国産品(府内産)	筋肉		残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)	10	30	0			
			筋肉								
		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)	10	30	0			
			筋肉						細菌検査 (ハンコマイシン耐性腸球菌)	5	5
		輸入品	筋肉		残留動物用医薬品 (合成抗菌性物質)	5	5	0			
			筋肉						細菌検査 (ハンコマイシン耐性腸球菌)	5	5
	卵類	国産品(府内産)		鶏卵	細菌検査	10	20	0			
		国産品(府内産)		鶏卵	残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)	10	30	0			
		国産品(府内産)		液卵等	細菌検査	4	12	0			
	乳類	国産品(府内産)		牛乳	規格基準	5	30	0			
	魚介類	国産品(府内産)		イワガキ	麻痺性貝毒	4	4	0			
		国産品(府内産)		アサリ		2	2	0			
	加工食品等	国産品(府内産)		魚肉ねり製品		規格基準	5	5	0		
		国産流通品		レトルト食品		規格基準	20	40	0		
国産品(府内産) 国産流通品		魚肉ねり製品		食品添加物(保存料)	5	5	1				
国産流通品		そうざい、漬物		食品添加物(保存料)	10	10	0				
国産品(府内産) 国産流通品		食肉製品		食品添加物(保存料)	9	9	0				
国産品(府内産) 国産流通品		食肉製品		食品添加物(発色剤)	9	9	0				
輸入品		うなぎ蒲焼き		抗生物質 (合成抗菌性物質)	5	5	0				
		エビ		抗生物質 (合成抗菌性物質)	5	5	0				
		冷凍加工食品		残留農薬	15	855	0				
		冷凍加工食品		規格基準	15	30	0				
		食肉製品		食品添加物(保存料)	1	1	0				
		食肉製品		食品添加物(発色剤)	1	1	0				
新開発食品		国産流通品		穀粒	大豆	組換え遺伝子	3	3	0		
	輸入品	穀粒	トウモロコシ	組換え遺伝子	5	5	0				
		穀粒	大豆		7	7	0				
その他	器具容器包装	紙製容器包装		蛍光物質	10	10	0				
合計						309	15,537	1			