

平成26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

- (1) 食の安心・安全を確保するため、監視指導の強化及び収去検査の実施、府庁関係部局との連携
- (2) HACCP施設等に対する「食品衛生監視機動班」による専門的な監視指導
- (3) 食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」などと連携し、食品関連事業者の自主衛生管理を推進

2 取組事項

(1) 重点的事項

◆計画的、効率的な収去検査の実施

- ①アレルギー表示適正化のため、食品中のアレルギー物質検査を新たに実施
- ②流通食品の放射性物質検査や生食肉、浅漬け食品の細菌検査を継続実施

◆食中毒発生時期等における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災害等緊急時での府関係機関及び市町村等関係機関との連携

◆生食用食肉及び漬物取扱業者等への規格基準遵守の徹底指導の継続

牛レバーや漬物等の提供に関する指導・啓発及び注意喚起

(2) 関係行政機関等との連携

- ・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り、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
- ・48ヶ月齢超の牛等を対象にBSE検査実施及び特定危険部位処理体制の継続
- ・試験検査の信頼性確保(内部点検、外部精度管理)の推進
- ・食品衛生監視員等の人材育成

○平成26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	<p>くらしの安心・安全推進本部(食の安心・安全部会)を軸にした庁内連携を強化して欲しい。</p> <p>消費者行政、特に、消費者教育推進の動きと十分に連携を図って欲しい。</p> <p>京都市の食品安全行政との関係について、二重行政の弊害が生じないようにして欲しい。</p> <p>食品の放射性物質汚染、農薬混入問題、ノロウイルス食中毒問題等の事件が発生し、京都府の食品安心・安全行政の役割はますます重要になってくると思う。</p> <p>和食が世界遺産に認められたこともあり、外国人が和食を食べる機会が増えてきたので、安全安心で帰国できるよう努めて欲しい。</p>	<p>引き続き、関係部局並びに京都市との情報交換を密に行い、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。</p>
実施方法	<p>HACCP手法を取り入れた衛生管理、食品への意図的な異物混入防止策・アレルギー物質管理などを求めるFSSC22000規格の紹介等を検討して欲しい。</p>	<p>HACCP手法を中心に、様々な衛生管理手法について検討していくこととします。</p>
事件・事故発生時の対応	<p>緊急時の対応について、消費者への情報提供が適正かつ速やかに実施できるように努めて欲しい。</p> <p>冷凍食品への農薬混入事例等の重大な食品事故発生時に対応できるように、連絡体制の確保やテスト連絡などの実施を検討して欲しい。また、事故時の緊急ホットラインの整備を視野に入れて欲しい。</p>	<p>速やかな連絡体制を一層進めるよう取り組むこととします。</p>
食品等事業者に対する自主的な衛生管理推進	<p>食品衛生の基本だけでなく、危機管理体制の必要性について、食品事業者が認識を深められるよう、研修の機会や普及啓発等を実施して欲しい。</p>	<p>「出前語らい」を活用しながら、食品衛生だけでなく、危機管理体制の必要性について普及・啓発していくこととします。</p>
情報及び意見の交換・リスクコミュニケーション	<p>双方向型のコミュニケーションができるよう、消費者団体との対話方法に工夫して欲しい。</p> <p>食品中の放射性物質に係わる情報交換会(リスクコミュニケーション)を毎月開催して欲しい。</p> <p>食品衛生監視指導や検査などについて、どの様に実施されているのか、消費者も一緒に、直接確認し、現場を体験できる機会が欲しい。</p> <p>放射性物質検査の見学ができる機会が欲しい。</p>	<p>様々なご意見を取り入れながら、リスクコミュニケーションの開催方法について検討していくこととします。</p>
食品等の検査計画	<p>量販店等で販売されている食品について、細菌検査や理化学検査等を積極的に実施して欲しい。また、引き続き、輸入食品の検査検体数を増加の方向でお願いする。</p> <p>取去検査検体数、検査項目(放射性物質、残留農薬、動物用医薬品、微生物学的検査、成分規格、食品添加物、組換え遺伝子、その他)については、前年度を踏襲して欲しい。</p> <p>食品の放射性物質汚染について不安を感じているので、今後も魚介類等を重点的に調べて欲しい。</p> <p>食品中の放射性物質の検査結果をマスコミに毎月掲載や放送依頼して欲しい。</p> <p>ホテルやレストラン等で提供される調理品取去検査を実施し、科学的根拠に基づいた指導を実施して欲しい。</p> <p>残留農薬検査にかかる日数を短縮できるようにして欲しい。検査結果の判明に1週間以上かかり、残留農薬基準に値超過があった場合の対応が遅くなってしまう。</p>	<p>府内を流通する食品の量や過去の違反実績等を考慮し、継続性を持たせ、実施していきます。</p> <p>これまでの水産物の検査結果や不安に対する声を受け、重点的に実施していきます。</p> <p>検査結果については、速やかにホームページにて公表し、その内容については分かりやすく、情報提供できるよう努めていきます。</p> <p>今年度から食品中のアレルギー物質検査を実施することとしています。</p> <p>既に、京都府北部地域の検体に対して、結果判明までの期間短縮を図っており、引き続き短縮できるよう努めていきます。</p>

平成26年度 京都府食品衛生監視指導計画（案）

（平成26年4月1日～平成27年3月31日）

目次

◆項目	◆ページ
1 趣旨	1
2 基本的方向	1
3 平成26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26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、毎年度策定しているものです。また、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。

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26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。

2 基本的方向

平成25年度の監視指導結果の内容を検証し、平成26年度においても食の安心・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。

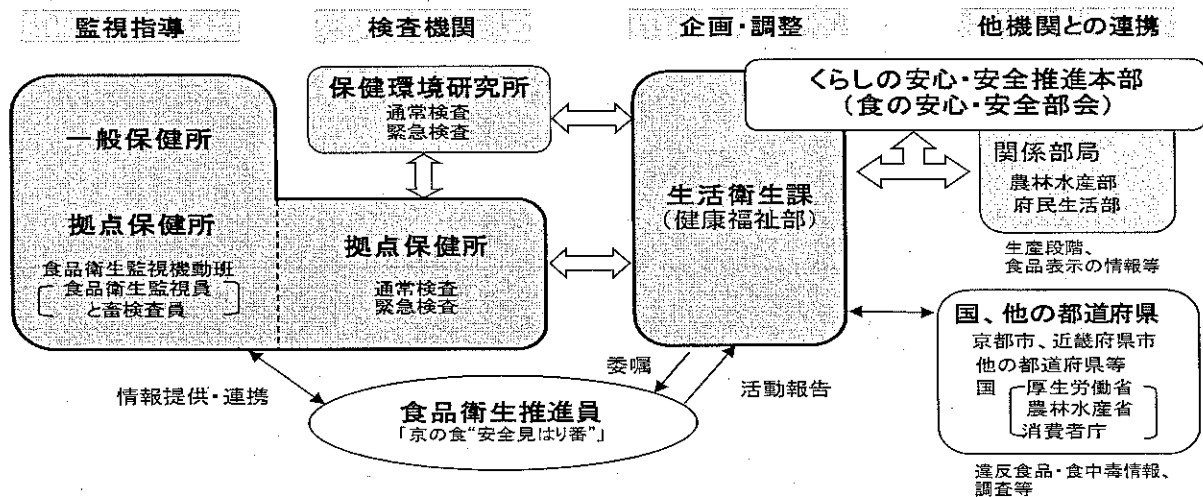
3 平成26年度重点的取組

平成25年度の食品の検査結果を踏まえ、安全確保・不安解消のため放射性物質検査を引き続き行います。さらに、食品中のアレルギー物質検査を新たに実施し、流通食品の表示の適正化を図ります。また、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が全国的に多発していることを受け、再発や未然防止のための効果的な注意喚起及び啓発等に取り組みます。

◆ 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、アレルギー表示の適正化を図るため、新たに食品中のアレルギー物質検査を実施します。また、引き続き、安全確保や不安解消のため、食品中の放射性物質検査を実施します。

- ◆ 食中毒事故等の発生が多い時期等については、効果的な注意喚起及び啓発を強化します。
特に、ノロウイルスやカンピロバクターを原因とする食中毒発生予防の注意喚起及び啓発を実施するとともに、食品取扱施設の監視指導を強化します。また、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、食中毒の未然防止の注意喚起及び啓発を行います。
- ◆ 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などについて、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。



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

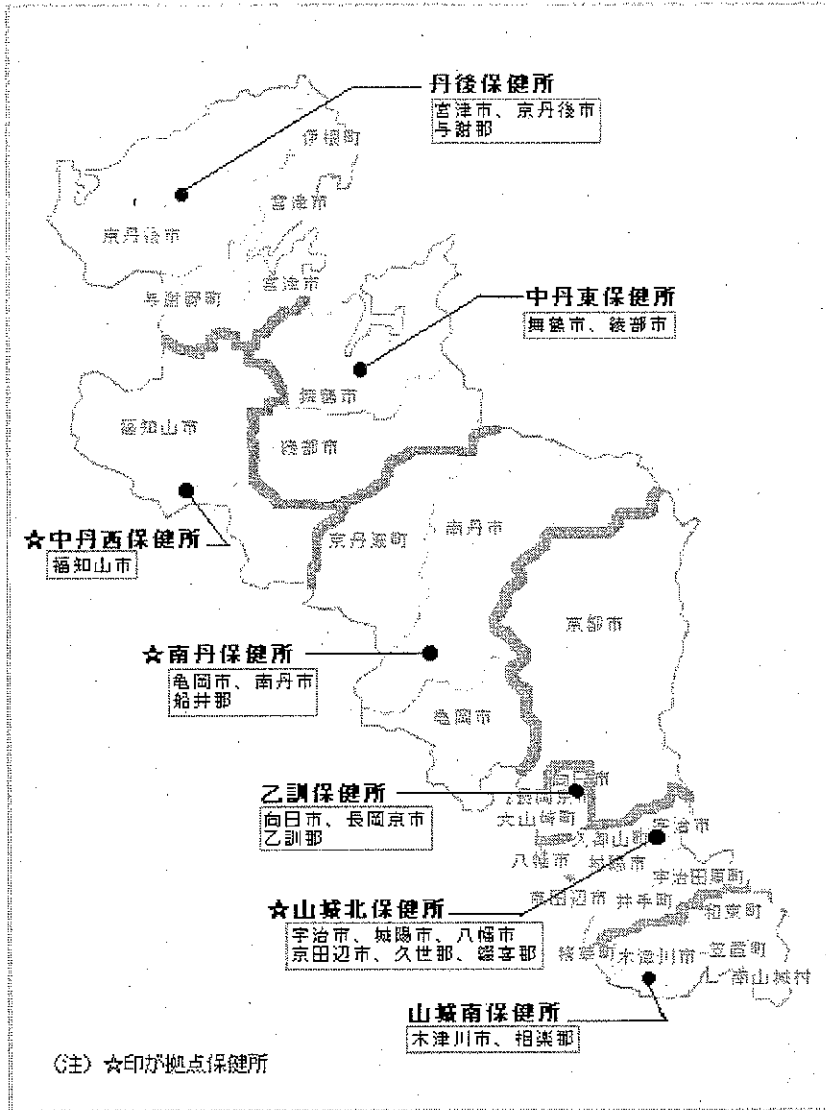
- ・ 京都府食品衛生監視指導計画及び京都府で実施する施策の策定並びにその公表
- ・ 府民の皆さんへの食品衛生に関する情報提供
- ・ 違反食品の発見、食中毒発生時などに、国、他の自治体及び庁内関係部局と連携

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 保健環境研究所などにおいて、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取去検査（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。

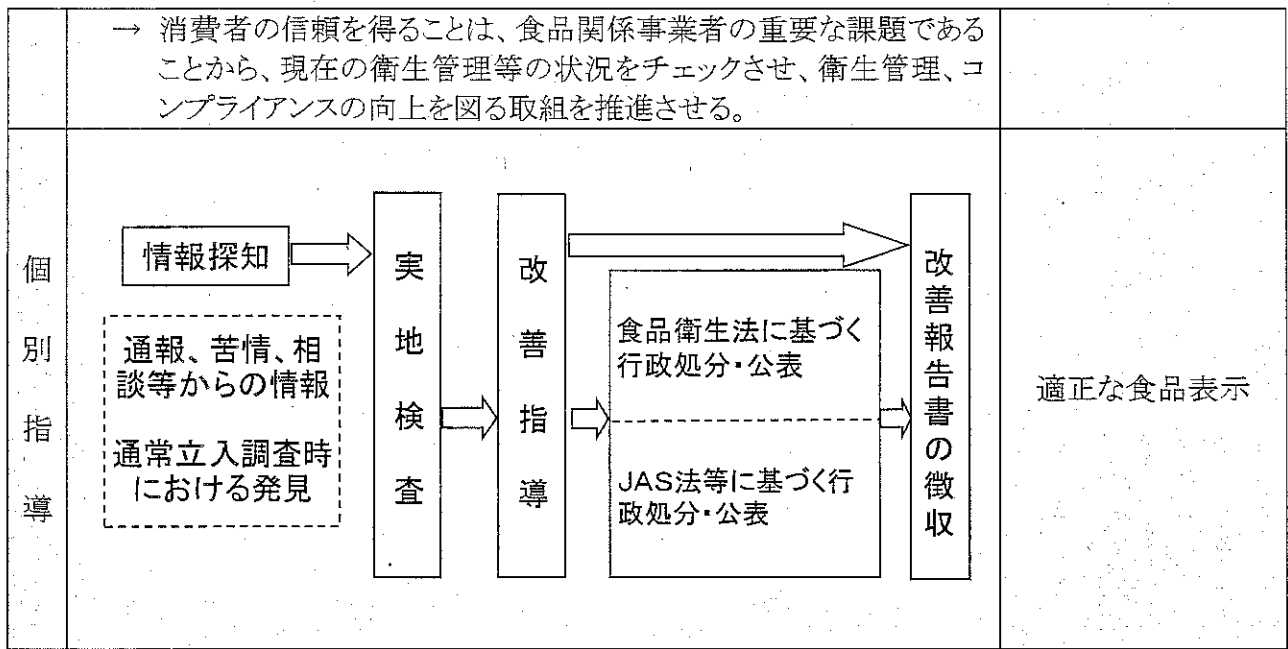
ウ 「京都府食品検査等業務管理要領」に基づき、保健環境研究所に設けた信頼性確保部門と生活衛生課が連携し、保健環境研究所及び拠点保健所の検査内容に関する内部点検を定期的に行い、保健環境研究所及び拠点保健所が実施する検査等の信頼性を確保します。

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	(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。	適正表示の理解
	(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。	不適正表示の防止 事業者相互啓発
	(3) 消費者ニーズの認識	



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	<p>食品衛生監視機動班によるHACCP施設等監視指導</p> <p>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</p>
広域流通食品業者 学校、社会福祉、 病院給食施設	<p>給食施設、広域流通食品製造業者に係る監視指導</p> <p>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</p>
食品事業者全般	<p>営業許可申請時に係る立入指導</p> <p>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</p> <p>食品表示・品質などの偽装に係る監視指導</p> <p>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</p>

(別添1) 平成26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) 冬期食品衛生推進期間(12月1日～12月26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を行い、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 ノロウイルス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 ノロウイルス等の食中毒は冬季に多発する他、年間を通して発生する恐れがあるため、食中毒予防の注意喚起や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、検査項目（微生物、残留農薬、食品添加物など）ごとの年間予定数などの収去検査計画について、「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26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て公表し、その内容については分かりやすく、情報提供します。

ア 府内に流通している食品中の放射性物質検査

イ 府内に流通している食品中のアレルギー物質検査

ウ 生食用食肉、浅漬の細菌検査

エ 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

オ 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

カ 府内産マガキのノロウイルス検査

キ 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

ク 健康食品中の医薬品成分の検査（試買検査）

ケ 大豆、トウモロコシ等の遺伝子組換え食品検査

コ 生産段階における野菜、魚介類等の検査

サ 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、48ヶ月齢超の牛を対象としたBSE検査実施及び特定危険部位除去を徹底します。

（別添4）平成26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) 食品衛生法に基づき委嘱した食品衛生推進員「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

【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冬期食品衛生推進強化期間における巡回指導
 - ・ 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】

- ・ 班を編成して、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
- ・ 食品調理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) 食品の安全性についての関心が高いテーマを中心に、理解や知識を深めるため、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やリスクコミュニケーションを実施します。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、意見交換会やリスクコミュニケーションの内容を充実します。
- (3) 監視指導計画の策定にあたっては、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。
 - ・ 食品衛生監視員新任研修
 - ・ 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26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 ◇集乳業 ◇食肉製品製造業 ◇乳製品製造業 ◇乳酸菌飲料製造業
<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 ◇魚介類せり売り営業 ◇食用油脂製造業 ◇添加物製造業 ◇食肉処理業
<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(採取等後の保管を含む)	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
<p>食肉、食鳥肉</p>	<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)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、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 ◆適切なた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 ◆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の実施 	<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の実施
<p>乳及び乳製品</p>	<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

<p>食鳥卵</p>	<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>	<ul style="list-style-type: none"> ◆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 ◆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 ◆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(貝毒検査、動物用医薬品検査、ノロウイルス検査)の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ◆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 ◆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 ◆水産加工品の収去検査(成分規格及び食品添加物検査)の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ◆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 ◆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 ◆有毒魚介類等の市場からの排除の指導 ◆輸入品の収去検査(動物用医薬品検査)の実施
<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>	<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、収去検査(残留農薬検査)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、穀類の収穫時のかび毒対策の指導 ◆有毒植物等の採取禁止の徹底に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ◆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 ◆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 ◆原材料の収去検査(組換え遺伝子)の実施 ◆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 	<ul style="list-style-type: none"> ◆府内産農産物の収去検査(残留農薬等検査)の実施 ◆輸入品の収去検査(残留農薬、防カビ剤等検査)の実施 ◆有毒植物等の市場からの排除に関する指導

食中毒予防重点監視指導事項

(別添3)

ノロウイルス等	<p>ノロウイルス等による食中毒は、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
サルモネラ	<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
カンピロバクター	<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
腸炎ビブリオ	<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
腸管出血性大腸菌	<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
ふぐ毒	<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
キノコ類による毒	<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 26 年度食品等検査計画

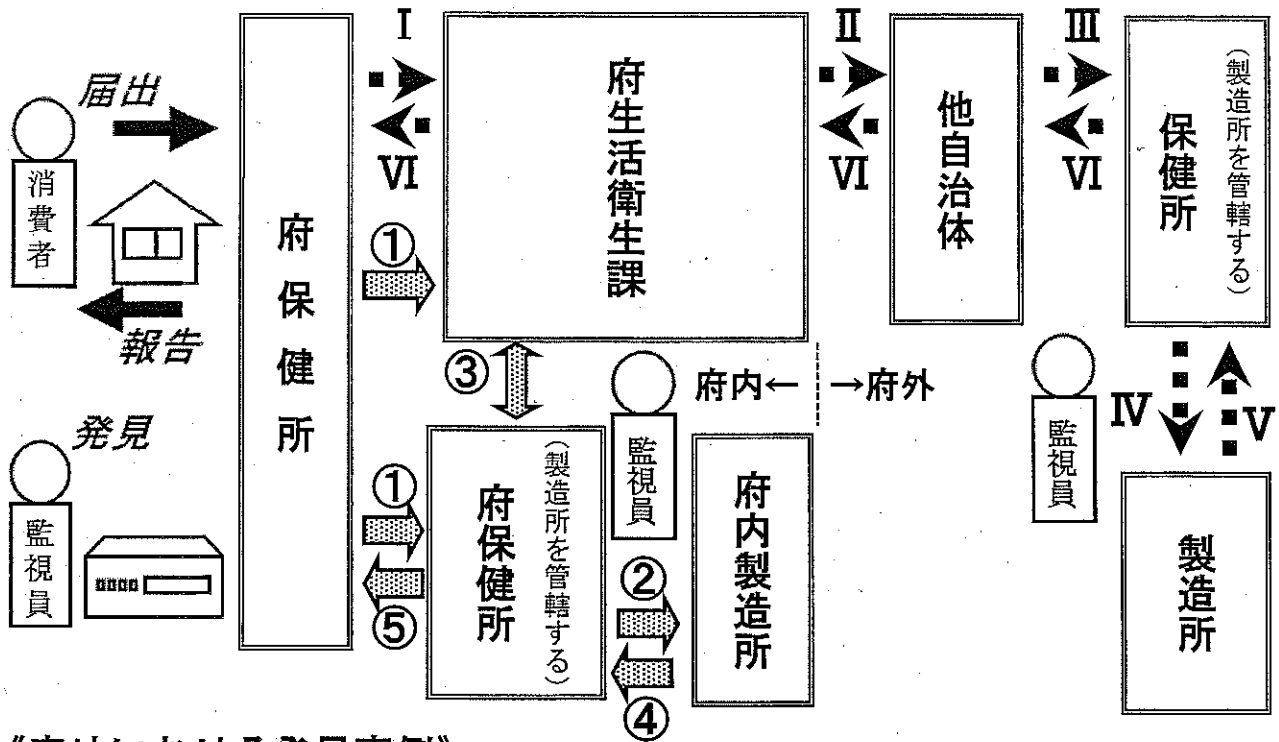
(別添 4)

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、小売店、漁協、製造所	※1	300 (300)	500 (500)
		肉類	牛肉	筋肉	食肉センター	※2		
アレルギー物質	国産 (府内産、流通品)	加工食品等		めん類、菓子、ベビーフード等	製造所、小売店	※1	24 (0)	24 (0)
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	124 (114)	25,636 (27,360)
		加工食品等		加工食品	小売店			
	輸入	農産物		果実、給食食材	市場、小売店、製造所	※1	34 (36)	6,376 (6,720)
		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	38 (38)	114 (114)
			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	鶏肉口	筋肉	小売店	※1	6 (9)	12 (15)
			魚介類	エビ	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	80 (93)	209 (248)
		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)
		国産 (府内産、流通品)	肉類	牛肉	生食用食肉	製造所、小売店	※1	48 (33)
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	※1・※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	10 (12)	20 (24)	
	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	37 (42)	39 (46)
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				
加工食品等				加工食品	※2			
農産物	果実	※1	(21)	(61)				
組換え遺伝子	国産 (府内産、流通品)	新開発食品		大豆、トウモロコシ	製造所、小売店	※1	0 (5)	0 (5)
	輸入	新開発食品		大豆、トウモロコシ、パパイア	製造所、小売店	※1	18 (13)	38 (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			
	輸入	その他	器具容器包装	紙製容器使用食品	小売店	※2		
その他			健康食品	小売店	※1	10 (10)	100 (100)	
合計	国産 (府内産、流通品)					646 (644)	26,659 (28,080)	
	輸入					104 (106)	6,612 (6,953)	

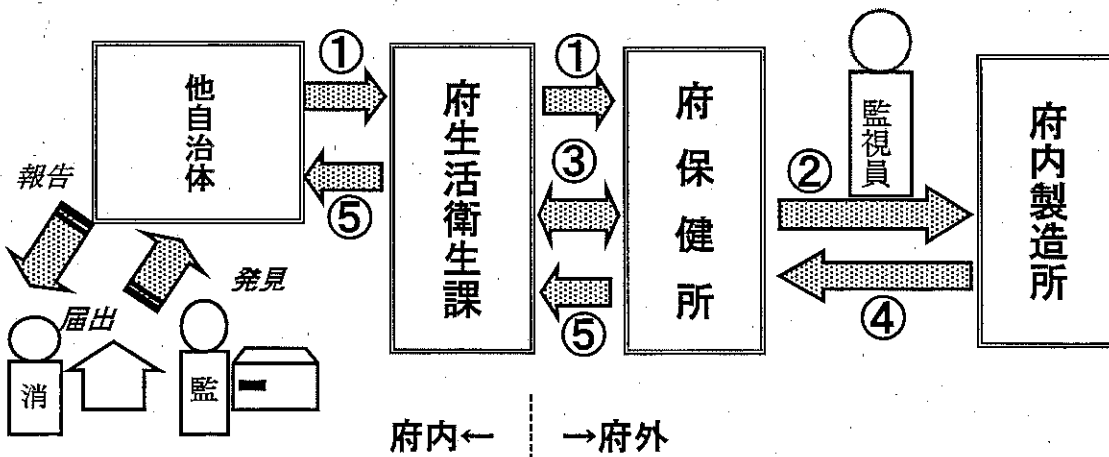
* 検査機関欄 ※1:保健環境研究所、※2:拠点保健所

* 検体数、件数欄の()は25年度計画数

《府内における発見事例》



《府外における発見事例》



◆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所の立入調査(製造ライン・関係書類・措置状況の確認、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

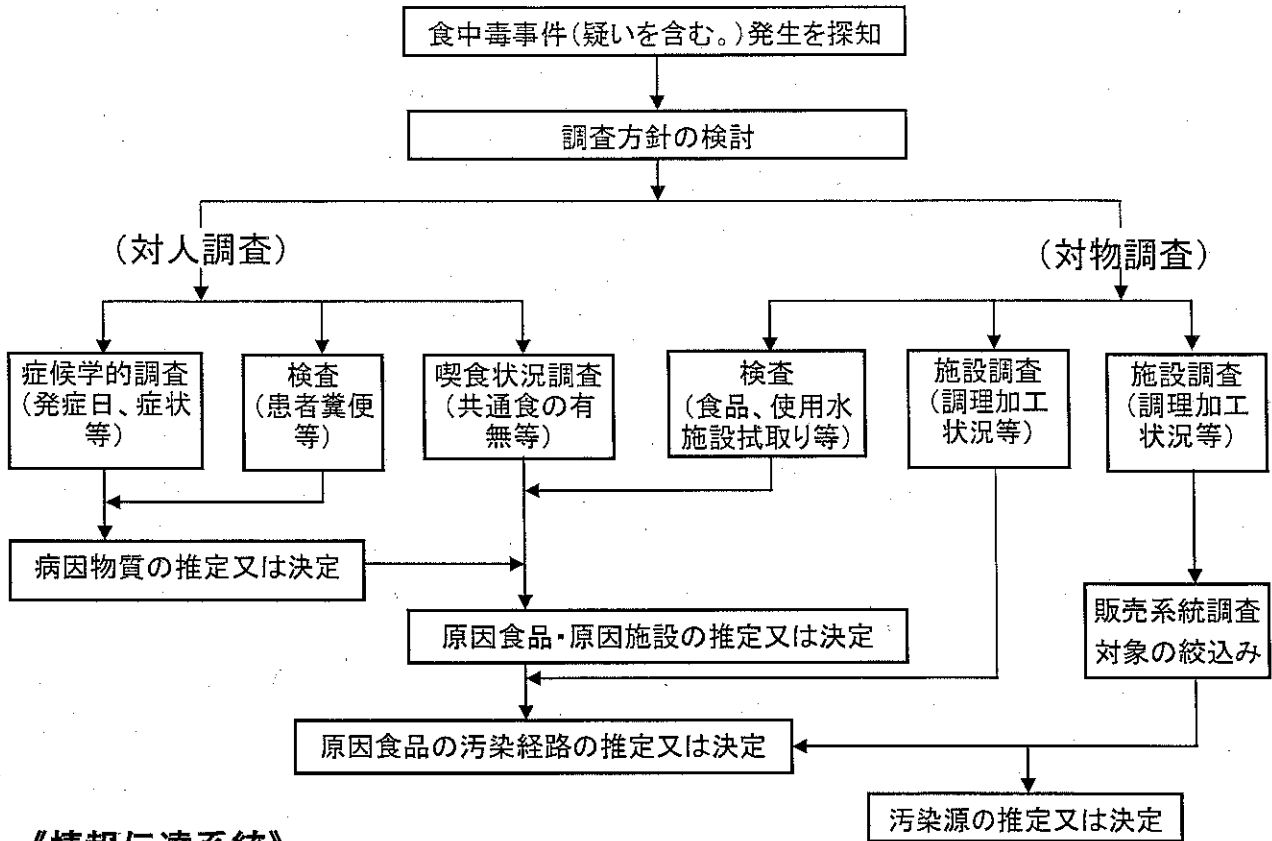
◆府内に製造所がある場合

- 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

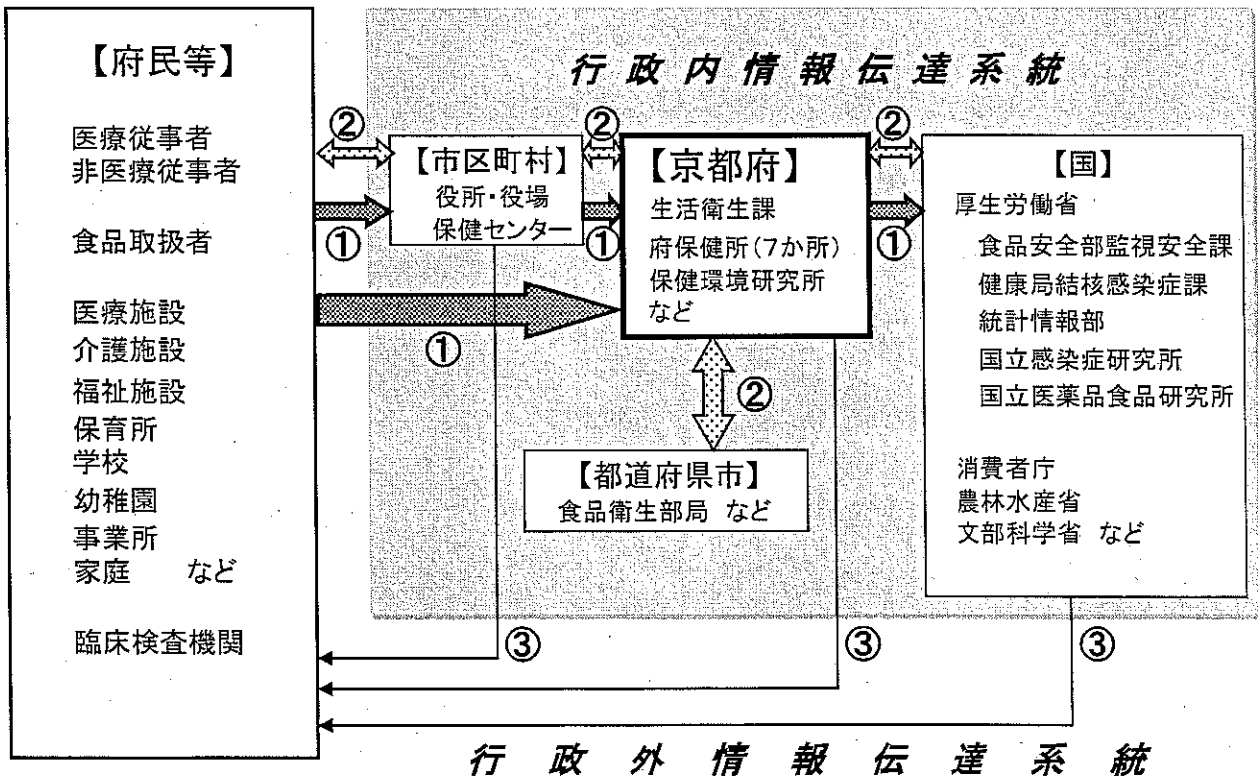
食中毒事件対応のフロー

(別添6)

《食中毒調査の流れ》



《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 →

※ 本実施計画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