

平成27年度 食の安心・安全意見交換会（報告）

- 1 日時 平成27年10月21日（水）午前10時から正午まで
- 2 場所 京都府公館 第5会議室
（京都市上京区烏丸一条下る龍前町590-1）
- 3 出席者 消費者団体17名、京都府10名
- 4 概要

(1) 報告（食の安心・安全推進課）

- 京都府食の安心・安全行動計画
（平成28～30年度）骨子（案）
について説明の後、消費者団体の
みなさんとの意見交換を行った。



(2) 主な質問・意見

- 「食の安全への取組み・施策を効果的にしっかり伝える」とあるが、ホームページ等に掲載するだけでは、食への意識が低い人は見ない。特に若い世代へ働きかけるため、ツイッターやフェイスブック等のSNSを用いる等、さらに工夫してほしい。
- 食品添加物や遺伝子組換え等、消費者の関心が高いテーマについて、学習会等を積極的に開催してほしい。
- 食の安心・安全府民大学の開講にあつては、対象とする府民が主体的に参加しようと思えるような意識づけ（無関心層へのアプローチ）が必要。
- 京都は学生の多い「大学の街」なので、2本目の柱「もてなす」の中に、京都に長期滞在する外国人留学生へのサポートを盛り込んではどうか。
- 容器包装されていない惣菜等は、食品添加物や消費期限等の表示義務が無いので、安全性が気になることがある。これら食品の安全性もしっかり監視してほしい。
- HACCPや信頼食品登録制度のランクアップにあつては、食品事業者へ過度の負担を強いることがないよう留意してほしい。

→今回出された意見を参考に、第4次食の安心・安全行動計画最終案を策定します。

(3) アンケート結果(抜粋)

- 消費者の意見を聞いてもらえて良かった。これからも小さな意見に耳を傾けて欲しい。
- 目標達成に向け、行政・消費者団体の双方とも協力していければと思う。
- 意見交換では様々な消費者団体から活発に意見が出され、行動計画への関心の高さを感じた。

平成28年度食品等の収去検査計画策定のための意見聴取について

平成27年11月9日

生活衛生課

○趣旨

食品衛生法第24条の規定により、毎年、食品衛生監視指導計画を策定しており、その計画の一環として食品等の収去検査の計画を策定しています。

収去検査は、年間計画に基づく通常検査、食中毒発生時などの緊急対応を要する緊急検査、夏期・年末の一斉取締りに併せて実施する夏期・年末集中検査の3種類を実施しています。

平成28年度食品衛生監視指導計画における食品等の収去検査計画については、「食の安心・安全審議会」に御意見を伺い、府の関係機関で協議して検査計画素案を作成し、消費者団体との意見交換会を経て、「食の安心・安全審議会」に御報告した上で、年度末に策定することとしておりますので、昨年度に引き続き、年間計画に基づく通常検査について、食品等の種類、検査項目、検査検体数などに関する御意見をお伺いするとともに、別添様式により、11月20日（金）までにFAX等により、生活衛生課食品衛生担当あてご意見をいただきますようお願い申し上げます。

ご意見送付先、連絡先

生活衛生課食品衛生担当 大石あて

FAX：075-414-4780 電話：075-414-4773

メール：seikatsu@pref.kyoto.lg.jp

○収去検査の目的等

[検査の目的]

府内で生産・製造又は販売される食品等に関し、放射性物質、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やこれらを排除することにより、食品等の安心・安全確保を図る。

[検査の種類]

通常検査、緊急検査、夏期・年末集中検査

[検査食品及び項目]

検査食品：農産物、食肉、卵類、乳、魚介類、加工食品など

検査項目：放射性物質、残留農薬、動物用医薬品、微生物、成分規格、食品添加物、組換え遺伝子など

○通常検査の収去及び検査機関

[収去機関]

乙訓保健所(向日市)、山城北保健所(宇治市)、山城南保健所(木津川市)、南丹保健所(南丹市)、中丹西保健所(福知山市)、中丹東保健所(舞鶴市)、丹後保健所(京丹後市)

[検査機関]

保健環境研究所(京都市伏見区)、山城北保健所、南丹保健所、中丹西保健所

○平成27年度食品等の収去検査計画(通常検査) 【添付資料】

[計画] 750検体(うち流通食品の放射性物質検査300検体)

[9月末現在] 367検体実施(進捗率49%)

うち放射性物質検査161検体実施(進捗率54%)

(参考) 平成26年度の通常検査

[計画] 750検体 [結果] 750検体

○平成28～30年度の収去検査数値目標【食の安心・安全行動計画】

① 食品等の収去検査 [現状] 750検体 [目標] 750検体

うち、輸入食品の検査 [現状] 96検体 [目標] 110検体

② 流通食品(京都府でと畜された牛の肉を除く)の放射性物質検査

[現状] 200検体 [目標] 200検体

食品等の検査計画に対する意見

氏名

1 平成28年度計画において、重点的に実施すべき事項とその理由

2 新たに検査実施が必要な検体の種類及び検査項目とその理由

3 検査検体数の見直しが必要な検体の種類とその理由

4 その他

ご意見がありましたらご記入をお願いします。

平成26年度食品等の収去検査実施結果

検査項目	26年度実施結果										検体数 (1)は輸入品を 差控	件数	違反 件数	実施機関	
	下記参照														
	ア	イ	ウ	エ	オ	カ	キ	ク	ケ	コ	検体				
(1)放射線物質															
放射性セシウム							キ			コ	市内流通食品 (米、白米、牛乳、餅、ジュース、ベビーフード、調製粉乳等)	200	400	0	保健環境研究所理化学課
										コ	牛肉	100	100	0	中丹西保健所(食肉検査担当)
合計												300	500	0	
(2)アレルギー物質															
アレルギー物質		イ								サ		24	24	0	保健環境研究所理化学課
合計												24	24	0	
(3)残留農薬															
残留農薬				エ						コ	茶	8	1,712	0	保健環境研究所理化学課
				エ						コ	なす	8	1,712	0	
				エ	オ					コ	枝豆	10 (2)	2,140	0	
				エ						コ	玄米	10	2,140	0	
				エ						コ	大根の根	8	1,712	0	
				エ	オ					コ	ねぎ	9 (2)	1,928	0	
				エ						コ	かぶの根	8	1,712	0	
				エ						コ	みず菜	8	1,712	1	
				エ	オ					コ	ほうれんそう	10 (2)	2,140	0	
				エ						コ	とうがらし	4	856	0	
				エ						コ	梨	4	856	0	
				エ						コ	キヤベツ	4	856	0	
				エ						コ	きゅうり	4	856	0	
				エ						コ	トマト	4	856	0	
				エ						コ	白菜	4	856	0	
				エ						コ	たまねぎ	4	856	0	
				エ						コ	小松菜	4	856	0	
				エ						コ	しんじゆ	4	856	0	
				エ						コ	かぼちや	4	856	0	
				オ						サ	冷凍食品	20 (10)	2,480	0	
				オ		キ				サ	小麦粉(学校給食)	1 (1)	214	0	
				オ						サ	果実類	12 (12)	2,568	0	
				オ						サ	さやいんげん	2 (2)	428	0	
				オ						サ	パプリカ	3 (3)	642	0	
合計												157 (34)	51,788	0	
(4)動物用医薬品															
抗生物質、抗菌性物質				オ						コ	鶏肉(筋肉)	3 (3)	3	0	保健環境研究所理化学課
				エ						コ	養殖魚	3	8	0	
				オ						コ	エビ	3 (3)	8	0	
				エ						コ	牛肉(筋肉)	14	42	0	中丹西保健所(食肉検査担当)
				エ						コ	鶏肉(筋肉)	16	48	0	
				エ						コ	鶏卵	5	15	0	
合計												44 (9)	123	0	
(5)微生物学的検査															
サルモネラ等				エ						コ	卵 (on egg & in egg)	5	10	0	中丹西保健所(食肉検査担当)
				エ						コ	液剤	2	4	0	山城北保健所
				エ		カ				コ	マガキ	8	8	0	中丹西保健所(試験検査担当)
ノロウイルス				エ						コ	マガキ	8	8	0	中丹西保健所(試験検査担当)
リスニア菌				オ						サ	生ハム、ナチュラルチーズ	5 (5)	5	0	保健環境研究所細菌・ウイルス課
細菌数等							キ			サ	そうざい、弁当等	34	102	0	山城北保健所(14)、南丹保健所(10)、中丹西保健所(13)
大腸菌、腸炎ビブリオ				ウ						サ	漬漬	4	8	0	保健環境研究所細菌・ウイルス課
				ウ						サ	漬漬	4	8	0	中丹西保健所(試験検査担当)
合計												82 (5)	145	0	
(6)成分規格															
豚肉細菌数、細菌数等				ウ						サ	生食用食肉	5	5	0	保健環境研究所細菌・ウイルス課
				オ						サ	冷凍食品	20 (10)	40	0	保健環境研究所細菌・ウイルス課
							キ			サ	レトルト食品(乳児用食品)	20	40	0	中丹西保健所(試験検査担当)
										サ	鶏肉練り製品	5	5	0	中丹西保健所(試験検査担当)
無菌乳脂肪分、細菌数等							キ			サ	牛乳	3	18	0	中丹西保健所(試験検査担当)
										サ	牛乳	5	30	0	保健環境研究所理化学課 細菌・ウイルス課
合計												58 (10)	138	0	
(7)食品添加物															
保存料(ソルビン酸)				オ						サ	鶏肉練り製品	5	5	0	中丹西保健所(試験検査担当)
				オ						サ	食肉製品	5 (1)	5	0	
				オ						サ	そうざい・漬物	8	8	0	
甘味料(アセスルファムK)										サ	清涼飲料水	2	2	0	
漂白剤(亜硫酸塩類)										サ	乾燥果実・甘納豆等	10	10	0	
発色剤				オ						サ	食肉製品	5 (1)	5	0	
酸化防止剤(亜硫酸塩)				オ						サ	ワイン	8 (4)	8	0	
酸化防止剤(BHA、BHT)				オ						サ	菓干し	2	4	0	
酸化防止剤(TBHQ)				オ						サ	植物油類	8 (5)	5	0	
防かび剤 (イマザリル、チアベンダゾール、DPP、DP、 フルオキニル)				オ						サ	果実類	10 (10)	70	0	保健環境研究所理化学課
合計												68 (21)	120	0	
(8)組換え遺伝子															
組換え遺伝子				オ						サ	大豆	10 (10)	30	0	
				オ						サ	トウモロコシ	5 (5)	5	0	保健環境研究所理化学課
				オ						サ	パプリカ	3 (3)	3	0	
合計												18 (18)	38	0	
(9)その他															
痛痒性貝毒				エ						サ	アサリ	2	2	0	
				エ						サ	マガキ	8	8	0	保健環境研究所理化学課
				エ						サ	イワガキ	4	4	0	
蛍光物質										サ	紙製容器	5 (1)	5	0	中丹西保健所(試験検査担当)
医薬品成分				オ			ク			サ	健康食品	10 (10)	100	0	保健環境研究所理化学課
合計												29 (11)	118	0	
合計												760 (105)	33,006	0	

参照

ア: 市内に流通する食品の放射性物質検査

イ: 市内に流通する食品のアレルギー検査

ウ: 生食用食肉、液剤の検査

エ: 市内産農産物の残留農薬、畜水産物の動物用医薬品、自然毒等の検査

オ: 市内で流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品等の検査

カ: 市内産二枚貝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(試薬検査)

ケ: 大豆、トウモロコシ等の組換え遺伝子検査

コ: 生産段階における野菜、魚介類等の検査

サ: 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

平成27年度食品等の収去検査計画

検査項目	27年度計画										検体数 (1)は輸入品を 再掲	件数	実施機関			
	下記参照															
	ア	イ	エ	オ	カ	キ	ク	コ	サ							
(1) 放射性物質																
放射能セシウム									キ		コ	サ				
												200	400	保健環境研究所理化学課		
												100	100	中丹西保健所(食肉検査担当)		
												300	500			
(2) 特定原材料																
アレルギー物質 (乳、卵、小麦、花生、そば、えび、かに)		イ									サ	28	58	保健環境研究所理化学課		
												28	58			
(3) 残留農薬																
残留農薬			エ								コ			保健環境研究所理化学課		
												8	1,840			
												8	1,840			
												10 (2)	2,300			
												10	2,300			
												8	1,840			
												10 (2)	2,300			
												8	1,840			
												8	1,840			
												10 (2)	2,300			
												6	1,380			
												2	460			
												4	920			
												4	920			
												8	1,840			
												2	460			
												4	920			
												2	460			
												20 (10)	3,600			
												1 (1)	230			
												12 (12)	2,780			
												2 (2)	460			
												3 (3)	690			
												150	(34)	33,500		
(4) 動物用医薬品																
抗生物質 (テトラサイクリン、オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン)											オ			保健環境研究所理化学課		
												3 (3)	3			
												3	8			
抗菌性物質 (エンロフロキサシン)											オ			保健環境研究所理化学課		
												3 (3)	9			
												14	42	中丹西保健所(食肉検査担当)		
												16	48			
												5	15			
												44	(9)	123		
(5) 微生物学的検査																
サルモネラ等											エ			中丹西保健所(試験検査担当)		
												5	10			
												3	6	保健環境研究所細菌・ウイルス課		
												2	4	山城北保健所		
ノロウイルス											エ	カ		中丹西保健所(試験検査担当)		
													8			
細菌数等												キ		山城北保健所(15)、南丹西保健所(12)、中丹西保健所(16)		
													42	128		
大腸菌、腸炎ビブリオ													4	8	保健環境研究所細菌・ウイルス課	
													4	8	中丹西保健所(試験検査担当)	
													88	170		
(6) 成分規格																
豚肉細菌培養、細菌数等											ウ			保健環境研究所細菌・ウイルス課		
												オ				
													20 (10)	40		
												キ		中丹西保健所(試験検査担当)		
													20	40		
無脂肪固形分、細菌数等													5	5	中丹西保健所(試験検査担当)	
												キ				
													3	18	中丹西保健所(試験検査担当)	
													5	30	保健環境研究所理化学課 細菌・ウイルス課	
													58	(10)	138	
(7) 食品添加物																
保存料(ソルビン酸及びその塩類)														中丹西保健所(試験検査担当)		
													5	5		
													5 (1)	5		
													8	8		
甘味料(アセム77AK)														8		
													2	2		
漂白剤(亜硫酸塩)														8		
着色剤(亜硫酸塩)														10	10	
酸化防止剤(亜硫酸塩)														5 (1)	5	
酸化防止剤(亜硫酸塩)														8 (4)	8	
酸化防止剤(BHA, BHT)														2	4	
酸化防止剤(TBHQ)														5 (5)	5	
防かび剤 (アゾキシストロビン、ピリメタニル、イマザリル、チアベン ダゾール、OPP、DP、フルジロキサニル)														10 (10)	70	保健環境研究所理化学課
														56	(21)	120
(8) 組換え遺伝子																
組換え遺伝子														保健環境研究所理化学課		
														10 (10)	30	
														5 (5)	5	
														16	(10)	35
(9) その他																
麻痺性貝毒														保健環境研究所理化学課		
														2	2	
														8	8	
														4	4	
蛍光物質														5	5	中丹西保健所(試験検査担当)
														5	5	
医薬品成分														10 (10)	100	保健環境研究所理化学課
														28	(10)	118
総 計											750	(96)	34,773			

参照

ア: 府内に流通する食品の放射性物質検査

イ: 府内に流通する食品のアレルギー検査

ウ: 生食用食肉、漬漬の検査

エ: 府内産産物の残留農薬、畜水産物の動物用医薬品、自然毒等の検査

オ: 府内で流通している輸入食品の残留農薬や動物用医薬品等の検査

カ: 府内産二枚貝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(試験検査)

ケ: 大豆、トウモロコシ等の組換え遺伝子検査

コ: 生産段階における野菜、魚介類等の検査

サ: 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

緊急の食中毒注意報を発令しました！

平成 27 年 9 月 10 日
京都府健康福祉部生活衛生課
(TEL 075-414-4759)

京都府内において、食中毒事案が1週間で3件立て続けに発生したことを受け、本日(9月10日)、下記のとおり緊急的に食中毒注意報(平成27年第12号)を発令しましたので、お知らせします。

記

1 発令期間

9 月 14 日 午前10時まで (4日間)

2 発令対象地域

京都府南部地域・北部地域

3 注意報の周知徹底

- ① 報道機関、府ホームページや防災情報メール配信システムを通じて府民にお知らせします。
- ② 府保健所から、各市町村教育委員会、商工会、給食施設(保育園、病院、福祉施設等)、主要スーパー、食品関係組合等に個別に連絡し、注意喚起します。
- ③ 府保健所で「食中毒注意報発令中」の看板を掲示します。

4 発令基準

食中毒が発生しやすい高温・多湿時に、食中毒予防の注意喚起を効果的に行うため、次のいずれかの条件を満たしたときに発令 (※ 今回は発令基準③に該当)

- ① 気温30℃以上が12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℃以上となることが予想されるとき
- ② 前日の平均湿度が90%以上であり、かつ当日最高気温が25℃以上になることが予想されるとき
- ③ その他必要と認められたとき

5 発令状況

- 今期12回目発令 (③の発令基準による発令は今回が初めて)

参考：この1週間に発生した食中毒事例

発生日	原因施設	喫食者数	患者数	原因食事	病因物質
H27.9.4	精華町内飲食店	24	15	8月31日の夕食	不明
H27.9.5	福知山市内飲食店	7	7	8月27日の夕食	カンピロバクター
H27.9.10	綾部市内飲食店	39	19	9月4日の夕食	サルモネラ

【報道機関の皆様へ】下記事項について、府民の皆様へ注意喚起をお願いします。

＜食中毒予防のための注意事項＞

- ア 調理した食品は、できるだけ早く食べ、室温で放置しない。
- イ 牛レバー等加熱して調理する食品は十分に火をとおす。
- ウ 冷蔵庫は過信せず、庫内温度に注意し、早めに食べる。
- エ まな板、包丁、フキンを消毒する。
- オ ネズミ、ハエ、ゴキブリを駆除する。
- カ 体調の悪い人、手に傷のある人は調理業務に従事しない。
- キ 用便後、調理前には、よく手を洗い消毒する。