

令和5年度 京都府食品衛生監視指導計画 実施状況中間報告

(令和5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 | HACCPに沿った衛生管理の監視指導 | 6 |

令和5年度京都府食品衛生監視指導計画実施状況中間報告

京都府文化生活部生活衛生課

『令和5年度京都府食品衛生監視指導計画』に基づき、令和5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。令和5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、「令和5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に沿った衛生管理の監視指導、フォローアップ
- ◆テイクアウトや宅配（デリバリー）により食品を提供する施設に対する監視指導
- ◆食品衛生法の改正による新たな営業許可制度及び届出制度の普及・定着
- ◆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）
 - ・遺伝子組換え食品に関する検査を拡充
 - ・鮮魚におけるアニサキス検査の検体数を増加
- ◆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
 - ・広域的な食中毒事案発生時における国、関係自治体との連携
 - ・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
- ◆生食用食肉や加熱調理が不十分であった場合に食中毒が発生するおそれのある食肉総菜を提供・販売する施設への監視指導の実施と、それらの食品の検査を拡充

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中丹西保健所で、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、417検体（うち放射性物質検査64検体）に対して、24,028項目について検査を実施したところ、府内で製造されたアイスマルクの成分規格に不適合がありました。直ちに、当該品と同一ロットのアイスマルクの回収を命じるとともに、流通状況調査、原因追及及び再発防止査策などの必要な措置を講じるよう製造者に指導を行い、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。

		検 査 実 施 数	
収 去 検 査	検 体 数	4 1 7	(計画数 7 5 0)
	うち放射性物質	6 4	(計画数 1 0 0)
	検査項目数	2 4, 0 2 8	(計画数 4 2, 6 9 5)
	違反件数	1	(アイスマイルクの成分規格違反)

(別表参照)

2 食中毒事件発生状況

食中毒(疑いを含む)発生時においては、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、保健環境研究所及び中丹西保健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)	原因食品	病因物質	原因 施設	摂食 場所
			入院 者数				
3月20日	宇治市	7	5 (0)	3月19日に提供した夕食	カンピロバクター 属菌	飲食店	飲食店
3月20日			0				
4月4日	福知山市	3	1 (0)	よこわ刺身(本マグロ)	アニサキス	販売店	患者 自宅
4月5日			0				
6月11日	宇治市	26	7 (0)	6月9日に提供した食事	カンピロバクター 属菌	飲食店	飲食店
6月14日			0				
8月25日	南丹市	127	79 (0)	8月25日に提供した弁当	サルモネラ属菌	社会福 祉施設	配食先 福祉施 設
8月28日			5				

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、テイクアウトや宅配により食品を提供する施設、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。

なお、期間中、サルモネラ属菌による食中毒が1件発生したため、原因施設に対して必要な衛生指導を行いました。

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。

(1) 重点的取組事項

- ・ テイクアウトや宅配により食品を提供する施設に対する監視指導
- ・ 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
- ・ 生食用食肉取扱施設に対し、規格基準及び表示の遵守を確認
- ・ 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設に対する監視指導
- ・ 広域流通食品製造施設に対する衛生管理の推進
- ・ 刺身等魚介類販売施設に対するアニサキス等食中毒予防の監視指導
- ・ アレルギー物質（特定原材料等）を含む食品製造施設に対し、適正なアレルギー表示を確認
- ・ 食肉を処理、販売等する施設に対する監視指導
- ・ 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
- ・ ふぐを取り扱う施設に対し、府条例に基づく適正なふぐの処理、販売等を指導

(2) 監視指導

ア テイクアウトや宅配により食品を提供する施設の監視指導

新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受けて、テイクアウトや宅配により食品を提供する施設が増加したことより、191施設の巡回指導を実施し、啓発チラシを用い、食中毒予防について監視指導を強化しました。

イ 許可を要する施設の監視指導

延べ979施設の監視指導を実施した結果、1施設において成分規格違反がありました。直ちに、当該品と同一ロットのアイスマルクの回収を命じ、再発防止策などの必要な措置を講じるよう製造者に指導を行い、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。その他、食品衛生上重大な問題のある施設はありませんでした。

ウ 届出施設の監視指導

延べ144施設の監視指導を実施しました。このうち、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。

エ ATP測定等による検査

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状態をATP測定等を利用して確認しました。

その結果、衛生管理は良好で、指導を実施した施設はありませんでした。

実施施設数	指導件数
209	0

ATP測定：微生物が体内にエネルギー源として持っているATP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

オ 食品表示の点検

食品表示法に基づく食品表示内容について確認するとともに、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1, 547件、輸入品118件の表示を確認したところ、国産品108件、輸入品2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、アレルギー、添加物等の表示、保存の方法及び期限表示等の不備であり、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。

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	214	6	14	0
魚介類加工品	77	5	10	0
食肉	218	3	20	0
食肉製品及び食肉加工品	53	1	10	0
卵及びその加工品	25	0	0	0
乳	55	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	31	0	8	0
アイスクリーム類・氷菓	15	0	0	0
穀物	10	0	0	0
めん類	23	0	0	0
もち	8	0	0	0
菓子類	102	6	0	0
(上記以外の) 穀類加工品	0	0	0	0
生鮮野菜及び果物	102	0	43	2
野菜果物乾燥品及び加工品	0	0	0	0
豆腐及びその加工品	10	0	0	0
漬物	29	0	0	0
(上記以外の) 野菜・果物の加工品	5	0	5	0
そうざい及びその半製品	329	54	0	0
弁当	201	33	0	0
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	0	0	0	0
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	0	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	0	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	5	0	5	0
缶詰・びん詰め食品	12	0	3	0
清涼飲料水	12	0	0	0
酒精飲料	1	0	0	0
氷雪	0	0	0	0
水	0	0	0	0
調味料	10	0	0	0
その他の食品	0	0	0	0
添加物及びその製剤	0	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	1,547	108	118	2

(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、テイクアウトやデリバリーにより提供する食品、加熱調理が不十分であった場合に食中毒が発生するおそれがある食肉そうざい及び飲食店で使用する原材料や食肉販売業で販売している未加熱の鶏肉を収去し、細菌検査を中心に検査を実施しました。

その結果、そうざい5検体が食品の衛生指導基準（京都府が独自に設定）の基準不適合、鶏肉からはカンピロバクター属菌が10検体検出されました。これらを踏まえ、製造者等に対して、施設の衛生管理や加熱調理の重要性、衛生的な食品の取扱い等について指導を行いました。

実施検体数	要指導件数
そうざい 26	5
鶏肉 18	10

(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	13回	739名
消費者	2回	90名
従事者	13回	480名
その他	1回	16名
合計	29回	1,325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、ホームページ、SNS（Facebook及びtwitter）等による食品の衛生管理の呼びかけ及び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	18,250部	食中毒予防啓発記事の掲載	
府広報誌	1,220,000部		
市町村広報紙	111,650部		
その他	啓発資材	2,930枚	ウェットティッシュ、チラシ等
	関係衛生協会紙等	1,040部	
	公用車等（啓発看板）	5保健所	街頭啓発、庁舎横断幕等

(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

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。
令和5年度は、以下のとおり計16回「食中毒注意報」を発令しました。

食中毒注意報	発令月日（発令期間）		発令対象地域	発令基準
第1号	7月10日(月)	72時間	北部	②
第2号	7月11日(火)	72時間	南部	①
第3号	7月14日(金)	96時間	北部	②
第4号	7月18日(火)	72時間	南部	①
第5号	7月24日(月)	72時間	北部	①
第6号	7月26日(水)	48時間	南部	①
第7号	7月28日(金)	72時間	全地域	①
第8号	7月31日(月)	72時間	北部	①
第9号	8月1日(火)	72時間	南部	①
第10号	8月4日(金)	72時間	北部	①
第11号	8月16日(水)	48時間	北部	②
第12号	8月22日(火)	72時間	北部	①
第13号	8月25日(金)	72時間	北部	①
第14号	8月28日(月)	72時間	南部	①
第15号	8月29日(火)	72時間	北部	①
第16号	9月21日(木)	96時間	北部	②

<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 HACCPに沿った衛生管理の監視指導

食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務付けられたことから、監視指導の際はHACCPの取組状況を確認し、食品等事業者の状況に応じたきめ細やかなフォローアップ等を行いました。また、HACCPの定着やさらなる推進を図ることを目的に、巡回指導による取組状況の確認や講習会の開催を実施しました。

令和5年度食品等の検査結果(4月～9月実施分)

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	きゃべつ、たまねぎ、きゅうり等	放射性セシウム	18	36	0		
				茶	残留農薬	6	1380	0		
				なす		10	2300	0		
				枝豆		3	690	0		
				玄米		6	1380	0		
				きゃべつ		10	2300	0		
				たまねぎ		6	1380	0		
				とうもろこし		2	460	0		
				日本なし		2	460	0		
				ばれいしょ		4	920	0		
				さといも		3	690	0		
				きゅうり		8	1840	0		
				トマト		7	1610	0		
				とうがらし		6	1380	0		
				さつまいも		7	1610	0		
				いちじく		2	460	0		
				肉類	牛肉	残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)		6	18	0
							細菌検査(細菌数(生菌数)、 腸内細菌科菌群数)	20	40	0
		鶏肉	細菌検査(細菌数(生菌数)、 腸内細菌科菌群数)			20	40	0		
		野生鳥獣肉	カンピロバクター属菌		18	18	0			
			細菌検査(サルモネラ属菌、大腸 菌(E.coli)、黄色ブドウ球菌)		5	15	0			
			ザルコシステイス		5	10	0			
		卵類	液卵	細菌検査(サルモネラ属菌等)	2	4	0			
		魚介類	イワガキ	麻痺性貝毒	4	4	0			
				放射能検査	18	18	0			
			マアジ、サワラ、トビウオ等	アニサキス	18	18	0			
		乳類	牛乳	放射能検査	5	10	0			
		加工食品等		ベビーフード、ミネラルウォーター等		放射能検査	23	46	0	
魚肉ねり製品	規格基準			6	6	0				
	食品添加物(保存料)			6	6	0				
そうざい、漬物	食品添加物(保存料)			8	8	0				
清涼飲料水	食品添加物(甘味料)			4	4	0				
冷凍食品	残留農薬			3	540	0				
	細菌検査(成分規格)			3	6	0				
浅漬	細菌検査			10	20	0				
アイスクリーム類	細菌検査(成分規格)			3	6	1				
乳児用食品	アレルギー(落花生)			2	2	0				
	アレルギー(乳)			2	2	0				
	アレルギー(卵)			2	2	0				
加工食品	アレルギー(落花生)			4	4	0				
	アレルギー(乳)			4	4	0				
	アレルギー(卵)			4	4	0				
めん類	アレルギー(そば)			8	8	0				
アレルギーフリー食品	アレルギー(特定原材料7項目)			4	28	0				
レトルト食品	規格基準			10	20	0				
豆腐(常温保存可能品)	規格基準	2	4	0						
弁当・そうざい等	細菌検査	24	48	0						
小計					353	19,859	1			

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	生鮮品	バナナ	残留農薬	2	460	0
				レモン		5	1150	0
				オレンジ		4	920	0
				グレープフルーツ		4	920	0
			レモン	食品添加物(防かび剤)	5	45	0	
			オレンジ		4	36	0	
			グレープフルーツ		4	36	0	
			肉類	鶏肉	合成抗菌剤 (エンロフロキサシン)	4	8	0
	加工食品等	冷凍食品	残留農薬		3	540	0	
			細菌検査(成分規格)		3	6	0	
		加工食品	アレルギー(落花生)		2	2	0	
			アレルギー(乳)		2	2	0	
			アレルギー(卵)		2	2	0	
		植物性油脂	食品添加物(酸化防止剤)		8	8	0	
	そうざい等	細菌検査		2	4	0		
新開発食品	穀粒等	とうもろこし	組換え遺伝子	5	15	0		
		大豆		5	15	0		
小計						64	4,169	0
合計						417	24,028	1

※ 本実施結果に関するお問合せ先

京都府文化生活部
生活衛生課 食品衛生係

電 話 : 075-414-4759
ファクシミリ : 075-414-4780
電子メール : seikatsu@pref.kyoto.lg.jp