

**平成26年度  
京都府食品衛生監視指導計画  
実施結果**

(平成26年4月1日～平成27年3月31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 |

#### 監視指導の実施結果

- |    |                               |    |
|----|-------------------------------|----|
| 1  | 営業施設等の監視指導結果                  | 1  |
| 2  | 牛生レバー等の取扱いに対する取組              | 1  |
| 3  | 食品等の検査の実施結果                   | 2  |
| 4  | 流通食品のアレルギー物質検査                | 4  |
| 5  | 流通食品の放射性物質検査結果                | 4  |
| 6  | 食中毒予防推進強化期間の取組結果(7月1日～9月30日)  | 5  |
| 7  | 冬期食品衛生推進期間の取組結果(12月1日～12月26日) | 8  |
| 8  | 食中毒注意報の発令                     | 12 |
| 9  | BSE検査及び食鳥検査の結果                | 13 |
| 10 | 食品衛生監視機動班の活動結果                | 13 |

#### 事件・事故発生時の対応

- |   |                  |    |
|---|------------------|----|
| 1 | 食中毒事件発生時の対応      | 15 |
| 2 | 学校牛乳への異物混入事案対応   | 15 |
| 3 | 冷凍ししゃもへの異物混入事案対応 | 16 |

#### 自主衛生管理の推進

- |  |                              |    |
|--|------------------------------|----|
|  | 京都府食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」の活動結果 | 16 |
|--|------------------------------|----|

#### リスクコミュニケーション等の実施

- |   |                   |    |
|---|-------------------|----|
| 1 | リスクコミュニケーションの実施結果 | 16 |
| 2 | 食中毒予防講習会          | 17 |

#### 人材の養成及び資質の向上への取組結果

- |   |                   |    |
|---|-------------------|----|
| 1 | 厚生労働省が実施した研修会、講習会 | 18 |
| 2 | 京都府が実施した研修会、講習会   | 18 |
| 3 | その他の研修会、講習会       | 19 |

#### その他の取組

- |   |                    |    |
|---|--------------------|----|
| 1 | その他の取組(食品検査の信頼性確保) | 19 |
| 2 | 関係部局との連携状況         | 19 |

# 平成26年度京都府食品衛生監視指導計画の実施結果

『平成26年度京都府食品衛生監視指導計画』に基づき、平成26年4月1日から平成27年3月31日までの1年間に本府が実施した食品衛生監視指導結果を、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26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26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

- ・ 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（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）
- ・ 食肉等の生食用としての提供に関する監視指導
- ・ 不適正な表示の排除のための監視指導
- ・ 衛生管理や法令遵守の自主衛生管理の推進

## 監視指導の実施結果

### 1 営業施設等の監視指導結果

食品事業者の業種ごとに、製造・調理・販売される食品の流通の広域性、施設の規模、食品の規格や特徴等を考慮して、監視指導回数を定めて実施しました。

延べ12,369施設に食品衛生監視員が立入りし、管理運営基準、施設基準の遵守徹底の指導、違反・不良食品等の排除、適正表示の点検等を実施し、必要に応じて、施設の拭き取り検査、食品の収去検査等を実施し、科学的根拠に基づいた衛生指導を行いました。

重点施設数	それ以外の施設数	総監視指導件数
6,409施設	5,960施設	12,369件

### 2 牛生レバー等の取扱いに対する取組

牛レバーについては、従来から生食用としての提供を控えるよう監視指導を実施してきたところですが、平成24年7月1日の牛肝臓の規格基準適用以降、生食用として牛レバーの提供が禁止されました。しかし、平成26年10月に京都市内で生レバーを提供した焼肉店経営者等が逮捕されたことを受けて、10月下旬から11月上旬にかけて焼肉店等の飲食店を中心に278件に対し立入監視を実施し、牛レバーを生食用として提供しな

いよう指導を徹底しました。

引き続き、事業者に対して、牛や豚レバー及び鶏肉等を十分加熱して提供するよう監視指導を実施するとともに、消費者に対しても、生で喫食しないこと及び十分に加熱することを啓発しています。

### 3 食品等の検査の実施結果

J A本支店、市場、食品製造施設、食品販売施設等から食品（検体）を収去し、保健環境研究所及び各拠点保健所（山城北、南丹、中丹西保健所）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ました。

府内産の農畜水産物をはじめとした、750検体において、33,005項目について検査した結果、府内で生産されたみず菜1検体から基準値を超える残留農薬が検出されましたが、全量卸売業者から回収したため、一般消費者への販売はありませんでした。

また、食中毒等事件発生時には、拠点保健所を中心に、糞便、吐物、残食、施設の拭取り等の細菌検査やウイルス検査等の緊急検査を迅速かつ的確に実施し、科学的根拠に基づいた事件対応を行い、迅速かつ徹底した原因究明に努めました。

		検 査 実 施 数	
通常検査	検体数 (うち放射性物質)	750件 (300件)	計画数 750件 (計画数 300件)
	検査項目数	33,005件	計画数 33,199件
緊急検査	検体数	385件	
	検査項目数	1,833件	

※通常検査は年度検査計画に基づく検査、緊急検査は食中毒等発生時の事件対応検査  
(次頁に続く)

## 平成26年度食品等の検査結果

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	かぼちゃ、たまねぎ、大根等	放射性セシウム	49	98	0	
				茶		8	1,712	0	
				なす		8	1,712	0	
				枝豆		8	1,712	0	
				玄米		10	2,140	0	
				大根の根		8	1,712	0	
				ねぎ		7	1,498	0	
				かぶの根		8	1,712	0	
				みず菜		8	1,712	1	
				ほうれんそう		8	1,712	0	
				とうがらし		4	856	0	
				梨		4	856	0	
				キャベツ		4	856	0	
				きゅうり		4	856	0	
				トマト		4	856	0	
				白菜		4	856	0	
				たまねぎ		4	856	0	
				小松菜		4	856	0	
				しゅんぎく		4	856	0	
				かぼちゃ		4	856	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)	14	42	0		
				放射性セシウム	100	100	0		
	肉類	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)	16	48	0		
	卵類		鶏卵	細菌検査	5	10	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		
			液卵	細菌検査	2	4	0		
	乳類	牛乳		成分規格	8	48	0		
				放射性セシウム	20	40	0		
	魚介類		マガキ	ノロウイルス	8	8	0		
				麻痺性貝毒	8	8	0		
			イワガキ	麻痺性貝毒	4	4	0		
			アサリ	麻痺性貝毒	2	2	0		
			養殖魚	残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)	3	6	0		
			マアジ、サバ、サワラ等	放射性セシウム	49	98	0		
	加工食品等			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	82	164	0	
				めん類、菓子、乳児用食品等	アレルギー物質 (そば、乳、小麦)	24	24	0	
				浅漬	細菌検査	8	16	0	
				そうざい、弁当等	細菌検査	34	102	0	
				生食用食肉	腸内細菌科菌群	5	5	0	
				魚肉ねり製品	細菌検査(成分規格)	5	5	0	
					食品添加物(保存料)	5	5	0	
				食肉製品	食品添加物(保存料)	4	4	0	
					食品添加物(発色剤)	4	4	0	
				そうざい、漬物	食品添加物(保存料)	6	6	0	
				清涼飲料水	食品添加物(甘味料)	2	2	0	
				乾燥果実、甘納豆等	食品添加物(漂白剤)	10	10	0	
ワイン				食品添加物(酸化防止剤)	4	4	0		
煮干し				食品添加物(酸化防止剤)	2	4	0		
レトルト食品(ベビーフード)				細菌検査(成分規格)	20	40	0		
冷凍食品				残留農薬	10	1,240	0		
				細菌検査(成分規格)	10	20	0		
その他					紙製容器	蛍光物質	4	4	0

輸入 (流通品)	農畜水産物	農産物	生鮮、 冷凍品	レモン	残留農薬	4	856	0		
				オレンジ		3	642	0		
				グレープフルーツ		3	642	0		
				バナナ		2	428	0		
				枝豆		2	428	0		
				ねぎ		2	428	0		
				ほうれんそう		2	428	0		
				さやいんげん		2	428	0		
				パプリカ		3	642	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	筋肉	合成抗菌性物質 (エンロフロキサシン)	3	3	0
				魚介類	エビ		残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)	3	9	0
	加工食品等	冷凍食品		残留農薬	10	1,240	0			
				細菌検査(成分規格)	10	20	0			
		小麦粉		残留農薬	1	214	0			
		ナチュラルチーズ		細菌検査(リステリア菌)	5	5	0			
		食肉製品		食品添加物(保存料)	1	1	0			
				食品添加物(発色剤)	1	1	0			
		ワイン		食品添加物(酸化防止剤)	4	4	0			
		植物性油脂		食品添加物(酸化防止剤)	5	5	0			
	新開発食品	穀粒	大豆	組換え遺伝子	10	30	0			
			トウモロコシ		5	5	0			
			パパイヤ		3	3	0			
	その他	紙製容器		蛍光物質	1	1	0			
健康食品			医薬品成分	10	100	0				
<b>合計</b>					<b>750</b>	<b>33,005</b>	<b>1</b>			

#### 4 流通食品のアレルギーマテリアル検査

アレルギーマテリアル表示の適正化を図るため、今年度から新たに食品中のアレルギーマテリアル検査を実施しました。府内に流通するめん類、菓子、ベビーフード等の食品24検体についてアレルギーマテリアルの検査を実施したところ、そば、乳、小麦のアレルギーマテリアルの混入は確認されませんでした。

検体数	違反件数
24	0件

#### 5 流通食品の放射性物質検査結果

東日本大震災に伴う原発事故を受けて、府内に流通する食品について、平成24年度から通常検査として放射性物質の検査を計画的に実施しています。引き続き、子どもが口にする食品を中心に、食品300検体について、放射性セシウムの検査を実施しました。

検査の結果、全ての検体について基準値以下であることを確認しました。

(次頁に続く)

食品群	区分	検体数 (年度累計)
一般食品	農産物	49件
	水産物	49件
	加工食品	25件
	牛肉	100件
牛乳	牛乳、乳飲料	20件
乳児用食品	ベビーフード等	39件
飲料水	ミネラルウォーター、茶等	18件
合計		300件

## 6 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。

今年度も、引き続き、生食用食肉取扱施設及び浅漬製造施設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2件発生しました。

### (1) 重点的取組事項

- ・ 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
- ・ 生食用牛レバーの提供禁止の確認
- ・ 浅漬製造施設に対し、引き続き衛生規範の遵守を確認
- ・ 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）
- ・ 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

延べ2, 685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974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
8, 134件	528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

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10, 285件、輸入品968件の表示を確認したところ、国産品35件、輸入品1件に食品衛生法上不適切な表示が発見されました。これらの内容は、食品添加物や期限の表示漏れであり、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。

### 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	567	0	94	0
魚介類加工品	642	0	74	0
食肉	580	1	132	0
食肉製品及び食肉加工品	428	0	70	0
卵及びその加工品	286	1	1	0
乳	495	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	392	0	70	0
アイスクリーム類・氷菓	340	0	2	0
穀物	53	0	0	0
めん類	446	0	26	0
もち	201	2	0	0
菓子類	935	14	67	0
(上記以外の) 穀類加工品	21	5	0	0



生鮮野菜及び果物	199	0	83	1
野菜果物乾燥品及び加工品	174	0	84	0
豆腐及びその加工品	471	1	0	0
漬物	534	0	78	0
(上記以外の) 野菜・果物の加工品	15	0	0	0
そうざい及びその半製品	1,330	0	4	0
弁当	945	9	0	0
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	52	0	0	0
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	46	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	77	0	36	0
生食用冷凍鮮魚介類	3	0	0	0
缶詰・びん詰め食品	294	0	60	0
清涼飲料水	429	0	60	0
酒精飲料	6	0	3	0
冰雪	8	0	0	0
水	66	0	16	0
調味料	97	2	8	0
その他の食品	135	0	0	0
添加物及びその製剤	18	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	10,285	35	968	1

### オ アレルギー食品関係施設の監視指導

延べ71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、問題のある施設は確認されませんでした。

また、めん類製造施設で製造された中華めん等について、アレルギー物質検査（そば）を8検体実施しましたが、そば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
	71件	0件

### (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。

食品の衛生指導基準（京都府が独自に設定）や衛生規範の基準不適合38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。

（次頁に続く）

実施件数	要指導件数
国産品 60検体	38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	15回	700名
消費者	6回	165名
従事者	25回	1,784名
合 計	46回	2,649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	47,300部	食中毒予防啓発記事の掲載、連載	
市町村広報紙	226,970部		
保健所広報紙	9,200部		
その他	啓発資材	3,163枚	チラシ、うちわ
	関係衛生協会紙等	2,600部	
	公用車（啓発看板）	7保健所	庁舎横断幕、街頭啓発を含む

### 7 冬期食品衛生推進期間の取組結果（12月1日～12月26日）

年末の繁忙期においては、多種多様な食品が広域的かつ大量に流通するため、食品等の製造、加工、調理、運搬、保存時における取扱いが粗雑かつ不衛生になりやすいことから、食品の衛生的な取扱いや添加物の適正な使用、食品及び添加物の適正な表示の実施について効率的かつ集中的に監視指導を行うことにより、食品等に起因する危害の発生防止及び食品等の安全性の確保を図りました。なお、期間中、食中毒の発生はありませんでした。

#### (1) 重点的取組事項

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ノロウイルス予防対策講習会の開催及び予防啓発</li> <li>・ 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</li> <li>・ 食品衛生監視機動班による重点的監視指導</li> <li>・ 不適正な表示の排除のための監視指導・講習会の実施</li> <li>・ 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</li> <li>・ 集団給食施設従事者及び府民への衛生講習会の実施</li> </ul>
---

## (2) 監視指導結果

### ア 許可を要する施設の監視指導

延べ754施設に立入検査を実施した結果、うち1施設において牛生レバー提供（製造基準違反）があり、警察と連携して対応し、指導しました。

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。

### イ 許可を要しない施設の監視指導

延べ369施設の監視指導を実施しました。

給食施設については、「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、学校給食施設にあっては、市町村教育委員会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、飲食店を中心に巡回し、従事者の手指や衣服、調理用具、厨房設備等の細菌汚染状況を、フードスタンプ及びA T P測定を利用して確認し、汚染度の高かった施設に対しては、衛生指導を行いました。

実施件数	指導件数
48件	4件

### 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”」等と連携して、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4,628件、輸入品390件の表示を確認したところ、国産品30件、輸入品3件に食品衛生法上不適切な表示が発見されました。これらの内容は、原料原産地や食品添加物の表示漏れであり、文書指導や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。

(次項に続く)

### 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	274	3	81	0
魚介類加工品	248	0	54	0
食肉	441	0	62	0
食肉製品及び食肉加工品	150	0	28	0
卵及びその加工品	125	0	0	0
乳	144	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	180	0	10	0
アイスクリーム類・氷菓	117	0	0	0
穀物	75	0	9	0
めん類	154	0	0	0
もち	69	2	1	0
菓子類	746	0	8	0
(上記以外の)穀類加工品	43	18	2	0
生鮮野菜及び果物	384	7	43	3
野菜果物乾燥品及び加工品	12	0	9	0
豆腐及びその加工品	162	0	2	0
漬物	214	0	16	0
(上記以外の)野菜・果物の加工品	52	0	14	0
そうざい及びその半製品	369	0	0	0
弁当	236	0	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	5	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	8	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	0	0	4	0
缶詰・びん詰め食品	135	0	23	0
清涼飲料水	190	0	3	0
酒精飲料	6	0	2	0
氷雪	0	0	0	0
水	0	0	0	0
調味料	16	0	5	0
その他の食品	73	0	14	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	4,628	30	390	3

**オ アレルギー食品表示に係る監視指導**

延べ22施設の加工食品製造施設に対して、アレルギー食品混入防止措置状況、原材料の使用状況、製品の表示の整合性等を確認した結果、1施設において指導を行い、改善を確認しました。

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
	22件	1件

**(3) 収去（抜き取り）検査の実施**

各保健所の食品衛生監視が、販売店等から弁当、そうざい等を、食品製造施設から食品原材料、中間製品等を収去し、拠点保健所において細菌検査を中心に検査を実施しました。

府内で生産されたみず菜1検体から基準値を超える残留農薬が検出されましたが、全量卸売業者から回収したため、一般消費者への販売はありませんでした。その他の検体については、食品衛生法上問題となる食品はありませんでした。

実施件数	要指導件数
国産品 101検体	1件
輸入品 3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・安全確保、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	7回	264名
従事者	6回	212名
その他	1回	25名
合計	14回	501名

**(5) 府民広報**

保健所広報紙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、集団給食施設等の講習会、ホームページでの啓発などにより、多発傾向にあるノロウイルスによる食中毒をはじめとした注意喚起や予防方法の指導を行いました。

また、食品関係事業者を対象に関係団体等の広報紙を活用し、年末の繁忙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	
市町村広報紙	118, 150部	食中毒予防啓発記事の掲載	
保健所広報紙	11, 200部		
その他	啓発資材	2, 056部	チラシ
	関係衛生協会紙等	2, 800部	

## 8 食中毒注意報の発令

### (1) 「夏季食中毒注意報」の発令

7月1日から9月30日の間、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に周知徹底した。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26年度は、以下のとおり計4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	北部
第1号	7月8日	72時間		○
第2号	7月14日	96時間		○
第3号	8月18日	72時間		○
第4号	8月25日	72時間		○

#### <食中毒注意報発令基準>

- 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25℃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

#### <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

### (2) 「冬季食中毒注意報」の発令

感染性胃腸炎の患者数が増加し、食中毒の多発が予想される冬季（11月1日～翌年3月31日）に、「冬季食中毒注意報」を発令し、府民や食品取扱い事業者等に対して、健康管理や食品の取扱い等、食品衛生に関する注意喚起を行いました。

平成26年度は、以下のとおり計2回「食中毒注意報」を府内全域に発令しました。

食中毒注意報	発令期間	発令理由
第1号	平成27年1月26日～1月30日	下記発令基準②に該当
第2号	平成27年2月26日～3月6日	下記発令基準②に該当

#### <食中毒注意報発令基準>

①又は②に該当する場合

- ① 府北部地域または府南部地域（京都市内含む）のどちらかの地域において、感染性胃腸炎の定点当たりの患者報告数が10人を超えたとき
- ② 府内全域において、同一週に食中毒事件が2件以上発生した場合等、食品衛生に関する注意を喚起し、食品による危害の発生を未然に防止する必要があると認められるとき

## 9 BSE検査及び食鳥検査の結果

府内2カ所の食肉センター（亀岡市、福知山市）に搬入される牛について、48ヶ月齢超の牛を対象にBSE検査を実施し、全て陰性であることを確認しました。なお、飼料（肉骨粉）規制の監視指導及び特定危険部位除去の確認については、府内2カ所の食肉センター（亀岡市、福知山市）に搬入される全ての牛に対し継続実施しました。

BSE検査	検査実施数	検査結果
	539頭	全て陰性

府内2カ所の大規模食鳥処理場（福知山市、京丹後市）で処理される全ての食鳥について食鳥検査を実施し、食品として不適と判断されたものについては廃棄処分としました。

食鳥検査	検査実施数	廃棄数※
	3,933,337羽	49,128羽

※廃棄の理由：主に、傷による炎症、著しい痩身、衰弱などより食用不適と判断

## 10 食品衛生監視機動班の活動結果

保健所管轄地域の枠を越えて「食品衛生監視機動班」を編成し、HACCP承認施設、広域流通食品製造施設、大量調理施設等延べ41施設を対象に、重点的・集中的な監視指導及び収去検査を実施し、必要な改善指導を行いました。

全ての施設において、直ちに食品衛生上問題となるものは認められませんでした。

（次頁に続く）

ブロック	活動月日	主な営業種目	活動内容
南 部	5月23日	飲食店営業	C
	5月28日	アイスクリーム類製造業他	C
	8月5日	菓子製造業	I
	8月7日	豆腐製造業	C
	8月7日	飲食店営業	C
	8月21日	乳、乳製品他	A
	8月26日	そうざい製造業他	C
	9月12日	学校給食（業務開始届）	I
	9月17日	そうざい製造業	C
	9月19日	学校給食（業務開始届）	I
	9月25日	そうざい製造業他	C
	10月2日	清涼飲料水製造業	C
	10月22日	飲食店営業	C
	11月12日	菓子製造業	C
	11月14日	缶詰又は瓶詰食品製造業	C
	11月17日	菓子製造業他	C
	12月1日	そうざい製造業他	I
	12月12日	食肉処理業他	C
	12月16日	乳、乳製品他	A
	2月6日	めん類製造業	C
	2月10日	食肉処理業	C
3月4日	食品製造業他	I	
中 部	5月27日	乳処理業他	I
	5月30日	乳処理業他	A
	7月22日～25日	食品製造業（浅漬）	A
	7月30日～31日	牛乳配送業	I
	9月3日、8日～11日	飲食店営業等	D
	9月1日、8日～11日	飲食店営業	I
	7月～9月、12月	飲食店営業等	C
	9月17日、1月28日	食品製造業（削り節）	C
	11月5日	そうざい製造業他	F
	12月1日、2日、8日～10日	菓子製造業他	I
北 部	7月7日～7月11日	大規模食鳥処理施設・食肉処理業	E
	9月8日～9月12日		
	1月19日～1月24日		
	7月28日～7月30日	飲食店営業	I
	8月25日～8月29日	大規模食鳥処理施設・食肉処理業	E
	10月20日～10月23日		
	2月23日～2月26日	食肉販売業	C
	8月26日		
	10月20日	魚肉練り製品製造業	C
	11月25日～11月29日	食肉処理業・食肉販売業	I
	12月1日～12月3日	菓子製造業	I
	2月12日	菓子製造業	C
	2月18日	飲食店営業	C

【活動内容の記号説明】

- A：HACCP承認施設のプラン遵守状況等の外部検証（近畿厚生局との合同立入）
- B：HACCP承認予定施設の助言・指導・審査（近畿厚生局との合同立入）
- C：大規模な食品製造施設の衛生状態等の立入監視
- D：食中毒・苦情発生（回収等）施設への立入調査
- E：と畜場、食鳥処理施設の衛生管理状況の立入指導
- F：大規模集団給食施設における大量調理衛生管理マニュアル実施の把握及び衛生指導
- G：広域流通食品製造施設の重点的監視
- H：健康食品等問題となっている食品関連施設の実態調査
- I：その他



## 事件・事故発生時の対応

### 1 食中毒事件発生時の対応

食中毒事件は7件発生しました。家庭を除く全ての施設に対し、食品衛生法に基づく営業停止処分を行い、営業者に対し食材や従事者の衛生管理について徹底した指導を行いました。

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、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、発生原因の究明に迅速かつ的確に対応しました。

なお、他に府内の施設が関係する有症苦情の報告が34件あり、309名に対し行動調査、検便、喫食調査等を実施しましたが、いずれの事案も食中毒事件との断定には至りませんでした。

また、京都市内及び府外の施設が関係する有症苦情や食中毒（疑いを含む）事件が発生し、患者が府内に所在する場合にあっては、原因施設を所管する自治体からの調査依頼に基づき、患者の行動調査、検便、喫食調査等を実施しました。

平成26年度については62件、1822名の調査を実施しました。

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
H26.5.16	H26.5.17	京田辺市	5	5 (0)	0	不明(5月15日提供の食事)	ノロウイルス	飲食店	同左
H26.8.24	H26.8.25	京丹後市	37	20 (0)	0	不明(8月24日提供の食事)	不明	飲食店	同左他
H26.9.21	H26.9.22	福知山市	2	2 (0)	2	ツキヨタケ	毒キノコ	家庭	同左
H26.10.20	H26.10.20	南丹市	8	8 (0)	5	ツキヨタケ	毒キノコ	家庭	同左
H27.1.17	H27.1.19	長岡京市	21	14 (0)	0	不明(1月16日提供の食事)	ノロウイルス	飲食店	同左
H27.1.28	H27.1.29	宇治市	34	11 (0)	0	不明(1月27日提供の食事)	ノロウイルス	飲食店	同左
H27.2.21	H27.2.23	亀岡市	16	11 (0)	0	不明(2月20日提供の食事)	ノロウイルス	飲食店	同左

### 2 学校牛乳への異物混入事案対応

4月に、府内で製造された学校給食用牛乳から異物混入が複数確認された事案について、所管保健所が立入調査を実施し、衛生管理及び再発防止の徹底を指導しました。異物は乳成分の焦げ、繊維及びインク成分であり、健康被害を及ぼすものではありませんでした。安全が確認されたことを受け、提供は再開されました。

### 3 冷凍ししゃもへの異物混入事案対応

7月から8月にかけて問題となった「山口県の業者が輸入した冷凍ししゃも（原産国：ベトナム）に係る異物混入事案」において、各保健所及び生活衛生課で相談対応（延べ19件）を行うとともに、流通状況を確認しました。なお、健康被害の発生はありませんでした。

## 自主衛生管理の推進

### 京都府食品衛生推進員「京の食“安全見はり番”」の活動結果

営業者、消費者等からの相談や指導依頼に対応する日常の活動のほか、食中毒予防推進強化期間及び冬期食品衛生推進期間には保健所等と連携して食品関係営業施設への立入調査等を実施し、自主衛生管理の推進に積極的に取り組みました。

活 動 内 容		
1	通常活動	
	(1) 食品関係営業施設への自主管理の推進 (巡回指導活動等) ・自主衛生点検表のチェック及び指導・助言 ・自主検査の推進（ATP検査で汚れを測定）	2, 913件
	(2) 食品営業関係者等からの食品衛生相談、助言	2, 051件
	(3) 消費者からの食に関する相談、助言	347件
2	京都府の食の安心・安全確保対策への協力	
	・食中毒予防啓発活動 ・食中毒注意報発令時の施設等への連絡・啓発 ・夏期・年末一斉立入指導に参加	1, 098件
3	その他の活動	
	(1) 食に関する情報収集・提供	311件
	(2) その他の活動 ・各種研修会等に参加 ・推進員の情報交換、保健所との情報交換 ・検便実施の呼びかけ	各地域で適宜実施

## リスクコミュニケーション等の実施

### 1 リスクコミュニケーションの実施結果

食の安心・安全に関して、情報提供、知識の啓発、消費者や生産者や行政等との相互理解を推進するため、食の安心・安全推進課と連携し、意見交換会等を11回開催しました。

また、出前語らい等では、食中毒予防や衛生管理等をテーマに府内で73回職員を派遣しました。

#### (1) きょうと食の安心・安全意見交換会等の開催

府研究機関の機能を活用した体験型リスクコミュニケーションや、消費者団体との連携開催等、効果的な取組を実施しました。

開催年月日	テーマ (会場)	参加者数	概要
6月13日	「流通食品」の放射性物質検査 (保健環境研究所(伏見区))	14名	・放射性物質検査の基礎
6月19日	京都府の食の安心・安全の取り組みについて (京都府立大学(京都市))	7名	・京都府食の安心・安全行動計画 ・放射性物質検査、食品表示について
8月22日	果樹・水稲の減農薬栽培 (丹後農業研究所(京丹後市))	6名	・水稲減農薬栽培の取組 ・果樹の病害虫の効率的防除に向けた取組
8月25日	食の安心・安全フォーラム 「食品中の放射性物質に関する現状と課題」 (ウイングス京都(京都市))	146名	・放射線の健康影響 ・生協の取組、京都府及び京都市の検査状況 ・パネルディスカッション
8月29日	安心・安全な農産物生産に向けての新技术 (生物資源研究センター(精華町))	16名	・植物のウイルス病とワクチンの開発
9月19日	安心・安全な鶏肉の生産 (畜産センター(綾部市))	12名	・鶏肉が食卓にあがるまで ・安心・安全な鶏肉の生産に向けての取組
9月26日	食品添加物の働きと使用方法 (中丹西保健所(福知山市))	20名	・食品添加物について
10月3日	環境にやさしい農業 (農林センター(亀岡市))	4名	・環境にやさしい農業技術
10月3日	「府内産農産物」の放射性物質検査 (農林センター(亀岡市))	4名	・農林水産技術センターにおけるスクリーニング検査 ・放射性物質の検査体制と対応
10月31日	農産物の残留農薬検査 (保健環境研究所(伏見区))	8名	・農薬使用基準について ・残留農薬検査の実施方法について
11月14日	「牛肉」の放射性物質検査 (中丹西保健所(福知山市))	6名	・牛肉の放射生物質検査について

## (2) 府職員出前語らい 専門職員派遣

対応・出講	実施回数	参加人数	テーマ
保健所	72回	2,938名	「食中毒の予防について」、「食品の衛生管理について」、「食品表示について」等
生活衛生課	1回	20名	「食中毒の予防について」

## 2 食中毒予防講習会

食中毒について、学校や社会福祉施設などの集団発生のリスクが高い施設の従事者を対象とした衛生講習会を開催するなど、関係者に対する予防啓発や注意喚起を行いました。

実施回数	参加施設数	参加人数
135回	4,335施設	5,667名

## 人材の養成及び資質の向上への取組結果

### 1 厚生労働省が実施した研修会、講習会

専門職員研修会及び講習会に、8回（22名）参加しました。

研修会等の名称	参加者	期 間	目 的
食品安全行政講習会	3名	8/28～29	食品安全行政の遂行に必要な知識の習得
登録検査機関及び食品衛生検査施設向け講習会	2名	7/29	業務管理の精度向上及び信頼性の更なる確保を図る
信頼性確保部門責任者講習会	3名	10/10	食品衛生検査施設における信頼性確保に関する知識の習得
と畜場、食鳥処理場におけるHACCP導入研修会	3名	10/24、1/23	と畜場及び食鳥処理場へのHACCP導入に必要な知識及び技術の習得
食品衛生危機管理研修	1名	1/19～2/6	食品衛生管理に関する専門的かつ包括的な知識及び緊急時対応能力の習得
食肉衛生技術研修会	1名	1/19～20	食肉検査に関する専門技術の習得
食鳥肉衛生技術研修会	1名	1/21～22	食鳥検査に関する専門技術の習得
HACCP研修会近畿ブロック	8名	1/27	HACCP普及推進に向け、食品衛生監視員の資質向上を図る

### 2 京都府が実施した研修会、講習会

府が主催する担当職員育成研修会及び講習会を7回（183名）開催し、専門技術の向上に努めました。

研修会等の名称	参加者	期 間	目 的
保健所試験検査担当職員初任者研修	17名	7/3～4	拠点保健所検査担当初任者等の技能習得
保健所職員専門研修	11名	10/10	保健所職員の保健環境に係る検査技術の維持・向上及び専門的な情報を習得
食品検査等業務管理研修会	15名	11/18	食品検査等業務管理の基本的概念について理解を深め、信頼性確保を推進
食品衛生監視員初任者等研修会	11名	1/16	食品衛生監視員初任者等の養成及び資質の向上
保健所試験検査担当職員専門研修	6名	2/19～20	保健所技術職員の専門的な情報を習得
京都府保健福祉環境等調査研究発表会	108名	2/3	保健所等の業務、対応事例等の調査研究発表
食品関係条例等の改正に伴う食品衛生監視員等研修	15名	3/18	食品事業者のHACCP導入を支援するための指導方法等の習得

### 3 その他の研修会、講習会

研修会及び講習会に12回（54名）参加しました。

研修会等の名称	参加者	期 間	主 催
全国食肉衛生検査所協議会 病理部会研修会	2名	5/15～16	全国食肉衛生検査所協議会
衛生微生物技術協議会	3名	6/26～27	衛生微生物技術協議会
近畿食品衛生監視員研修会	28名	8/28～29	近畿食品衛生監視員協議会
全国食肉衛生検査所協議会 理化学部会研修会	1名	9/26	全国食肉衛生検査所協議会
地方衛生研究所ウイルス部会研究会	4名	10/3	地方衛生研究所全国協議会近畿支部
近畿食品表示監視協議会食品表示関係 法制度研修	6名	10/15	近畿農政局
全国食品衛生監視員研修会	3名	10/23～24	厚生労働省、全国食品衛生監視員協議会
地方衛生研究所細菌部会研究会	2名	10/24	地方衛生研究所全国協議会近畿支部
全国食肉衛生検査所協議会 近畿ブロック技術研修会	2名	10/29	全国食肉衛生検査所協議会
全国食肉衛生検査所協議会 病理部会研修会	1名	11/6～7	全国食肉衛生検査所協議会
全国食肉衛生検査所協議会 微生物部会研修会	1名	11/19	全国食肉衛生検査所協議会
京都府食品表示監視協議会食品表示関係 法制度研修	1名	2/16	近畿農政局

## その他の取組

### 1 食品検査の信頼性確保

食品衛生検査施設である保健環境研究所及び拠点保健所における食品等に関する検査の信頼性を確保するため、「京都府食品検査等業務管理要領」に基づく業務管理、精度管理、内部点検を行いました。

また、（一財）食品薬品安全センター秦野研究所が実施する外部精度管理調査を受けました。

これらの取組により、府が実施する食品検査結果の信頼性の確保、向上に努めました。

### 2 関係部局との連携状況

#### (1) 国、自治体間の連携

全国自治体との連携	・食品事故、食中毒等事件発生時の自治体間緊急連絡体制による、夜間休日を含めた対応体制の構築・運用
-----------	--

近畿厚生局との連携	・HACCP承認施設への合同立入による監視指導の実施（食品衛生監視機動班により計4回実施）
-----------	---

## (2) 府庁内、市町村等との連携

監視指導対象	連携先	連携対応事例
農産物	食の安心・安全推進課 研究普及ブランド課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・府内産農産物の残留農薬検査結果、農薬使用履歴の共有</li> <li>・府内産生鮮野菜の取去時にJ A、卸売市場に同行し、生産・流通の両面からの調査実施</li> <li>・輸入農産物の残留農薬検査の情報提供</li> <li>・卸売市場の監視指導</li> </ul>
畜産物	畜産課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉等の残留動物用医薬品、薬剤耐性菌検査結果の情報提供</li> <li>・学校給食用牛乳製造施設の監視指導</li> <li>・生食用鶏卵の取扱いに関するG Pセンターの監視指導</li> <li>・サルモネラ、カンピロバクター、黄色ブドウ球菌食中毒対策のためのG Pセンター併設養鶏場への立入調査、指導</li> <li>・高病原性鳥インフルエンザ対策を目的とした、食鳥処理場への鶏搬入農家に対する指導</li> <li>・B S E 検査結果の情報交換</li> </ul>
水産物	水産課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ノロウイルス対策のための生食用カキの表示指導</li> <li>・麻痺性貝毒対策に関する情報共有</li> <li>・漁連等に対するフグの適正取扱いの指導</li> <li>・養殖魚等の残留動物用医薬品検査結果の情報提供</li> <li>・コイヘルペスについて、ホームページ等を活用した注意喚起</li> <li>・競り売り市場、漁協の監視指導</li> </ul>
食品の表示	食の安心・安全推進課 消費生活安全センター	<ul style="list-style-type: none"> <li>・不適正な食品表示事例等について合同立入調査及び指導</li> <li>・食中毒予防推進強化期間、冬期食品衛生推進期間の集中的合同立入調査</li> </ul>

学校給食	畜産課 教育庁保健体育課 各市町村 (財)京都市学校給食会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食用原材料の遺伝子組換え食品、残留農薬に関する検査結果の情報提供</li> <li>・学校給食用牛乳製造施設の監視指導</li> <li>・市町村との合同立入調査及び指導</li> <li>・大量調理施設マニュアルの遵守状況の点検</li> </ul>
社会福祉施設給食	健康福祉部関係各課 各市町村	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守状況の点検</li> <li>・市町村との合同立入調査及び指導</li> </ul>
病院給食	健康福祉部関係各課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・医療監視時に病院給食施設の立入調査を実施</li> <li>・大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守状況の点検</li> </ul>

※ 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)