

**令和6年度  
京都府食品衛生監視指導計画  
実施結果**

(令和6年4月1日～令和7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  | H A C C Pに沿った衛生管理に関する取組結果     | 1  |
| 2  | 営業施設等の監視指導結果                  | 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                | 6  |
| 5  | 流通食品の放射性物質検査結果                | 6  |
| 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）  | 6  |
| 7  | 冬期食品衛生推進期間の取組結果（12月1日～12月28日） | 10 |
| 8  | 食中毒注意報の発令                     | 13 |
| 9  | 牛のB S E検査及び食鳥検査の結果            | 14 |
| 10 | 食品衛生監視機動班の活動結果                | 14 |

### 事件・事故発生時の対応

- |  |             |    |
|--|-------------|----|
|  | 食中毒事件発生時の対応 | 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 | 17 |
|--|------------------------------|----|

### 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 | 17 |
| 2 | 食中毒予防講習会          | 18 |

### 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 | 19 |
| 2 | 京都府が実施した研修会、講習会   | 19 |
| 3 | その他の研修会、講習会       | 20 |

### その他の取組

- |   |            |    |
|---|------------|----|
| 1 | 食品検査の信頼性確保 | 21 |
| 2 | 関係部局との連携状況 | 21 |

# 令和6年度京都府食品衛生監視指導計画の実施結果

『令和6年度京都府食品衛生監視指導計画』に基づき、令和7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。令和6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、府民の皆様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6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
- ◆大量調理を行う飲食店や広域流通を行うそうざい製造業者への監視指導及び、速やかな喫食を行うよう消費者へ注意喚起
- ◆法改正に伴う新制度の普及・定着
- ◆ふぐの肝臓を提供・喫食しないこと、素人調理を行わないことの指導・周知
- ◆生食用食肉や食肉総菜等を提供する施設への監視指導や食品検査の実施、カンピロバクター等の危険性についての指導・啓発や注意喚起
- ◆計画的かつ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）
  - ・ナチュラルチーズ等のリステリア・モノサイトゲネスの検査項目を追加
- ◆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

## 監視指導の実施結果

### 1 HACCPに沿った衛生管理に関する取組結果

食品衛生法の改正により、全ての食品等事業者に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。

### 2 営業施設等の監視指導結果

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4,374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
4, 0 1 0 施設	3 6 4 施設	4, 3 7 4 件

### 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、中丹西保健所及び保健環境研究所で、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、42, 544項目について検査を実施しました。

検査の結果、ほうれん1検体について基準値を超える残留農薬が検出され、当該品と同一であるほうれんそうの流通状況調査を行うとともに、関係部局と十分に連携を図り、速やかに原因究明や再発防止対策など必要な措置を講じるように、生産者へ指導を行いました。

また、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、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、原因究明及び再発防止策などの必要な措置を講じるよう製造者へ指導を行い、改善されました。

なお、これらの食品による健康被害の発生は確認されませんでした。

さらに、食中毒等事件発生時には、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検体 (100検体)	計画数 750検体 (計画数 100検体)
	検査項目数	42, 544項目	計画数 42, 631項目
緊急検査	検体数	143検体	
	検査項目数	992項目	

※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

# 令和6年度食品等の検査結果(4月～3月実施分)

国産・輸入の別	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	24	48	0		
			茶	残留農薬	6	1380	0		
			なす		12	2760	0		
			枝豆		4	920	0		
			玄米		8	1840	0		
			大根の根		8	1840	0		
			ねぎ		6	1380	0		
			かぶの根		6	1380	0		
			みず菜		5	1150	0		
			ほうれんそう		6	1380	1		
			しゅんぎく		6	1380	0		
			きゃべつ		6	1380	0		
			きゅうり		8	1840	0		
			トマト		9	2070	0		
			はくさい		7	1610	0		
			たまねぎ		6	1380	0		
			日本なし		2	460	0		
			ぼれいしょ		9	2070	0		
			かぼちゃ		6	1380	0		
			さといも		4	920	0		
			こまつな		2	460	0		
			はなな		4	920	0		
			とうがらし		6	1380	0		
			さつまいも		4	920	0		
			えびいも		2	460	0		
			柿		2	460	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)		12	36	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)	40	80	0
				野生鳥獣肉	カンピロバクター属菌	32	32	0	
					細菌検査(サルモネラ属菌、大腸菌 (E.coli)、黄色ブドウ球菌)	10	30	0	
				ザルコシスティス	10	10	0		
	卵類	鶏卵	細菌検査(サルモネラ属菌等)	8	16	0			
		液卵	細菌検査(サルモネラ属菌等)	2	4	0			
	魚介類	マアジ、サワラ、トビウオ等	放射性セシウム	32	32	0			
			残留動物用医薬品 (テトラサイクリン系抗生物質)	2	6	0			
			マガキ	麻痺性貝毒	8	8	0		
				ノロウイルス	8	8	0		
			ヒラメ	グドア・セプテンブクタータ	2	2	0		
			ヒラメ・養殖魚等	アニサキス	34	34	0		
	魚介類	イワガキ	麻痺性貝毒	4	4	0			
	乳類	牛乳	放射性セシウム	8	16	0			
			成分規格	5	30	0			
	加工食品等		飲料水	放射性セシウム	8	16	0		
			魚肉ねり製品	成分規格	6	6	0		
				食品添加物(保存料)	6	6	0		
食品添加物(保存料)				8	8	0			
そうざい、漬物	食品添加物(保存料)	8	8	0					

国産・輸入 の別	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
		清涼飲料水	食品添加物(甘味料)	4	4	0
		生食用牛肉	成分規格(腸内細菌科菌群)	3	3	0
		冷凍食品	残留農薬	6	1080	0
			成分規格	6	12	0
		浅漬	細菌検査	10	20	0
		アイスクリーム類	成分規格	3	6	1
		乳児用食品	放射性セシウム	15	30	0
			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(小麦)	1	1	0
			放射性セシウム	13	26	0
			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
			アレルギー(小麦)	4	4	0
			アレルギー(くるみ)	4	4	0
		アレルギー(えび・かに)	4	8	0	
		学校給食	アレルギー(小麦)	1	1	0
		めん類	アレルギー(そば)	8	8	0
		レトルト食品	成分規格	14	28	0
		食肉製品	食品添加物(保存料)	5	5	0
			食品添加物(発色剤)	5	5	0
		甘納豆	食品添加物(亜硫酸塩)	2	2	0
		ワイン	食品添加物(酸化防止剤)	6	6	0
		弁当・そうざい等	細菌検査	42	84	0
		水産物加工品	ヒスタミン	7	7	0
	その他	紙製容器	蛍光物質	10	10	0
		健康食品等	医薬品成分	4	40	0
小計(国産)				630	35,464	2

国産・輸入 の別	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	生鮮品等	枝豆	残留農薬	2	460	0				
				小麦粉		1	230	0				
				バナナ		2	460	0				
				レモン		3	690	0				
				オレンジ		5	1150	0				
				グレープフルーツ		5	1150	0				
				パプリカ		3	690	0				
				冷凍果実		4	920	0				
				レモン		食品添加物(防かび剤)	3	24	0			
				オレンジ			5	40	0			
				グレープフルーツ			5	40	0			
						肉類	肉類	鶏肉	残留動物用医薬品 (エンロフロキサシン)	10	20	0
						魚介類	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)	6	18	0
	加工食品等		冷凍食品		残留農薬	6	1080	0				
					成分規格	6	12	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					
				アレルギー(小麦)	2	2	0					
乾燥果実				食品添加物(漂白剤)	6	6	0					
ワイン				食品添加物(酸化防止剤)	6	6	0					
植物性油脂				食品添加物(酸化防止剤)	8	8	0					
ナチュラルチーズ				成分規格 (リステリア・モノサイトゲネス)	4	4	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(安全性未審査)	16	48	0					
		大豆		組換え遺伝子(安全性審査済み)	4	12	0					
小計(輸入)						120	7,080	0				
合計						750	42,544	2				

#### 4 流通食品のアレルギー物質検査

アレルギー表示の適正化を図るため、食品中のアレルギー物質検査を実施しました。府内に流通する菓子、ベビーフード、めん類等の食品48検体についてアレルギー物質の検査を実施したところ、全ての検体についてアレルギー表示は適正であり、表示にないアレルギー物質の混入は確認されませんでした。

検体数	違反件数
48検体	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100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。

食品群	区分	検体数 (年度累計)
一般食品	農産物	24検体
	水産物	32検体
	加工食品	13検体
牛乳	牛乳、乳飲料	8検体
乳児用食品	ベビーフード等	15検体
飲料水	ミネラルウォーター、茶等	8検体
合計		100検体

#### 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。今年度は、生食用又は加熱不十分な食肉・食肉総菜を提供する施設や、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）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。

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

- ・ 生食用又は加熱不十分な食肉・食肉総菜を提供してい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
- ・ 魚介類を処理若しくは販売又は魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設に対する監視指導
- ・ 大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院、福祉施設等）に対する監視指導
- ・ 乳を処理する施設に対する監視指導
- ・ 広域流通する弁当・そうざい製造業者に対する監視指導
- ・ いわゆる「健康食品」の製造施設（原料の製造施設を含む。）に対する監視指導
- ・ 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱施設に対する監視指導
- ・ 新たな営業許可制度及び届出制度を利用した施設及び営業の譲渡により地位の承継を受けた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 生食用又は加熱不十分な食肉を提供する施設の監視指導

加熱不十分な食肉等の摂取を原因とする食中毒の発生防止のため、消費者に直接食肉を販売提供する施設延べ47施設に立入りを行い、食中毒予防について監視指導を行いました。

### イ 許可を要する施設の監視指導

延べ944施設の監視指導を実施しました。収去検査違反を確認した施設に対しては、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157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 大量調理施設

延べ97施設に立入りを実施しました。このうち、75施設に対し通知文書、手引書等の配布やそれらに基づいた指導を行いました。

### オ 広域的に流通する弁当・そうざいの製造施設に対する監視指導

弁当製造業者については8施設、そうざい製造施設については15施設について立入を行いました。必要に応じて通知文書、手引書等を用いて指導を行いました。

### カ 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ました。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、汚染度が高かった施設に対して衛生指導を行いました。

実施施設数	指導件数
592	2

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

キ 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, 295件、輸入品97件の表示を確認したところ、国産品27件、輸入品1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、添加物表示の欠落、製造・加工者の表示不足等の不備であり、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	149	0	10	0
魚介類加工品	73	1	10	1
食肉	143	0	22	0
食肉製品及び食肉加工品	69	0	10	0
卵及びその加工品	19	0	0	0
乳	29	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	15	0	2	0
アイスクリーム類・氷菓	16	0	0	0
穀物	9	0	2	0
めん類	9	0	0	0
もち	9	0	0	0
菓子類	38	0	0	0
(上記以外の)穀類加工品	0	0	0	0
生鮮野菜及び果物	69	0	26	0
野菜果物乾燥品及び加工品	9	0	0	0
豆腐及びその加工品	12	0	0	0
漬物	23	0	0	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	248	26	0	0
弁当	224	0	0	0
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	9	0	2	0
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	9	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	9	0	1	0
生食用冷凍鮮魚介類	14	0	10	0
かん詰・びん詰食品	9	0	0	0
清涼飲料水	13	0	0	0
酒清飲料	0	0	0	0
氷雪	9	0	0	0
水	15	0	0	0
調味料	15	0	2	0
その他の食品	15	0	0	0
添加物及びその製剤	3	0	0	0

器具及び容器包装	3	0	0	0
おもちゃ	9	0	0	0
合計	1,295	27	97	1

### (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1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6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検体	1件
鶏肉 19検体	6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	12回	745名
消費者	0回	0名
従事者	12回	602名
その他	1回	11名
合計	25回	1,358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 X（旧 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。

方 法		発行部数等	備 考
府広報誌		1, 200, 000部	食中毒予防啓発記事の掲載
市町村広報紙		110, 100部	
その他	啓発資材	1, 200枚	ウェットティッシュ、チラシ等
	関係衛生協会紙等	1, 020部	
	公用車等（啓発看板）	4保健所	街頭啓発、庁舎横断幕等、保健所HP

## 7 冬期食品衛生推進期間の取組結果（12月1日～12月28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、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。

### (1) 重点的取組事項

- ・ テイクアウトや宅配（デリバリー）で食品を提供する施設に対する監視指導
- ・ ノロウイルス食中毒予防対策講習会の開催及び予防啓発
- ・ ATP測定等を活用した厨房等の汚染状況の点検・指導
- ・ HACCPに沿った衛生管理の監視指導、フォローアップ
- ・ 食品衛生監視機動班による重点的監視指導
- ・ 不適正な表示の排除のための監視指導・講習会の実施
- ・ 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
- ・ 大規模調理施設への重点的な立入

### (2) 監視指導

#### ア 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の監視指導

食中毒予防推進強化期間に引き続き重点的に監視指導に取り組みました。延べ139施設の巡回指導を実施し、啓発チラシを用いて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292施設に立入検査を実施した結果、全ての施設について、食品衛生上の重大な問題はありませんでした。

#### ウ 許可を要しない施設の監視指導

延べ79施設の監視指導を実施した結果、全ての施設について、食品衛生上の重大な問題はありませんでした。

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。

## 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、ATP測定等を利用して確認し汚染状況の見える化を図り、事業者の理解向上につなげました。

実施件数	指導件数
205件	0件

## オ 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2,664件、輸入品383件の表示を確認したところ、国産品14件に食品表示法上不適切な表示が発見されました。違反の内容は、原材料の標記もれや記載順の誤り等であり、口頭により改善指導を行いました。

なお、これらの食品の摂取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	241	5	126	0
魚介類加工品	179	0	25	0
食肉	276	1	103	0
食肉製品及び食肉加工品	271	0	49	0
卵及びその加工品	79	0	0	0
乳	114	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	99	0	5	0
アイスクリーム類・氷菓	44	0	2	0
穀物	4	0	0	0
めん類	72	0	0	0
もち	6	0	0	0
菓子類	88	0	8	0
(上記以外の)穀類加工品	20	0	0	0
生鮮野菜及び果物	41	0	13	0
野菜果物乾燥品及び加工品	29	0	25	0
豆腐及びその加工品	191	0	0	0
漬物	134	0	4	0
(上記以外の)野菜・果物の加工品	10	0	0	0
そうざい及びその半製品	351	4	3	0
弁当	241	4	0	0
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	15	0	0	0
凍結前加熱加熱後摂取冷凍食品	15	0	0	0
凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品	15	0	0	0
生食用冷凍鮮魚介類	15	0	0	0
かん詰・びん詰食品	39	0	20	0

清涼飲料水	21	0	0	0
酒清飲料	9	0	0	0
氷雪	0	0	0	0
水	5	0	0	0
調味料	40	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	2,664	14	383	0

#### カ 食品製造施設における遺伝子組換え食品表示に係る監視指導

加工食品製造施設に対して、遺伝子組換え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、適切に管理されていることを確認しました。

遺伝子組換え食品表示に係る監視指導	監視指導施設件数	指導件数
	15件	0件

#### (3) 収去（抜き取り）検査の実施

保健所の食品衛生監視員が、食品製造施設や販売店等から漬物、弁当、そうざい等を収去し、中丹西保健所及び保健環境研究所において細菌検査を中心に検査を実施しました。

そうざい1検体が食品の衛生指導基準（京都府が独自に設定）の基準不適合が確認されました。これを踏まえ、製造者に対して、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。

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。

実施検体数	指導件数
そうざい 18検体	1件

#### (4) 事業者等の衛生教育

保健所の食品衛生監視員が出講し、食中毒予防、食の安心・安全確保、事業所の衛生管理、HACCP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
消費者	1回	10名
営業者	3回	122名
従事者	2回	100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、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		42,700部	食中毒予防啓発記事の掲載
関係団体広報誌		200部	食中毒予防啓発記事の掲載
その他	ポスター掲示	2か所	食中毒予防啓発記事の掲載
	HP掲載	1か所	食中毒予防啓発記事の掲載

## 8 食中毒注意報の発令

### (1) 「夏季食中毒注意報」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ときは、「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も周知し、注意喚起を行いました。また、より多くの方に食中毒予防の認識を促すため京都府のホームページ掲載や防災情報配信システムを活用しました。

令和6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3日(水)	48時間	全地域	①②
第2号	7月17日(水)	48時間	北部	②
第3号	7月23日(火)	72時間	南部	①
第4号	7月29日(月)	72時間	全地域	①
第5号	8月1日(木)	96時間	南部	①
第6号	8月2日(金)	72時間	北部	①
第7号	8月6日(火)	72時間	南部	①
第8号	8月9日(金)	96時間	南部	①
第9号	8月13日(火)	72時間	南部	①
第10号	8月21日(水)	48時間	南部	①
第11号	8月22日(木)	96時間	北部	①
第12号	8月26日(月)	72時間	北部	①
第13号	8月30日(金)	72時間	北部	②
第14号	9月2日(月)	72時間	北部	②
第15号	9月9日(月)	72時間	南部	①
第16号	9月17日(火)	72時間	北部	①

### <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とき
- 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とき
- ③ その他必要と認められたとき

## (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うこととしております。

令和6年度は1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	3月24日(月)	(168時間：7日間)	全地域	②

### <食中毒注意報発令基準>

- ① 府北部地域又は府南部地域（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 牛のBSE検査及び食鳥検査の結果

### (1) 牛のBSE検査

厚生労働省が平成29年4月1日から健康牛のBSE検査を廃止したことを受け、京都府においても同日から健康牛のBSE検査を廃止しました。なお、24箇月齢以上の牛で、府内2箇所の食肉センター（亀岡市、福知山市）に搬入される牛で、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものについては、念のためBSE検査を実施し、陰性であることを確認しました。

BSE検査	検査実施数	検査結果
	1頭	陰性

### (2) 食鳥検査

府内2箇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しました。

食鳥検査	検査実施数	廃棄数※
	3,834,039羽	37,048羽

※廃棄の理由：主に傷による炎症、著しい痩身、衰弱などにより食鳥検査員（獣医師）が食用不適と判断

## 10 食品衛生監視機動班の活動結果

機動班を編成し、HACCP届出施設、広域流通食品製造施設、大量調理施設等を対象に、重点的・集中的な監視指導及び収去検査を計16回実施し、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事象は認められませんでした。

ブロック	活動日	主な営業種目	活動内容
南部	6月12日	乳処理業、乳製品製造業	A
	8月1日	冰雪製造業	A
	8月1日	冰雪製造業	A
	10月18日	乳処理業、乳製品製造業、菓子製造業	A
	11月22日	複合型そうざい製造業	A
	11月25日	飲食店営業	I
北部	5月10日	そうざい製造業	A
	5月20日	大規模食鳥処理場	E
	6月3日	大規模食鳥処理場	E
	6月13日	菓子製造業	A
	6月26日	食肉製品製造業	A
	7月1日	大規模食鳥処理場	E
	8月5日	大規模食鳥処理場	E
	9月12日	そうざい製造業	A
	10月7日	大規模食鳥処理場	E
	10月28日	そうざい製造業	A
	11月13日	乳処理業、乳製品製造業	A
	11月25日	大規模食鳥処理場	E
	12月11日	そうざい製造業	A
	1月20日	大規模食鳥処理場	E
	2月3日	大規模食鳥処理場	E
2月5日	複合型そうざい製造業	A	

【活動内容の記号説明】

- A：HACCP届出施設のプラン遵守状況等の検証
- B：HACCP届出予定施設の助言・指導・審査
- 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

### 食中毒事件発生時の対応

食中毒事件は9件発生しました。関係者に対し食材の取扱いや衛生管理について徹底した指導を行いました。また、食中毒被害拡大防止の観点から、4件の営業施設に対し、食品衛生法に基づく営業停止処分を行いました。また、3件については原因施設に対して必要な衛生指導を行いました。

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、中丹西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30件あり、457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つては、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。令和6年度は、58件205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)	原因食品	病因物質	原因施設	摂食場所
4月2日	4月4日	福知山市	1	1	しめ鯖	アニサキス	販売店	家庭
4月13日	4月15日	亀岡市	98	64	4月12日及び14日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店
4月25日	4月26日	舞鶴市	9	7	4月24日に提供された弁当	ノロウイルス	飲食店	飲食店
10月2日	10月4日	京丹後市	1	1	アジの切り身(刺身)	アニサキス	販売店	家庭
11月18日	11月21日	京丹後市	2	2	ツキヨタケ(毒キノコ)	植物性自然毒	家庭	家庭
11月18日	11月19日	綾部市	2	2	ツキヨタケ(毒キノコ)	植物性自然毒	家庭	家庭
3月6日	3月6日	京丹後市	1	1	しめ鯖	アニサキス	飲食店	飲食店
3月9日	3月13日	宮津市	32	21	3月8日に提供された食事	ノロウイルス	旅館	旅館
3月11日	3月13日	宇治市	11	7	3月10日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店	飲食店

## 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、HACCPの普及啓発を中心に自主衛生管理の推進に向けた助言・指導に取り組みました。

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)		
・ HACCPの普及啓発・助言活動		3, 748件
・ 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)		1, 428件
(2) 食品営業関係者等からの食品衛生相談、助言		400件
(3) 消費者からの食に関する相談、助言		254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, 110件
3 その他の活動		
(1) 食に関する情報収集・提供 (食品衛生協会紙含む)		4, 201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等の実施結果

食に関する様々な情報が混在する中、府民の皆様の適切な情報選択に役立てられるよう、食の安心・安全に関する最新の知見や科学的根拠や法令に基づく情報を発信し、食に関する正しい情報について学び、考える機会を設けるため、また消費者の生産者や行政等との相互理解を推進するため、リスクコミュニケーション等を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16回職員を派遣しました。

#### (1) 食の安心・安全をテーマとしたリスクコミュニケーション、意見交換会等の開催

府内各地において食の安心・安全に関するリスクコミュニケーションや意見交換会を実施しました。

開催年月日	テーマ (会場)	参加者数	概要
7月20日	畜産センター施設公開 (畜産センター)	300名	施設公開
7月26日	中丹家畜保健衛生所施設公開 (中丹家畜保健衛生所)	54名	施設公開
7月30日	消費者と生産者の意見交換会(丹後) (宮津市福祉・教育総合プラザ クッキングルーム)	8名	害獣を食肉として食べることの講義、解体の実演、調理などの実習、意見交換
10月9日	災害時の食の備えセミナー (オンライン)	100名	・能登半島地震の被災地支援から見えた栄養・食生活での課題について ・災害時の食料備蓄等について
10月10日	茶業研究所施設公開 (茶業研究所)	40名	施設公開
12月6日	身近な食品のリスク (京都学・歴彩館)	25名	カフェインについて
11月23日	消費者と生産者の意見交換会(中丹) (あやべ・日東精工アリーナ)	60名	中丹茶の淹れ方体験、意見交換
1月29日	リスクコミュニケーション(南丹) (京丹波町役場)	16名	食品表示の講義、意見交換
1月24日	「食品の表示を学ぼう！」 (京都学・歴彩館/オンライン)	80名	食品表示について
2月4日	食品関連事業者等と消費者との食の安心・安全の取組に関する意見交換 (京都学・歴彩館/オンライン)	121名	食品関連事業者等と消費者の交流、食の安心・安全の取組について
2月18日	消費者と生産者の意見交換会(山城) (JR宇治駅 自由通路)	310名	地元産農産物や加工品の品質や安全性に関する情報発信、意見交換

## (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
保健所他	16回	498名	「食中毒と予防対策について」 「衛生管理について」 「食品表示について」等

## 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
48回	1,627施設	2,125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、2回参加しました。

研修会等の名称	参加者	期 間	目 的
食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	1名	6月13日	食品GLP信頼性確保業務の理解
食品安全行政講習会	1名	6月11日、12日	食品安全行政の遂行上必要な最新の技術の修得

### 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10回（133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
保健環境研究所新規配属者研修	9名	4月1日	転入者向け業務説明
食品収去検査担当者等研修会	13名	4月26日	適正かつ効果的な収去検査及び食品衛生監視指導を行うため、食品衛生監視員等の資質を向上
食品収去検査等担当者等研修会	3名	4月27日	食品収去の法的位置づけ、収去時の注意事項等の理解
食品衛生監視員全体研修会	22名	5月24日	食品衛生監視員の教育及び資質を向上
食品GLP検査の信頼性確保に係る研修会	8名	8月30日	食品検査の信頼性に係る知識の習得
食品衛生監視員初任者等研修会	13名	11月18日	食品衛生監視員の初任者を対象に基礎知識を習得
調査研究報告会	20名	12月23日	調査研究の発表、技術の習得
食品衛生係長等研修	14名	2月7日	食品衛生監視におけるグループリーダーとしての指揮や判断力を強化
食品内で発見される昆虫等に関する検査技術研修会	1名	3月10日	衛生害虫検査に関する技術習得
調査研究所内発表会	30名	3月13日	調査研究の発表、技術の習得

### 3 その他の研修会、講習会

研修会及び講習会に30回参加しました。

研修会等の名称	参加者	期間	目的
微生物検査基礎研修	6名	6月5日	微生物検査の基礎的な知識及び技術を習得
食品分析 SEG-EMS（ゲルマニウム検出器）セミナー	1名	6月20日	食品の放射能測定機器の操作法の理解
大腸菌レファレンス会議	6名	7月3日	腸管出血性大腸菌検出方法に関する最新の知見の収集
寄生虫レファレンス会議	6名	7月10日	寄生虫の検査方法に関する最新の知見の収集
衛生微生物技術協議会第44回研究会	2名	7月9日～7月11日	衛生微生物に関する情報収集
Prominence メンテナンス講習会	3名	7月17日	HPLC装置の構成、メンテナンス法等の習得
サーモ PCR セミナー	6名	8月20日	PCRなどの遺伝子解析における基礎的な原理を習得
食品衛生危機管理研修	1名	9月25日～9月27日、 9月30日～10月18日	食品衛生管理に関する最新の専門的知識・技術及び対応技術の習得
食品分析 SEG-EMS（ゲルマニウム検出器）セミナー	1名	9月27日	食品の放射能測定機器の操作法の理解
国立感染症研究所 IHEAT 専門講習	3名 1名	9月30日～11月29日、 12月2日～1月31日	感染症の実地疫学調査に関して最新の科学的知見に基づいた専門的な知識や技術の習得
ウイルス部会研究会	2名	10月1日	ウイルス検査に関する最新の知見収集
細菌部会研究会	2名	10月18日	細菌検査に関する最新の知見収集
HACCP 導入に関する研修	1名	11月12日	HACCP プランの構築及び適切な運用方法の習得
HACCP システムに係る食品衛生監視員研修会	2名	11月13日～11月15日	HACCP に関する基礎知識、技術の習得
地方衛生研究所全国協議会近畿支部理化学部会研修会	9名	11月15日	地方衛生研究所業務に関する研修
全国衛生化学技術協議会年会	5名	11月21日～11月22日	地方衛生研究所等の理化学分野に係る知見の収集
食品衛生監視指導研修	1名	11月25日～12月6日	食品の GHP・HACCP に基づく衛生管理システムの監視、指導を行うため、体系的で実務的な知識・技術を習得
地方衛生研究所全国協議会近畿支部自然毒部会研究発表会	5名	11月29日	自然毒に係る知識の習得

食中毒疫学調査合同研修会	8名	12月19日～12月20日	食中毒調査における自治体間の広域連携強化、食品衛生監視員のより高度な知識や技術の習得及び資質向上
腸管出血性大腸菌の MLVA 法研修会	1名	12月4日	腸管出血性大腸菌の検査に関する技術取得
職員の試験検査技術の啓発に関する取組	1名	1月17日	地方衛生研究所等の理化学分野に係る知見の収集
自治体職員向け水産食品の輸出に関する研修会	1名	1月21日	対EU輸出水産食品取扱施設の認定に必要な知識の習得
食肉及び食鳥肉衛生技術研修	2名	1月23日～1月24日	食肉及び食鳥肉の衛生的な処理及び検査に関する最新の知識と技術の習得
腸管出血性大腸菌の MLVA 法研修会	6名	1月28日	腸管出血性大腸菌の検査に関する技術取得
HACCP 指導者養成研修	1名	1月30日	HACCP プランの妥当性評価や検証方法の理解、適切な監視・指導を実施するための基本の理解
JASIS 関西 2025 セミナー	3名	1月30日	最新の検査機器に係る知見の収集
ゲノムデータ解析研修会	2名	1月30日～1月31日	病原体ゲノム解析に関する最新の知見収集
衛生理化学分野研修会	5名	2月13日	地方衛生研究所等の理化学分野に係る知見の収集
(公社) 日本食品衛生学会近畿ブロック勉強会	1名	2月14日	食品衛生分野の試験検査に係る最新の知見の収集
登録検査機関及び食品衛生検査施設向けオンライン研修会	1名	3月4日	食品検査における信頼性確保に係る情報収集・知識の習得

## 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中丹西保健所及び保健環境研究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、府の試験検査機関の実施する食品検査が適切に行われていることを確認しました。

### 2 関係部局との連携状況

#### (1) 全国自治体間の連携

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・運用を行いました。近畿広域連携協議会において運用状況を含めた情報共有を行いました。

(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	農産課 流通・ブランド戦略課	<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>・府内産生鮮野菜の収去時に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>・漁協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>・競り売り市場、漁協の監視指導</li> </ul>
食品の表示	農政課 消費生活安全センター 健康対策課	<ul style="list-style-type: none"> <li>・不適正な食品表示事例等について立入調査及び指導</li> <li>・食中毒予防推進強化期間、冬期食品衛生推進期間の表示指導</li> </ul>

学校給食	畜産課 教育庁保健体育課 各市町村 (公財)京都府学校給食会	<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>・市町村と連携した調査・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>・市町村と連携した調査・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](mailto:seikatsu@pref.kyoto.lg.jp)