平成18年6月27日

保健福祉局保健衛生推進室 生 活 衛 生 課 TEL 222-3433

平成17年度京都市食品衛生監視指導実施結果について

本市では,市民の皆様に安全な食品が提供され,安心した食生活を送っていただけるよう, 市内で製造,販売される食品の流通状況を踏まえた平成17年度京都市食品衛生監視指導計 画(以下,「監視指導計画」という。)を策定し,監視指導及び検査を実施しました。

この度,その実施結果について取りまとめましたのでお知らせします。(食品衛生法第24条第5項に基づくものです。)

- 1 監視指導計画について
- (1)概要

食の安全・安心を確保するため、食に関する意見や情報を交換すること(リスクコミュニケーション)を推進し、本市の食品流通に係る地域特性に則した食品関係施設への監視指導及び食品の検査等を計画し、実施しました。

(2)監視指導計画実施期間

平成17年4月1日から平成18年3月31日まで

2 監視指導計画に基づく実施結果の内容について

別紙のとおり

- (1)監視指導実施状況
- (2)食中毒発生状況
- (3)食品の収去(抜取り)検査実施状況
- (4) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進対策実施状況
- (5)リスクコミュニケーション実施状況
- (6)食品衛生知識の普及啓発実施状況
- (7)本市食品衛生業務担当職員の資質の向上のための研修会等の実施状況
- 3 公表方法

本日から,次のいずれかの方法で全文を御覧いただけます。

- (1) 京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課ホームページで公表しています。 (http://www.city.kyoto.jp/hokenfukushi/seikatu)
- (2) 各区保健所衛生課の窓口で御覧いただけます。

4 問い合わせ先

京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課(食品衛生担当) TEL 222-3433 FAX 222-3416

<参考として>

食品衛生法第24条第5項

都道府県知事等は,都道府県等食品衛生監視指導計画の実施状況について,厚生労働省令で 定めるところにより,公表しなければならない。

食品衛生法施行規則第23条

都道府県知事は,毎年度,都道府県等食品衛生監視指導計画の実施結果の概要を,翌年度の6月30日までに公表するとともに,当該実施結果を取りまとめ,取りまとめ後速やかに,これを公表しなければならない。

平成17年度京都市食品衛生監視指導実施結果の内容について

はじめに

食品衛生法第24条第1項の規定により、平成17年度京都市食品衛生監視指導計画を策定し、同条第5項により、監視指導及び検査の実施結果を取りまとめましたのでお知らせします。

市内食品関係営業施設数及び監視指導件数等

1 許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数

	施設数	延監視指導件数
飲食店	23,726	26,917
食品製造業・販売業他	13,661	53,742
計	37,387	80,659

2 許可を要しない食品関係営業施設数及び延監視指導件数

給食施設等の許可を要しない食品関係営業施設5,163に対し,延べ8,963件数に監視を実施しました。

食中毒発生状況(京都市)

本市が関与した食中毒が疑われる事例は179件あり,調査の結果,そのうち19件を食中毒事件と断定しました。

また,原因究明のため,患者の便や施設から収去した食品等2,063検体について検査を行いました。

収去(抜取り)検査結果

検査した食品数	検査項目数	違反件数
2,335	29,900	1(輸入チーズからリステリア菌検出)

京都市中央卸売市場第二市場(京都市と畜場)における検査結果

	牛	豚	馬	計
と畜検査頭数	7,049	15,440	1	22,490
BSE検査頭数	7,049			7,049(全て陰性)

食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた重点的な監視指導結果

1 鳥肉カンピロバクター対策【再掲】

鳥肉を取り扱っている飲食店や販売店等に対し、延べ6,073件数の監視を実施しました。

2 鶏卵のサルモネラ対策【再掲】

鶏卵及び卵加工品を取り扱っている施設に対し,延ベ7,623件数の監視を実施しました。

3 カキのノロウイルス対策【再掲】

カキを調理・加工している施設や販売している施設に対し,延べ1,435件数の監視を実施 しました。

- 4 食肉(牛肉)の生食等による腸管出血性大腸菌(O157)対策【再掲】 牛肉を取り扱っている飲食店や販売店等に対し,延べ4,550件数の立入検査を実施しました。
- 5 ふぐの食中毒対策【再掲】

ふぐを取り扱っている飲食店や販売店等に対し,延べ4,466件数の立入検査を実施しました。

食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者のHACCP概念の正しい理解を深める手段として, HACCPに関するリーフレットを配布し,また,講習会等において説明する等の普及啓発に努めました。

行楽シーズンにおける観光者利用施設の監視(食べて安心・京の旅)【再掲】

宿泊施設等延べ297件数,及び土産物製造施設延べ206件数に立入検査を実施しました。

社会福祉施設等一斉監視【再掲】

	社会福祉施設	病院	学校	事業所	計
監視延件数	412	90	179	223	904

夏期一斉取締【再掲】 実施期間:平成17年7月1日~平成17年8月末日

	許可を要する営業施設	許可を要しない営業施設	計
監視延件数	14,595	1,607	16,202

年末年始一斉取締【再掲】 実施期間:平成17年12月1日~平成18年1月末日

	許可を要する営業施設	許可を要しない営業施設	計
監視延件数	14,390	1,522	15,912

食鳥処理場対策

食鳥処理場134施設に対し,延べ483件数の監視を実施しました。

また、高病原性鳥インフルエンザのスクリーニング検査を実施しましたが、全て陰性でした。

リスクコミュニケーションの推進

- 1 「京都市・食の安全推進協議会」の開催状況
 - 第6回(H17.6.2開催),第7回(H17.12.5開催),第8回(H18.3.15開催)
- 2 京都市食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見広聴(パブリックコメント) 市民から寄せられたご意見を踏まえ,平成18年度京都市食品衛生監視指導計画を策定しま した。

(募集期間)平成18年1月12日~平成18年2月13日,(意見受付件数)8人

食品衛生知識の普及啓発及び食の安全教育の推進

1 各種講習会の開催状況

	業者向け講習会	消費者向け講習会	計
開催件数	352	97	449
受講者総数	9,271	2,494	11,765

2 テレビ放映による食中毒予防啓発

京都市広報番組「京のまち」(17.6.5)「食中毒の予防について」

- 3 市内中学生等を対象とした「夏休み食品衛生学習」(食品コース) 遺伝子組換え食品についての知識を深めてもらうために,身近な食品を用いた簡単にできる 実験などを行いました。
- 4 「安心・安全 京都フェスタ」(17.10.15) 食中毒予防の啓発バルーンを配布し,手指の汚れの簡易検査体験コーナーを実施しました。

- 5 消費者等との情報交換
- (1)「輸入食品安全フォーラム in 京都」(主催:大阪輸入食品衛生協議会)
- (2)「ポジティブリスト制度導入に係る意見交換会」(主催:京都市,京都府)

食品衛生業務担当職員の資質の向上

1 食品衛生業務担当者による研究会の実施(通年,発表日:平成17年5月12日)

2 食品衛生監視員新任研修の実施 (実施日:平成17年6月7日,6月8日)

3 HACCP研修の実施 (実施日:平成18年1月10日~12日)

4 食品衛生業務担当者研修の実施 (実施日:平成18年2月7日)

5 厚生労働省等が行う研修会等への参加 (各種研修会に10回/年,延べ50人参加)