

平成 1 9 年 6 月 2 7 日

保健福祉局保健衛生推進室  
生 活 衛 生 課  
TEL 222-3433

## 平成 1 8 年度京都市食品衛生監視指導実施結果について

京都市では、市民の皆様へ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、食品衛生法に基づく営業許可を要する飲食店等への監視や残留農薬等を調査するための食品の抜き取り検査等を内容とする「平成 1 8 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。）を策定しています。

この度、同計画に基づく監視指導及び検査の実施結果を下記のとおり取りまとめましたので、お知らせします。

### 記

#### 1 監視指導計画について

##### (1) 概 要

平成 1 5 年に改正された食品衛生法に基づき策定したもので、食に関する市民等の意見を行政の施策に反映させ、食を取り巻く環境に係る情報を共有するための、計画であり、本市の食品流通に係る地域特性に即した食品関係施設への監視指導や検査等を内容としている。

##### (2) 実施機関

平成 1 8 年 4 月 1 日から平成 1 9 年 3 月 3 1 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（詳細は別添の概要版のとおり）

##### (1) 監視指導実施状況

許可を要する食品関係営業施設（37,097施設）に延べ、79,902回の立入検査を行いました。

##### (2) 食中毒発生状況

食中毒が疑われる事例で、本市が関与した362件のうち、70件が食中毒事件と判断した。なお、そのうち13件が本市内の施設等を原因とする食中毒事件と断定しました。

##### (3) 食品の収去（抜き取り）検査実施状況

2,335食品について抜き取り検査を行い、食品添加物、残留農薬等延べ46,020項目の検査を実施した結果、3食品から違反が発見されました。

##### (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

食品衛生の水準向上を目的として食品等事業者の自主的な衛生管理を評価する本市独

自の「京・食の安全衛生管理認証制度」を創設し、その普及啓発に努めました。

(5) リスクコミュニケーション実施状況

学識経験者や消費者，食品等事業者で構成される「京都市・食の安全推進協議会」を開催し，協議会での意見を本市の食品衛生行政に反映させています。

(6) 食品衛生知識の普及啓発実施状況

食品等事業者及び消費者に対して各種講習会等を実施し，食品衛生に関する知識の普及啓発に努めました。

(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

本市の食品衛生業務担当者に対する研修会を実施したり，厚生労働省等が行う研修会に参加することにより，知識や技術の研鑽に努めました。

### 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 >

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18年度京都市食品衛生監視指導実施結果について《概要》

### はじめに

食品衛生法第24条第1項の規定により、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18年度京都市食品衛生監視指導計画を策定し、監視指導及び検査を実施しました。

また、同条第5項の規定により、広く市民の皆様に公表するために、その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
飲食店営業	23,505	25,516
食品製造業・販売業他	13,592	54,386
計	37,097	79,902

#### 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5,291施設に対し、延べ8,528件の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362件あり、調査の結果、70件が食中毒事件と判断されました。そのうち13件が本市内の施設等を原因とする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2,435検体について食中毒菌及びウイルスの検査を実施しました。

### 収去（抜取り）検査結果

2,335食品の収去（抜取り）を行い、衛生公害研究所において食品添加物、残留農薬、細菌検査等延46,020項目数の検査を実施したところ、3食品等から違反が発見されました。

違反の内容としては、魚肉練り製品から大腸菌群が検出、レースペーパーと天ぷら敷紙から蛍光染料が検出され、天ぷら敷紙については、食品用ではない半紙を使用していたことが判明しました。いずれの違反についても、再発と被害拡大の防止の措置を講じました。

検査した食品数	検査項目数	違反件数
2,335	46,020	3（*注）

（\*注）1件：魚肉練り製品から大腸菌群を検出

2件：レースペーパー及び天ぷら敷紙から蛍光染料を検出

### 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

牛や豚等について、と畜場法で定める検査を行い、その検査に合格したものだけを食用に流通させることを認めています。

牛7,493頭、豚15,196頭（合計22,689頭）について検査を実施しました。また、全ての牛（7,493頭）について牛海綿状脳症（BSE）の検査を行った結果、全て陰性でした。

	牛	豚	計
と畜検査頭数	7,493	15,196	22,689
BSE検査頭数	7,493		7,493（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、食品の取扱い及び施設・設備等について点検するとともに、鳥肉の生食での提供の自粛と十分な加熱について延べ 5,951 件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、食品の取扱い、施設・設備及び表示等について点検するとともに、鶏卵については割卵後、長時間保管することをせず、十分に加熱して提供するよう延べ 7,495 件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、生食用のカキの提供やその取扱いについて延べ 1,274 件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(0157)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、施設・設備等を点検するとともに、食肉の衛生的な取扱い及び飲食店にあっては十分に加熱して提供するよう延べ 3,119 件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、専任のフグ処理師の設置、適正なフグ取扱い及び表示等について延べ 4,241 件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

食品衛生の水準向上を目的として食品等事業者の自主的な衛生管理を評価する本市独自の「京・食の安全衛生管理認証制度」を創設し、その普及啓発に努めました。

平成 18 年 10 月に申請受付を開始し、3 業種 7 施設が認証を取得しています。(平成 18 年度末時点)

## 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】

施設の衛生状況、食品の取扱い及び土産物の表示等について、宿泊施設等延べ 221 件、及び土産物製造施設延べ 189 件の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、学校及び事業所の給食施設では大量に食事を提供しており、大規模な食中毒事件につながることから、給食の安全性を確保するため、重点的に監視指導を実施しました。

	社会福祉施設	病院	学校	事業所	計
監視延件数	410	93	194	204	901

## 夏期一斉取締【再掲】 実施期間：平成 18 年 7 月 1 日～平成 18 年 8 月 31 日

夏期に多発する食中毒等の食品による危害の発生を防止するため、食品等事業者に対して、施設の衛生状況や食品の表示等について監視指導の強化を図りました。

	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	15,331	1,430	16,761

## 年末年始一斉取締【再掲】 実施期間：平成 18 年 12 月 1 日～平成 19 年 1 月 31 日

年末年始の大量の食品が市内に流通する時期に、食中毒等の食品による危害発生や不良食品

の流通を防止するために、食品等事業者に対して、施設の衛生状況や食品の表示等について監視指導の強化を図りました。

	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	12,876	1,395	14,271

### 食鳥処理場対策

食鳥処理場に対して疾病確認等の適切な検査が行われるよう食鳥処理場 132 施設に対し、延べ 392 件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。

### 緊急立入検査の実施

#### 1 ノロウイルスによる食中毒予防対策

緊急に、市内飲食店(宿泊施設を含む)、社会福祉施設等に対し、食品の取扱い及び調理従事者の健康管理の徹底について監視指導の強化を図りました。

また、緊急に開催された社会福祉施設や宿泊施設関係者に対する各種研修会に食品衛生監視員を講師に派遣し、ノロウイルスによる食中毒予防対策等について周知に努めました。

#### 2 大手菓子メーカーにおける期限切れ原材料の使用事件を受けての食品関係施設に対する緊急立入検査の実施

平成 19 年 1 月 12 日、大手菓子メーカーで期限切れの原材料を使用して製造した洋生菓子を販売していたことが判明したことを受けて、市内の食品関係施設に対して、原材料の期限確認はもとより、施設や食品等の衛生管理の徹底について監視指導の強化を図りました。

### 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

学識経験者や消費者、食品等事業者で構成される「京都市・食の安全推進協議会」で本市が行う食品衛生施策を協議していただき、協議会での意見を本市の食品衛生行政に反映させていきます。

第 9 回 (H18.6.13 開催)、第 10 回 (H18.12.5 開催)、第 11 回 (H19.3.13 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 19 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 19 年 1 月 29 日(月)～平成 19 年 2 月 23 日(金)、(意見受付件数)4 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	387	129	516
受講者総数	10,892	1,902	12,794

#### 2 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)(H18.8.16)

食品添加物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。

#### 3 「京都市・食の安全推進協議会委員による食品の収去(抜き取り)体験」(H18.12.5)

協議会委員が保健所の食品衛生監視員とともに市内の食品販売店に出向き、食品の販売状況や表示をチェックし、関心を持った食品を選択し、同行した食品衛生監視員が収去(抜き取り)し、京都市衛生公害研究所において、食中毒菌や保存料等について検査を実施しました。

#### 4 消費者等との情報交換

- ・米産牛肉輸入問題に関する意見交換会（主催：内閣府食品安全協会）
- ・米産牛肉輸入問題に関する説明会（主催：厚生労働省，農林水産省）
- ・残留農薬のポジティブリスト制度施行に伴う勉強会（主催：近畿農政局）
- ・平成18年度第1回京都府下消費者団体との意見交換会（主催：近畿農政局）

#### **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等の実施
- 2 食品衛生監視員新任研修の実施
- 3 食品衛生業務担当者研修の実施
- 4 厚生労働省等が行う研修会等への参加（各種研修会に11回/年，延べ53人参加）
- 5 庁内関係部局，近畿農政局等の関係省庁及び近畿府県市との情報及び意見交換  
（各種会議に4回/年，延べ4人参加）