

平成 1 8 年度
京都市食品衛生監視指導実施結果

京都市保健福祉局

平成18年度京都市食品衛生監視指導実施結果（目次）

1	はじめに	3
2	市内食品衛生関係営業施設数及び延監視件数等	3
	(1) 許可を要する食品衛生関係営業施設数及び延監視指導件数	
	(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	
	(3) 食品行商登録数及び延監視指導件数	
	(4) ふぐ取扱, ふぐ販売施設数及び延監視指導件数	
3	食中毒発生状況（京都市）	5
	(1) 原因施設別 食中毒発生件数	
	(2) 病因物質別 食中毒発生件数	
	(3) 月別 食中毒発生件数	
	(4) 食中毒調査における検査件数	
4	収去（抜取り）検査実施状況	7
	(1) 収去（抜取り）検査結果	
	(2) 収去（抜取り）検査の違反状況	
5	輸入食品の検査状況【再掲】	9
	(1) 検査項目による状況	
	(2) 全検体数に占める輸入食品の状況	
<hr/>		
	京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果【再掲】	11
	京都市中央卸売市場第二市場（京都市と畜場）における監視指導結果	11
<hr/>		
	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	12
1	鳥肉のカンピロバクター対策【再掲】	
2	鶏卵のサルモネラ対策【再掲】	
3	カキのノロウイルス対策【再掲】	
4	食肉（牛肉）の生食等による腸管出血性大腸菌（O157）食中毒対策【再掲】	
5	フグの食中毒対策【再掲】	
<hr/>		
	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	15
1	「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に係る衛生管理対策実施結果	
2	「京・食の安全衛生管理認証制度」の創設及び普及啓発等の実施状況	

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】	17
社会福祉施設等の一斉監視【再掲】	18
夏期一斉取締【再掲】	19
年末年始一斉取締【再掲】	19
食鳥処理場対策	20
緊急立入検査の実施	21
1 ノロウイルスによる食中毒予防対策	
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	
リスクコミュニケーションの推進	22
1 「京都市・食の安全推進協議会」の開催	
2 京都市食品衛生監視指導計画に関する市民からのパブリックコメント	
食品衛生知識の普及啓発及び食の安全教育の推進	23
1 各種講習会の開催状況	
2 中学生等を対象にした「夏休み食品衛生学習」（食品コース）	
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」	
4 消費者等との情報交換	
食品衛生業務担当職員の資質の向上	25
1 食品衛生業務担当者による研究会の実施	
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	
5 庁内関係部局及び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	

平成18年度京都市食品衛生監視指導実施結果

1 はじめに

食品衛生法第24条第1項の規定により、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ので、その結果について取りまとめました。

2 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等

(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

		新規許可件数	継続許可件数	施設数 (19年3月末)	延監視指導件数
飲食店営業 *		2,609	2,223	23,505	25,516
菓子製造業		358	159	2,043	2,189
乳製品製造業				3	4
魚介類販売業		144	170	1,658	39,076
魚介類せり売り業				2	547
魚肉ねり製品製造業			2	36	57
食品の冷凍又は冷蔵業		6	5	58	169
缶詰ビン詰食品製造業		3	2	43	56
喫茶店	喫茶店	76	21	260	360
	自動車による喫茶店	5		12	3
	臨時喫茶店	20		14	25
	自動販売機	224	638	3,496	3,472
小計		325	659	3,782	3,860
あん類製造業			1	11	17
アイスクリーム類製造業		59	59	309	371
乳類 販売業	専門店	7	20	253	213
	店頭販売	177	446	1,940	2,079
	自動車による乳類販売業	1		2	
	自動販売機	81	167	935	1,090
小計		266	633	3,130	3,382
食肉処理業		7	10	132	329
食肉販売業		169	216	1,441	2,934
食肉製品製造業		2	1	12	28
乳酸菌飲料製造業				1	
食用油脂製造業		1		6	5
みそ製造業		1	2	19	18
醤油製造業				13	13
ソース類製造業		1		26	36
酒類製造業		1	2	47	39
豆腐製造業		4	6	202	311
納豆製造業			1	10	13
めん類製造業		2	3	85	125
そうざい製造業		22	38	410	680
添加物製造業		1		15	32
清涼飲料水製造業		1		35	36
氷雪製造業				6	20
氷雪販売業			3	57	39
合計		3,982	4,195	37,097	79,902

* 再掲【 飲食店営業の内訳 】

		新規許可件数	継続許可件数	施設数 (19年3月末)	延監視指導件数
一般飲食	総合食堂	0	4	36	57
	和食	407	396	4,064	4,337
	すし	188	42	685	1,046
	めん類	49	105	1,237	1,297
	洋食	194	179	1,832	2,147
	喫茶	74	87	866	886
	中華	49	70	739	947
	料理店	0	10	138	204
	社交飲食	0	0	9	9
	小計	961	893	9,606	10,930
軽飲食	社交軽食	525	361	4,809	3,110
	喫茶軽食	184	268	2,907	2,818
	軽食	270	224	2,309	2,451
	自動車による軽食	17	1	59	47
	小計	996	854	10,084	8,426
調理施設	弁当調製所	183	38	598	1,005
	仕出屋	3	3	215	345
	給食	75	60	750	1,254
	そう菜調理	302	326	1,507	2,096
	小計	563	427	3,070	4,700
露店飲食		0	4	11	10
臨時飲食		71		48	104
宿泊施設	ホテル	7	14	112	367
	旅館	9	25	516	746
	団体旅館	2	6	58	233
		小計	18	45	686
計		2,609	2,223	23,505	25,516

(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

		新規届出施設数	施設数(19年3月末)	延監視指導件数
給食施設	学校給食施設	1	211	286
	病院給食施設	4	97	224
	事業所給食施設	5	110	221
	その他の給食施設	10	402	622
	小計	20	820	1,353
食品製造業		33	529	572
野菜・果物販売業		8	632	2,388
そう菜販売業		1	483	586
菓子販売業		20	1,045	917
食品販売業		91	1,719	2,498
添加物の製造業		0	10	6
添加物の販売業		1	18	2
器具容器包装又はおもちゃの製造業又は販売業		0	35	206
計		174	5,291	8,528

(3) 食品行商登録数及び延監視指導件数

	新規登録数	年度末登録件数	延監視指導件数
弁当類及びそう菜類	43	51	142
菓子類(含.パン)	4	12	9
魚介類及びその加工品	6	14	8
豆腐類及びその加工品	1	17	5
計	54	94	164

(4) ふぐ取扱, ふぐ販売施設数及び延監視指導件数

	新規	更新	施設数	延監視指導件数
ふぐ取扱業	51	46	707	1,195
ふぐ販売業	24	-	352	3,046
計	75	46	1,059	4,241

3 食中毒発生状況(京都市)

本市で探知もしくは他の自治体から通報のあった食中毒を疑う事例362件を調査した結果,70件については,本市(13件)及び他の自治体(57件)において食中毒事件と断定されました。

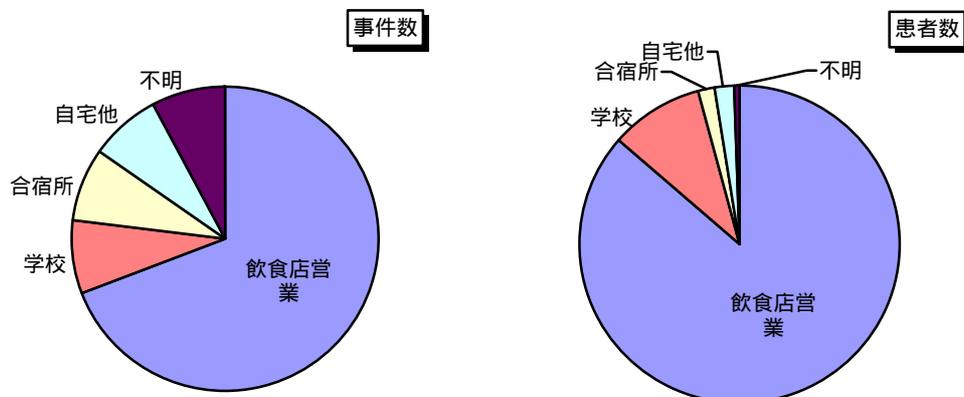
しかし,残り292件については食中毒と断定しうるだけの疫学情報及び試験検査結果等を得ることができず,食品を起因としない有症事例として処理しました。

また,本市で食中毒と断定した13件のうち1件については,患者が複数の施設を利用していたため,原因施設を特定することができず,原因施設不明の食中毒として処理しましたが,全ての関係施設に対して,施設の洗浄消毒等,衛生管理を徹底するよう指導しました。

なお,13件の食中毒事件を病因物質別に見ると,ノロウイルス(6件),カンピロバクター(4件),黄色ブドウ球菌(2件),サルモネラ(1件)の順に発生しています。

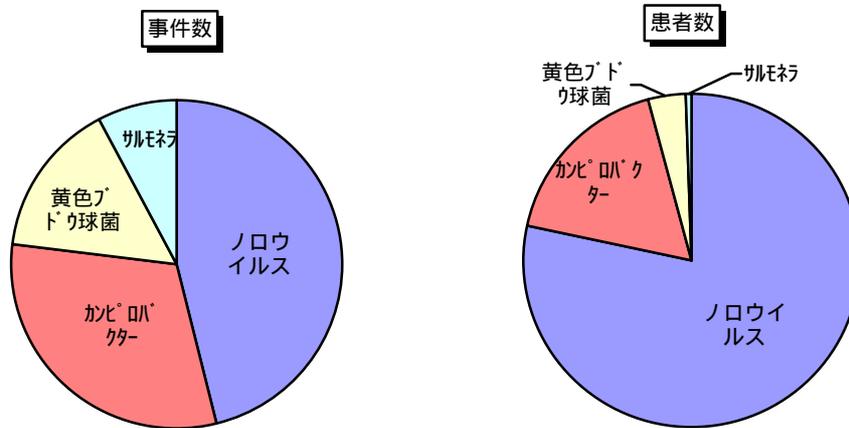
(1) 原因施設別 食中毒発生件数

原因施設等	事件数(件)	患者数(人)
飲食店営業	9(ノロウイルス6,カンピロバクター-3)	359
学校(調理実習)	1(カンピロバクター)	40
合宿所	1(黄色ブドウ球菌)	7
自宅他	1(黄色ブドウ球菌)	8
不明(施設の特定不可)	1(カンピロ)	2
計	13	416



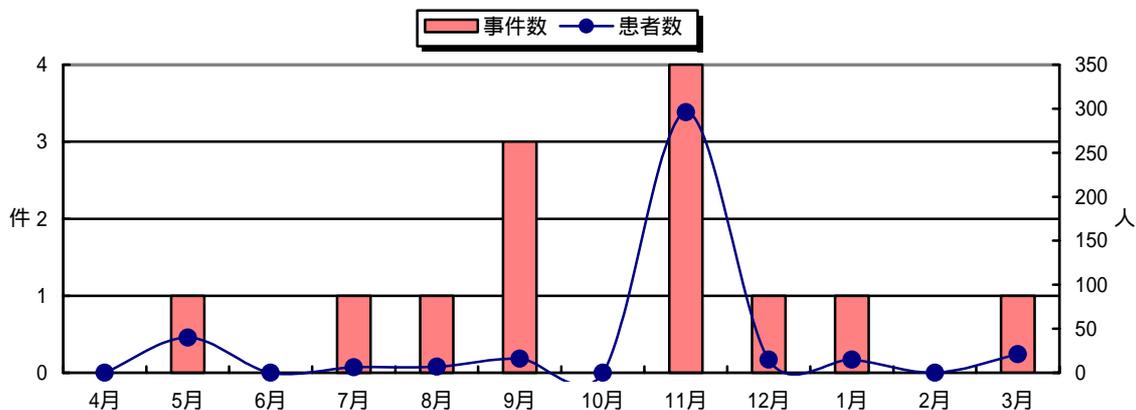
(2) 病因物質別 食中毒発生件数

病因物質	事件数(件)	患者数(人)
ノロウイルス	6	326
カンピロバクター	4	73
黄色ブドウ球菌	2	15
サルモネラ	1	2
計	13	416



(3) 月別 食中毒発生件数

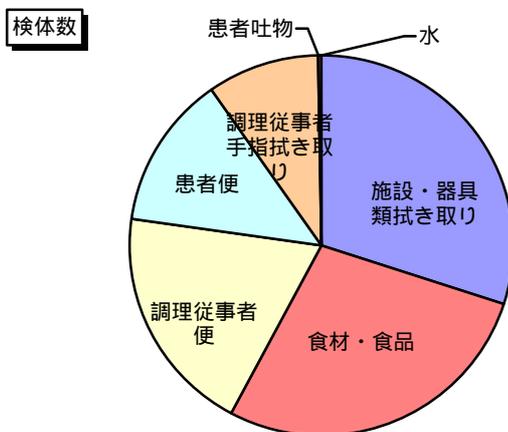
発生月	事件数	患者数	病因物質
4月	0	0	
5月	1	40	カンピロバクター
6月	0	0	
7月	1	6	カンピロバクター
8月	1	7	黄色ブドウ球菌
9月	3	16	サルモネラ, カンピロバクター, 黄色ブドウ球菌
10月	0	0	
11月	4	296	ノロウイルス
12月	1	15	ノロウイルス
1月	1	15	ノロウイルス
2月	0	0	
3月	1	21	カンピロバクター
計	13	416	カンピロバクター(4件), ノロウイルス(6件), 黄色ブドウ球菌(2件), サルモネラ(1件)



(4) 食中毒調査における検査件数

本市が関与した食中毒が疑われる362事例において、患者に聞き取り調査を行い、関係する市内飲食店等の施設に立入調査を実施し、原因究明のため、患者の便や施設から収去した食品等について検査を行いました。

検体の種類	検査項目別の検体数			
	食中毒菌等及びノロウイルス		うちノロウイルス(再掲)	
	検体数	延検査項目数	検体数	延検査項目数
患者の便	329	6,704	276	276
患者の吐物	4	87	3	3
食材・食品	667	13,202	454	454
水	1	4	0	0
調理従事者の便	474	8,676	302	302
調理従事者の手指拭き取り	231	4,771	0	0
施設・器具類拭き取り	729	12,541	0	0
計	2,435	45,985	1,035	1,035



4 収去（抜取り）検査実施状況

(1) 収去（抜取り）検査結果

市内11保健所と京都市中央卸売市場にある衛生公害研究所第一検査室並びに第二検査室の食品衛生監視員が2,335食品の収去（抜取り）を行い、衛生公害研究所(本所, 第一検査室)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ました。

その結果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。

収去（抜取り）検査食品数等及び違反件数

検査食品数	2,335
延検査項目数	46,020
違反件数	3

平成18年度から残留農薬等に関するポジティブリスト制度が施行されたため、昨年度の延検査項目数29,900から大幅に検査項目数が増えています。

内 訳【再掲】

ア 食品添加物

対象食品	検査項目	延検査項目数	違反件数
加工食品	保存料	3,256	

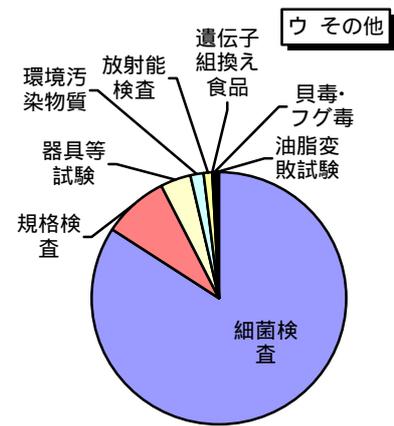
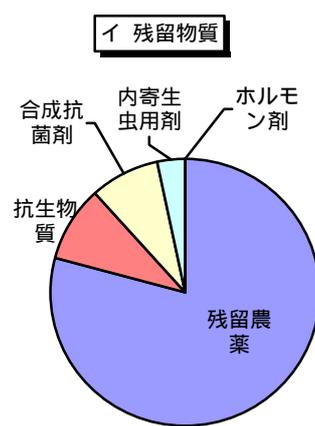
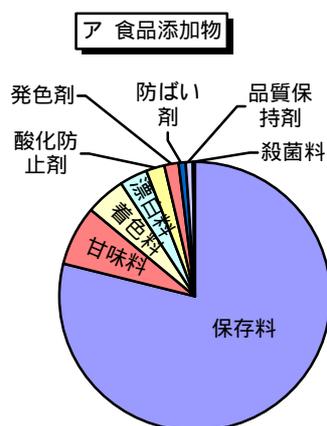
加工食品	甘味料	297	
加工食品	漂白料	135	
加工食品	着色料	204	
ちりめん, かまあげ等	殺菌料	10	
加工食品, 冷凍エビ等	酸化防止剤	90	
かんきつ類	防ばい剤	40	
いくら, たらこ, 食肉製品	発色剤	65	
生めん, 餃子の皮	品質保持剤	33	
小 計		4,130	

イ 残留物質

対象食品	検査項目	延検査項目数	違反件数
野菜, 果物, 食肉, 魚介類等	残留農薬	26,031	
食肉, 鶏卵, 牛乳, 魚介類等	抗生物質	3,005	
食肉, 鶏卵, 牛乳, 魚介類等	合成抗菌剤	2,702	
食肉, 鶏卵, 牛乳, 魚介類等	内寄生虫用剤	1,074	
食肉	ホルモン剤	30	
小 計		32,842	

ウ その他

対象食品	検査項目	延検査項目数	違反件数
魚介類	環境汚染物質 (PCB, 水銀等)	160	
牛乳, 乳酸菌飲料, 生あん, 生食用カキ, 冷凍食品, 生食用鮮魚介類類, 米, 茶碗, 合成容器等	規格検査	754	
紙ナプキン, レースペーパー等	器具・容器包装試験	346	2件: レースペーパー, 天ぷら敷紙 (蛍光染料検出)
魚介類, 野菜, 加工食品等	放射能検査	83	
生食用鮮魚介類, 菓子類, 鶏肉, 卵加工品, 残置食, チーズ等	細菌検査, ウイルス	7,624	1件: 魚肉ねり製品 (大腸菌群検出)
大豆加工品, とうもろこし加工品	遺伝子組換え食品含有率	36	
貝類, フグ加工品	貝毒, フグ毒	29	
油脂	油脂変敗試験	16	
小 計		9,048	3件



(2) 収去(抜取り)検査の違反状況(上記(1)の違反3件について再掲)

発見年月日(*)	違反食品	違反内容	措置等
18.8.17	魚肉ねり製品 (平天ぷら)	成分規格不適合(大腸菌群検出) (食品衛生法第11条違反)	製造者に対して書面により再発防止を指導 改善措置報告書等の提出を指示 当該品はすでに販売済みのため回収は不可能であったが、市内の製造所に対して再発防止を厳重に指導した。 製造所からの改善措置報告書を受領した。
19.3.9	レースパー	蛍光染料検出 (食品衛生法第18条違反)	販売店での販売の中止を指示 書面により再発防止を指導 製造所を所轄する自治体に違反内容を通報し、営業者に対する措置及び指導を依頼 製造所を所轄する自治体が、販売店を所轄する関係自治体に対し違反内容を通報し、当該違反品の流通防止措置等について依頼
19.3.15	天ぷら敷紙	蛍光染料検出 (食品衛生法第18条違反)	食品用でない半紙を天ぷら敷紙として使用していたことが判明 食品用でない半紙を天ぷら敷紙に使用していた飲食店営業者に対して、書面により再発防止を厳重に指導し、始末書を提出させた。

同様の違反を防止するため、各種講習会等で注意喚起を行いました。

(*)発見年月日とは、検査結果日です。

5 輸入食品の検査状況【再掲】

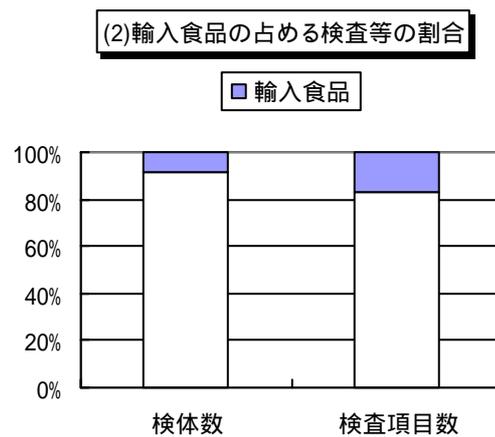
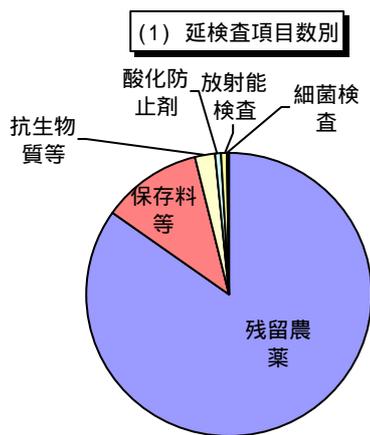
本市で収去検査した2,335食品(延検査項目数46,020)のうち、輸入食品は211食品(検査項目数9,233)でした。輸入食品の違反はありませんでした。

(1) 検査項目による状況 (輸入食品: 211食品)

対象食品	検査項目	延検査項目数	違反件数
加工食品, ワイン	保存料・甘味料	1,056	
野菜, 果実, 牛肉, チーズ	放射能検査	43	
野菜, 果実, 牛肉	残留農薬	7,814	
冷凍エビ	抗生物質・合成抗菌剤	200	
チーズ	細菌検査	33	
冷凍エビ, 加工食品, ワイン	酸化防止剤	87	
合計		9,233	

(2) 全検体数に占める輸入食品の状況

	食品数	輸入食品の占める割合
輸入食品の検体数 (全食品数)	211 (2,335)	9.0%
輸入食品の検査項目数 (全検査項目数)	9,233 (46,020)	20.1%
輸入食品の違反件数 (全体の違反件数)	0 (3)	0.0%



京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果【再掲】

京都市中央卸売市場第一市場内の食品関係営業施設数及び延監視指導件数

市場外への違反食品や不良食品の流通を防ぐため、京都市中央卸売市場第一市場内にある衛生公害研究所第一検査室の食品衛生監視員が、せり前の早朝4時頃から、食品を点検し、せり後は仲卸店舗や関連施設等に対して、食品の衛生的な取扱いや適正な表示等について監視指導を行いました。

	施設数（19年3月末）	監視指導延件数
飲食店営業	40	556
菓子製造業	2	24
魚介類販売業	224	36,768
魚介類せり売り業	2	547
食品の冷凍又は冷蔵業	7	84
喫茶店	17	193
乳類販売業	14	171
食肉処理業	3	41
食肉販売業	6	95
そうざい製造業	4	57
冰雪製造業	1	12
計	320	38,548

京都市中央卸売市場第二市場（京都市と畜場）における監視指導結果

と畜検査結果

京都市中央卸売市場第二市場内にある衛生公害研究所第二検査室のと畜検査員（獣医師）が、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。疾病等にかかっているものについては、とさつや解体の禁止、全部の廃棄、内臓等の一部廃棄などの措置を講じ、安全なものだけを食用に供しています。

衛生公害研究所第二検査室では、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。

* と畜検査について

牛や豚等の家畜は、と畜場でのみ食用として解体することが認められており、と畜検査員（獣医師）が家畜の生体検査を行い、合格したものがとさつ解体されます。次に解体された内臓や枝肉についても検査を実施し、全ての検査に合格した食肉だけが流通しています。

		と畜検査頭数	BSE検査頭数（検査結果）
検査頭数	牛	7,493	7,493（全て陰性）
	豚	15,196	
	計	22,689	
全部廃棄	牛	7	（*1）全部廃棄した主な理由としては、膿毒症、敗血症、尿毒症、黄疸です。
	豚	22	
	計	29（*1）	
一部廃棄	牛	3,458	（*2）一部廃棄した主な理由としては、炎症又は炎症産物による汚染、変性又は萎縮です。
	豚	13,579	
	計	17,037（*2）	

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 鳥肉のカンピロバクター対策【再掲】

近年、全国的にも鳥肉を原因食品とするカンピロバクター食中毒事件が多発しております。そこで、鳥肉を調理、提供している飲食店や販売店に対し、重点的に監視指導を実施しました。

(1) 対象施設

- ・主に鳥肉を調理、提供している飲食店
- ・鳥肉を販売する施設

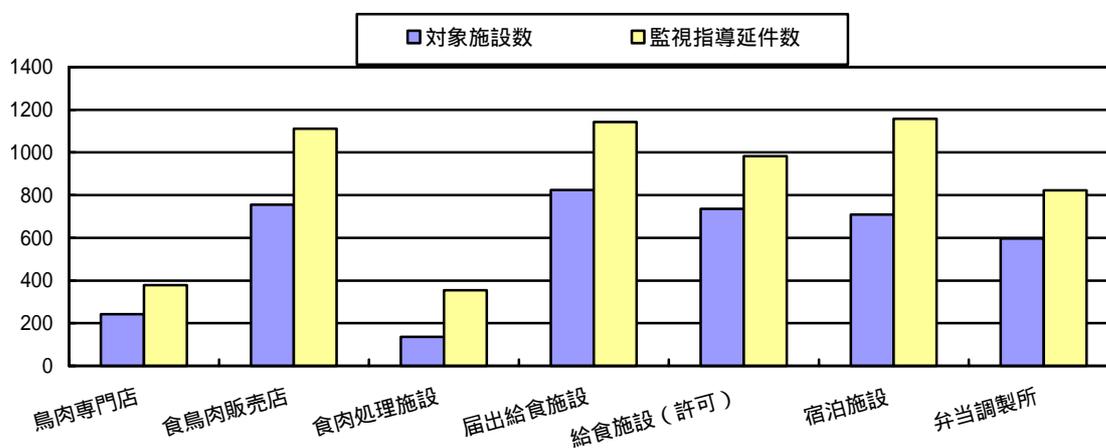
(2) 監視指導実施期間

平成18年4月3日～平成19年3月31日

(3) 実施結果

4,001施設に対し、延べ5,951回の監視指導を実施し、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指導しました。

	対象施設数	延監視指導件数
鳥肉専門店（焼き鳥店等）	243	378
食肉販売業（鳥肉取扱店）	756	1,112
食肉処理施設	136	354
届出給食施設	824	1,143
許可を要する給食施設	736	983
宿泊施設	709	1,158
弁当調製所	597	823
計	4,001	5,951



2 鶏卵のサルモネラ対策【再掲】

毎年、全国的にはサルモネラ・エンテリティディスによる食中毒事件が多発していることから、鶏卵及び卵加工品を取り扱っている施設に対し、重点的に監視指導を実施しました。

(1) 対象施設

- ・GPセンター（卵を選別し、パック包装する施設）
- ・鶏卵等販売施設
- ・菓子製造業（ケーキ等の生菓子等を製造する施設）
- ・鶏卵加工食品を製造している施設
- ・大規模調理施設（宿泊施設、給食施設、弁当調製所等）

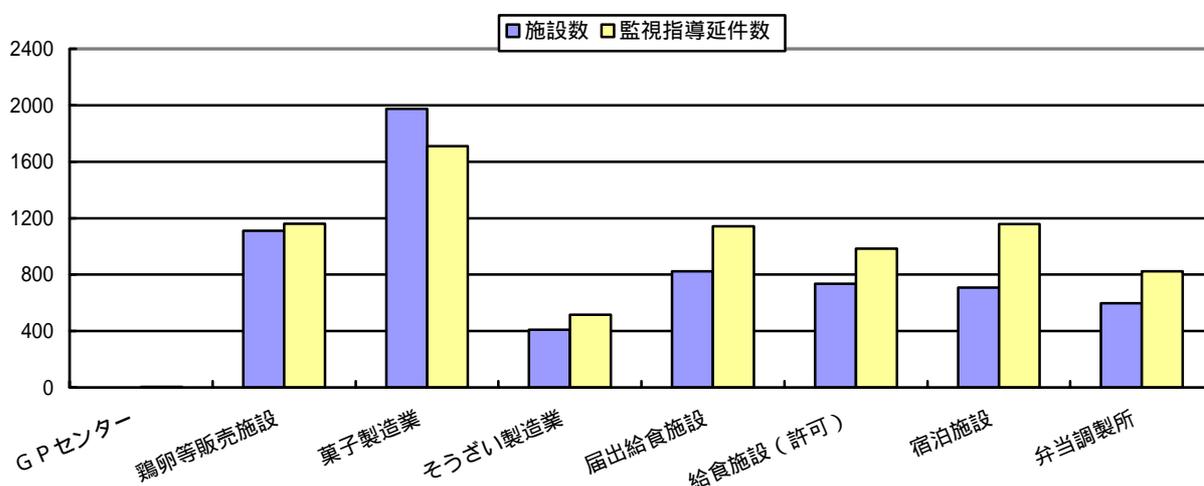
(2) 監視指導実施期間

平成18年4月3日～平成19年3月31日

(3) 実施結果

6,359施設に対し、延べ7,495回の監視指導を実施し、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に指導しました。

	対象施設数	延監視指導件数
G Pセンター	1	4
鶏卵等販売施設	1,110	1,160
菓子製造業	1,974	1,709
そうざい製造業	409	516
届出給食施設	823	1,142
許可を要する給食施設	736	983
宿泊施設	709	1,158
弁当調製所	597	823
計	6,359	7,495



3 カキのノロウイルス対策【再掲】

近年、全国的にもノロウイルスによる食中毒事件が多発しており、平成16年度からは、ノロウイルスによる食中毒が患者数では第1位となっています。

そこで、カキが流通する冬季に、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、一斉に監視指導を実施し、生食用のカキの提供やその取扱いについて監視指導を行いました。

(1) 対象施設

- ・カキ調理施設(飲食店)
- ・カキ販売施設(魚介類販売業)

(2) 監視指導実施期間 平成18年11月1日～平成19年2月28日

(3) 実施結果

監視指導実施数

	延監視指導件数
カキ調理施設	642
カキ販売施設	632
計	1,274

4 食肉（牛肉）の生食等による腸管出血性大腸菌（O157）食中毒対策【再掲】

全国的な発生があった平成8年以降も、散発的に腸管出血性大腸菌O157の患者が発生しています。

O157患者に対し、食事等の内容について聞き取り調査したところ、多くの患者が食肉を生食用（生レバー、ユッケ等）や加熱不十分な状態で食べており、また、実際に一部の飲食店等では、生食用として食肉を提供していました。

このことから、食肉を提供している施設に対し、重点的に監視指導を実施し、生食用食肉の提供やその取扱いについて監視指導を行いました。

(1) 対象施設

- ・食肉処理業（食肉を処理する施設）
- ・食肉販売業（包装された食肉のみを扱う施設は除く。）
- ・飲食店（焼肉店、居酒屋等の生食肉等を提供する施設）

(2) 監視指導実施期間

平成18年4月3日～平成19年3月31日

(3) 実施結果

3,119施設の監視指導を実施したところ、食肉を生食用として提供していた施設が215施設ありました。

生食用食肉を取り扱っている施設に対しては、「生食用食肉の衛生基準＊」を遵守し、安全な食肉を提供するよう指導しました。

	監視指導施設数	生食用の食肉を提供していた施設
食肉処理業	222	3
食肉販売業	1,854	47
飲食店	1,043	165
計	3,119	215

＊ 生食用食肉の衛生基準

牛レバー等の食肉を生で安心して食べられるようにするため、生食用食肉の成分規格や、加工・保存・表示に至る各過程における取扱い等に関して策定された基準目標（平成10年9月11日 厚生労働省通知 生衛発第1358号）

5 フグの食中毒対策【再掲】

毎年、全国各地でフグによる食中毒事件が発生しています。

多くの場合、フグを処理することを認められていない素人が、フグを調理・加工したこと等がフグによる食中毒事件の原因となっています。フグについての知識を持ち、処理することを認められた者が、適正なフグの取扱いを遵守すれば、フグによる食中毒は防ぐことができます。

そこで、本市ではフグが流通する冬季に、フグを取り扱っている施設を対象に、専任のフグ処理師の有無、適正なフグ取扱いや表示等について監視指導を行いました。

(1) 対象施設

- ふぐ取扱業：フグの調理、加工を認められている飲食店、魚介類販売店
- ふぐ販売業：フグの販売を届出ている魚介類販売店

(2) 監視指導実施期間

平成18年11月1日～平成19年1月31日

(3) 実施結果

監視指導実施数

	対象施設数	延監視指導件数
ふぐ取扱業	680	1,195
ふぐ販売業	351	3,046
計	1,031	4,241

食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

様々な食品に関する事件が相次いでいる中、市民の食に関する不安を取り除き、食品に係る健康危害の発生を未然に防止するためには、食品等事業者の自主的な衛生管理体制を確立し、食品の安全を確保していくことが必要です。

そこで、食品等事業者に対して、「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づき、施設の衛生確保等について公衆衛生上講じるべき措置を遵守するよう指導し、自主的な衛生管理の推進を図りました。

また、平成18年度は、本市における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、同制度普及啓発に努めました。

1 「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に係る衛生管理対策実施結果

(1) 施設内の食品衛生を管理する立場にある食品衛生責任者の設置率の向上

食品衛生責任者の設置率

	責任者設置率
飲食店営業	90.1%
喫茶店営業	92.9%
製造業・販売業等	86.8%

(2) 使用水の安全を確保するため、井戸水等の使用の届出について

井戸水等使用の届出施設数

	届出施設数
飲食店営業	276
喫茶店営業	9
製造業・販売業等	304
計	589

* 井戸水等を使用する施設は、滅菌装置を設け、年2回以上の水質検査を行い、保健所に井戸水等の使用の届出を義務づけています。

2 「京・食の安全衛生管理認証制度」の創設及び普及啓発等の実施状況

同認証制度の詳細については、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において掲載しておりますのでご覧下さい。(<http://www.city.kyoto.jp/hokenfukushi/seikatu>)

(1) 認証施設(平成18年度末時点)

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。

認証年月	認証施設数	認証業種(施設数)
平成19年1月	3施設	酒類製造業(3)
平成19年2月	4施設	飲食店営業(2) 酒類製造業(1) 菓子製造業(1)
合計	7施設	酒類製造業(4) 飲食店営業(2) 菓子製造業(1)

(2) 進捗状況

平成18年5月 認証制度ロゴマーク募集

6月 認証制度要綱制定

7月 認証制度ロゴマーク審査会を開催し、認証制度のロゴマークを決定

・ 認証マーク審査員6人(委員長:保健福祉局保健衛生推進室長)

・ 最優秀賞(認証マーク)1作品、優秀賞3作品が決定

同月 京都市・食の安全推進協議会から認証審査委員の承認

・ 認証審査委員6人(内訳:有識者4人、食品衛生監視員2人)

- 9月 認証制度ロゴマークの受賞式及び
実施機関（社団法人京都市食品衛生協会）への指定書授与式開催
- 10月 認証申請の受付開始
- 同月 第1回認証新規講習会(H18.10)～第6回認証新規講習会（H19.3）を実施し、
80人（68業者）が受講
- 平成19年1月 第1回認証審査会の開催（3施設を認証）
認証施設第1号(月桂冠(株) 昭和蔵)の認証を含む3施設を認証
- 2月 認証施設第1号(月桂冠(株) 昭和蔵)認証書交付式開催
第2回認証審査会の開催（4施設を認証）

(3) 普及啓発等

- 平成18年12月 市営地下鉄及び市バスに広告を掲示し、決定した「認証マーク」を公表
- 平成19年 3月 市営地下鉄及び市バスに広告を掲示し、認証された7施設を紹介



みやこ
京・食の安全衛生管理認証

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】

『歴史観光都市・京都』には、毎年、多くの観光客が訪れます。

そこで、宿泊施設や土産物を製造する施設に対して、食中毒の発生や違反食品の流通を防止するため、春期と秋期の行楽シーズンに一齐に監視指導を実施し、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監視指導を行いました。

(1) 対象施設

宿泊施設等対策（団体客取扱施設）

- ・ 宿泊施設（ホテル，旅館，団体旅館）
- ・ 団体客用のレストラン
- ・ 弁当調製所

土産物製造施設対策

- ・ 菓子製造業
- ・ そうざい製造業
- ・ 漬物製造業

(2) 監視指導実施期間

宿泊施設等対策	春期	4月3日～ 6月30日
	秋期	9月1日～ 11月30日
土産物製造施設対策	秋期	9月1日～ 11月30日

(3) 実施結果

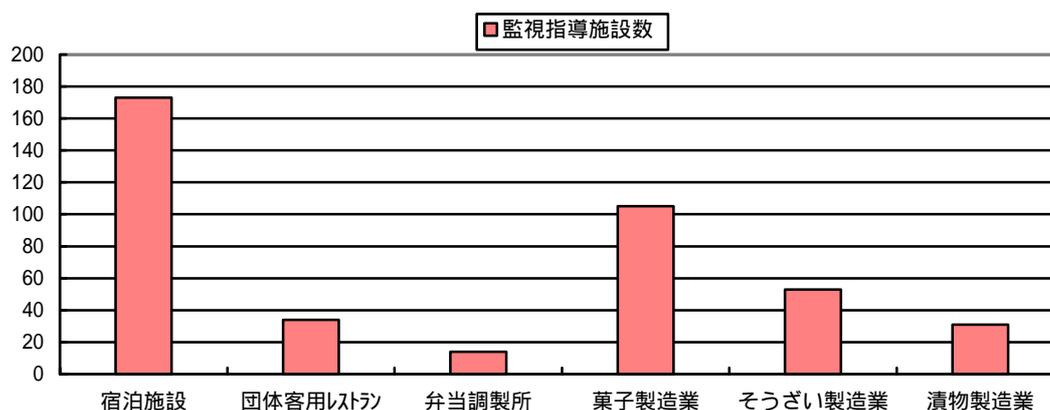
ア 監視指導実施数

宿泊施設等対策（団体客取扱施設）

	監視指導施設数
宿泊施設	173
団体客用のレストラン	34
弁当調製所	14
計	221

土産物製造施設対策

	監視指導施設数
菓子製造業	105
そうざい製造業	53
漬物製造業	31
計	189



社会福祉施設等の一斉監視【再掲】

社会福祉施設，病院，学校及び事業所の給食施設（以下，集団給食施設という。）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。

（１）対象施設（集団給食施設）

社会福祉施設，病院，学校，事業所

（２）監視指導実施期間

社会福祉施設，病院，事業所 6月1日～ 8月31日

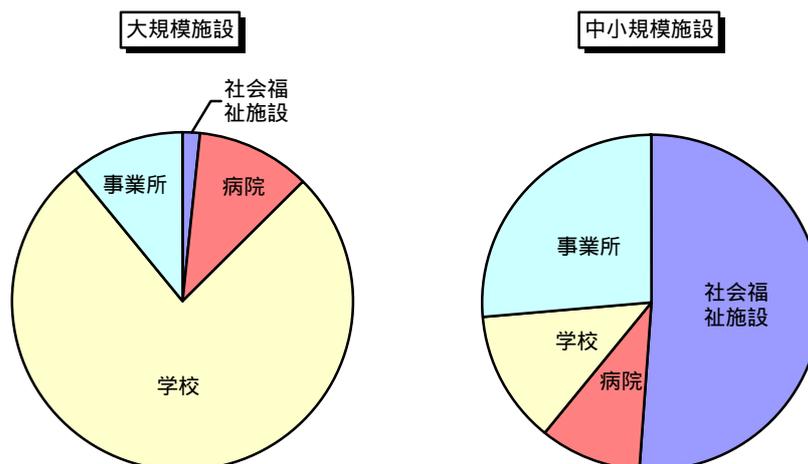
学校 9月1日～ 10月31日

（３）実施結果

	計	社会福祉施設	病院	学校	事業所
大規模施設（*1）	120	2	13	92	13
中小規模施設（*2）	781	408	80	102	191
計	901	410	93	194	204

*1 大規模施設とは1回300食以上又は1日750食以上の食事の提供をしている施設

*2 中小規模施設とは1回300食未満かつ1日750食未満の食事の提供をしている施設



夏期一斉取締【再掲】

厚生労働省が示す方針を踏まえて、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。

(1) 実施期間 平成18年7月1日～平成18年8月31日

(2) 実施結果

ア 許可を要する営業施設

実施期間中、飲食店や製造施設、販売施設等延15,331施設に対して監視指導を実施しました。

そのうち33施設で、管理運営基準(食品の衛生的な取扱い、各種記録の保存等)や表示基準(適正な表示等)等の不適な事例を発見しましたが、これら施設に対しては、直ちに改善するよう、書面により指導を行いました。

イ 許可を要しない営業施設

実施期間中、許可を要しない給食施設や食品の製造施設及び販売施設延1,430施設に対して監視指導を実施しました。

そのうち3施設で、食品の取扱いの不良等の不適な事例を発見しましたが、これら施設に対しては、直ちに改善するよう、書面により指導を行いました。

ウ 食品の収去(抜取り)検査

保健所等の食品衛生監視員が食品製造施設及び販売施設から魚介類、食肉、菓子類、かん詰め・びん詰め食品等について、290食品(国産品255,輸入品35)を収去し、衛生公害研究所において細菌検査及び添加物、農薬等の理化学検査を実施しましたが、食品衛生法違反となる事例はありませんでした。

年末年始一斉取締【再掲】

厚生労働省が示す方針を踏まえて、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。

(1) 実施期間 平成18年12月1日～平成19年1月31日

(2) 実施結果

ア 許可を要する営業施設

実施期間中、飲食店や製造施設及び販売施設等延12,876施設に対して監視指導を実施しました。

そのうち26施設で、管理運営基準(食品の衛生的な取扱い、各種記録の保存等)違反や表示基準(適正な表示等)等の不適な事例を発見しましたが、これら施設に対しては、直ちに改善するよう、書面により指導を行いました。

イ 許可を要しない営業施設

実施期間中、許可を要しない給食施設や食品の製造施設及び販売施設等延1,395施設に対して監視指導を実施しました。

そのうち7施設で、食品の取扱いの不良等の不適な事例を発見しましたが、これら施設に対しては、直ちに改善するよう、書面により指導を行いました。

ウ 食品の収去(抜取り)検査

保健所等の食品衛生監視員が食品製造施設及び販売施設から魚介類、食肉、菓子類、かん詰め・びん詰め食品等について、337食品(国産品322,輸入品15)を収去し、衛生公害研究所において細菌検査及び添加物、農薬等の理化学検査を実施しましたが、食品衛生法違反となる事例はありませんでした。

食鳥処理場対策

安全な食鳥肉が提供されるよう、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、監視指導を実施しました。

また、高病原性鳥インフルエンザ対策として、死亡率や特徴的症状の有無等による疫学的情報から同疾病の発生が疑われた場合にスクリーニング検査を実施しました。

* 食鳥処理場とは、許可を受け、食鳥（鶏、あひる、七面鳥）のとさつ、脱羽及び内臓摘出を業として営む施設です。

（１）対象施設

食鳥処理場 132施設

（２）監視指導実施期間 平成18年6月1日～平成19年3月31日

（３）実施結果

市内の食鳥処理場132施設に対し、延べ392回の監視指導を実施しました。

	対象施設数	延監視指導件数
食鳥処理場	132	392

（４）高病原性鳥インフルエンザ対策

簡易キットによるスクリーニング検査

食鳥処理場に搬入された生鳥の死亡率や特徴的症状の有無等を確認し、3%以上の死亡鳥が認められ、高病原性鳥インフルエンザの発生が疑われた場合に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

(1) 監視指導の強化

平成18年末頃、ノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生事例が全国的に多発しました。

本市では、平成18年度京都市食品衛生監視指導計画において「ノロウイルスによる健康被害発生防止対策」(実施期間：平成18年1月1日～平成19年3月31日)を定め、監視指導を実施することとしておりましたが、ノロウイルスは食品に起因する以外に、不十分な手洗いや患者の嘔吐物の不適切な処理により、被害が拡大することが考えられるため、同ウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎予防に対する正しい知識の周知徹底が急務となったため、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。

《 周知方法 》

手洗い・消毒方法及び利用客受入時(チェックイン時)の健康確認等について示した啓発用チラシ「ノロウイルス対策のポイント」を作成しました。

作成した啓発用チラシを保健所、社団法人京都市食品衛生協会及び京都府旅館生活衛生同業組合を通じて飲食店等に配布し、ノロウイルス予防について周知を図りました。

(2) 社会福祉施設や宿泊施設関係者に対する「ノロウイルスによる食中毒予防」についての周知

本市では社会福祉施設等や修学旅行生等が利用する宿泊施設においてノロウイルスによる感染性胃腸炎の集団発生事例が多発していることを受け、緊急に開催された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。

ア「高齢者施設における感染性胃腸炎等の発生及びまん延防止研修会」

- ・主 催 京都市保健福祉局長寿福祉課
- ・開催日 平成18年12月1日(金) 午前10時～午前11時30分
- ・参加者 約140人(市内の各種社会福祉施設等の管理者等)

イ「障害者福祉施設における感染性胃腸炎の発生及びまん延対策防止研修会」

- ・主 催 京都市保健福祉局障害保健福祉課
- ・開催日 平成18年12月11日(月) 午前10時～午前11時30分
- ・参加者 約70人(市内の障害者福祉施設職員)

ウ「緊急ノロウイルス食中毒予防対策研修会」

- ・主 催 京都市、京都府旅館生活衛生同業組合
- ・開催日 平成18年12月22日(金) 午後1時～午後2時30分
- ・参加者 約100人(旅館営業者及び調理従事者等)

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ました。その後、本市でも、市内に本社のある菓子メーカーの福井県工場で期限切れの原材料を使用していたことが判明し、当該施設に対しては、所管する福井県の保健所により監視指導がなされ、再発防止等の措置が講じられました。また、本社を所管する本市の保健所においても当該菓子メーカーに対して、厳重に指導し、改善報告書等を提出させ、再発防止に係る措置を講じました。

こうした食品メーカーにおける度重なる事故の発生を受けて、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。

さらに、食品関係団体である社団法人京都市食品衛生協会及び京都府菓子工業組合に対しても傘下会員等への衛生管理の徹底について周知を依頼しました。

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」（平成15年12月設置）で本市が行う食品衛生施策を協議していただいております，協議会で出された意見を本市の食品衛生行政に反映させています。

(1) 協議会開催状況

- ア 第9回「京都市・食の安全推進協議会」
開催日時 平成18年6月13日（火）
主な協議内容 平成17年度京都市食品衛生監視指導の実施結果について
- イ 第10回「京都市・食の安全推進協議会」
開催日時 平成18年12月5日（火）
主な協議内容 平成19年度京都市食品衛生監視指導計画に方向性について
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)体験について
- ウ 第11回「京都市・食の安全推進協議会」
開催日時 平成19年3月13日（火）
主な協議内容 平成19年度京都市食品衛生監視指導計画について
京・食の安全衛生管理認証制度について

(2) 協議内容について

詳細については，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において，各回の摘録等を掲載しておりますのでご覧下さい。（<http://www.city.kyoto.jp/hokenfukushi/seikatu>）

2 京都市食品衛生監視指導計画に関する市民からのパブリックコメント

食品衛生法第64条第2項に基づき，平成19年度京都市食品衛生監視指導計画を策定するため，市民の皆様から意見を募集しました。

(1) 意見募集の概要

- 募集件名 「平成19年度京都市食品衛生監視指導計画」（案）の市民意見募集について
- 公表日 平成19年1月29日（月）
- 募集期間 平成19年1月29日（月）～平成19年2月23日（金）
- 告知方法 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に掲載
各保健所，区役所等において意見募集リーフレットを配布
- 意見受付方法 郵便，ファックス，電子メール

(2) 意見の受付件数

4人（意見数36）

(3) 意見の内容と本市の見解

寄せられた御意見を踏まえて，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。

主な御意見の概要とそれに対する京都市保健福祉局生活衛生課の対応及び考え方については，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において，掲載しておりますのでご覧下さい。

（<http://www.city.kyoto.jp/hokenfukushi/seikatu>）

【意見内容及び本市見解】

- 計画に取り入れた意見数 1件
- 内容の一部を計画に取り入れた意見数 4件
- 計画に取り入れられない意見数 6件

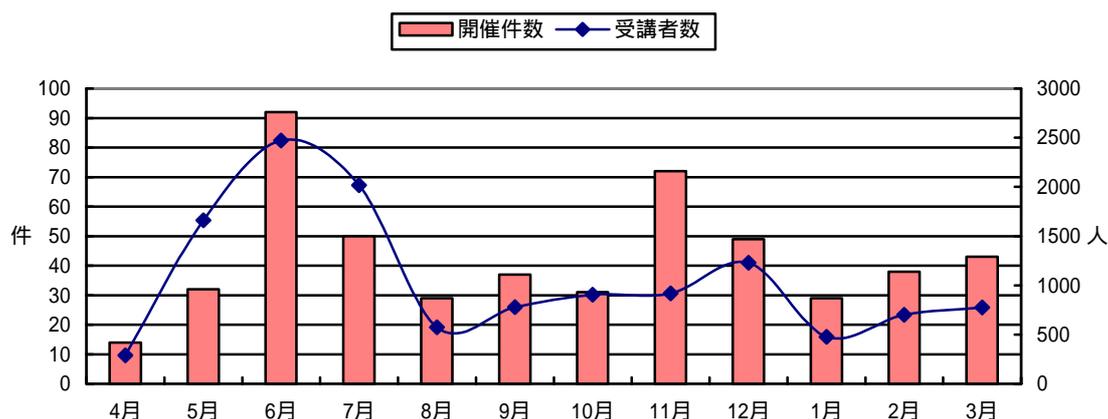
25件の意見については，現在すでに記載されている内容でした。

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

(1) 講習会実施件数及び受講者数

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
業者向け講習会	開催件数	13	27	84	43	17	22	16	51	41	16	29	28	387
	受講者数	279	1,510	2,257	1,839	371	526	599	701	1,143	327	626	714	10,892
消費者向け講習会	開催件数	1	5	8	7	12	15	15	21	8	13	9	15	129
	受講者数	11	149	214	177	201	254	307	217	85	151	74	61	1,902
計	開催件数	14	32	92	50	29	37	31	72	49	29	38	43	516
	受講者数	290	1,659	2,471	2,016	573	780	906	918	1228	478	700	775	12,794



(2) 各種講習会の内訳

ア) 業者向け講習会

出前講習会：食品関係施設に向いての従業員等に対する食品衛生講習会

(実施期間 平成18年5月～7月, 10月～12月)

食品衛生法に基づく営業許可継続更新時の食品衛生講習会(各区保健所において通年実施)

イ) 消費者向け講習会

「京都市政出前トーク」の一環としての食品衛生講習会：消費者等からの要望に応じ、食品衛生に関する講習会の開催(通年実施)

保健所の各種事業を活用した食の安全教育(各区保健所において通年実施)

2 中学生等を対象にした「夏休み食品衛生学習」(食品コース)～「食品添加物について考えてみよう」～

(1) 開催日時 平成18年8月16日(水) 午後2時～午後4時30分

(2) 場 所 京都市衛生公害研究所

(3) 参加者 市内中学生 10人

(4) 内 容 食品添加物についての知識を高めってもらうために、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。

無塩せきハムって何？（発色剤）

カット野菜・果実の衛生（酸化防止剤）

美味しさの決め手は色？（着色料）

3 「京都市・食の安全推進協議会委員による食品の収去（抜取り）体験」

協議会委員がグループに分かれて、保健所の食品衛生監視員とともに市内のデパート及びスーパー等の食品販売施設（4箇所）に出向き、食品の販売状況や表示をチェックし、その中で関心を持った食品を選択し、同行した食品衛生監視員が、協議会委員が選んだ食品を収去（抜取り）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。

- (1) 開催日時 平成18年12月5日（火） 午後3時20分～午後4時
- (2) 収去場所 市内デパートもしくは量販店（4施設）
- (3) 収去検体数 委員1人あたり4検体（加工食品やそうざい類）
- (4) 検査項目 保存料・甘味料・食中毒菌

4 消費者等との情報交換

- (1) 食品に係るリスクコミュニケーション「米国産牛肉輸入問題に関する意見交換会」

ア 主催者 食品安全委員会（共催：厚生労働省，農林水産省）

イ 出席者 京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課職員

ウ 開催日時 平成18年4月14日（金）午後2時～午後4時30分

エ 内容 米国産牛肉の輸入問題について，意見交換，質疑応答

- (2) 食品に係るリスクコミュニケーション「米国産牛肉輸入問題に関する意見交換会」

ア 主催者 食品安全委員会（共催：厚生労働省，農林水産省）

イ 出席者 京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課職員

ウ 開催日時 平成18年6月13日（火）午後2時～午後4時30分

エ 内容 米国産牛肉の輸入問題について，意見交換，質疑応答

- (3) 米国産牛肉輸入問題（対日輸出認定施設の現地調査結果）に関する説明会

ア 主催者 厚生労働省，農林水産省

イ 出席者 京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課職員

ウ 開催日時 平成18年7月28日（金）午後1時30分～午後3時30分

エ 内容 対日輸出認定施設の現地調査結果
米国産牛肉の輸入問題について，意見交換，質疑応答

- (4) 「残留農薬のポジティブリスト制度の施行に伴う勉強会」

ア 主催者 近畿農政局

イ 出席者 京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課職員

ウ 開催日時 平成18年4月28日（金）午後1時30分～午後3時30分

エ 内容 食品衛生法改正に伴う残留農薬等のポジティブリスト制度についての概要及び食品衛生法に係る京都市内の状況について，意見交換，質疑応答

- (5) 「平成18年度第1回京都府下消費者団体との意見交換会」

ア 主催者 近畿農政局

イ 出席者 京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課職員

ウ 開催日時 平成18年7月12日（水）午後1時30分～午後4時

エ 内容 残留農薬等のポジティブリスト制度と検査の取組について，意見交換，質疑応答

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

【平成18年度】

(1) 平成18年度の研究成果の発表会

- ・開催日時 平成19年3月20日(火)
- ・発表課題 13題
- ・出席者 42人

(2) 研究等実施期間 平成18年度(通年)

(3) 構成会員 食品衛生監視員及び検査員

本発表会にて、以下の2題を選出し、「第47回近畿食品衛生監視員研修会」(8/31, 9/1)において発表しました。

「市販されている食用キノコのシアン含有量の検証について」

「給食施設におけるHACCPの考えを取り入れた衛生管理システム導入の試みについて」

2 食品衛生監視員新任研修の実施

【食品衛生業務新任担当者研修会】

(1) 実施日時 平成18年6月8日(木), 6月9日(金)

(2) 受講者 食品衛生業務新任担当者 6人

(3) 概要 食品衛生法及び食品衛生業務について

【試験検査業務新任担当者研修会】

(1) 実施日時 平成18年6月26日(月)~6月29日(木)

(2) 受講者 食品衛生業務新任担当者 6人

(3) 概要 保健所で実施する試験検査業務について

【平成18年度衛生公害研究所セミナー】

(1) 実施日時 平成18年11月17日(金)

(2) 出席者 食品衛生業務担当者 55人

(3) 概要 衛生公害研究所における研究成果の発表, 質疑応答

3 食品衛生業務担当者研修の実施

(1) 実施日時 平成19年2月2日(金)

(2) 受講者 食品衛生監視員 34人

(3) 概要

「狂犬病を含む人畜共通感染症について」(講師:京都市獣医師会 副会長)

「疫学情報解析について」(講師:京都市保健福祉局保健衛生推進室地域医療課感染症予防担当係長)

4 厚生労働省等が行う研修会等への参加

【研修会及び講習会】

(1) 平成18年度食品安全行政講習会

- ・主催 厚生労働省医薬食品局
- ・受講日 平成18年5月25日(木)~5月26日(金)
- ・受講者 1人

(2) 平成18年度食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会

- ・主催 厚生労働省医薬食品局
- ・受講日 平成18年8月3日(木)
- ・受講者 1人

(3) 第47回近畿食品衛生監視員研修会

- ・主催 近畿食品衛生監視員協議会
- ・受講日 平成18年8月31日(木), 9月1日(金)

・受講者 40人(食品衛生監視員及び検査員)

* (京都市発表演題 2題)

「市販されている食用キノコのシアン含有量の検証について」

審査会において優秀演題に選ばれ、「平成18年度全国食品衛生監視員研修会」(11/9, 11/10)での発表演題に選出されました。

「給食施設における HACCP の考えを取り入れた衛生管理システム導入の試みについて」

(4) 特定研修「新興再興感染症技術研修」

・主催 国立保健医療科学院

・受講日 平成18年11月5日(月)～11月28日(火)

・受講者 1人

(5) 平成18年度全国食品衛生監視員研修会

・主催 全国食品衛生監視員協議会

・受講日 平成18年11月9日(木), 11月10日(金)

・受講者 2人

* (京都市発表演題 1題)

「市販されている食用キノコのシアン含有量の検証について」

審査の結果, 全国食品衛生監視員協議会会長賞に選ばれました。

(6) 特別課程「食品衛生管理コース」

・主催 国立保健医療科学院

・受講日 平成19年1月15日(月)～2月16日(金)

・受講者 1人

(7) 平成18年度食肉衛生技術者研修会及び食肉衛生発表会

・主催 厚生労働省医薬食品局

・受講日 平成19年1月17日(水)～1月19日(金)

・受講者 1人

(8) 平成18年度食鳥肉衛生技術者研修会及び食鳥肉衛生発表会

・主催 厚生労働省医薬食品局

・受講日 平成19年1月22日(月), 1月23日(火)

・受講者 1人

(9) 組換えDNA技術応用食品の検知技術に関する講義と実習

・主催 農林交流センター・(独)食品総合研究所・農林水産消費技術センター

・受講日 平成18年5月24日(水)

・受講者 1人

(10) DNA遺伝子解析の研修

・大阪市環境科学研究所との技術交換

・実施日 平成19年3月2日(金)

・参加者 1人

(11) 「食品への放射照射について」公開フォーラム

・主催 内閣府原子力委員会

・受講日 平成19年3月29日(木)

・受講者 3人

5 庁内関係部局及び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

(1) 第1回「京都市・消費生活行政推進会議」(庁内の関係局・区等の担当で構成)

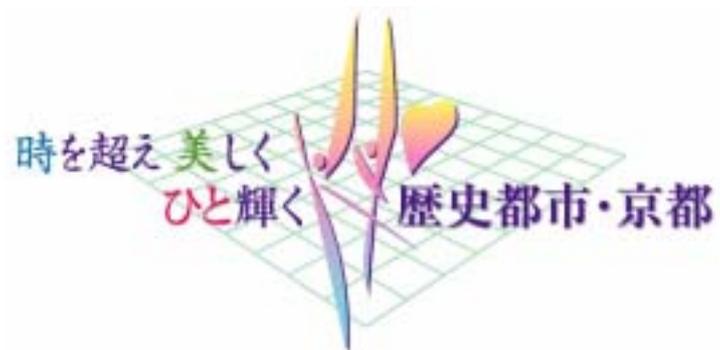
ア 主催者 京都市文化市民局市民総合相談課

イ 出席者 京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課職員

ウ 開催日時 平成18年10月13日(金)午後1時30分～午後2時30分

エ 内容 平成18年10月に施行された「京都市消費生活条例」に基づき制定された「京都市消費生活基本計画」の概要説明

- (2) 平成 1 8 年度近畿地域食の安全・安心行政推進連絡会議「食品表示部会」
(関係省庁及び都道府県の食品表示担当部局で構成，政令指定都市及び中核市保健所等食品表示担当部局はオブザーバーで参加)
- ア 主 催 者 近畿厚生局 安全部表示・規格課
 - イ 出 席 者 京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課職員
 - ウ 開催日時 平成 1 8 年 1 2 月 6 日 (水) 午後 2 時 ~ 午後 4 時
 - エ 内 容 食品表示行政に関する情報及び意見交換，質疑応答
- (3) 平成 1 8 年度近畿地域食の安全・安心行政推進連絡会議「地域リスクコミュニケーション部会」
(関係省庁及び都道府県の食品表示担当部局で構成，政令指定都市及び中核市保健所等食品表示担当部局はオブザーバーで参加)
- ア 主 催 者 近畿厚生局
 - イ 出 席 者 京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課職員
 - ウ 開催日時 平成 1 9 年 2 月 2 7 日 (火) 午後 1 時 ~ 午後 5 時
 - エ 内 容 リスクコミュニケーション研修「効果的なリスクミのために」
地域リスクコミュニケーション部会の取組状況等について，意見交換，質疑応答
- (4) 平成 1 8 年度輸入食品衛生に関する監視指導連絡会 (近畿府県市等の食品衛生担当で構成)
- ア 主 催 者 大阪検疫所 食品監視課
 - イ 出 席 者 京都市保健福祉局保健衛生推進室生活衛生課職員
 - ウ 開催日時 平成 1 9 年 3 月 2 日 (金) 午後 2 時 ~ 午後 5 時
 - エ 内 容 輸入食品の監視の現状についての説明及び意見交換，質疑応答



京都市保健福祉局生活衛生課
京都市印刷物第 193047 号