

平成20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

1 2	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】	3 0
-----	-------------------------------------	-----

1 3	集団給食施設等の一斉監視【再掲】	3 0
-----	------------------	-----

1 4	路上弁当一斉取締【再掲】	3 1
-----	--------------	-----

1 5	夏期一斉取締【再掲】	3 2
-----	------------	-----

1 6	年末年始一斉取締【再掲】	3 3
-----	--------------	-----

1 7	食鳥処理場対策	3 4
-----	---------	-----

1 8	リスクコミュニケーションの推進	3 5
(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	

1 9	食品衛生知識の普及啓発及び食の安全教育の推進	3 6
(1)	各種講習会の開催状況	
(2)	平成20年度 夏休み中学生のための生活環境教室	

2 0	食品衛生業務担当職員の資質の向上	3 8
(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	

■	まとめ	4 2
---	-----	-----

平成20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20年度京都市食品衛生監視指導計画を策定し、実施した平成20年度の監視指導及び検査結果について取りまとめたものです。

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 (21年3月末)	延監視指導件数
飲食店営業 *【p4再掲】		2,422	3,325	22,530	27,389
菓子製造業		371	389	2,090	2,721
乳製品製造業		2	1	5	14
魚介類販売業		137	192	1,628	39,642
魚介類せり売り業				2	553
魚肉ねり製品製造業			6	29	58
食品の冷凍又は冷蔵業		7	7	67	187
缶詰又はびん詰食品製造業		9	6	53	57
喫茶店	喫茶店	50	28	225	363
	自動車による喫茶店			10	2
	臨時喫茶店	24		10	33
	自動販売機	325	200	3,461	2,595
	小計	399	228	3,706	2,993
あん類製造業			2	10	18
アイスクリーム類製造業		37	24	321	428
乳類 販売業	専業店	12	54	241	313
	店頭販売	135	128	1,822	1,728
	自動販売機	243	63	1,264	1,352
	小計	390	245	3,327	3,393
食肉処理業		13	24	129	330
食肉販売業		153	170	1,426	2,498
食肉製品製造業		2	2	13	23
乳酸菌飲料製造業				1	6
食用油脂製造業			1	6	8
みそ製造業			4	20	18
醤油製造業			3	12	11
ソース類製造業		4	6	30	54
酒類製造業		1	10	43	71
豆腐製造業		2	60	184	407
納豆製造業			6	10	22
めん類製造業			21	80	159
そうざい製造業		56	78	472	1,079
添加物製造業		1	8	16	31
清涼飲料水製造業			9	35	55
氷雪製造業				6	18
氷雪販売業			13	55	47
合計		4,840	4,006	36,306	82,290

***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 (21年3月末)	延監視指導件数
一般飲食	総合食堂	3	5	34	52
	和食	403	581	4,134	4,313
	すし	129	130	638	1,098
	めん類	53	231	1,162	1,420
	洋食	200	239	1,907	2,337
	喫茶	74	128	875	1,156
	中華	43	113	707	1,029
	料理店	3	38	127	206
	社交飲食		4	12	9
小計		908	1,469	9,596	11,620
軽飲食	社交軽食	486	519	4,365	3,286
	喫茶軽食	127	506	2,673	2,837
	軽食	224	293	2,128	2,510
	自動車による軽食	7	1	64	36
	小計	844	1,319	9,230	8,669
調理施設	弁当調製所	178	81	614	1,209
	仕出屋	3	45	203	460
	給食	75	112	754	1,306
	そう菜調理	288	141	1,433	2,074
	小計	544	379	3,004	5,049
露店飲食				11	2
臨時飲食		106		59	185
宿泊施設	ホテル	6	12	118	485
	旅館	13	135	456	1,116
	団体旅館	1	11	56	263
	小計	20	158	630	1,864
計		2,422	3,325	22,530	27,389

(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 (21年3月末)	延監視指導件数
給食施設	学校給食施設	3	207	426
	病院給食施設	7	98	248
	事業所給食施設	2	107	192
	その他の給食施設	21	424	684
	小計	33	836	1,358
食品製造業		49	587	739
野菜・果物販売業		3	227	1,983
そう菜販売業		2	109	431
菓子販売業		19	698	749
食品販売業		162	1,680	2,390
添加物の製造業			10	15
添加物の販売業			19	11
器具容器包装又はおもちゃの製造業又は販売業			6	207
計		268	4,172	8,075

(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	66	110	162
菓子類 (含.パン)	21	39	21
魚介類及びその加工品		11	5
豆腐類及びその加工品		14	7
アイスクリーム類	1	1	2
計	88	175	197

(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	122	115	771	1,995
ふぐ販売業	31		340	2,738
計	153	115	1,111	4,733

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245件を調査した結果, 39件については, 本市(14件)及び他の自治体(25件)において食中毒事件と断定されました。

しかし, 残り206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, 食品に起因しない有症事例として処理しました。

また, 本市内14件の食中毒事件において, 食中毒の原因施設と断定した13施設(*食中毒14件中1件は原因施設不明)に対し, 営業停止を命じ, 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, 14件の食中毒事件のうち, 主な病因物質としては, カンピロバクター (8件), サルモネラ (4件), ノロウイルス (1件), 病因物質不明 (1件) となっています。

● カンピロバクター食中毒

カンピロバクター食中毒は, 8件とも鶏料理を食べており, そのうち6件は鶏刺しなど, 鶏肉を生で食べていたことから, 鶏肉の生食や鶏肉が十分に加熱されていなかったことが原因と推定されました。

● サルモネラ食中毒

サルモネラ食中毒4件のうち1件が卵料理 (スクランブルエッグ) を喫食しており, 鶏卵が原因食品と推定されましたが, その他3件については, 調理従事者の便や鶏卵以外の食品からサルモネラが検出されており, 調理従事者の手指や器具容器等を介した二次汚染が原因と推定されました。

● ノロウイルス食中毒

会社の忘年会で京都内の飲食店を利用したところ, 当該店での食事を原因とするノロウイルス食中毒が発生しました。

患者及び調理従事者の便から同型のノロウイルスが検出されたことから調理従事者の手指を介して食品が汚染されたことが原因であると推定されました。

(1) 原因施設別 食中毒発生件数 (平成20年度)

原因施設等	事件数 (件)	患者数 (人)
飲食店での食事	9 (カンピロバクター 7, ノロウイルス, 不明)	171
病院での食事	1 (サルモネラ)	11

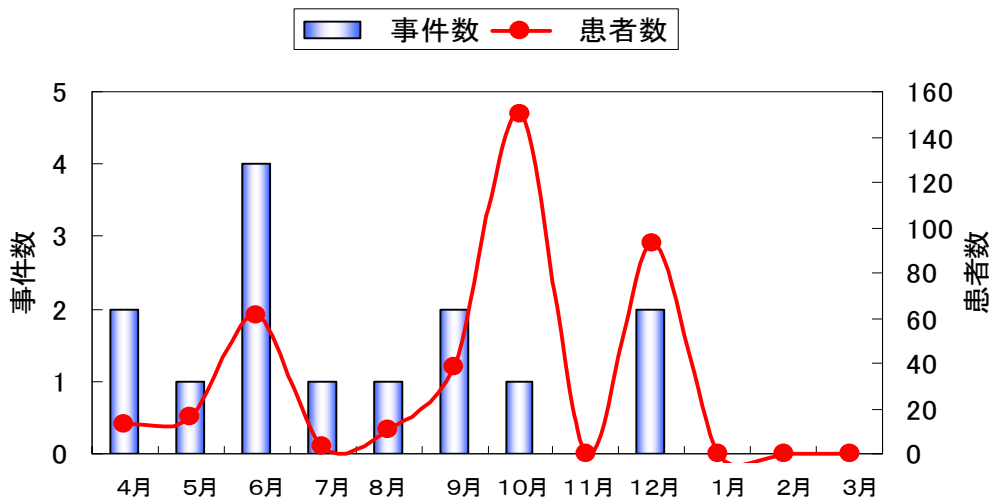
体育祭で配られた弁当	1 (サルモネラ)	150
学生マンションでの食事	1 (サルモネラ)	15
学校の食堂	1 (サルモネラ)	25
不明 (施設の特定できず)	1 (カンピロバクター)	13
計	14	385

(2) 病因物質別 食中毒発生件数 (平成20年度)

病因物質	事件数 (件)	患者数 (人)
サルモネラ	4	201
カンピロバクター	8	79
ノロウイルス	1	89
不明	1	16
計	14	385

(3) 月別 食中毒発生件数 (平成20年度)

発生月	事件数	患者数	病因物質
4月	2	13	カンピロバクター (2)
5月	1	16	不明
6月	4	61	カンピロバクター (3), サルモネラ
7月	1	3	カンピロバクター
8月	1	11	サルモネラ
9月	2	38	サルモネラ, カンピロバクター
10月	1	150	サルモネラ
11月	0	0	
12月	2	93	ノロウイルス, カンピロバクター
1月	0	0	
2月	0	0	
3月	0	0	
計	14	385	カンピロバクター (8件), サルモネラ (4), ノロウイルス, 不明



- 食中毒は、気温が高い夏場（7月，8月頃）に多発すると言われてはいますが、気温が高くなり始める4月，5月や梅雨の影響で湿度が高くなる6月にも食中毒が発生しやすいと考えられます。
4月から6月頃は夏場に比べると気温も低いいため、温度管理などの食品の取扱いに対して注意が散漫となっているケースが見受けられます。
- また、気温が下がり、空気が乾燥し始める冬場はウイルスの活動期となり、ノロウイルスによる食中

毒事件が発生し始めます。ノロウイルスによる食中毒は二次感染により多数の患者が発生する傾向にあるため、冬場におけるノロウイルス食中毒への注意が必要です。

(4) 過去3年間の食中毒事件数及び患者数

近年、飲食店や家庭で、食肉を生で食べる（牛レバー、ユッケ、鳥刺し等）ことが増えてきており、カンピロバクターやサルモネラによる食中毒が増加しています。

本市においても、平成20年度は、特にカンピロバクター食中毒が8件と多発し、そのうち6件の事件では、鶏肉を生で食べていました。

本市では、カンピロバクター食中毒事件の多発を受け、当該食中毒を防止するため、事件の原因が鶏肉の生食や加熱不足を原因（鳥刺し、タタキ等）とすることから、平成20年7月14日付けで広報発表し、広く市民の皆様にご注意喚起を図りました。

また、17年度から、全国的にノロウイルスによる急性胃腸炎事例が多発し、本市でもノロウイルス食中毒が、17年度6件（患者数318人）、18年度6件（患者数326人）発生していましたが、19年度以降は「京都市食品衛生監視指導計画」に基づき、旅館等の宿泊施設や保育所等の社会福祉施設等に対して、重点的にノロウイルス食中毒防止の監視指導を強化した結果、当該食中毒は平成19年度3件（患者数135人）、平成20年度1件（患者数89人）と減少しています。

	平成18年度		平成19年度		平成20年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
サルモネラ	1	2	5	155	4	201
黄色ブドウ球菌	2	15	0	0	0	0
カンピロバクター	4	73	4	99	8	79
ノロウイルス	6	326	3	135	1	89
ウエルシュ	0	0	1	80	0	0
その他	0	0	5	93	1	16
計	13	416	18	562	14	385

(5) 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245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	平成18年度		平成19年度		平成20年度	
	細菌学試験	理化学試験	細菌学試験	理化学試験	細菌学試験	理化学試験
食品	667		388	30	474	26
糞便・吐物その他排泄物	807		860		608	
器具・手指等ふきとり液	960		617		466	
その他	8		0		29	
計	2,442	0	1,865	30	1,577	26

4 「平成20年度京都市食品衛生監視指導計画」に基づき実施した収去（抜取り）検査実施状況

(1) 収去（抜取り）検査結果（検査食品数等及び違反件数）

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2,408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75,165項目数の検査を実施しました。

その結果、2食品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（2食品）から基準値を超える保存料（ソルビン酸）を検出しました。

2食品は同じ製造施設において製造されており、当該製造施設に対して、食品衛生法第11条違反により2日間の営業停止処分を命じ、再発と被害拡大防止の措置を講じました。

	平成18年度	平成19年度	平成20年度
検査食品数	2,335	2,552	2,408
延検査項目数	46,020	52,907	75,165
違反件数	3	6	2

内 訳【再掲】

食品分類名	検体数			検査件数			
	18年度	19年度	20年度	18年度	19年度	20年度	
魚介類	249	243	208	4,201	6,043	4,936	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	8	15	13	748	22	2,243
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	27	110	42	54	620	4,105
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	34	103	72	2,013	212	12,004
魚介類加工品(缶詰・びん詰を除く)	107	105	107	695	695	597	
肉卵類およびその加工品(缶詰・びん詰を除く)	615	592	578	9,383	9,590	8,807	
乳製品	102	100	97	776	1,036	922	
乳類加工品(アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む)	12	12	6	130	123	56	
穀類及びその加工品(缶詰・びん詰を除く)	71	56	79	201	121	2,296	
野菜類・果物及びその加工品(缶詰・びん詰を除く)	283	281	283	21,216	26,948	31,734	
菓子類	117	103	108	747	832	597	
清涼飲料水	3	0	12	24	0	68	
酒精飲料	33	34	34	297	307	356	
缶詰・びん詰食品	57	90	73	489	680	586	
その他の食品	238	324	321	4,581	5,206	5,351	
器具および容器包装	379	384	375	434	472	507	
合 計	2,335	2,552	2,408	46,020	52,907	75,165	

(2) 収去（抜取り）検査の違反状況（上記（1）の違反2件について再掲）

検査結果 判明日	違反食品	違反内容	措置等
20.6.13	魚肉ねり製品 (平天, ごぼ う天)	食品添加物使用基準違 反：保存料【ソルビン酸】 の過量使用 (食品衛生法第11条違反) ◆検査結果◆ 平天 2.6g/kg ごぼう天 2.5g/kg *使用基準 2.0g/kg	① 所轄の保健所が調査したところ、製造所で保存料 (ソルビン酸)の適正な使用が行われていなかった ことが原因であると判明したため、営業者及び従業 員に対し、食品衛生講習会を実施し、食品添加物に ついて正しい知識の周知を行った。 ② なお、当該品はすでに一般消費者にすべて販売さ れていたため、回収は不可能であった。 ③ 製造者に対し、2日間の製造所の営業停止処分を 命じるとともに、再発防止を厳重に指導し、製造者 から改善措置報告書を提出させた。

5 輸入食品の検査状況【再掲】

近年、大量の輸入食品が日本国内に流通しており、本市では輸入食品の安全を確保するため、海外で生産された野菜や牛肉等、海外で製造・加工されたワインやチーズ等の食品について、収去（抜き取り）検査を実施しました。

平成20年度、本市では2,408食品（延検査項目数75,165）の収去（抜き取り）検査を実施しましたが、そのうち、375食品（検査項目数38,873）の輸入食品について検査を実施しましたが、違反食品は発見されませんでした。

(1) 検査項目による状況（輸入食品：375食品）

検査項目	対象食品	延検査項目数
食品添加物(保存料・甘味料)	加工食品, ワイン	1,067
放射能検査	野菜, 果実, 牛肉, チーズ	44
残留農薬	野菜, 果実, 牛肉, 加工食品	36,857
抗生物質・合成抗菌剤	冷凍エビ	597
細菌検査	チーズ	25
酸化防止剤	冷凍エビ, 加工食品, ワイン	84
その他		97
合 計		38,873

(2) 全検体数に占める輸入食品の状況

	18年度		19年度		20年度	
	食品数	輸入食品の占める割合	食品数	輸入食品の占める割合	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%	212 (2,335)	9.1%	375 (2,408)	15.6%
輸入食品の検査項目数 (全検査項目数)	9,233 (46,020)	20.1%	4,500 (29,900)	15.1%	38,873 (75,165)	51.7%
輸入食品の違反件数 (全体の違反件数)	0 (3)	0.0%	1 (1)	100.0%	0 (2)	0.0%

6 食品に係る事件の発生について【京都市の危機管理対応について】

事故米穀事件に係る対応

平成20年1月に問題となった中国産餃子から農薬のメタミドホスが検出された事件以降、中国産加工食品の安全性に対する不信感がこれまでになく高まっている中、平成20年9月には、食用としては使用できない農薬やカビ毒に汚染された米穀(以下、事故米穀という)が、食用として市場に流通するという食の根源を揺るがす事件が発生しました。

(1) 概要

三笠フーズ(株)(本社：大阪市，工場：福岡県)が非食用の事故米穀を食用に転売していたため、農林水産省が、転売した過去5年間の非食用事故米穀及びその加工品について、回収を要請し、さらに福岡県が同社に対し、当該事故米穀の回収を命令した。

(2) 発端(8月27日(水))

三笠フーズ(株)福岡工場(以下、「三笠フーズ」という)の従業員と名乗る者から、福岡農政事務所の表示110番に、『三笠フーズでは、政府米事故米穀を工業用のり原料として購入していたにもかかわらず、焼酎製造業者等に販売している』との情報提供があった。

【大阪府からの事故米穀の回収確認の依頼】(9月10日(水)午前10時40分)

(1) 依頼内容

大阪府健康福祉部食の安全推進課から以下のとおり依頼があった。

『回収命令をした事故米穀(中国産もち米精米)の返品状況の確認について、福岡県からの依頼に基づき、大阪府が調査を行ったところ、近畿一円約110箇所に給食施設をもつ給食業者N(近畿支店：中京区)に販売されていることが判明した。

また、当該給食業者Nとは別に、京都市北区のK保育園にも、同一ロットの事故米穀(中国産もち米精米)が販売されていることが分かった。

については、K保育園及び給食業者N(近畿支店：中京区)で在庫の有無の確認を済ませたかを確認願いたい。』

(2) 調査対象施設等

ア 調査対象施設

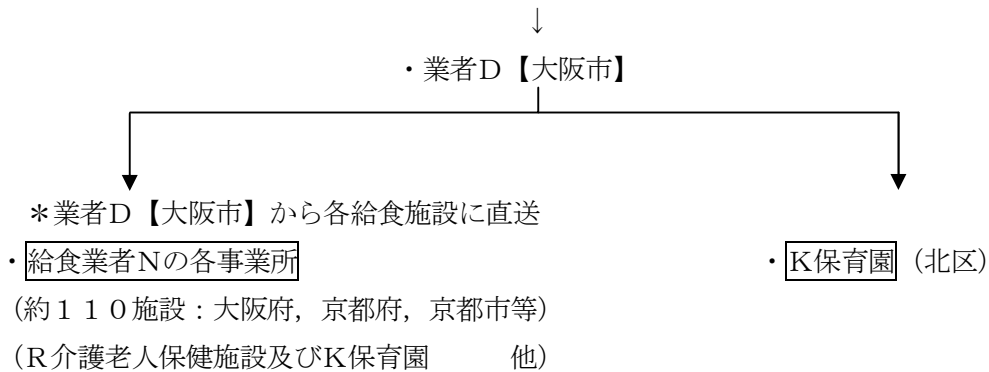
- ① 給食業者N 近畿支店 (京都市中京区)
- ② K保育園 (京都市北区)

イ 流通事故米穀

中国産もち米精米(*事故理由 基準値以上のメタミドホス検出)

ウ 流通経路

- ・業者A【大阪府】
- ↓
- ・業者B【大阪府】
- ↓
- ・業者C【大阪市】



(3) 調査状況

ア K保育園

北保健所衛生課が立入確認 (9月10日 (水))

① 納品，在庫状況

・当該もち米精米13kg納品があり，12kgは消費済みであった。

・**残品の1kgを収去し，衛生公害研究所で検査実施→メタミドホス0.02ppm**

② 健康の被害なし

(4) 検査

ア 検査機関

衛生公害研究所 (生活衛生部門)

イ 検査項目

- ・残留農薬 (メタミドホス，アセタミプリド)
- ・カビ (アフラトキシンB1)

ウ 検体数

3検体 (K保育園(北区)，R介護老人保健施設(中京区)，S病院(下京区))

(5) 検査結果

非食用事故米穀の不正規流通事件を受け，当該事故米穀が市内の病院，保育園及び社会福祉施設で使用されていることが判明し，そのうち3施設に残っていたもち米について，農薬(メタミドホス，アセタミプリド)及びカビ毒(アフラトキシンB1)の検査を実施したところ，2検体から，健康に直ちに影響を及ぼす量ではありませんでしたが，メタミドホスが0.02ppm検出しました。

京都市の検査で，流通している事故米穀について全国で初めてメタミドホスの検出を確認し，大きく報道されました。

ア K保育園

《もち米》

(9/12判明)メタミドホス：0.02ppm，アセタミプリド：検出せず，

(9/15判明)アフラトキシン：検出せず

《9/2調理した赤飯》

(9/15判明)メタミドホス：0.02ppm，アセタミプリド：検出せず，

イ R介護老人保健施設

(9/12判明)メタミドホス：0.02ppm，アセタミプリド：検出せず，

(9/15 判明)アフラトキシン：検出せず
ウ S病院

(9/12 判明)メタミドホス：検出せず，アセタミプリド：検出せず

(9/15 判明)アフラトキシン：検出せず

(6) 緊急相談窓口の開設

9月5日(金)に事故米穀に関する報道がなされて以降、事故米穀に関する問い合わせ等に対応するため、平日は市内11区保健所衛生課及び市役所生活衛生課で、土日、祝日は市役所生活衛生課に緊急相談窓口を設置し、市民の不安解消に努めました。

緊急相談窓口を設置した9月12日(金)から9月30日(火)までの相談件数は、104件(消費者93件、事業者11件)であり、主な相談内容としては、「事故米穀の流通先が知りたい」、「食べても健康に影響を及ぼさないか」等でした。

(7) 近畿農政局、京都府、京都市の事故米対策部局長会議(9月15日(火・祝)午後2時～)

近畿農政局(局長、消費安全部長他)、京都府(保健福祉部長、農林部長他)京都市(保健衛生推進室部長、産業観光局農業計画課長)が一堂に会し、三笠フーズ(株)による事故米穀の不正規流通事件について、発生からの状況説明、当該事件発生後の対応及び今後の連携と協力について協議しました。

本市からは、米の流通は非常に複雑であり、全容を把握し、速やかに対応していくためには、農林水産省及び近畿農政局からの迅速な情報提供が不可欠であることを強く訴えました。

(8) 野田聖子消費者行政担当大臣の訪問(9月18日(金)午前11時45分頃) 別紙添付

農薬メタミドホスに汚染されていた事故米穀(中国産もち米)が給食の赤飯として使用されていた京都市北区の「K保育園」及び中京区の「R介護老人保健施設」を訪問され、施設職員等と意見交換をされました。

「K保育園」では園長からの説明を受けたのち園を視察後、園児等とともに給食を食べられました。

2008. 9. 18 (木) 京都新聞

Kyoto Shimbun 2008年9月18日(木)

京の保育園 訪問し謝罪 汚染米問題で野田担当相



園児と給食を取る野田担当相(午前11時35分、京都市北区・K 保育園)

農薬に汚染された事故米の不正転売問題で、野田聖子消費者行政担当相は18日午前、仕入れた事故米から基準の2倍の農薬が検出されたK 保育園(京都市北区)を訪れ、保護者らに謝罪した。

同園は昨年12月から今年8月にかけて、米粉加工販売会社「三笠フーズ」(大阪市)からのルートで事故米のもち米13キロを購入。赤飯などにして園児らが食べていた。

池田岩太園長らは、事故米と知らずに購入した経過を説明。不安で体調を崩した子どももいると伝え、流通や国の検査態勢のずさんさに「何を信用していいか分からない」と怒りの声を上げた。

野田担当相は園児らとともに滋賀・三重県産のお米とごった煮の給食を取り、「子どもの命にかかわる問題で、健康被害はなかったが心理的な負担を掛けた」と謝罪した。

午後には、仕入れた事故米から農薬が検出された介護老人保健施設 R (京都市中京区)も訪問する。

メラミン混入の疑いのある中国産加工食品等について

事故米穀に続き、さらに同月、中国において牛乳や乳製品の品質を偽装するため、故意に混入させた化学物質のメラミンにより、当該牛乳等を原材料とする中国産加工食品からメラミンが検出されました。これを受け、国内では、様々な食品が回収される事案が頻発しました。

(1) 概要

食品製造メーカーの丸大食品(株)(本社:大阪府高槻市)が、中国乳業メーカー「内蒙古伊利実業団」が加工した牛乳から化学物質メラミンが検出された事件を受けて、調査したところ、当該製品(牛乳)を原料として使用していることが判明したため、丸大食品(株)は5食品について自主回収を実施しました。

(2) 経緯

ア 9月20日(土)午後

高槻市から、丸大食品(株)から自主回収の着手報告があった旨、連絡がありました。

自主回収品は、京都市内の**病院・社会福祉施設等の給食施設**に出荷されていることが判明しました。

イ 9月22日(月)

京都市では、丸大食品(株)が一般市販用の5食品「抹茶あずきミルクまん」、「クリームパンダ」、「グラタンクレープコーン」、「角煮パオ」、「もちもち肉まん」の自主回収を行っているとの情報をもとに、市内流通状況を調査したところ、**市内の量販店2施設、病院及び社会福祉施設11施設において当該商品の取り扱いがあり、特別養護老人ホーム2施設(山科区内の特別養護老人ホーム「T」、下京区内の特別養護老人ホーム「S」)に残っていた「クリームパンダ」についてメラミンの検査を実施しました。**

ウ 9月29日(月)

本市で収去検査した**特別養護老人施設2施設に残っていた「クリームパンダ」からそれぞれ23.2mg/kg(老人ホームT)及び4.6mg/kg(老人ホームS)のメラミンを検出しました。**

これまでに、健康被害の報告はなかったが、市民の不安を払拭するため、中国製の乳及び乳製品を主原料とする加工食品の流通状況を確認するため、同日から市内の百貨店、スーパー等に立入調査を実施しました。

(3) 市内の流通状況

市内の11箇所の病院及び社会福祉施設の給食施設に出荷されていた。

また、京都市右京区と南区の量販店2店舗に流通していた。

ア 取扱施設数

- ・給食施設11施設(病院4施設、社会福祉施設7施設)

【取扱品】 業務用クリームパンダ(35g)【1袋/10個入り】

- ・量販店2店舗

①G店(右京区) 一般販売用「クリームパンダ」114箱/6個入り = 684個

②R店(南区) 一般販売用「クリームパンダ」48箱/6個入り = 288個

【取扱品】 市販用クリームパンダ(40g)【1箱/6個入り】

(4) 自主回収品「クリームパンダ」の残品の検査

- ア 検査機関 京都市衛生公害研究所 生活衛生部門
イ 検査項目 メラミン
ウ 検査結果

①老人ホーム（Ｔ）の「業務用クリームパンダ」メラミンの含有量 23. 2mg/kg

②老人ホーム（Ｓ）の「業務用クリームパンダ」メラミンの含有量 4. 6mg/kg

(5) 緊急相談窓口の開設

9月5日に設置した事故米穀に対する緊急相談窓口と併せて、9月27日(土)から9月30日(火)まで設置しました。平日は市内11区保健所衛生課及び市役所生活衛生課で、土日、祝日は市役所生活衛生課に緊急相談窓口を設置し、市民の不安解消に努めました。

主な相談内容としては、「食べても健康に影響を及ぼさないか」、「どんな食品にメラミンが混入しているのか」等でした。

(6) 市内の百貨店、スーパー等の緊急立入調査（中国産の乳及び乳製品を主原料とする加工食品の取扱状況の確認）

本市では、市民の皆様の不安を払拭するため、9月29日(月)、30日(火)にかけて、市内11区保健所衛生課の食品衛生監視員が、メラミンの混入が疑われる中国製加工食品が流通していると思われる市内百貨店4施設及び量販店27施設に対して緊急立入調査を実施し、牛乳及び乳製品を主原料とする中国産加工食品の流通状況の把握に努めました。

緊急立入調査で流通が確認できた「中国製」の乳等を主原料とする輸入食品4検体(チョコレート菓子等)について収去(抜き取り)検査を実施しましたが、メラミンは検出しませんでした。

- ア 調査対象施設 市内百貨店及びスーパー等の量販店
イ 実施期間 9月29日(月)及び9月30日(火)
ウ 調査対象食品 表示に、原産国(輸入国)「中国」と記載のあるもので、かつ乳及び乳製品を主原料とする食品(例：冷凍食品[グラタン、ピザ等]、菓子、そうざいなど)

エ 調査結果

- 調査施設数 **市内31施設**
- 調査対象食品の有無
2施設において、各2食品(計4食品)を確認し、**当該4食品について、収去検査を実施**
- 収去検査

No.	品名	原産国	輸入者	表示(抜粋)	検査結果
①	チョコレート(m&m) Lot BX3	中国	マースジャパンリミテッド (東京都目黒区)	乳脂肪	メラミン検出せず
②	チョコレート(m&m) Lot EY1	中国	マースジャパンリミテッド (東京都目黒区)	乳脂肪	メラミン検出せず
③	わくわくお弁当 (豚ロース串カツ)	中国	岩谷物流(株) (大阪市西区)	衣(脱脂粉乳)	メラミン検出せず
④	かねます(いか焼)	中国	(株)かねます食品 (東大阪市)	原料の一部に 乳成分	メラミン検出せず

7 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、早朝4時頃のせり前に、有毒魚などが市内販売店や飲食店等に流通されないよう食品のチェックを行い、せり後についても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（21年3月末）	監視指導延件数
飲食店営業	37	489
菓子製造業	2	24
魚介類販売業	204	37,116
魚介類せり売り業	2	550
食品の冷凍又は冷蔵業	6	72
喫茶店	24	286
乳類販売業	16	192
食肉処理業	3	24
食肉販売業	5	68
そうざい製造業	4	48
冰雪製造業	1	12
計	304	38,881

8 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

（1）監視及び検査の実施状況

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（*と畜検査）に合格したものだけが食用として流通するよう監視しています。

また、生後20ヶ月齢以下の牛も含め、全ての牛について牛海綿状脳症（BSE）のスクリーニング検査を行っています。

*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、異常の認められなかっ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、異常の認められた牛や豚は、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、全ての検査に合格した食肉だけが流通しています。

（2）と畜検査及び牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査の結果

平成20年度は、牛8,112頭、豚15,242頭（合計23,354頭）について検査を実施しました。また、20ヶ月齢以下の牛も含め、全ての牛（8,112頭）について牛海綿状脳症（BSE）のスクリーニング検査を行った結果、全て陰性でした。

		と畜検査頭数	BSE検査頭数（検査結果）
検査頭数	牛	8,112	8,112（全て陰性）
	豚	15,242	
	計	23,354	
全部廃棄	牛	10	（*1）全部廃棄した主な理由としては、豚では膿毒症、牛では尿毒症、敗血症、白血病などです。
	豚	130	
	計	140（*1）	
一部廃棄	牛	3,519	（*2）一部廃棄した主な理由としては、内臓の疾病（肺炎、肝炎など）や枝肉の疾病（血液の浸潤など）です。
	豚	11,332	
	計	14,851（*2）	

（3）豚丹毒の発生増加について

平成19年4月以降、と畜検査において豚丹毒と診断され、全部廃棄処分される事案が多発傾向にあり、京都市中央卸売市場第二市場に入荷される豚の多くは、京都府域の養豚場から出荷されていることから、当該養豚業者を所管する京都府農林水産部畜産課に対し、監視の強化と衛生指導の徹底について依頼しました。

『豚丹毒とは』

- ・豚やイノシシの届出伝染病。ヒトやほ乳類、鳥類にも感染する人畜共通感染症。
- ・豚丹毒菌は、環境に広く分布し、土壌、汚水中に存在する。感染豚の尿や糞便中に大量の菌が排泄され、汚染源となる。

『症状』

- ・急性型：40℃以上の高熱が突発し、1～2日間で急死する。
- ・慢性型：関節炎や疼痛。

9 食品群ごとの食品供給工程（フードチェーン）を通じた重点的な監視指導結果

(1) 食肉取扱施設一斉監視【再掲】

近年、生レバー、ユッケ、鶏刺し等の食肉の生食によるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌（O157等）食中毒が多数報告されており、抵抗力の弱い高齢者や乳幼児に重篤な症状を引き起こしています。

また、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、食肉を生や加熱不十分な状態で食べており、実際に一部の飲食店等では、生食用として生レバー、ユッケ、鳥刺し等を提供していました。

そこで、牛肉や鳥肉を処理加工、販売する食肉（食鳥）処理施設、食肉販売施設及び「生食」もしくは「加熱不十分な状態」で提供している飲食店に対して、重点的に監視指導を実施し、食肉を生食用として提供することの危険性について注意指導を行いました。

さらに、市民に対して、食肉の生食（生レバー、ユッケ、鳥刺し等）の危険性について啓発するとともに、焼肉などを食べる時、生肉を取り扱った箸を使って乳幼児に食事を食べさせたりしないよう、箸等の使い分けについて注意喚起に努めました。

※ **別紙添付** 本市では、カンピロバクター食中毒事件の多発（平成20年度8件発生）を受け、当該食中毒を防止するため、事件の原因が鶏肉の生食（鶏刺し、タタキ等）や加熱不足によるものであることについて、平成20年7月14日付けで広報発表し、広く市民の皆様に注意喚起を図りました。

ア 重点的な監視期間

平成20年7月1日（火）～平成20年8月29日（金）

イ 対象施設

(ア) 食肉及び食鳥処理施設

(イ) 食肉販売店

・生食用食肉を取り扱っている施設を優先的に監視指導しました。

(ウ) 食肉製品製造施設

(エ) そうざい製造施設

・食肉及び食鳥肉を原材料としてそうざいを製造している施設について監視指導しました。

(オ) 飲食店

次の施設を優先的に監視指導しました。

・過去にカンピロバクターや腸管出血性大腸菌の食中毒（疑いを含む）の原因となった施設

・生食用として食肉（生レバー、ユッケ）や食鳥肉（鳥刺し）を提供している施設

・主なメニューが食肉もしくは食鳥肉である施設（例 焼肉店、焼き鳥店、食肉・食鳥肉専門店等）

ウ 主な実施内容等

(ア) 食肉又は食鳥肉を生で提供している飲食店に対して、食肉の生食による腸管出血性大腸菌 O157,

カンピロバクター食中毒急増

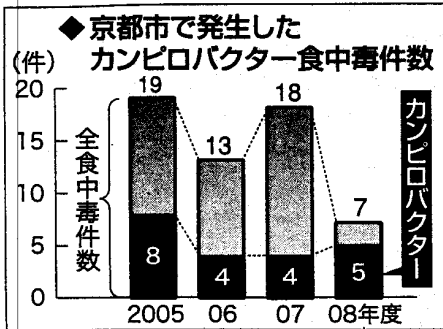
平成20年7月13日(日) 京都新聞 朝刊

刺し身やたたき 食中毒急増

鶏の生肉食べないで

京都市が「提供中止」へ指導

京都市は十二日までに、生の鶏肉などを食べたことが原因の「カンピロバクター食中毒」が急増しているため、週明けにも市内の飲食店に鶏の生肉提供の中止を求め、消費者に食べないよう呼び掛ける方針を決めた。飲食店には事実上、「提供中止」を指導する異例の措置となる。



※ 08年度は4月1日から7月11日まで

市によると、四月以降、刺し身やたたき、市内で七件の食中毒が発生し、うちカンピロバクター菌によるものは五件で、すでに昨年度一年間の四件を上回った。いずれも鶏の刺し身やたたきなどを食べたのが原因。カンピロバクター菌は鶏の腸管内に一般的に生息している。乾燥に弱く、六五度以上で数分加熱すれば死滅する。〇七年には全国的にも増加傾向にあり、〇七年には全国の食中毒の原因でノロウ

イルスを抜きトップとなった。市生活衛生課は、このまま放置すれば夏場に向けてさらに同菌による食中毒が増加する

とみて、「生の鶏肉を提供しない、注文しない、食べないの三原則を徹底していく」といい、飲食店への巡回指導を強め、市広報などを通じて消費者にも訴える。

市は、六月に市内の店頭や飲食店で鶏肉の抜き取り調査を実施、五十五件中三十四件(61・8%)で菌を確認した。カンピロバクターによる食中毒は全に協力を求めていくという。

カンピロバクター，サルモネラ食中毒について注意喚起し，食肉の生食（半生状態を含む）での提供を自粛し，十分に加熱するよう監視指導しました。

(イ) 食肉処理施設及び食肉販売施設に対して，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。

* 生食用食肉の衛生基準（平成 10 年 9 月 11 日 厚生労働省通知 生衛発第 1358 号）
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

(ウ) 食肉処理施設及び食肉販売施設に対して，生食用でない加熱調理用のレバー等を販売する際には，購入者に「加熱調理用」であることが明確に分かるように，納品伝票等に「加熱調理用」である旨を必ず記載するよう指導しました。

(エ) 食中毒予防の啓発リーフレットを配布し，事業者に対して食肉の衛生的な取扱い等について周知徹底を図るとともに，市民（特に乳幼児，高齢者等）に対しても，啓発リーフレットを配布し，食肉の生食は控えるよう注意喚起しました。

(オ) 食品衛生上不適切な事項があった場合には，食品衛生指導票を交付し，文書により指導しました。

(2) ノロウイルス対策（一斉監視）【再掲】

平成 20 年度，市内のノロウイルスによる食中毒事件は 1 件（患者数 89 人）でしたが，全国的にはノロウイルスによる食中毒事件が多発しています。また，ノロウイルスによる食中毒は，患者から健康者へ感染していくこともあり，他の食中毒に比べて，1 件あたりの患者数が多い傾向にあります。

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。

また，特に冬季には，ノロウイルスによる急性胃腸炎患者が多発する時期でもあるため，集団給食施設や宿泊施設などの食品取扱施設に対し，衛生状態，食品の取扱い，手洗い励行及び器具類の用途別使用等について監視指導を実施することにより，ノロウイルスによる食中毒発生防止に努めました。

ア 重点的な監視期間

平成 20 年 11 月 4 日（火）から平成 21 年 3 月 31 日（火）まで

イ 対象施設

(ア) カキ等の二枚貝を取り扱う施設

- ・カキ等を販売している魚介類販売店
- ・カキ等を取り扱っている飲食店

(イ) 集団給食施設や宿泊施設

- ・社会福祉施設及び病院等の給食施設
- ・旅館・ホテル等の宿泊施設

(ウ) その他

- ・飲食店
- ・菓子，そうざい製造施設等

ウ 主な実施内容等

(ア) カキ等の二枚貝を取扱う魚介類販売店や飲食店に対して、適正な保存温度や表示について監視指導を実施し、さらに飲食店にあっては、中心部まで十分に加熱するよう周知徹底しました。

(イ) 集団給食施設や宿泊施設に対しては、特に以下のような点について監視指導を実施しました。

- ・食品の衛生的な取扱い及び保管
- ・中心部までの十分な加熱
- ・調理器具類の用途別の使い分け
- ・調理従事者の健康確認
- ・宿泊施設に対しては、チェックイン時の宿泊客の健康確認

(ウ) ノロウイルス食中毒予防の啓発リーフレットを配布し、注意喚起を行いました。

(エ) 食品衛生上不適切な事項があった場合には、食品衛生指導票を交付し、文書により指導しました。

(3) フグの食中毒対策【再掲】

毎年、全国各地で、自分で釣ったふぐを調理、喫食して死亡したり、有毒部位が除去されていない未処理フグを小売店から購入し、自宅で調理、喫食して死亡するといった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・加工したこと等が食中毒事件の原因となっているため、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のみが、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、法令を遵守した適正な取扱いを周知徹底させるとともに、市民の皆様に対して、ホームページやメールによる情報配信（「みやこ健康・安全ねっど」）を行い、素人がフグを調理することのないよう注意喚起に努めました。

さらに、平成21年1月には、他県内の飲食店において、自治体が発行する講習会を受講せず、さらにはフグの取扱いの届出を行っていなかった飲食店において、有毒部分が適切に除去されていない状態でフグを客に提供した結果、フグによる食中毒が発生しました。

このことを踏まえ、フグ取扱施設の一斉立入調査において不適正なところが見受けられた施設に対しては、再度「法令に遵守した適正なフグの取扱いを行うこと」や「保健所長が発行する認証書や届出済書を掲示すること」等について厳重に注意指導するとともに、市民に対しても、認証書等を掲示していない飲食店でフグを食べないように注意喚起しました。

【参 考】

- ・生活衛生課ホームページ「フグの食中毒にご注意ください！！」
*http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-3-0-0_2.html
- ・健康危機管理情報電子メールを配信（みやこ健康・安全ネット）
- * 京都市ホームページ「京都市情報館」から健康危機管理情報電子メール配信のページにアクセスし、配信先となる電子メールアドレスを入力し登録してください。

ア 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

イ 重点的な監視期間

平成20年11月4日(火)から平成21年1月30日(金)まで

ウ 主な指導内容等

(ア) ふぐ取扱業者に対し, 以下のことについて重点的に指導しました。

- ・フグの処理専用のまな板, 包丁等を設置
- ・有毒部分の適正な処理の実施と確認(鍵のできる廃棄物容器に有毒部分を保管しているか)
- ・認証書の掲示

(イ) ふぐ販売業者に対し, 以下のことについて重点的に指導しました。

- ・専用の保管・販売容器の設置
- ・適正な表示の実施
- ・届出済書の掲示

(ウ) 食品衛生上不適切な事項があった場合には, 食品衛生指導票を交付し, 文書により指導しました。

(エ) 市民に対して, 絶対に素人がふぐの自家調理を行わないよう, さらに認証書等を掲示していない飲食店ではフグを食べないように注意喚起しました。

10 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年度からは、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ています。

(1) 「京・食の安全衛生管理認証制度」の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。

生活衛生課アドレス (http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-3-0-0_2.html)

ア 認証施設

平成18年10月に申請受付を開始し、平成21年3月31日までに**46施設**（64業種）が認証を取得しています。

別紙添付

イ 平成20年度の進捗状況

- 平成20年4月 第5回認証審査会の開催（2施設を認証）
- 6月 京・食の安全衛生管理認証制度アドバイザー制度の導入（2業者を登録）
*アドバイザー登録事業者は、認証取得に取り組む事業者への支援等を行う
- 7月 ISO取得施設を申請により認証（10施設を認証）
*ISO取得施設では認証基準を満たす衛生管理を実施しているため
- 9月 第6回認証審査会の開催（12施設を認証）
- 11月 第7回認証審査会の開催（2施設を認証）
- 平成21年3月 第8回認証審査会の開催（3施設を認証）

◆アドバイザー登録事業者◆

- 登録No.1 社団法人 京都微生物研究所
登録No.2 食の認証サポートセンター
登録No.3 株式会社ファルコライフサイエンス

ウ 普及啓発等

- 平成20年 9月 市営地下鉄及び市バスに広告掲示
- 平成21年 2月 「月刊HACCP」に「京・食の安全衛生管理認証制度」について掲載
- 3月 市営地下鉄及び市バスに広告掲示



みやこ
京・食の安全衛生管理認証

京(みやこ)・食の衛生管理認証取得施設

認証施設 46施設(64業種) 平成21年3月末日時点

No.	申請者氏名	施設名称	業種	認証日
1	月桂冠(株) 代表取締役 大倉治彦	月桂冠株式会社 昭和蔵	酒類製造業	H19. 1. 30
2	〃	月桂冠株式会社 大手蔵	酒類製造業	H19. 1. 30
3	〃	月桂冠株式会社 内蔵	酒類製造業	H19. 1. 30
4	共栄産業(株) 代表取締役 竹内英雄	NTT 西日本京都支店食堂	飲食店営業	H19. 3. 1
5	松山酒造(株) 代表取締役 安部康久	松山酒造株式会社	酒類製造業	H19. 3. 1
6	進々堂(株) 代表取締役 續木 創	進々堂 寺町店	飲食店営業	H19. 3. 1
7	(株)中村軒 代表取締役 中村 瑛治	株式会社 中村軒	菓子製造業	H19. 3. 1
8	(株)大安 代表取締役 大角正幸	株式会社 大安 本社工房	漬物製造業, そうざい製造業	H19. 6. 1
9	(株)井筒八ッ橋本舗 代表取締役 津田純一	株式会社 井筒 八ッ橋本舗	菓子製造業	H19. 6. 1
10	井筒食品(株) 代表取締役 津田正人	井筒食品	菓子製造業	H19. 6. 1
11	(株)西利 代表取締役 平井達雄	京つけもの 西利 洛西工場	漬物製造業 そうざい製造業	H19. 6. 1
12	〃	京つけもの 西利 あじわいの郷工	漬物製造業	H19. 6. 1
13	(株)秦商店 代表取締役 秦健二	株式会社 秦商店 北工場	そうざい製造業 魚介類販売業, 食肉販売業	H19. 10. 13
14	〃	株式会社 秦商店 南工場	そうざい製造業 魚介類販売業, 食肉販売業	H19. 10. 13
15	(株)丸漬 代表取締役 加勢克己	株式会社 丸漬センター	漬物製造業	H19. 10. 13
16	(株)てが 代表取締役 手賀清一	漬物香房 てが	漬物製造業, そうざい製造業	H19. 10. 13
17	(株)フクナガ 代表取締役 福永晃三	株式会社フクナガ(かつくら, リプトセントラルキッチン・製菓工場)	食肉処理業, そうざい製造業 菓子製造業	H19. 10. 13
18	井辻 智明	井辻牧場	乳類販売業(専業)	H20. 4. 24
19	(株)桂魚伊 (代)藤田 利勝	株式会社桂魚伊	魚介類販売業, 飲食店営業	H20. 4. 24
20	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 本店	漬物販売店	H20. 7. 7
21	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 出町店	漬物販売店	H20. 7. 7
22	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 祇園店	漬物販売店	H20. 7. 7
23	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 祇園西店	漬物販売店	H20. 7. 7
24	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 清水産寧坂店	漬物販売店	H20. 7. 7

25	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 清水店	漬物販売店	H20. 7. 7
26	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 嵐山店	漬物販売店	H20. 7. 7
27	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 ザ・キューブ味わい処店	漬物販売店	H20. 7. 7
28	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 ザ・キューブ店	漬物販売店	H20. 7. 7
29	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 ポルタ店	漬物販売店	H20. 7. 7
30	(有)衣笠牧場 (代)福富 泰三	(有)衣笠牧場	乳類販売業	H20. 9. 25
31	(株)大安 (代)大角正幸	京つけもの大安 本店	漬物販売業	H20. 9. 25
32	(株)大安 (代)大角正幸	京つけもの大安 祇園店	漬物販売業	H20. 9. 25
33	(株)大安 (代)大角正幸	京つけもの大安 河原町店	漬物販売業	H20. 9. 25
34	(株)大安 (代)大角正幸	京つけもの大安 本社工房店	漬物販売業	H20. 9. 25
35	(株)長谷川乳販 (代)長谷川 裕	(株)長谷川乳販	乳類販売業	H20. 9. 25
36	(株)アサイ (代)浅井 啓司	(株)アサイ	乳類販売業	H20. 9. 25
37	世古 敏博	大宮牧場	乳類販売業	H20. 9. 25
38	(株)大阪浜美屋 (代)山本 雄吉	小倉山荘伏見工場	菓子製造業	H20. 9. 25
39	(株)イシハラ牛乳 (代)石原 収	(株)イシハラ牛乳	乳類販売業	H20. 9. 25
40	(有)津田牛乳店 (代)津田 和男	(有)津田牛乳店	乳類販売業	H20. 9. 25
41	(株)土井志ば漬本舗 (代)土井 健資	(株)土井志ば漬本舗	漬物製造業, そうざい製造業	H20. 9. 25
42	(株)山田牧場 (代)山田 雅哉	(株)山田牧場	乳類販売業	H20. 11. 6
43	(株)進々堂 (代)續木 創	(株)進々堂 本社工場	菓子製造業	H20. 11. 6
44	上田とうふ(株) (代)上田 秀夫	上田とうふ(株)	豆腐製造業, そうざい製造業, 清涼飲料水製造業	H21. 3. 19
45	(株)虎屋 (代)黒川 光博	虎屋 京都四条店	飲食店営業	H21. 3. 19
46	(有)サン食品 (代)飯沼 俊男	(有) サン食品	そうざい製造業, 魚介類販売業, 食品の冷凍及び冷蔵業	H21. 3. 19

11 2008『サミット外相会合』（京都）開催にあたっての食品衛生対策【再掲】

平成20年8月、京都においてサミット外相会合が開催されましたが、その際、政府関係者、マスコミ関係者など、多くの方が京都を訪れました。

本市では、多くのサミット関係者の利用が見込まれる宿泊施設及び弁当調製施設に対し、大規模な食中毒等の食品事故発生や食品テロ（生物化学テロ）を未然に防止するため、サミット開催前の5月から6月にかけて、宿泊施設（ホテル、旅館）、大規模な弁当調製所及び仕出し屋（1回300食以上又は1日750食以上を調整する施設）に対し、一斉監視を行い、食品衛生管理と食品テロ（生物化学テロ）防止の徹底を図りました。

（1）対象施設

- ア 宿泊施設（ホテル、旅館）
- イ 弁当調製所及び仕出し屋
- ウ その他、食事等の提供が予想される施設

（2）実施期間

平成20年5月1日（木）～ 6月30日（月）

（3）主な実施内容等

- ア 「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、同条例に規定されている次のような衛生管理項目の徹底を指導
 - ・食品関係施設の清潔保持
 - ・ねずみや昆虫等の駆除
 - ・食品の取扱い
 - ・調理従事者の健康確認
 - ・原材料等の衛生状況及び表示の確認
- イ 必要に応じて、当該施設に従事する職員を対象に講習会を実施するなど、食中毒予防について注意喚起しました。
- ウ 弁当調製所等に対しては、弁当等の適正な表示と温度管理を徹底するよう監視指導を行いました。

（4）実施結果

市内の宿泊施設277施設及び弁当調製所3施設に対し、監視指導を実施しました。

	監視施設数
宿泊施設（ホテル、旅館）	277
弁当調製所	3

12 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、多くの修学旅行生や観光客が訪れます。

そこで、宿泊施設や土産物を製造・販売する施設に対して、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

- ア 宿泊施設（ホテル、旅館、団体旅館）
- イ 弁当調製所
- ウ 食事提供施設（観光レストラン等）
 - * 主に団体客等を対象として食事を提供している施設を対象とする。
- エ みやげ物食品を製造、販売している施設
 - * みやげ物の例；菓子、そうざい、漬物等

(2) 重点監視期間

- ア 春季行楽シーズン 平成20年5月1日（木）～ 6月30日（月）
- イ 秋季行楽シーズン 平成20年9月1日（月）～10月31日（金）

(3) 主な実施内容等

- ア 特に、弁当やおみやげ物等については、消費期限、食品添加物及びアレルギー物質等について食品衛生法に基づき適正な表示を行うよう指導しました。
- イ 食中毒予防啓発リーフレットを配布し、食中毒予防について周知徹底しました。
- ウ 食品衛生上不適切な事項があった場合には、食品衛生指導票を交付し、文書により指導しました。

13 集団給食施設一斉監視【再掲】

抵抗力が弱い乳幼児、高齢者、病弱者、児童等を対象として食事を提供している社会福祉施設、病院、学校においては、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌O157等による集団食中毒の発生が散見されており、給食等については特段の注意が必要です。

また、社会福祉施設、病院、学校の給食施設（以下、集団給食施設という。）では大量の食事を提供しており、大規模な食中毒事件につながるおそれがあることから、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) 対象施設と重点監視期間

- ア 社会福祉施設、病院、事業所給食施設
平成20年4月1日（火）から平成20年6月30日（月）まで
- イ 学校給食施設（小学校）
平成20年9月1日（月）から平成20年10月31日（金）まで

(2) 主な実施内容

ア 「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日衛食第85号)を参考に、施設の衛生管理や食品の取扱等について重点的に監視指導しました。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」のおもな衛生管理事項

- ・施設・設備の衛生状況
- ・調理器具・容器等の衛生状況
- ・従事者の衛生管理状況
- ・そ族, 昆虫の発生状況
- ・原材料等の衛生的な取扱い及び保管状況
- ・廃棄物の処理状況
- ・調理等に係る衛生状況
- ・検食の保存

イ 食中毒予防啓発リーフレット等を活用し、食中毒予防について周知徹底しました。

ウ 食品衛生上不適切な事項があった場合には、食品衛生指導票を交付し、文書により指導しました。

1.4 路上弁当一斉監視【再掲】

近年、路上において弁当を販売する業態が増えており、このような販売形態では、夏季等は気温や湿度の影響を受けやすく、食中毒発生の要因ともなります。

そこで、路上等で販売された弁当等による食中毒の発生や表示不適正な弁当の流通を防止するため、路上での弁当販売者や当該弁当製造施設に対し、監視指導を実施しました。

(1) 調査対象

路上等において弁当を販売する者及び調製所

(2) 重点監視期間

平成20年6月16日(月)から平成20年8月16日(金)

(3) 主な実施内容等

ア 路上で販売されている弁当が、許可を取得している施設で調製されたもので、適正な表示がなされているのか、また、販売する者は、市内の保健所で「行商」の登録をしなければならないことから、登録の有無を調査しました。

イ 路上での弁当販売者に対して、販売時には、直射日光を避け、弁当の温度管理に注意を払うよう指導するとともに、併せて、弁当の表示等について重点的に確認し、弁当の表示が不適正であった場合には、弁当を調整した施設に対し、指導を行いました。

ウ 路上で販売されていた弁当を調製した施設に対して、製造・販売数量及び表示等について調査指導を実施しました。

	販売場所もしくは調製施設数	延監視指導件数
路上弁当の販売場所	55	58
路上弁当を調製している施設	25	26
計	80	84

15 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20年7月1日（火）～平成20年8月31日（日）

(2) 実施結果

ア 許可を要する営業施設

実施期間中、飲食店や菓子、そうざい等の製造施設及び食肉、魚介類、乳類等の販売施設等延べ14,114施設について監視指導を実施しました。

その結果、94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、これらの施設に対しては、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に対して延べ1,147施設に対して監視指導を実施しました。

その結果、21施設で、食品の取扱いの不良や表示等の不適切な事例を発見し、これら施設に対して、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、382食品（国産品306，輸入品76）を収去し、衛生公害研究所において細菌検査や食品添加物及び残留農薬等の理化学検査を実施しました。

その結果、食品衛生法違反となる事例はありませんでした。

16 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20年12月1日（月）～平成21年1月30日（金）

(2) 実施結果

ア 許可を要する営業施設

実施期間中、飲食店や菓子、そうざい等の製造施設及び食肉、魚介類、乳類等の販売施設等に対して延べ13,402施設に対して監視指導を実施しました。

その結果、42施設で、表示基準（適正な表示等）や管理運営基準（食品の衛生的な取扱い、各種記録の保存等）等の不適切な事例を発見し、これら施設に対して、直ちに改善するよう書面により指導を行いました。

また、実施期間中、飲食店2施設において、ノロウイルスとカンピロバクター食中毒が発生し、営業停止を命じました。

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に対して延べ1,639施設に対して監視指導を実施しました。

その結果、11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、これらの施設に対しては、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、食肉製品、そうざい、菓子類、かん詰め・びん詰め食品等について、262食品（国産品204、輸入品58）を収去し、衛生公害研究所において細菌検査、食品添加物及び残留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。

17 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 123施設

(2) 監視指導実施期間

平成20年6月1日(月)～平成21年3月31日(火)

(3) 実施結果

市内の食鳥処理場123施設に対し、延べ493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	123	493

(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、平成20年度は2回、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スクリーニング検査を実施しましたが、全て陰性でした。

原因は、いずれの場合も運搬時に鳥を多数積み込んだことによる熱中症もしくは酸素欠乏によるものと考えられました。

18 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き、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。

ア 協議会開催状況

(ア) 第15回「京都市・食の安全推進協議会」

開催日時 平成20年6月20日（金）
主な協議内容 平成19年度京都市食品衛生監視指導の実施結果について
京・食の安全衛生管理認証制度について
食の安全安心に関する条例（仮称）について

(イ) 第16回「京都市・食の安全推進協議会」

開催日時 平成20年12月3日（水）
主な協議内容 食の安全安心に関する条例（仮称）について
平成21年度京都市食品衛生監視指導計画について
京都市における食の安全・安心対策の現況について
・事故米穀及びメラミン混入食品関係
・カンピロバクター食中毒対策

(ウ) 第17回「京都市・食の安全推進協議会」

開催日時 平成21年2月24日（火）
主な協議内容 平成21年度京都市食品衛生監視指導計画について

イ 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.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-3-0-0_2.html

(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21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。

ア 意見募集の概要

- ・募集件名 「平成21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21年1月13日（火）
- ・募集期間 平成21年1月13日（火）～平成21年1月30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

イ 意見の受付件数

- ・5人（意見数26）

ウ 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21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.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-3-0-0_2.html

【意見内容及び本市見解】

計画に取り入れた意見数 3件
内容の一部を計画に取り入れた意見数 9件（検討、研究を含む。）
14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。

19 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

ア 講習会実施件数及び受講者数

		保健所	第一市場 (第一検査室)	第二市場 (第二検査室)	生活衛生課	計
業者向け講習会	開催件数	323	16	4	2	345
	受講者数	10,652	604	70	115	11,441
消費者向け講習会	開催件数	97	—	—	3	100
	受講者数	2,586	—	—	50	2,636
計	開催件数	420	16	4	5	445
	受講者数	13,238	604	70	165	14,077

イ 各種講習会の内訳

(ア) 業者向け講習会

① 出前講習会

食品関係施設に出向いての従業員等に対する食品衛生講習会（各保健所、生活衛生課）

② 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（各保健所において通年実施）

③ 中央卸売市場内外の関係事業者に対する食品衛生講習会（中央卸売市場第一市場及び第二市場において通年実施）

(イ) 消費者向け講習会

① 「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）

② 保健所の各種事業を活用した食の安全教育（各保健所において通年実施）

(2) 平成20年度「夏休み中学生のための生活環境教室」

ア 開催日時 平成20年8月21日(木) 午後1時30分～午後5時

イ 場 所 京都市衛生公害研究所

ウ 参加者 市内中学生 29人

エ 内 容

はじめに、環境問題についての学習を行ったあと、「食品コース」、「水質コース」、「自動車公害コース」、「衛生昆虫コース」の4コースに分かれて、楽しく実験を行いました。

食品コース ～「味覚のサイエンス」～

食品衛生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、簡単にできる実験などを行いました。

今回は「味覚のサイエンス」をテーマに、3つの実験にチャレンジしていただきました。

《実験1》あまーい実験 : 清涼飲料水の糖度を糖度計で測定しました。また、人工甘味料(サッカリンNa)を測定しました。

《実験2》にがーい実験 : 苦みの成分には、タンニンや薬品、農薬等があり、タンニンには鉄と反応して黒色色素を作ります。その性質を利用し、お茶のタンニンを検出しました。また、残留農薬を簡易キットで測定しました。

《実験3》すっぱい実験 : pH(水素イオン濃度)の値が小さいほど水素イオン濃度が高くなり、よりすっぱくなります。食品のpHをpH試験紙を使って調べました。食品のpHを小さくする(すっぱくする)と保存性が高まります。この性質を利用した保存料(ソルビン酸)について調べました。



20 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19年度】

ア 平成19年度の研究成果の発表会

- ・開催日時 平成20年3月21日（金）
- ・発表課題 15題
- ・出席者 33人

イ 研究等実施期間 平成19年度（通年）

ウ 構成会員 食品衛生監視員及び検査員

エ 近畿食品衛生監視員研修会への発表演題の選出

本発表会にて、優秀演題を2題選出し、「第49回近畿食品衛生監視員研修会」（京都市開催；平成20年8月28日，8月29日）において発表しました。

- ①「コップ式自動販売機の衛生状態の調査について」
- ②「消費者が求める食品表示のあり方について」

オ 全国食品衛生監視員研修会での発表

近畿食品衛生監視員研修会で優秀演題に選ばれた演題「コップ式自動販売機の衛生状態の調査について」を「平成20年度全国食品衛生監視員研修会」（東京開催；平成20年11月13日，11月14日）において発表しました。

この結果，全国食品衛生監視員協議会会長表彰を受賞しました。

【平成20年度】

ア 平成20年度の研究成果の発表会

- ・開催日時 平成21年3月17日（火）
- ・発表課題 15題
- ・出席者 31人

イ 研究等実施期間 平成20年度（通年）

ウ 構成会員 食品衛生監視員及び検査員

エ 近畿食品衛生監視員研修会への発表演題の選出

本発表会にて、優秀演題を2題選出し、「第50回近畿食品衛生監視員研修会」（兵庫県で開催予定；平成21年8月下旬）において発表する予定です。

- ①「食品表示に関する普及啓発事業について」
- ②「バイキング形式で提出される食品の細菌汚染調査について」

(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】

ア 実施日時 平成20年5月22日（木），5月23日（金）

イ 受講者 食品衛生業務新任担当者 30人

ウ 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】

- ア 実施日時 1回目 平成20年5月19日(木)
2回目 平成20年5月20日(金)
- イ 受講者 食品衛生業務新任担当者 29人
- ウ 概要 保健所で実施する試験検査業務について

【平成20年度衛生公害研究所セミナー】

- ア 実施日時 平成20年11月20日(木)
- イ 出席者 食品衛生業務担当者 66人
- ウ 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

- ア 実施日時 1回目 平成20年12月17日(水)
2回目 平成20年12月18日(木)
3回目 平成20年12月19日(金)
- イ 受講者 食品衛生監視員 85人
- ウ 概要 保健所における食品衛生, 獣疫, 生活衛生, 薬事に係る業務について

(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】

- ア 平成20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20年5月21日(水)～5月23日(金)
 - ・受講者 京都市 1人 (*全受講者 669人)
- イ 平成20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20年8月1日(金)
 - ・受講者 京都市 1人 (*全受講者 270人)
- ウ 第49回近畿食品衛生監視員研修会 (*京都市開催)
- ・主催 近畿食品衛生監視員協議会
 - ・受講日 平成20年8月28日(木), 8月29日(金)
 - ・受講者 京都市食品衛生監視員及び検査員 37人 (*全受講者数 373人)
- * (京都市発表演題 2題)
- ① 「カップ式自動販売機の衛生状態の調査について」
 - ② 「消費者が求める食品表示のあり方について」
- エ 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20年11月4日(火)～11月21日(金)
 - ・受講者 京都市 1人 (*全受講者 20人)

オ 虚偽誇大広告等の監視指導に係る連絡調整会議

- ・主 催 厚生労働省
- ・受 講 日 平成21年2月19日(木)
- ・受 講 者 京都市 1人 (*全受講者 43人)

カ 平成20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20年11月13日(木), 11月14日(金)
 - ・受 講 者 京都市 1人 (*発表者 39人)
- * (京都市発表演題 1題)

「コップ式自動販売機の衛生状態に調査について」

キ 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21年1月13日(火)～2月13日(金)
- ・受 講 者 京都市 1人 (*全受講者 52人)

ク 平成20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21年1月26日(月), 1月27日(火)
- ・受 講 者 京都市 1人 (*全受講者 256人)

ケ 平成20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21年1月19日(月)～1月21日(水)
- ・受 講 者 京都市 1人 (*全受講者 339人)

コ HACCPシステムに係る食品衛生監視員養成研修会(中級コース)

- ・主 催 近畿厚生局
- ・受 講 日 平成21年3月9日(月)～3月11日(水)
- ・受 講 者 京都市 1人 (*全受講者 16人)

サ 京都府新型インフルエンザフォーラム

- ・主 催 京都府危機管理防災課
- ・受 講 日 平成20年11月27日(木)
- ・受 講 者 京都市食品衛生監視員 19人 (*全受講者 約700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縣市との情報及び意見交換

ア 平成20年度 食育指導員制度特別委員会(府内の関係局・区等の担当者及び有識者で構成)

(ア) 開催日時 第1回;平成20年11月7日(金), 第2回;平成21年2月5日(木)

(イ) 内 容 「食育指導員養成カリキュラム」の検討

「食育指導員養成カリキュラム」(抜粋)

- ・食品衛生の基礎知識
- ・食品表示に関する法律と表示の見方(食品衛生法, JAS法, 健康増進法等)

(ウ) 主 催 者 京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課

(エ) 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1人

(*第1回全出席者 19人, 第2回全出席者 19人)

イ 平成20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) 開催日時 平成21年2月18日(水)

(イ) 内 容 (会議) 地域リスクコミュニケーション部会構成団体の取組状況等について
リスクコミュニケーションを行う上での課題と対応方法について

(研修) 「リスクコミュニケーションのためのコーチング講座」

(人の心の問題としてのリスクの認知、リスクコミュニケーションの考え、その実践について学ぶ)

(ウ) 主催者 近畿厚生局

(エ) 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1人 (*全出席者 23人)

ウ 平成20年度食品表示関係法制度研修会

(ア) 開催日時 平成21年2月25日(水)

(イ) 内 容 食品表示行政(景品表示法、JAS法等)に関する情報及び意見交換

(ウ) 主催者 近畿農政局

(エ) 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1人 (*全出席者 16人)

エ 平成20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) 開催日時 平成21年3月5日(木)

(イ) 内 容 食品表示行政に関する情報及び意見交換、質疑応答

(ウ) 主催者 近畿厚生局 消費・安全部 表示規格課

(エ) 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1人 (*全出席者 19人)

オ 平成20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) 開催日時 平成21年3月6日(金)

(イ) 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

(ウ) 主催者 大阪検疫所 食品監視課

(エ) 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1人 (*全出席者 31人)

◆◆◆ まとめ ◆◆◆

平成20年度は、食品の偽装表示事件や農薬やカビ毒に汚染された米が食用として市場に流通するという食の根源を揺るがす事件が発生しました。

さらに、中国において牛乳や乳製品の品質を偽装するため、化学物質のメラミンを故意に混入させたことにより、当該牛乳等を原材料として製造された中国製加工食品からもメラミンが検出されたため、我が国でも様々な食品が回収されるという事案が頻発しました。

このような食品衛生に係る事件の発生を受け、行政の危機管理体制強化が叫ばれている中、本市では、いかなる事態に対しても、迅速かつ的確に対応できるよう土日祝日を問わず、24時間の緊急連絡体制の強化に努めているところです。

また、本市ではこの『平成20年度京都市食品衛生監視指導実施結果』の内容を踏まえて策定した『平成21年度京都市食品衛生監視指導計画』に基づき、食品等事業者に対する監視指導及び食品の収去（抜き取り）検査を実施することにより、市内における食中毒の発生や違反食品の流通等の防止に努めるとともに、講習会の実施等による市民の皆様や食品関係事業者とのコミュニケーションを図ることにより、市民の皆様や観光客の皆様の健康を保持し、食の安全・安心確保に、引き続き努めていきます。



京都市保健福祉局生活衛生課
京都市印刷物第213042号