

平成22年度
京都市食品衛生監視指導結果

京都市保健福祉局

目 次

1	平成22年度の特徴	1
2	監視指導の結果	2
3	食品検査の結果	7
4	食中毒発生状況	9
5	リスクコミュニケーション等の取組結果	11
6	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果	13
7	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	14
8	資料編	14

■ はじめに

食品衛生法第24条第1項の規定で、毎年度食品衛生監視指導計画を定めることになっています。平成22年度京都市食品衛生監視指導計画に基づき実施した監視指導及び検査結果等についてとりまとめました。

1 平成22年度の特徴

(1) 京都市食の安全安心条例の施行

京都市では、平成22年4月に「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例（以下「京都市食の安全安心条例」という。）」を施行しました。本条例では、食の安全安心施策に関し必要な事項を定め、市民及び観光旅行者等の健康の保護を図ることを目的としています。本条例に基づき、市民及び食品等事業者と共汗で、食の安全安心確保に向けて取り組んでいます。



(2) 食品の自主回収報告制度の施行

平成22年10月に「京都市食の安全安心条例」に基づく自主回収報告制度を施行しました。これは、食品等事業者が自社（自店）の商品の不良等を発見し、自主的に食品等の回収に着手したとき、京都市に対し報告することを義務付けた制度です。

この制度の導入により、自主回収情報をホームページ及び「みやこ健康・安全ねっと（健康危機管理情報電子メール配信）」により広く公表することで、不良食品の迅速な回収につながり、流通食品の安全性確保を図ることができます。平成22年度は自主回収報告件数が14件ありました。

(3) 京都市食の安全安心推進計画の策定

平成23年3月31日に、「京都市食の安全安心条例」に基づき、食の安全安心施策を総合的かつ計画的に推進するため、「京都市食の安全安心推進計画」を策定しました。

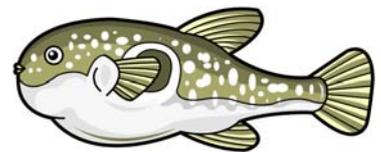
計画の策定に当っては、京都市長からの諮問に応じ、「京都市食の安全安心推進審議会」において審議いただくとともに、市民意見募集の際には、366名の方から424件の御意見をいただきました。

平成23年度以降、「京都市食の安全安心推進計画」に基づき、市民等や食品等事業者と共汗・協働で食の安全安心施策に取り組めます。



(4) 未処理ふぐ販売事件

平成22年12月20日、西京区のスーパーで有毒部位未処理の状態のふぐが販売される事件が発生しました。ふぐを一般消費者に販売する場合には、「ふぐの処理及び販売の規制に関する条例（京都府）」に基づき、ふぐ処理師により有毒部位を除去した後に販売することが義務付けられています。京都市では本事件の発生を受けて、魚介類の加工を行うすべての魚介類販売施設に対し一斉監視を実施し、ふぐの適正な取扱いについて周知しました。



(5) 東日本大震災に伴う東京電力(株)福島第一原子力発電所からの放射性物質漏れ事故について

平成23年3月11日に発生した東日本大震災により東京電力(株)福島第一原子力発電所から放射性物質が環境中に漏れ出る事故が発生しました。原子力発電所周辺の自治体による農産物の放射性物質の検査の結果、厚生労働省が定める暫定規制値を超過する結果が判明し、市民の不安は高くなりました。京都市では、そうした不安の高まりを受け、市民の安心した食生活を確保するため、京都市中央卸売市場第一市場において、原子力発電所周辺地域から入荷した野菜の検査を実施し、市内流通食品の安全性を確認しました。



2 監視指導の結果

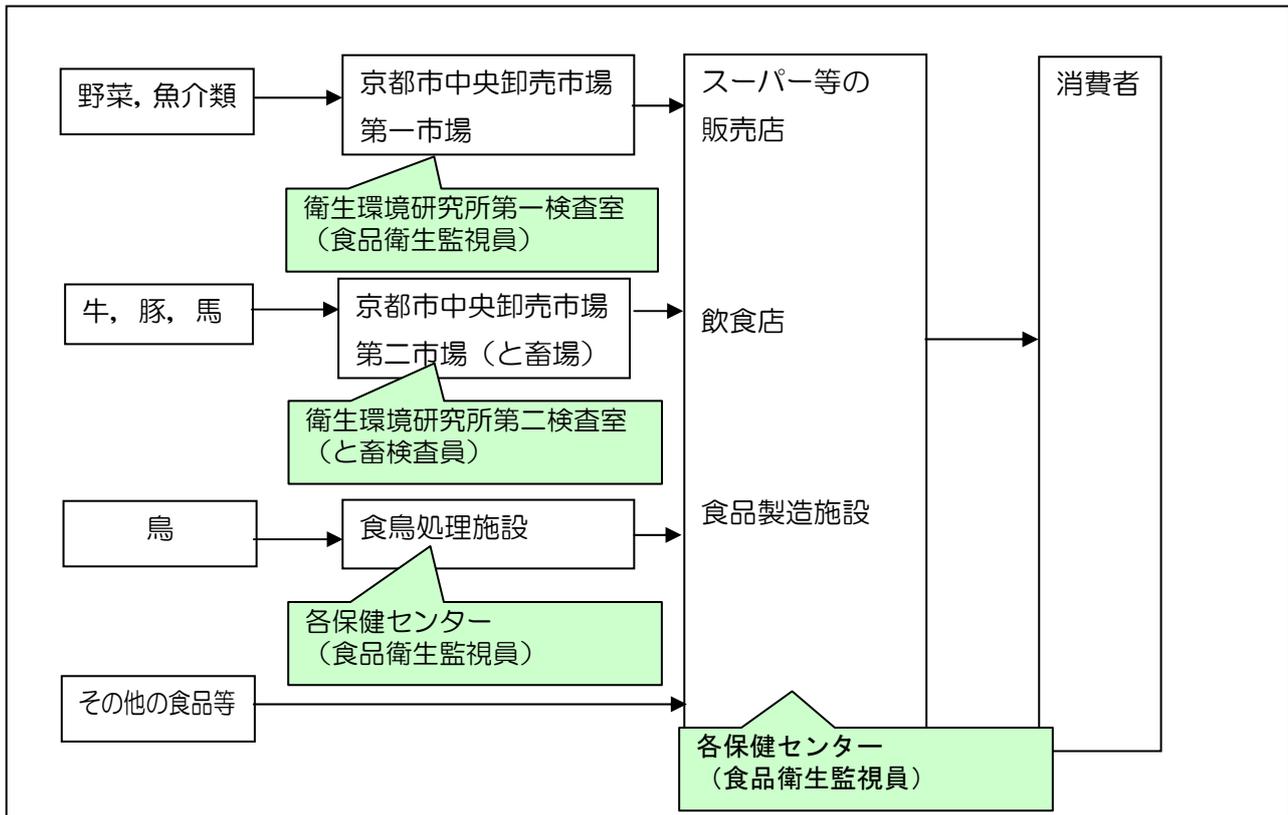
京都市内に流通する食品の安全を確保するため、食品関係施設に対して監視指導を実施しました。

監視指導の種類

通年実施監視：年間を通じて、食品関係施設に立入調査を実施し、食品衛生法等に基づき衛生管理が適正に行われているかについて監視指導を行ったもの。

- 一 斉 監 視：観光都市である本市の地域特性を考慮し、行楽シーズン対策等、独自に重点監視項目を定めて監視指導を行ったもの。

(1) 食品の主な流通の流れ、監視指導体制



(2) 通年実施した監視指導結果

ア 市内食品関係営業施設に対する監視指導結果

市内11区にある保健センター及び衛生環境研究所の食品衛生監視員が、営業許可施設等に対し、食品衛生に係る監視指導を行いました。

● 営業許可施設数及び監視件数の推移(第一市場含む)

	20年度	21年度	22年度
営業許可施設数(施設)	36,306	36,359	36,071
監視件数(件)	82,290	80,999	76,510

イ 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にある衛生環境研究所第一検査室の食品衛生監視員が、せり前の有毒魚などのチェックを行い、せり後についても仲卸店舗や関連施設等に対し、食品の衛生的な取扱いや適正表示について監視指導を行いました。

● 監視対象施設数及び監視件数の推移

	20年度	21年度	22年度
監視対象施設数（施設）	304	291	284
監視件数（件）	38,881	39,235	39,134



ウ 京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査結果

京都市中央卸売市場第二市場内にある衛生環境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が食用として流通するように監視しました。

また、生後、20箇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いました。

● と畜検査数の推移

		20年度	21年度	22年度
検査頭数	牛	8,112	8,046	8,282
	豚	15,242	17,466	18,175
	合計	23,354	25,512	26,457
全部廃棄 ※1	牛	10	9	8
	豚	130	93	56
	合計	140	102	64
一部廃棄 ※2	牛	3,519	3,671	3,919
	豚	11,332	12,799	12,912
	合計	14,851	16,470	16,831

※1：全部廃棄した主な理由としては、豚では豚丹毒、牛では白血病、尿毒症、敗血症などです。

※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）です。

● BSE検査数の推移

20年度	21年度	22年度
8,112	8,046	8,282

エ 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、疾病確認等の適切な検査について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。

● 食鳥処理場対策 対象施設数及び監視件数

	20年度	21年度	22年度
対象施設数（施設）	123	121	117
監視件数（件）	493	390	452

(3) 一斉監視結果

観光都市である本市の地域特性を考慮した行楽シーズン対策等、独自に重点項目を定め、食品関係施設に対し、一斉監視を実施しました。監視の結果、食品衛生上、不適切な事項があった場合には、文書により衛生指導を行いました。

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
食品表示の一斉監視			夏期一斉取締り			食品表示の一斉監視			年末・年始一斉取締り		
行楽シーズン対策			行楽シーズン対策			行楽シーズン対策			行楽シーズン対策		
路上弁当販売一斉監視			路上弁当販売一斉監視			路上弁当販売一斉監視			路上弁当販売一斉監視		
集団給食施設一斉監視 (社会福祉・病院等)			集団給食施設一斉監視 (小学校)			集団給食施設一斉監視 (小学校)			集団給食施設一斉監視 (小学校)		
食肉取扱施設一斉監視			食肉取扱施設一斉監視			食肉取扱施設一斉監視			食肉取扱施設一斉監視		
									ノロウイルス対策 (社会福祉・病院等, 飲食店等)		
									フグ取扱施設一斉監視		

ア 集団給食施設一斉監視（4月1日～6月30日，9月1日～10月29日）

社会福祉施設，病院，学校等の給食施設では，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。

- (ア) 対象施設 4月～6月：社会福祉施設，病院
9月～10月：学校

(イ) 主な監視指導内容

- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」をもとに，施設の衛生管理や食品の取扱い等について重点的に監視指導を実施。
- ・食中毒予防についての注意喚起を実施。
- ・特に，従事者の健康管理状況や検食の実施状況について調査し，指導した。



イ 行楽シーズン対策一斉監視（5月6日～6月30日，9月1日～10月29日）

京都市には，毎年，多くの修学旅行生や観光旅行者が訪れます。そこで，宿泊施設や土産物を製造・販売する施設に対して，春期と秋期の行楽シーズンに一斉監視を実施しました。

- (ア) 対象施設 宿泊施設，飲食店，土産物食品の製造業等

(イ) 主な監視指導内容

- ・食中毒予防についての注意喚起
- ・土産物食品の適正表示の徹底
- ・特に，従事者の健康管理状況や検食の実施状況について調査し，指導した。

ウ 食品表示一斉監視（5月6日～6月30日，9月1日～30日）

表示違反食品が市内に流通しないよう，食品製造施設や食品販売施設等に対し，一斉に立入検査を実施し，アレルギー表示及び遺伝子組換え食品の表示等，食品衛生法に定める表示等について監視を実施しました。

- (ア) 対象施設 食品販売施設，食品製造施設など

(イ) 主な監視指導内容

- ・食品衛生法に基づく適正表示の徹底
- ・食品添加物及びアレルギー物質の使用状況に応じた適正表示の徹底
- ・適切な期限の設定の指導

エ 夏期一斉取締り（7月1日～8月31日）

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。

● 監視指導結果

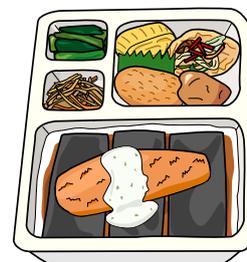
	監視指導結果（表示を除く）		監視指導結果（表示）	
	監視延施設数	違反施設数	監視延施設数	違反施設数
許可を要する営業施設	12,988	95	11,116	10
許可を要しない営業施設	1,220	12	1,092	4

※違反事例の例：施設等の衛生管理の不備等

また、食品製造及び販売施設から 397 食品(国産：332，輸入品：65)を収去(抜取り)し、衛生環境研究所において細菌検査及び理化学検査を実施しました。結果、食品衛生法違反となる事例はありませんでした。

オ 路上弁当販売一斉監視（7月1日～8月31日）

路上で販売される弁当について、夏期は気温や湿度の影響を受けやすく、食中毒発生の可能性が高まります。そこで、夏期に路上での弁当販売者及び当該弁当の調製施設に対し、監視指導を実施しました。



(ア) 対象者、対象施設

- ・路上等において弁当を販売する者及び路上弁当の調製所

(イ) 主な監視指導内容

<路上弁当販売者>

- ・路上弁当販売者の「行商」の登録
- ・弁当販売時の衛生管理(温度管理等)
- ・弁当の表示

<路上弁当調製所>

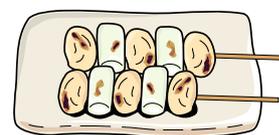
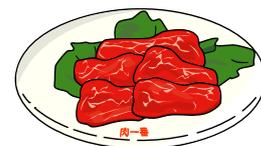
- ・弁当調製時の衛生管理
- ・弁当の表示

	箇所数	延監視指導件数
路上弁当の販売場所	62	99
路上弁当の調製施設	27	37
合計	89	136

カ 食肉取扱施設一斉監視（7月1日～8月29日）

近年、生レバー、ユッケ、鳥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)の食中毒が多数報告されています。そこで、

牛肉や鶏肉を処理加工、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。



(ア) 対象施設

食肉及び食鳥処理施設、食肉販売店、食肉製品製造施設、そうざい製造施設、飲食店(生肉を提供している施設等)

(イ) 主な監視指導内容

- ・食肉の生食による食中毒について注意喚起
- ・販売店には、適正表示、安全な食肉の提供を指導

キ ふぐ取扱施設一斉監視（11月2日～1月31日）

(ア) 一斉監視

ふぐによる食中毒を防止するため、ふぐが流通する冬期に、ふぐ取扱施設を対象に、ふぐの適正な取扱等について監視指導を実施しました。

a 対象施設

ふぐ取扱業：ふぐの処理等を行う飲食店、魚介類販売店

ふぐ販売業：ふぐの販売を行う魚介類販売店

b 主な監視指導内容

- ・ 専任のふぐ処理師の設置状況
- ・ ふぐ処理専用のまな板、包丁等の設置状況
- ・ 有毒部分の適正な処理及び確認
- ・ 表示の状況

(イ) 緊急立入調査

また、12月20日に判明した未処理ふぐ販売事例を受け、魚介類販売施設に対し、緊急立入を行い、ふぐの適切な取扱について指導を行いました。

a 対象施設

魚介類販売業

b 主な監視指導内容

- ・ ふぐの適切な取扱
- ・ 京都府ふぐの取扱及び販売に関する条例の周知徹底

ク 年末・年始一斉取締り（12月1日～1月31日）

厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、食品流通量が増加する年末・年始に食中毒の発生を防止するため、食品等事業者に対する監視指導の強化を図りました。

● 監視指導結果

	監視指導結果（表示を除く）		監視指導結果（表示）	
	監視延施設数	違反施設数	監視延施設数	違反施設数
許可を要する営業施設	13,298	101	7197	5
許可を要しない営業施設	1,115	10	884	3

※違反事例の例：施設等の衛生管理の不備等

また、食品製造及び販売施設から301食品(国産：246, 輸入品：55)を収去(抜取り)し、衛生環境研究所において細菌検査及び理化学検査を実施しました。結果、食品衛生法違反となる事例はありませんでした。

ケ ノロウイルス対策一斉監視(11月2日～3月31日)

ノロウイルスによる急性胃腸炎患者が多発する時期に、飲食店等に対し、衛生管理の徹底、食品の適正な扱い、手洗いの励行等の指導を実施しました。

(ア) 対象施設

カキ等の二枚貝の取扱施設、集団給食施設、宿泊施設、飲食店等

(イ) 主な監視指導内容

- ・ 二枚貝を取り扱う施設に対し、適正な温度管理や表示について指導
- ・ 食品の中心部までの十分な加熱の徹底
- ・ ノロウイルス食中毒の注意喚起
- ・ 特に、従事者の健康管理状況や検食の実施状況について調査し、指導した。

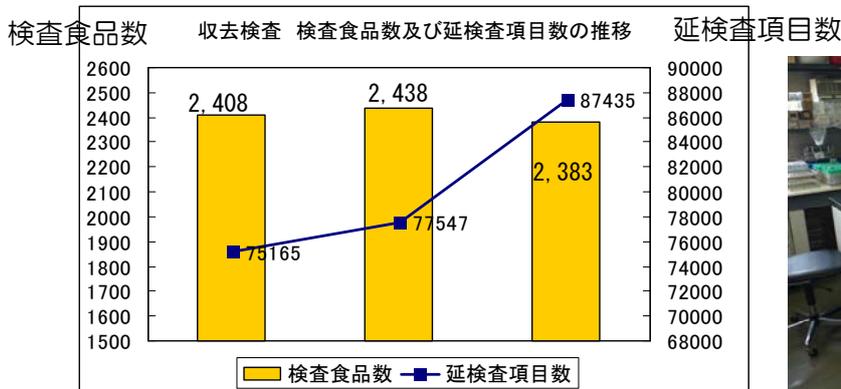


3 食品検査の結果

(1) 収去(抜取り)検査実施状況

市内11保健センターと京都市中央卸売市場にある衛生環境研究所第一検査室並びに第二検査室の食品衛生監視員等が2,383食品の収去(抜取り)を行い、衛生環境研究所において食品添加物、残留農薬、細菌等の検査を実施しました(延検査項目数:87,435)。平成22年度については、路上販売弁当の緊急検査を実施するとともに、観光地である京都市の地域特性を活かし、宿泊施設における残置食の検査充実を図りました。

結果、食品衛生法違反事例は4件ありました。魚肉練り製品(1食品)から大腸菌群が基準を超えて検出されたことから、製造所に対し、再発防止に向けた指導を行いました。鶏肉・鶏の腎臓(各1食品)から合成抗菌剤が基準を超えて検出されたことから、養鶏場を管轄する関係自治体に対し情報提供し、動物用医薬品の適正使用の指導を依頼しました。また、京都市中央卸売市場第一市場で収去したミズナ(1食品)から放射性物質が基準を超えて検出されたことから、流通しないよう対策を講じました。



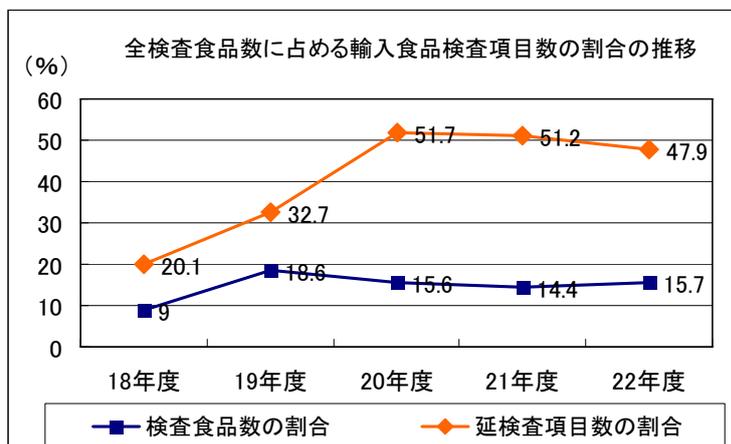
《違反状況の詳細》

収去日	違反食品	違反内容	措置等
平成22年 5月31日	魚肉練り製品 (あんぺい)	成分規格違反 ◆検査結果 大腸菌群検出 (基準:大腸菌群不検出)	・所轄の保健センターが調査し、 文書の交付をもって、再発防止に 向けた改善指導を行った。 ・製造者から改善報告書及び始末 書を徴した。
平成22年 9月21日	鶏肉(筋肉)	成分規格違反 ◆検査結果 合成抗菌剤スルファメトキサゾール 0.09ppm (基準:0.02ppm)	・養鶏場を管轄する関係自治体に 対し情報提供し、動物医薬品の適 正使用について指導を依頼した。
平成22年 9月22日	鶏肉(腎臓)	成分規格違反 ◆検査結果 合成抗菌剤スルファメトキソン 0.14ppm (基準:0.05ppm)	・養鶏場を管轄する関係自治体に 対し情報提供し、動物医薬品の適 正使用について指導を依頼した。
平成23年 3月23日	野菜(ミズナ)	暫定規制値超過 ◆検査結果 放射性ヨウ素: 3,400 ^{Bq} kl/kg (基準:2,000 ^{Bq} kl/kg) 放射性セシウム: 560 ^{Bq} kl/kg (基準:500 ^{Bq} kl/kg)	・生産地を管轄する関係自治体及 び厚生労働省に対し情報提供し た。 ・当該農作物については、販売場 所から撤去し、流通阻止を図った。

(2) 輸入食品の検査状況

平成20年に発生した中国産食品への有機リン農薬等の混入事件を踏まえ、本市では輸入食品の検査を重点的に実施しています。海外で生産された野菜及び牛肉や、海外で製造・加工された冷凍食品、ワイン及びチーズ等の食品について収去(抜取り)検査を実施しました。

平成22年度は、輸入食品375食品(延検査項目数41,934)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。下表に、本市全検体項目数に占める輸入食品の割合の推移を示します。



(3) 社会情勢に応じた食品検査の実施

ア 路上販売弁当の収去検査

路上で販売されている弁当の衛生状況を確認するため、路上販売弁当22検体を収去し、細菌検査を実施しました。うち2検体で「弁当及びそうざいの衛生規範(昭和54年6月29日環食第161号厚生省環境衛生局食品衛生課長通知)」で定める基準を超過しました。当該弁当を製造した施設に対し、衛生管理及び弁当の取扱について文書により衛生指導を行いました。

検体採取日	検体数	検査結果		
		大腸菌 【基準：陰性であること】	一般細菌数 【基準：100,000以下/1g】	黄色ブドウ球菌 【基準：陰性であること】
平成22年 6月29日	10 検体	1 検体 陽性	300未満～150,000 (1 検体 基準超過)	すべて 陰性
平成22年 7月27日	12 検体	1 検体 陽性	300未満～42,000 (すべて基準適合)	すべて 陰性

イ 農産物の放射性物質検査

東日本大震災に伴う東京電力(株)福島第一原子力発電所での放射能漏れ事故を受けて、京都市中央卸売市場第一市場において、原子力発電所周辺地域から入荷した野菜の検査を実施しました。1検体から暫定規制値を超える放射性ヨウ素及び放射性セシウムが検出されたため、当該農産物を販売場所から撤去し、流通しないよう対策を講じました。

4 食中毒発生状況

(1) 食中毒発生状況

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 219 件を調査した結果、27 件については、本市(12 件)及び他の自治体(15 件)において食中毒事件と断定されました。

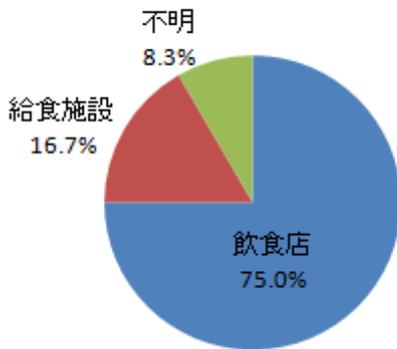
しかし、残りの 192 件については、疫学情報及び試験検査結果等から食中毒と断定できず、有症事例として処理しました。

また、市内の施設で発生した食中毒事件において、12 件中 11 件は食中毒の原因施設が断定できましたが、1 件は断定できませんでした。断定した 11 施設中 10 施設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、1 施設については、食品衛生法に基づく許可なく営業を行っていたため、営業禁止を命じました。

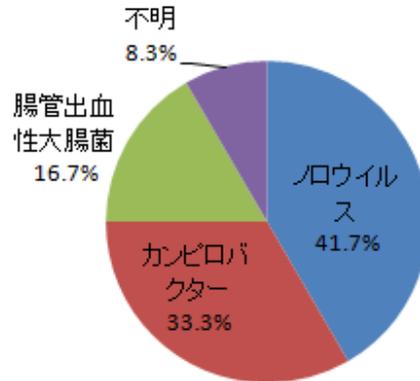
なお、本市において発生した食中毒事件 12 件のうち、原因施設は、飲食店(9 件)、事業所の給食施設(2 件)、不明(1 件)となっています。

また、病因物質としては、ノロウイルス(5 件)、カンピロバクター(4 件)、腸管出血性大腸菌 O157(2 件)、不明(1 件)となっています。

原因施設別 食中毒発生件数



病因物質別 食中毒発生件数



(2) 月別 食中毒発生件数

食中毒は、気温が高い夏場(7月、8月頃)に多発するといわれていますが、平成22年度の月別の食中毒発生件数をみると、7月に2件発生していますが、気温が比較的低い1月~3月にかけても発生しています。これは、気温が下がり、空気が乾燥す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増加することが原因の1つと考えられます。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。また、年間を通じ、ユッケ、鶏刺し等生肉が原因と考えられるカンピロバクター食中毒や腸管出血性大腸菌食中毒が発生しています。

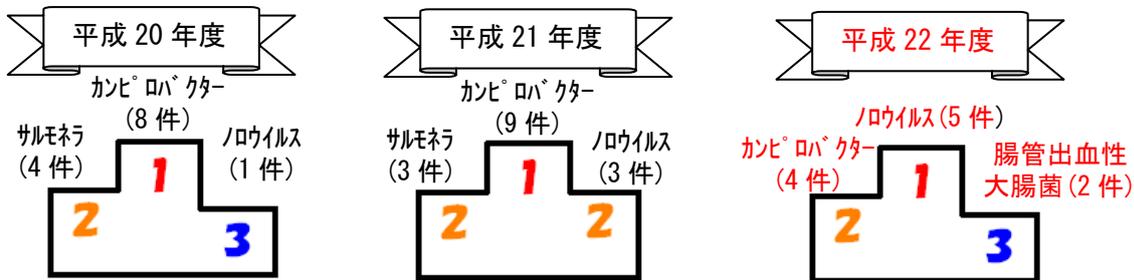


(3) 過去3年間の食中毒事件数及び患者数

近年、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が多く発生しています。原因を調査すると、ノロウイルスによる食中毒では冬場のウイルスの活動期にノロウイルス感染者が食品を調理する際に食品をノロウイルスで汚染しているケースが見られます。また、カンピロバクターによる食中毒では、飲食店や家庭で、食肉を生で食べ(牛レバー、ユッケ、鶏刺し等)感染しているケースが見られます。

ノロウイルス食中毒は、平成19年度以降は「京都市食品衛生監視指導計画」に基づく施設等に対して、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、19年度3件(患者数135人)、20年度1件(患者数89人)、21年度3件(患者数)と減少傾向でしたが、22年度は全国的にノロウイルスによる急性胃腸炎事例が多発し、本市においても5件(患者数101人)発生しました。

カンピロバクター食中毒については、20年度8件、21年度9件と発生件数が最も多く、22年度においてもノロウイルスに次いで4件発生しました。カンピロバクター食中毒では、患者は、飲食店や家庭で食肉を生(牛レバー、ユッケ、鶏刺し等)で食べていることが多くみられます。



※ 平成20年度から平成22年度までの原因物質別食中毒事件数のうち、上位3物質をあげました。

平成22年度に発生した食中毒事例

【事例1】

2月下旬、市内の飲食店で11人が鶏刺身(モモタタキ、ササミ、スナギモ、ハツ、レバー)等を食べたところ、翌日から8人が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈した。3人の患者の便からカンピロバクターが検出されました。鶏肉はカンピロバクターに汚染されている確率が高く、カンピロバクターが付着した鶏肉を生(刺身)で食べたことにより食中毒をおこしたと考えられます。

【事例2】

3月下旬、市内のホテルで約70人がビュッフェ形式で宴会を行ったところ、うち34人が翌朝から下痢、発熱、嘔吐等の症状を呈し、12人の患者の便からノロウイルスが検出されました。ホテルの調理人の便からノロウイルスが検出されたことから、調理人の手指を通じて食品がノロウイルスに汚染されたものと考えられます。

(4) 食中毒調査に伴う検査件数

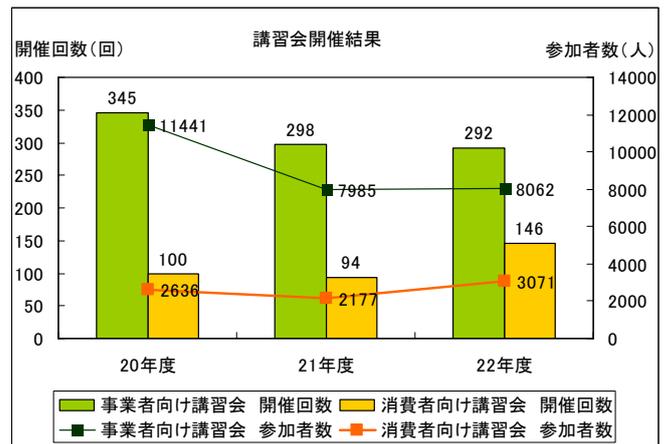
本市が担当した患者調査及び関係する市内飲食店等の施設立入調査の実施に際し、原因究明のため、患者の便や施設に保存されていた食品等について検査を行いました。

検体の種類	20年度		21年度		22年度	
	細菌	理化学	細菌	理化学	細菌	理化学
食品	474	26	462	18	314	2
糞便・吐物その他排泄物	608	0	566	0	475	0
器具、手指等ふきとり液	466	0	588	0	507	0
その他	29	0	9	0	1	0
合計	1,577	26	1,625	18	1,297	2

5 リスクコミュニケーション等の取組結果

(1) 講習会開催結果

消費者や食品等事業者の方々に食品衛生に関する講習会を開催しました。3年間の開催回数の推移をみると、食品等事業者向け講習会については漸減していますが、消費者向け講習会は平成21年度から比較し、22年度に約1.5倍に増加しています。今後も消費者や食品等事業者の方々に利用しやすい講習会の開催を推進していきます。



(2) 夏休み中学生のための生活環境体験教室

開催日時 平成22年8月20日
 場 所 京都市衛生環境研究所
 参 加 者 市内中学生18人
 内 容

生活環境体験教室のうち、「食品コース」では、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、簡単にできる実験等を行いました。

今回は、「トウモロコシについての徹底調査」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》 異性化糖について

他の野菜や果実のデンプンを調べてトウモロコシがどのくらいたくさんデンプンを含んでいるかを確認しました。また、いろいろな食品の糖度を測定し、比較しました。

《実験2》 除草剤について

トウモロコシに除草剤が残留していないかを調べました。

《実験3》 遺伝子組換えトウモロコシ

食物のDNAを取り出す実験を行い、DNAを観察しました。



(3) 食品衛生月間の取組

毎年、厚生労働省は、食中毒が多発する8月を『食品衛生月間』と定めています。

京都市では、この月間に(社)京都市食品衛生協会と共催で、市内32箇所の商店街等において、市民の皆様に対し、食中毒予防等の啓発を行いました。

特に、8月6日には、伏見大手筋商店街において、(社)京都市食品衛生協会及び伏見大手筋商店街振興組合の方々との共催により、食中毒予防の標語入り団扇及び啓発チラシを配布し、食の安全性について啓発を行いました。



門川市長を先頭に社団法人京都市食品衛生協会伏見支部の皆様と啓発用うちわを配布

(4) 食肉取扱施設一斉監視に併せた市民啓発事業

「食肉取扱施設一斉監視」にあわせ、保健センターに来所した市民を対象にリーフレットの配布や講習会を実施し、食肉による食中毒の予防啓発を行いました。

(5) 「京都市食の安全安心推進計画」及び「平成23年度京都市食品衛生監視指導計画」の策定に向けて

ア 京都市食の安全安心推進審議会での審議

「京都市食の安全安心推進計画」を策定するに当たり、平成22年6月29日に京都市食の安全安心推進審議会に対し諮問しました。当審議会での審議経過を下表に示します。

なお、同審議会では、「平成23年度京都市食品衛生監視指導計画」に係る御審議を合わせて実施いただきました。

● 京都市食の安全安心推進計画審議経過

開催日	会議名	議題
平成22年 6月29日	第1回 京都市食の安全安心推進審議会	京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例に基づく京都市食の安全安心推進計画(仮称)の策定について(諮問)
平成22年 7月8日	第1回 京都市食の安全安心推進審議会 ワーキンググループ	1 京都市の食品衛生行政について 2 他都市の推進計画策定事例について 3 推進計画基本事項及び施策体系について
平成22年 7月21日	第2回 京都市食の安全安心推進審議会 ワーキンググループ	1 京都市の食の安全安心施策の現状について 2 推進計画基本事項及び施策体系について
平成22年 9月27日	第3回 京都市食の安全安心推進審議会 ワーキンググループ	京都市食の安全安心推進計画(仮称)素案(案)について
平成22年 11月22日	第2回 京都市食の安全安心推進審議会	・京都市食の安全安心推進計画(仮称)素案について ・平成23年度監視指導計画素案について
平成23年 2月7日	第4回 京都市食の安全安心推進審議会 ワーキンググループ	京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)について
平成23年 3月16日	第3回 京都市食の安全安心推進審議会	・京都市食の安全安心推進計画(仮称)(案)について ・平成23年度監視指導計画(案)について
平成23年 3月22日	京都市食の安全安心推進審議会	京都市食の安全安心推進計画 答申

イ 市民意見募集

両計画の策定に当たり、市民の皆様から意見を募集しました。

- (ア) 募集期間 平成22年12月17日～平成23年1月28日
- (イ) 告知方法 京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課ホームページに掲載
各保健センター、区役所等において意見募集リーフレットを配布
協力が得られた食品関係施設(17箇所)にて意見募集リーフレットを設置
及び意見収集箱を設置
- (ウ) 意見受付
 - 京都市食の安全安心推進計画 366人(意見数424件)
 - 平成23年度京都市食品衛生監視指導計画 277人(意見数395件)
- (エ) 意見の内容及び本市の見解

主な御意見の概要及びそれに対する京都市食の安全安心推進審議会及び京都市の対応及び考え方については、保健医療課ホームページに掲載しています。

6 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果

食品に係る健康危害の発生を未然に防止するためには、食品等事業者が自主的な衛生管理体制を確立し、食品の安全を確保することが重要です。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。

(1) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度

平成18年度に、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（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」を創設しました。
《認証取得施設数》平成23年3月31日現在 74施設



● 業種別 認証取得施設数

業種	施設数
酒類製造業	4
飲食店営業	14
そうざい製造業	13
食品販売業	26
菓子製造業	15
ソース類製造業	2
魚介類販売業	5
乳類販売業	11

業種	施設数
豆腐製造業	1
食品の冷凍又は冷蔵業	4
缶詰製造業	1
食肉販売業	3
食肉処理業	1
清涼飲料水製造業	1
届出給食施設（病院給食）	1
合計	102

※ 複数の業種で認証取得している事業所があるため、合計は実施施設数と一致しない。

● 行政区別 認証取得施設数

行政区	施設数
北区	5
上京区	5
左京区	6
中京区	8
東山区	6
山科区	1
下京区	16

行政区	施設数
南区	4
右京区	5
西京区	4
伏見区	10
京都市外	4
合計	74

(2) 京都市食の安全安心条例に基づく自主回収報告制度

平成22年10月1日から「京都市食の安全安心条例」に基づく自主回収報告制度が施行されました。

この制度は、食品等事業者が自社（自店）の商品の不良等を発見し、自主的に食品等の回収に着手したとき、京都市に対し報告することを義務付けた制度です。

平成22年度に京都市が受理した報告件数は14件でした。

《自主回収情報 ホームページ》

◆◆◆◆の自主回収情報(◆月◆日)

自主回収情報

平成◆年◆月◆日に自主回収着手の報告があった食品は、下記のとおりです。

食品:◆◆◆

商品名	◆月◆日自主回収着手報告書受理
商品情報	形態 合成虫除剤白詰 賞味期限 「▲月▲日」と「★月★日」の二重表示 内容量 100g 原材料 ●●●●●●●●●● 製造者 ▲××株式会社 京都府京都市西白河123 ※ 販売日時 平成◆年◆月◆日午前10時～午後4時 ※ 販売場所 △△△スーパー
回収を開始した日	平成◆年◆月◆日
回収理由	賞味期限切れの商品を販売したため
想定される健康への影響	期限切れ商品であるため、健康被害が起る可能性があります。
回収方法等	(通知方法) △△△スーパー(一)の店頭POP、ホームページに掲載 (お問い合わせ先) △△△食品担当 電話番号 075-◆◆◆-◆◆◆◆(代表) 受付時間 午前11時～午後5時

7 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対し、各種研修会等を通じて、食品衛生に関する専門的かつ最新の情報を提供し、人材の育成と資質の向上に努めました。研修会等の種類は以下のとおりです。

- (1) 食品衛生業務担当者による研究会の実施（庁内で実施）
- (2) 食品衛生業務担当者研修（庁内で実施）
- (3) 厚生労働省等が行う研修会等への参加

8 資料編

- (1) 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等
 - ア 許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数
 - イ 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
 - ウ 食品行商登録数及び延監視指導件数
 - エ ふぐ取扱、ふぐ販売施設数及び延監視指導件数
 - オ 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）
 - カ 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
 - キ 食鳥処理場対策
- (2) 食中毒発生状況
 - ア 原因施設別 食中毒発生状況
 - イ 病因物質別 食中毒発生状況
 - ウ 月別 食中毒発生状況
- (3) 収去（抜取り）検査実施状況
- (4) 輸入食品の検査状況（再掲）
 - ア 検査項目の内訳
 - イ 全体件数に占める輸入食品の割合
- (5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況
- (6) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度 認証取得施設
- (7) 京都市食の安全安心条例に基づく自主回収報告制度 報告件数
- (8) 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上
 - ア 食品衛生業務担当者による研究会の実施
 - イ 食品衛生業務担当者研修
 - ウ 厚生労働省等が行った研修会及び意見交換

(1) 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等

ア 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	延監視指導 件数	
			(23年度3月末)		
飲食店営業（※別添に内訳）	2,571	1,824	22,495	22,488	
菓子製造業	493	319	2,197	2,554	
乳製品製造業	1	2	6	8	
魚介類販売業	145	285	1,599	40,725	
魚介類せり売り業	0	2	2	546	
魚肉ねり製品製造業	1	2	25	16	
食品の冷凍又は冷蔵業	3	13	69	134	
缶詰又はびん詰食品製造業	6	12	61	41	
喫茶店	喫茶店	36	26	212	308
	自動車による喫茶店	7	0	17	9
	臨時喫茶店	19	0	7	20
	自動販売機	187	328	3,219	2,436
	小計	249	354	3,455	2,773
あん類製造業	0	3	9	5	
アイスクリーム類製造業	42	51	320	364	
乳類販売業	専門店	5	39	216	184
	店頭販売	146	184	1,835	1,802
	自動販売機	59	61	1,217	1,227
	小計	210	284	3,268	3,213
食肉処理業	9	22	135	275	
食肉販売業	158	206	1,425	2,085	
食肉製品製造業	0	2	13	21	
乳酸菌飲料製造業	0	0	1	0	
食用油脂製造業	0	0	6	9	
みそ製造業	0	0	21	15	
醤油製造業	0	1	10	9	
ソース類製造業	1	1	32	31	
酒類製造業	1	1	45	46	
豆腐製造業	3	38	158	250	
納豆製造業	0	0	10	10	
めん類製造業	5	13	76	98	
そうざい製造業	53	38	527	741	
添加物製造業	0	0	15	6	
清涼飲料水製造業	2	4	35	12	
氷雪製造業	0	1	6	14	
氷雪販売業	0	7	50	21	
合計	3,953	3,485	36,071	76,510	

※ 飲食店営業の内訳（再掲）

		新規許可件数	継続許可件数	施設数	延監視指導 件数
				(23年度3月末)	
一般飲食	総合食堂	1	3	33	45
	和食	351	276	4,223	4,040
	すし	128	38	603	851
	めん類	62	55	1,106	1,068
	洋食	223	147	2,049	2,032
	喫茶	94	63	897	877
	中華	65	55	698	752
	料理店	0	3	118	119
	社交飲食	0	0	10	9
	小計	924	640	9,737	9,793
軽飲食	社交軽食	426	268	4,285	2,459
	喫茶軽食	177	160	2,634	2,146
	軽食	261	168	2,099	1,978
	自動車による軽食	22	3	87	40
	小計	886	599	9,105	6,623
調理施設	弁当調製所	208	73	639	1,153
	仕出屋	4	42	187	266
	給食	56	117	768	1,049
	そう菜調理	343	237	1,411	2,186
	小計	611	396	3,005	4,654
露店飲食		0	0	4	4
臨時飲食		128	0	40	138
宿泊施設	ホテル	18	21	123	349
	旅館	4	83	429	762
	団体旅館	0	12	52	165
	小計	22	116	604	1,276
計		2,571	1,824	22,495	22,488

イ 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

		新規届出件数	施設数	延監視指導 件数
			(23年度3月末)	
給食施設	学校給食施設	3	206	276
	病院給食施設	3	94	158
	事業所給食施設	1	101	113
	その他の給食施設	19	446	608
	小計	26	847	1,155
食品製造業		48	652	758
野菜・果物販売業		4	229	1,738
そう菜販売業		0	108	202
菓子販売業		30	537	494
食品販売業		132	1,204	2,553
添加物の製造業		0	9	8
添加物の販売業		0	14	8
器具容器包装又はおもちゃの製造業又は販売業		0	6	194
計		240	3,606	7,110

ウ 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	108	167	301
菓子類（パンを含む）	20	41	1
魚介類及びその加工品	6	18	1
鳥獣肉類及びその加工品	0	1	0
豆腐類及びその加工品	1	22	2
アイスクリーム類	0	1	0
計	135	250	305

エ 心く取扱、心く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
心く取扱業	33	32	739	2,606
心く販売業	42		371	3,040
計	75	32	1,110	5,646

オ 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）

	20年度		21年度		22年度	
	施設数 (21年3月末)	監視指導延 件数	施設数 (22年3月末)	監視指導延 件数	施設数 (23年3月末)	監視指導延 件数
飲食店営業	37	489	32	418	28	367
菓子製造業	2	24	1	16	1	12
魚介類販売業	204	37,116	198	37,535	195	37,506
魚介類せり売り業	2	550	2	550	2	546
食品の冷凍又は冷蔵業	6	72	6	72	6	74
喫茶店	24	286	24	299	26	294
乳類販売業	16	192	15	184	15	180
食肉処理業	3	24	3	38	2	33
食肉販売業	5	68	5	63	5	66
そうざい製造業	4	48	4	48	3	45
冰雪製造業	1	12	1	12	1	11
計	304	38,881	291	39,235	284	39,134

カ 京都市中央卸売市場第二市場(京都市と畜場)におけると畜検査等結果
と畜検査及び牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査件数

		と畜検査頭数	BSE 検査頭数(検査結果)
検査頭数	牛	8,282	8,282（全て陰性）
	豚	18,175	
	計	26,457	
全部廃棄	牛	8	
	豚	56	
	計	64	
一部廃棄	牛	3,919	
	豚	12,912	
	計	16,831	

キ 食鳥処理場対策

	20年度	21年度	22年度
食鳥処理場 監視対象施設数（施設）	123	121	117
監視件数（件）	493	390	452

(2) 食中毒発生状況

ア 原因施設別 食中毒発生状況

		20年度	21年度	22年度
飲食店	発生件数	9	13	9
	患者数	305	172	130
旅館	発生件数	1	1	0
	患者数	16	65	0
給食（事業所）	発生件数	0	0	2
	患者数	0	0	62
事業所（その他）	発生件数	1	0	0
	患者数	15	0	0
給食（病院）	発生件数	1	0	0
	患者数	11	0	0
給食（学校）	発生件数	1	0	0
	患者数	25	0	0
家庭	発生件数	0	1	0
	患者数	0	2	0
不明	発生件数	1	1	1
	患者数	13	12	31

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		20年度	21年度	22年度
サルモネラ	(件)	4	2	0
	(人)	201	46	0
カンピロバクター	(件)	8	7	4
	(人)	79	127	60
腸炎ビブリオ	(件)	0	1	0
	(人)	0	28	0
ノロウイルス	(件)	1	2	5
	(人)	89	25	101
病原大腸菌	(件)	0	1	2
	(人)	0	1	10
	原因		O157 (1)	O157 (10)
ウエルシュ	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
植物性自然毒	(件)	0	1	0
	(人)	0	2	0
	原因		キノコ毒 (2)	
その他	(件)	0	2	0
	(人)	0	22	0
	原因		カンピロバクターとサルモネラの複合(15) ノロウイルスとカンピロバクターの複合(7)	
不明	(件)	1	0	1
	(人)	16	0	52
計	(件)	14	16	12
	(人)	385	251	223

ウ 月別 食中毒発生状況

発生月	20年度		21年度		22年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	2	13	0	0	3	39
5月	1	16	2	45	2	57
6月	4	61	0	0	0	0
7月	1	3	3	16	2	23
8月	1	11	4	120	0	0
9月	2	38	2	11	0	0
10月	1	150	0	0	0	0
11月	0	0	1	12	0	0
12月	2	93	0	0	0	0
1月	0	0	1	7	2	10
2月	0	0	2	25	1	45
3月	0	0	1	15	2	49
合計	14	385	16	251	12	223

(3) 収去（抜取り）検査実施状況

食品分類名		検体数			検査項目数		
		20年度	21年度	22年度	20年度	21年度	22年度
魚介類		208	197	212	4,936	5,762	6,028
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	13	13	12	2,243	2,580	2,060
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	42	52	47	4,105	6,076	6,157
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	72	59	65	12,004	11,933	14,499
	生食用冷凍鮮魚介類	0	2	0	0	2	0
魚介類加工品（缶詰・びん詰を除く）		107	113	121	597	606	694
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）		578	626	571	8,807	8,994	12,923
乳製品		100	94	100	922	825	1,167
乳類加工品（アイスcream類を除き、マーガリンを含む）		6	5	5	56	55	55
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）		79	75	91	2,296	2,818	3,533
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）		283	268	314	31,734	31,001	32,256
菓子類		108	112	106	597	1,148	642
清涼飲料水		12	12	13	68	75	85
酒精飲料		34	33	33	356	297	297
缶詰・びん詰食品		73	80	63	586	692	571
その他の食品		321	326	368	5,351	4,290	6,073
器具及び容器包装		375	371	262	507	393	395
合計		2,408	2,438	2,383	75,165	77,547	87,435

(4) 輸入食品の検査状況（再掲）

ア 検査項目の内訳

	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	1,187
放射能検査	野菜，果物，チーズ	43
残留農薬	野菜，果物，魚介類，加工食品	39,552
抗生物質・合成抗菌剤	冷凍エビ，食肉，魚介類	929
細菌検査	チーズ	27
防ばい剤	果実，割りばし	80
その他		116
合計		41,934

イ 全体件数に占める輸入食品の割合

	20年度		21年度		22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	375	15.6%	352	14.4%	375	15.7%
(全食品数)	2,408		2,438		2,383	
輸入食品の検査項目数	38,873	51.7%	39,696	51.2%	41,934	47.9%
(全検査項目数)	75,165		77,547		87,435	
輸入食品の違反件数	0	0%	0	0%	0	0%
(全体の違反件数)	2		0		4	

(5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況

		20年度	21年度	22年度
業者向け講習会	開催回数	345	298	292
	受講者人数	11,441	7,985	8,062
消費者向け講習会	開催回数	100	94	146
	受講者人数	2,636	2,177	3,071

(6) 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度 認証取得施設(74施設, 102業種)

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	平成19年1月30日
2	〃	月桂冠株式会社 大手蔵	酒類製造業	平成19年1月30日
3	〃	月桂冠株式会社 内蔵	酒類製造業	平成19年1月30日
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	平成19年3月1日
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	平成19年3月1日
6	進々堂(株) 代表取締役 續木 創	進々堂 寺町店	飲食店営業	平成19年3月1日
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	平成19年3月1日
8	(株)大安 代表取締役 大角正幸	株式会社 大安 本社工場	漬物製造業 そうざい製造業 かん詰またはびん詰食品 製造業	平成19年6月1日
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	平成19年6月1日
10	井筒食品(株) 代表取締役 津田正人	井筒食品	菓子製造業	平成19年6月1日
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 ソース類製造業	平成19年6月1日
12	〃	京つけもの 西利 あじわいの郷工	漬物製造業	平成19年6月1日
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	平成19年10月13日
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 食品の冷凍又は冷蔵業	平成19年10月13日

15	(株)丸漬 代表取締役 加勢克己	株式会社 丸漬わが	漬物製造業	平成 19年 10月 13日
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	平成 19年 10月 13日
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、リプトセトワキツチ・製菓工場)	食肉処理業 そうざい製造業 菓子製造業	平成 19年 10月 13日
18	井辻 智明	井辻牧場	乳類販売業(専業)	平成 20年 4月 24日
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	平成 20年 4月 24日
20	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 本店	漬物販売店	平成 20年 7月 7日
21	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 出町店	漬物販売店	平成 20年 7月 7日
22	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 祇園店	漬物販売店	平成 20年 7月 7日
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	平成 20年 7月 7日
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	平成 20年 7月 7日
25	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 清水店	漬物販売店	平成 20年 7月 7日
26	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 嵐山店	漬物販売店	平成 20年 7月 7日
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	平成 20年 7月 7日
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	平成 20年 7月 7日
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	平成 20年 7月 7日
30	(有)衣笠牧場 (代)福富 泰三	(有)衣笠牧場	乳類販売業	平成 20年 9月 25日
31	(株)大安 (代)大角正幸	京つけもの大安 本店	漬物販売業	平成 20年 9月 25日
32	(株)大安 (代)大角正幸	京つけもの大安 祇園店	漬物販売業	平成 20年 9月 25日
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	平成 20年 9月 25日
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	平成 20年 9月 25日
35	(株)長谷川乳販 (代)長谷川 裕	(株)長谷川乳販	乳類販売業	平成 20年 9月 25日
36	(株)アサイ (代)浅井 啓司	(株)アサイ	乳類販売業	平成 20年 9月 25日
37	世古 敏博	大宮牧場	乳類販売業	平成 20年 9月 25日
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	平成 20年 9月 25日
39	(株)イシハラ牛乳 (代)石原 収	(株)イシハラ牛乳	乳類販売業	平成 20年 9月 25日
40	(有)津田牛乳店 (代)津田 和男	(有)津田牛乳店	乳類販売業	平成 20年 9月 25日
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	平成 20年 9月 25日
42	(株)山田牧場 (代)山田 雅哉	(株)山田牧場	乳類販売業	平成 20年 11月 6日
43	(株)進々堂 (代)續木 創	(株)進々堂 本社工場	菓子製造業	平成 20年 11月 6日
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	平成 21年 3月 19日

45	(株)虎屋 (代)黒川 光博	虎屋 京都四条店	飲食店営業	平成21年3月19日
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	平成21年3月19日
47	(株)ダイチフーズ (代)後藤 茂男	(株)ダイチフーズ	ソース類製造業	平成21年8月13日
48	(株)辰馬コーポレーション (代)辰馬 雅子	京料理せんしょう	飲食店営業	平成21年8月13日
49	(株)順正 (代)上田 両四郎	南禅寺 順正	飲食店営業	平成21年10月22日
50	(株)虎屋 (代)黒川 光博	虎屋菓寮	飲食店営業	平成21年10月22日
51	(株)進々堂 (代)續木 創	進々堂 東洞院店	飲食店営業、菓子製造業、 乳類販売業	平成21年10月22日
52	(株)進々堂 (代)續木 創	進々堂 御池店	飲食店営業、乳類販売業	平成21年10月22日
53	(株)田辺宗 (代)田辺 宗右	(株)田辺宗	漬物製造業	平成21年11月30日
54	(株)山城食品 (代)大西裕美	(株)山城食品	そうざい製造業 食品の冷凍又は冷蔵業	平成22年1月29日
55	(株)一番 (代)高橋賢治	(株)一番	飲食店営業	平成22年2月17日
56	(株)虎屋 (代)黒川 光博	(株)虎屋 京都工場 一条製造課	菓子製造業	平成22年5月31日
57	(株)虎屋 (代)黒川 光博	(株)虎屋 京都工場	菓子製造業	平成22年5月31日
58	(株)JR西日本フードサービスネット (代)高木 亨	京都弁当工房	飲食店営業	平成22年5月31日
59	(株)JR西日本フードサービスネット (代)高木 亨	旅弁当 京都1号店	食品の販売業	平成22年5月31日
60	(株)JR西日本フードサービスネット (代)高木 亨	旅弁当 京都2号店	食品の販売業	平成22年5月31日
61	(株)JR西日本フードサービスネット (代)高木 亨	旅弁当 京都西口店	食品の販売業	平成22年5月31日
62	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 錦店	食品の販売業	平成22年5月31日
63	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 平安神宮店	食品の販売業	平成22年5月31日
64	(株)鼓月 (代)中西 英貴	株式会社 鼓月	菓子製造業	平成22年7月27日
65	(株)順正 (代)上田両四郎	清水 順正	飲食店営業	平成22年7月27日
66	(株)進々堂 (代)續木 創	進々堂 セントラルキッチン	そうざい製造業	平成22年7月27日
67	(株)麩藤 (代)中川 邦広	株式会社 麩藤	菓子製造業・そうざい製造業・ 食品の冷凍又は冷蔵業	平成22年7月27日
68	(株)伊藤軒 (代)中井 俊将	(株)伊藤軒 伏見工場	菓子製造業	平成22年7月27日
69	(株)山一パン総本店 (代)山本 隆英	株式会社山一パン 総本店	菓子製造業	平成22年7月27日
70	医療法人社団恵心会 (代)武田 敏夫	医療法人社団恵心会 京都武田病院	届出給食施設(病院給食)	平成23年1月28日
71	(株)進々堂 (代)續木 創	進々堂 ラクエ四条烏丸店	飲食店営業・乳類販売業	平成23年1月28日
72	(株)戸川 (代)戸川 博文	(株)戸川	そうざい製造業、飲食店営業、食 肉販売業、魚介類販売業	平成23年3月9日
73	(株)白心堂 (代)野崎 益宏	(株)白心堂 東館	菓子製造業	平成23年3月9日
74	(株)白心堂 (代)野崎 益宏	(株)白心堂 東館	菓子製造業	平成23年3月9日

(7) 京都市食の安全安心条例に基づく自主回収報告制度 報告件数

	着手報告受理日	報告者	品目	回収理由
1	平成 22 年 10 月 13 日	製造者	菓子	アレルギー表示欠落
2	平成 22 年 10 月 18 日	輸入者	果物	添加物基準値超過
3	平成 22 年 10 月 25 日	製造者	菓子	期限表示誤記
4	平成 22 年 11 月 5 日	販売者	ジャム	期限表示誤記
5	平成 22 年 11 月 8 日	輸入者	野菜	残留農薬基準値超過
6	平成 22 年 11 月 10 日	販売者	惣菜	期限表示誤記
7	平成 22 年 12 月 20 日	製造者	弁当	アレルギー表示欠落
8	平成 22 年 12 月 20 日	製造者	漬物	期限表示誤記
9	平成 23 年 1 月 11 日	製造者	菓子	期限表示誤記
10	平成 23 年 2 月 17 日	販売者	菓子	その他表示誤記
11	平成 23 年 2 月 18 日	製造者	菓子	その他
12	平成 23 年 2 月 22 日	販売者	カレー	その他表示誤記
13	平成 23 年 3 月 4 日	販売者	塩干	期限表示誤記
14	平成 23 年 3 月 15 日	輸入者	野菜	残留農薬基準値超過

(8) 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

ア 食品衛生業務担当者による研究会の実施（庁内で実施）

	平成 21 年度	平成 22 年度
発表会開催日	平成 22 年 3 月 18 日(木)	平成 23 年 3 月 14 日(月)
発表課題	15 題※1	15 題※2
出席者	29 人	32 人
研究実施期間	平成 21 年度通年	平成 22 年度通年
構成会員	食品衛生監視員, 検査員	食品衛生監視員, 検査員

※1 優秀演題については、以下のとおり、発表した。

- ① 平成 22 年度近畿食品衛生監視員研修会(平成 22 年 8 月 19 日, 20 日開催)
「和生菓子における黄色ブドウ球菌の汚染について」
「アレルギー物質(乳)が検出された焼き菓子についての一考察」
「変色した食品の相談対応についての一考察」
- ② 平成 22 年度全国食品衛生監視員研修会(平成 22 年 10 月 27 日, 28 日開催)
「和生菓子における黄色ブドウ球菌の汚染について」(誌上発表)

※2 以下の優秀演題について、平成 23 年度近畿食品衛生監視員研修会で発表予定。

- ① 「秘伝のたれ」衛生管理状況について
- ② 調理器具及び食器の洗浄用具を介した汚染の状況について

イ 食品衛生業務担当者研修（庁内で実施）

	開催日	受講者	概要
食品衛生業務新任担当者研修会	5月14日	食品衛生業務新任担当者 14人	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	6月23日～ 24日	食品衛生業務新任担当者 14人	保健センターで実施する試験検査業務について

ウ 厚生労働省等が行った研修会及び意見交換

研修会又は講習会の名称	主催	開催日	京都市参加者
近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議	大阪府	5月28日	1人
平成22年度食品安全行政講習会	厚生労働省	6月2日～6月4日	1人
平成22年度食品衛生主管課長連絡協議会	食品衛生主管課長連絡協議会	6月4日	1人
平成22年度二十大都市食品衛生主管課長会議	千葉市	7月15日～7月16日	2人
平成22年度衛生検査施設信頼性確保部門責任者等会議	厚生労働省	8月6日	1人
第51回近畿食品衛生監視員研修会	近畿食品衛生監視員協議会	8月19日～20日	32人
「健康食品と上手くつきあう方法」に関する意見交換会	厚生労働省	10月6日	1人
食の安全・安心シンポジウム	滋賀県	10月21日	1人
平成22年度京都食品表示監視協議会	京都食品表示監視協議会	10月26日	2人
食品衛生検査施設における検査等の業務管理に係る研修会	近畿厚生局	10月28日	1人
第31回日本食品微生物学会学術総会	日本食品微生物学会	11月11日～11月12日	1人
平成22年度全国食品安全連絡会議	食品安全委員会	11月26日	1人
平成22年度京都山城地域口蹄疫防疫演習	京都府山城家畜保健衛生所	11月26日	2人
「食品のリスクを考えるワークショップ」 ーノロウイルス食中毒の特徴と対策ー	食品安全委員会・厚生労働省・京都府	12月3日	1人
平成22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」	近畿農政局	12月7日	2人
国際セミナー「韓国における鳥インフルエンザの発生・防疫対応・研究」	京都産業大学・鳥取大学	12月16日	1人
平成22年度短期研修「食品衛生危機管理研修」	国立保健医療科学院	1月11日～2月4日	1人
食肉衛生技術研修会及び食肉衛生発表会	厚生労働省	1月17日～1月19日	1人
食鳥肉衛生技術研修会及び食鳥肉衛生発表会	厚生労働省	1月24日～1月25日	1人
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」	近畿農政局	1月25日	2人
HACCPシステムに係る食品衛生監視員養成研修会	近畿厚生局	2月15日～2月17日	1人
平成22年度ねすみ・衛生害虫駆除研究協議会	社団法人日本ベストコントロール協会	2月17日～2月18日	1人
平成22年度食中毒の疫学研修	岡山大学	3月2日～3月4日	1人
平成22年度輸入食品衛生に関する監視指導連絡会	大阪検疫所	3月4日	1人
全国食品衛生関係主管課長会議	厚生労働省	3月7日	1人