

平成 1 9 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19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) 過去3年間の食中毒事件数及び患者数	
	(5) 食中毒調査における検査件数	
4	「平成19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	8
	(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】	10
	(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	
6	中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生（危機管理対応）	11
	(1) 本市の対応	
	(2) 緊急立入検査及び検査結果	
<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】	12
■	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	13
<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	14
1	食肉取扱施設一斉監視【再掲】	
2	ノロウイルス対策（一斉監視）【再掲】	
3	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	17
1	「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	
<hr/>		
■	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】	18

---

■ 集団給食施設等の一斉監視【再掲】	18
--------------------	----

---

■ 路上弁当一斉取締【再掲】	19
----------------	----

---

■ 夏期一斉取締【再掲】	20
--------------	----

---

■ 年末年始一斉取締【再掲】	21
----------------	----

---

■ 食鳥処理場対策	22
-----------	----

---

■ リスクコミュニケーションの推進	23
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	24
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 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	26
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 総合衛生管理製造過程承認施設に係る助言を行う食品衛生監視員養成講習会の実施	
5 厚生労働省等が行う研修会等への参加	
6 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	30
-------	----

## 平成19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19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 (20年3月末)	延監視指導件数
<b>飲食店営業 *【p4再掲】</b>		2,477	3,345	22,995	25,857
菓子製造業		381	154	2,089	2,314
乳製品製造業				3	4
魚介類販売業		150	186	1,641	39,718
魚介類せり売り業				2	545
魚肉ねり製品製造業			6	32	100
食品の冷凍又は冷蔵業		11	4	65	186
缶詰ビン詰食品製造業		5	7	46	46
喫茶店	喫茶店	46	24	251	323
	自動車による喫茶店	2	1	12	4
	臨時喫茶店	12		12	14
	自動販売機	367	498	3,380	2,710
	小計	427	523	3,655	3,051
あん類製造業			1	11	17
アイスクリーム類製造業		78	23	334	426
乳類 販売業	専門店	4	23	248	211
	店頭販売	174	478	1,838	2,201
	自動販売機	257	117	1,102	1,087
	小計	437	611	3,188	3,499
食肉処理業		3	8	126	403
食肉販売業		167	210	1,411	2,337
食肉製品製造業			1	12	29
乳酸菌飲料製造業				1	1
食用油脂製造業		1		6	7
みそ製造業		2	7	20	31
醤油製造業			1	12	14
ソース類製造業		3	7	27	40
酒類製造業			16	41	81
豆腐製造業		2	5	198	420
納豆製造業			1	10	8
めん類製造業		5	11	87	157
そうざい製造業		61	74	445	877
添加物製造業		1	2	16	20
清涼飲料水製造業		1	3	36	38
冰雪製造業			2	6	25
冰雪販売業		2	10	56	38
合計		4,212	5,219	36,578	80,290

**\*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 (20年3月末)	延監視指導件数
一般飲食	総合食堂	0	8	36	57
	和食	351	564	4,095	4,337
	すし	182	124	678	1,046
	めん類	50	271	1,199	1,297
	洋食	182	241	1,856	2,147
	喫茶	59	151	876	886
	中華	53	117	744	975
	料理店	1	39	132	210
	社交飲食	1	3	9	9
	小計	879	1,518	9,623	10,951
軽飲食	社交軽食	534	568	4,558	3,222
	喫茶軽食	162	520	2,796	2,882
	軽食	259	315	2,213	2,448
	自動車による軽食	10		64	19
		小計	965	1,403	9,631
調理施設	弁当調製所	187	58	610	1,149
	仕出屋	2	15	211	368
	給食	60	71	739	1,313
	そう菜調理	291	326	1,461	2,199
		小計	540	354	3,021
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		2,477	3,345	22,995	25,857

(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 (20年3月末)	延監視指導件数
給食施設	学校給食施設	0	210	273
	病院給食施設	7	94	219
	事業所給食施設	3	108	236
	その他の給食施設	21	414	700
		小計	31	826
食品製造業		51	570	672
野菜・果物販売業		1	633	2,227
そう菜販売業		0	483	602
菓子販売業		24	1,067	891
食品販売業		99	1,784	2,587
添加物の製造業		1	11	16
添加物の販売業		1	19	14
器具容器包装又はおもちゃの製造業又は販売業		2	37	204
計		210	5,430	8,641

(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	34	79	93
菓子類 (含。パン)	8	20	12
魚介類及びその加工品	5	19	10
豆腐類及びその加工品	1	18	6
計	48	136	121

(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	57	76	715	1,338
ふぐ販売業	32	1	353	2,528
計	89	77	1,068	3,866

### 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222件を調査した結果、44件については、本市(18件)及び他の自治体(26件)において食中毒事件と断定されました。

しかし、残り178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、本市内17件の食中毒事件(18件のうち1件は施設の特定ができず)において、食中毒の原因施設と断定した17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ました。

なお、18件の食中毒事件のうち、主な病因物質としては、サルモネラ(5件)、カンピロバクター(4件)、ノロウイルス(3件)の順に発生しています。

#### ● カンピロバクター食中毒

カンピロバクター食中毒は、4件とも、鶏料理(鶏刺し、鶏唐揚げ等)を食べており、鶏肉の生食や鶏肉が十分に加熱されていないことが原因と考えられました。

#### ● サルモネラ食中毒

サルモネラ食中毒5件のうち3件が肉・卵料理(弁当のだし巻き卵、親子丼、生卵添えタータステーキ)を喫食しており、鶏卵もしくは牛肉等が原因食品と推定されました。

#### ● サポウイルス食中毒

京都を訪れた修学旅行生が、市内の宿泊先を利用し、宿泊先の食事を原因とするサポウイルス食中毒が発生しました。サポウイルスによる食中毒は、ノロウイルスと類似した症状(嘔吐、下痢等)を呈する食中毒ですが、このサポウイルス食中毒事件は、全国で初めて食中毒事件として報告された事例です。

#### ● テトラミン食中毒

エゾボラモドキ(バイ貝)を魚介類販売店で購入し、勤務先の調理場で調理し、食べたところ30分後に目のかすみや物が二重に見えるなどの症状を呈しましたが、数時間後には快復しました。

※ エゾボラモドキ(バイ貝)は、エゾバイ科の肉食性の巻貝で、唾液腺(内臓の一部)にテトラミンという神経毒素が含まれているため、調理する前には必ず唾液腺を除去してください。

#### ● フグ毒(テトロドトキシン)食中毒

市内の飲食店で調理された「てっちりセット」(てっさ、てっぴ、てっちり用のふぐの身、白子等)を自宅で調理し食べたところ、30分後に手足のしびれを呈し、医療機関に受診しましたが、患者は軽症ですぐに退院されました。

● ヒスタミン食中毒

会社の食堂で「マグロのバター焼き」を食べた社員が、食後30分ほどで、顔のほてり、顔面紅潮、発疹などのアレルギー様の症状を呈しました。「マグロのバター焼き」の残品を検査したところ、ヒスタミンが検出されました。

ヒスタミンは、魚介類（特にマグロなどの赤身魚）に多く含まれているアミノ酸（ヒスチジン）から生成される化学物質で、鮮度が低下すると魚肉中にヒスタミンが蓄積され、食べた直後にアレルギー様の症状を呈するため、魚介類は、低温管理とできるだけ新鮮なうちに食べるよう注意が必要です。

(1) 原因施設別 食中毒発生件数（平成19年度）

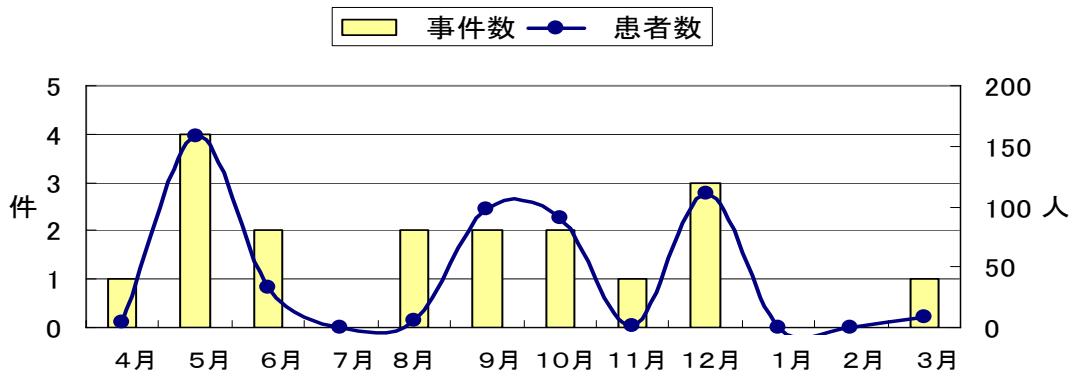
原因施設等	事件数（件）	患者数（人）
飲食店での食事	14（サルモネラ4、カンピロバクター3、ノロウイルス3、ウエルシュ、サポウイルス、ヒスタミン、不明）	447
運動会で配られた弁当	1（サルモネラ）	77
勤務先で調理したバイ貝	1（テトラミン）	1
飲食店で購入したてっちりセットを自宅で喫食	1（フグ毒）	2
不明（施設の特定できず）	1（サルモネラ）	35
計	18	562

(2) 病因物質別 食中毒発生件数（平成19年度）

病因物質	事件数（件）	患者数（人）	
サルモネラ	5	155	
カンピロバクター	4	99	
ノロウイルス	3	135	
ウエルシュ	1	80	
その他	サポウイルス	1	65
	テトラミン	1	1
	フグ毒	1	2
	ヒスタミン	1	9
	不明	1	16
計	18	562	

(3) 月別 食中毒発生件数（平成19年度）

発生月	事件数	患者数	病因物質
4月	1	5	サルモネラ
5月	4	158	カンピロバクター（2）、ノロウイルス、サポウイルス
6月	2	33	サルモネラ、不明
7月	0	0	
8月	2	56	サルモネラ（2）
9月	2	98	カンピロバクター、ウエルシュ
10月	2	91	サルモネラ、カンピロバクター
11月	1	1	テトラミン
12月	3	111	ノロウイルス（2）、フグ毒
1月	0	0	
2月	0	0	
3月	1	9	ヒスタミン
計	18	562	サルモネラ（5件）、カンピロバクター（4件）、ノロウイルス（3件）、サポウイルス、ウエルシュ、テトラミン、フグ毒



- 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。

5月，6月頃は夏場に比べると気温も低いため，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，12月頃からはノロウイルスによる食中毒事件が発生し始めますので，冬場においても食中毒に対する注意が必要です。

#### (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，食肉を生食（牛レバー，ユッケ，鳥刺し等）することが通常化されており，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。

また，17年度から18年度にかけて，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年度につきましては「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な監視指導を行い，ノロウイルス食中毒の発生防止に努め，ノロウイルス食中毒も3件（患者数135人）と低減しました。

	平成17年度		平成18年度		平成19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	4	114	1	2	5	155
黄色ブドウ球菌	0	0	2	15	0	0
カンピロバクター	8	81	4	73	4	99
ノロウイルス	6	318	6	326	3	135
ウエルシュ	1	28	0	0	1	80
その他	0	0	0	0	5	93
計	19	541	13	416	18	562

#### (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222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17年度		平成18年度		平成19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	1,113	6	667		388	30
糞便・吐物その他排泄物	1,035		807		860	
器具・手指等ふきとり液	970		960		617	
その他	2		8		0	
計	3,120	6	2,442	0	1,865	30



#### 4 「平成19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2,552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52,907項目数の検査を実施しました。

その結果6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）から大腸菌群が検出、漬物から基準値を超える保存料（ソルビン酸）を検出、豚肉（同一の豚の筋肉, 腎臓, 肝臓）から抗生物質を検出しました。

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。

	平成17年度	平成18年度	平成19年度
検査食品数	2,335	2,335	2,552
延検査項目数	29,900	46,020	52,907
違反件数	1	3	6

##### 内 訳【再掲】

食品分類名	検体数			検査件数			
	17年度	18年度	19年度	17年度	18年度	19年度	
魚介類	247	249	243	2,606	4,201	6,043	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	10	8	15	41	748	22
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	27	27	110	176	54	620
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	35	34	103	1,283	2,013	212
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0
魚介類加工品(缶詰・びん詰を除く)	119	107	105	833	726	695	
肉卵類およびその加工品(缶詰・びん詰を除く)	602	615	592	7,472	9,383	9,590	
乳製品	105	102	100	716	776	1,036	
乳類加工品(アイスクリーム類を除き, マーガリンを含む)	11	12	12	121	130	123	
穀類及びその加工品(缶詰・びん詰を除く)	58	71	56	152	201	121	
野菜類・果物及びその加工品(缶詰・びん詰を除く)	378	283	281	11,694	21,216	26,948	
菓子類	123	117	103	731	747	832	
清涼飲料水	0	3	0	0	24	0	
酒精飲料	35	33	34	317	297	307	
缶詰・びん詰食品	71	57	90	622	489	680	
その他の食品	135	238	324	2,701	4,581	5,206	
器具および容器包装	379	379	384	435	434	472	
合 計	2,335	2,335	2,552	29,900	46,020	52,907	

##### (2) 収去（抜取り）検査の違反状況（上記（1）の違反6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
19.8.13	魚肉ねり製品 (ちくわ)	成分規格不適合 : 大腸菌群検出 (食品衛生法第11条違反)	①市内販売店においては、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、書面により再発防止を指導した。 ②製造所を所轄する自治体には違反内容を通報し、営業者に対する措置及び指導を依頼した。

			③製造所を所管する自治体が調査したところ、製造時の加熱温度もしくは加熱時間が不十分だったことによるものと考えられたため、十分に加熱するよう厳重に指導し、再発防止措置を講じた旨の報告があった。
19. 8. 27	魚肉ねり製品 (魚そうめん)	成分規格不適合 ：大腸菌群検出 (食品衛生法第11条違反)	①市内製造販売店においては、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、本市所轄の保健所が営業者に対し、書面により再発防止を指導し、改善措置報告書等の提出を指示した。 ②所轄の保健所が調査したところ、製造時の加熱温度もしくは加熱時間が不十分だったことによるものと考えられたため、書面により営業者に対し、十分に加熱するよう再発防止を指導し、改善措置報告書等の提出を指示した。 ③製造者から加熱方法等についての改善措置報告書が提出されたため受理した。 ④再発防止のため、営業者及び従業員に対し、食品衛生講習会を実施した。
19. 10. 20	漬物(酢漬)	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)	①市内製造者に対し、2日間の製造所の使用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。 ②なお、当該品はすでに販売済みのため回収は不可能であった。 ③本市所轄の保健所が調査したところ、製造者は、漬物(酢漬)のソルビン酸の使用基準を誤って認識し、使用してい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啓蒙を行った。
20. 1. 19	豚肉(筋肉) 豚肉(腎臓) 豚肉(肝臓) *同一の豚の筋肉、腎臓、肝臓	成分規格不適合 ：抗生物質【オキシテトラサイクリン】の過量使用 (食品衛生法第11条違反)	当該品は生鮮品であり、すでに販売消費されていたため回収は不可能であった。 しかし、厚生労働省及び京都府畜産課に連絡し、京都府内の生産者へ指導を依頼した。

## 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19年度、本市では2,552食品（延検査項目数52,907）の収去（抜き取り）検査を実施しましたが、そのうち、475食品（検査項目数17,325）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：475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	1,120
放射能検査	野菜, 果実, 牛肉, チーズ	57
残留農薬	野菜, 果実, 牛肉, 加工食品	15,792
抗生物質・合成抗菌剤	冷凍エビ	119
細菌検査	チーズ	39
酸化防止剤	冷凍エビ, 加工食品, ワイン	101
	合 計	17,325

### （2）全検体数に占める輸入食品の状況

	17年度		18年度		19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)	212 (2,335)	9.1%	211 (2,335)	9.0%	475 (2,552)	18.6%
輸入食品の検査項目数 (全検査項目数)	4,500 (29,900)	15.1%	9,233 (46,020)	20.1%	17,325 (52,907)	32.7%
輸入食品の違反件数 (全体の違反件数)	1 (1)	100.0%	0 (3)	0.0%	0 (6)	0.0%

## 6 中国産冷凍ギョウザが原因と疑われる健康被害事例の発生（危機管理対応）

平成20年1月30日、中国産冷凍ギョウザから農薬成分であるメタミドホスが検出され、当該輸入者は取り扱っていた中国産冷凍食品を自主回収しました。

その後、ギョウザ以外にも複数の中国産冷凍食品から農薬成分が検出される事例が発生し、食の安心安全を揺るがすような社会的問題となりましたが、本市では、全国に先駆けて市内量販店に対する監視指導を強化し、中国産冷凍食品の検査を実施する等、食の安全・安心の確保に努めました。

### (1) 本市の対応

#### ア) 初動対応

- 本市では、全国に先駆けて、自主回収されている中国産冷凍食品が市内スーパー等で販売されないよう情報提供するとともに、緊急の立入検査を実施し、店頭から撤去するよう指示しました。  
こうした本市の緊急立入検査の状況については、1月31日のNHKのお昼のトップニュースで放映されるとともに、31日の各紙夕刊1面にも掲載され、全国的な反響を呼びました。
- また、市民からの中国産冷凍食品に関するお問い合わせ等に応じることで、食の関する不安解消の一助とするため、1月31日から、平日及び土日祝日の午前9時から5時まで市内11区保健所及び生活衛生課において市民相談窓口を設置し、対応しました。
- さらに、本件についてホームページに掲載し、メールによる情報配信（「みやこ健康・安全ねっと」）を行い、より多くの市民の皆様に速やかに情報を提供し、被害の拡大防止と不安の解消に努めました。

#### イ) 監視指導及び検査の強化

市内のスーパー等の食品販売店に緊急の立入検査を実施し、自主回収品等に関する情報を提供し、自主回収の周知徹底を図るとともに、販売店から180食品の中国産冷凍食品を収去（抜き取り）し、検査を実施しました。

さらには、市民から寄せられた16食品についても全て検査を実施しました。

### (2) 緊急立入検査及び検査結果

市内のスーパー等の食品販売店に延べ489回の立入検査を実施し、自主回収品等に関する情報を提供し、自主回収の周知徹底を図りました。

また、販売店から収去（抜き取り）した180食品及び市民から寄せられた16食品、合計196食品について検査を実施しましたが、有機リン系農薬は検出されませんでした。

#### ア) スーパー等の食品販売店への立入検査件数

	スーパー等の食品販売店	(うち自主回収品の取扱施設)
延べ立入検査件数	489	(116)

#### イ) 検査件数

	計	収去（抜き取り）した食品	市民から寄せられた食品
検査件数	196	180	16

#### ウ) 市内11保健所等への市民等からの相談件数

	計	相談者		
		市民	販売店	その他
相談件数	277	266	3	8
(うち健康被害の相談件数)	(25)	(25)	(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、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 (20年3月末)	監視指導延件数
飲食店営業	37	494
菓子製造業	2	24
魚介類販売業	198	37,530
魚介類せり売り業	2	544
食品の冷凍又は冷蔵業	6	72
喫茶店	24	276
乳類販売業	16	179
食肉処理業	3	31
食肉販売業	5	79
そうざい製造業	4	53
冰雪製造業	1	12
計	298	39,294

## ■ 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8,199頭、豚15,491頭（合計23,690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（8,199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	8,199	8,199（全て陰性）
	豚	15,491	
	計	23,690	
全部廃棄	牛	16	（*1）全部廃棄した主な理由としては、膿毒症、敗血症、尿毒症、黄疸などです。
	豚	78	
	計	94（*1）	
一部廃棄	牛	3,673	（*2）一部廃棄した主な理由としては、肺炎、肝炎、腎炎、関節炎などの部分的な炎症及び、肝臓や腎臓などの変性又は萎縮です。
	豚	13,126	
	計	16,799（*2）	

## ■ 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、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）食中毒が多数報告されており、腸管出血性大腸菌O157にあつては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、鳥刺し等として、食肉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、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。

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。

#### （1）重点的な監視期間

平成19年7月2日（月）～平成19年8月31日（金）

#### （2）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。）

- ・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）

#### （3）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、サルモネラ食中毒について啓発し、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、生食肉の喫食は控えるよう注意喚起しました。

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。

## 2 ノロウイルス対策（一斉監視）【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います。また、ノロウイルスによる食中毒においては、患者から健康者へ感染していくこともあります。

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。

### （1）重点的な監視期間

平成19年11月1日（水）から平成20年3月31日（月）まで

### （2）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

### （3）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
- ・ 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、喫食した方が死亡したり、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、喫食した方が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・加工したこと等がフグによる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・安全ねっつと」）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。

しかしながら、本市でも34年ぶりに平成19年12月、市内の飲食店で調製された「てっちりセット」を購入して食べたことによるフグの食中毒事件が発生し、当該飲食店に3日間の営業停止処分を命じました。

#### 【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](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。

#### (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) 重点的な監視期間

平成19年11月1日（木）から平成20年1月31日（木）まで

#### (3) 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。

- ・ふぐ処理専用のまな板、包丁等を設置
- ・適正な有毒部分の処理の実施（鍵のできる廃棄物容器に有毒部分を保管しているか）

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

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注意喚起しました。

## ■ 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。

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

#### (1) 認証施設

平成18年10月に申請受付を開始し、19施設（32業種）が認証を取得しています。

#### (2) 平成19年度の進捗状況

平成19年4月 第3回認証審査会の開催（5施設を認証）

10月 第4回認証審査会の開催（5施設を認証）

#### (3) 普及啓発等

平成19年11月 市営地下鉄及び市バスに広告掲示

平成20年 3月 「京都リビング」へ広告掲載



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斉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19年5月1日（火）～ 6月29日（金）
- イ 秋季行楽シーズン 平成19年9月3日（月）～10月31日（水）

### (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。

## ■ 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19年4月2日（月）から平成19年6月29日（金）まで
- イ 学校給食施設（小学校）  
平成19年9月3日（月）から平成19年10月31日（水）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。
- 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。

■ 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19年7月2日(月)から平成19年8月31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、販売する人は、市内の保健所で「行商」の登録をしなければならないため、登録の有無を確認しました。
- 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	39	53
路上弁当を調製している施設	23	33
計	62	86

## ■ 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19年7月1日～平成19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14,884施設に対して監視指導を実施しました。

そのうち41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1,547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や表示等の不適切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、338食品（国産品297，輸入品41）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。

その結果、食品衛生法違反となる事例は2件（すべて国産品）ありました。

1件は、市外で製造された商品であったため、製造所を所管する自治体に連絡しました。

もう一件の市内の製造施設に対し、書面により指導を行い、始末書等を徴収しました。

食品分類	食品名	違反内容	根拠法令
魚介類加工品	ちくわ	成分規格違反（大腸菌群検出）	食品衛生法第11条
魚介類加工品	魚そうめん	成分規格違反（大腸菌群検出）	食品衛生法第11条

## ■ 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19年11月21日～平成20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15,452施設に対して監視指導を実施しました。

そのうち27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1,755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、399食品（国産品354、輸入品45）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 125施設

### （2）監視指導実施期間

平成19年6月1日～平成20年3月31日

### （3）実施結果

市内の食鳥処理場125施設に対し、延べ349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	125	349

### （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19年度は4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と考えられました。

## ■ 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。

#### (1) 協議会開催状況

##### ア 第12回「京都市・食の安全推進協議会」

開催日時 平成19年6月11日（月）

主な協議内容 平成18年度京都市食品衛生監視指導の実施結果について

##### イ 第13回「京都市・食の安全推進協議会」

開催日時 平成19年12月17日（月）

主な協議内容 第3期協議会委員の委嘱（委員長及び副委員長の選出）  
平成20年度京都市食品衛生監視指導計画の基本方針について  
京都市における食品衛生法に基づく取組について

##### ウ 第14回「京都市・食の安全推進協議会」

開催日時 平成20年2月15日（金）

主な協議内容 平成20年度京都市食品衛生監視指導計画について  
中国製冷凍餃子に関する京都市の対応について

#### (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.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-3-0-0\\_2.html](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20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20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20年1月10日（木）

募集期間 平成20年1月10日（木）～平成20年1月31日（木）

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

6人（意見数45）

#### (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20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](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 12件

内容の一部を計画に取り入れた意見数 3件

計画に取り入れられない意見数 10件

その他の意見 9件

11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。

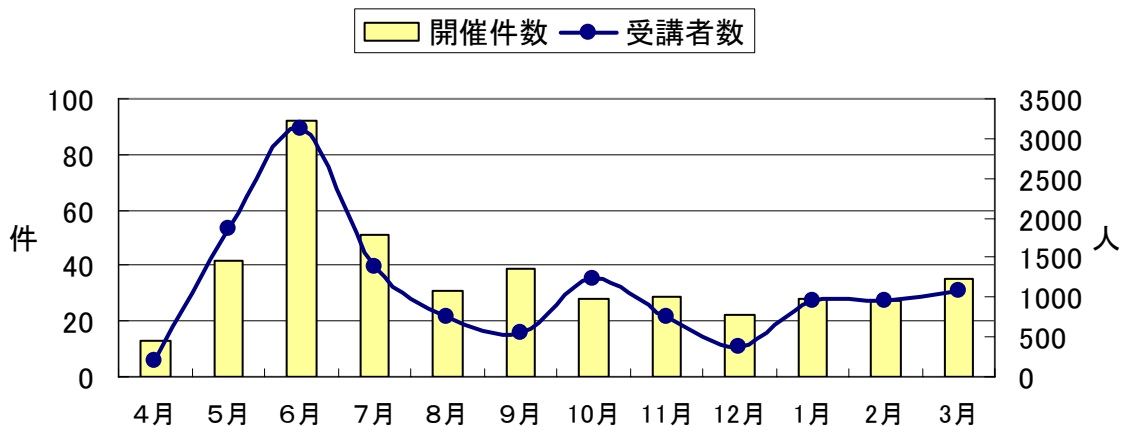


## ■ 食品衛生知識の普及啓発及び食の安全教育の推進

### 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	11	36	81	41	24	35	22	16	18	25	24	32	365
	受講者数	199	1,703	2,592	1,156	536	462	1,032	558	329	880	890	1,038	11,375
消費者向け講習会	開催件数	2	6	11	10	7	4	6	13	4	3	3	3	72
	受講者数	5	161	523	222	201	102	203	209	58	68	62	52	1,875
計	開催件数	13	42	92	51	31	39	28	29	22	28	27	35	437
	受講者数	204	1,864	3,115	1,378	746	564	1,235	767	387	948	952	1,090	13,250



#### (2) 各種講習会の内訳

##### ア) 業者向け講習会

- ① 出前講習会：食品関係施設に向いての従業員等に対する食品衛生講習会
- 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（各区保健所において通年実施）

##### 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)～「調べてみよう残留農薬について」～

- (1) 開催日時 平成19年8月21日(火) 午後1時30分～午後5時
- (2) 場 所 京都市衛生公害研究所
- (3) 参加者 市内中学生 9人
- (4) 内 容 残留農薬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 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「我が国に輸入される牛肉等に係る食品健康影響評価の実施について」

- 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19年4月24日(火) 午後1時～午後4時
- エ 内 容 米国産等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「我が国における牛海面状脳症(BSE)の国内対策を考える」

- 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19年11月26日(月) 午後1時20分～午後4時
- エ 内 容 我が国におけるBSE対策等について,意見交換,質疑応答

- (3) 食品に係るリスクコミュニケーション「輸入食品等の安全確保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20年1月30日(水) 午後1時～午後5時
- エ 内 容 輸入食品に関する問題について,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19年度】

(1) 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 40人

(2) 研究等実施期間 平成19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48回近畿食品衛生監視員研修会」(大阪市8/29, 8/30)において発表しました。

- ①「フェロモントラップを用いた食品害虫の調査について」
- ②「生食用鶏肉の汚染状況」

### 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19年6月19日(火), 6月21日(木)

(2) 受講者 食品衛生業務新任担当者 12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 1回目 平成19年6月6日(水)～6月8日(金)

2回目 平成19年6月13日(水)～6月15日(金)

(2) 受講者 食品衛生業務新任担当者 12人

(3) 概要 保健所で実施する試験検査業務について

【平成19年度衛生公害研究所セミナー】

(1) 実施日時 平成19年11月15日(木)

(2) 出席者 食品衛生業務担当者 65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 1回目 平成20年2月12日(火)

2回目 平成20年2月13日(水)

(2) 受講者 食品衛生監視員 72人

(3) 概要

「食品に混入した虫たち」(講師:京都市衛生公害研究所 衛生動物部門 担当課長補佐)

#### 4 総合衛生管理製造過程承認施設に係る助言を行う食品衛生監視員養成講習会の実施

- (1) 実施日時 平成20年2月26日(火)～2月28日(木)
- (2) 受講者 食品衛生監視員 10人  
\*本市, 京都府, 奈良県, 奈良市の合同で研修を実施した。全受講者19人
- (3) 概要
  - 1日目 講義
  - 2日目 実地研修(研修場所: 明治乳業株式会社 京都工場)
  - 3日目 討議等

#### 5 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19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19年4月23日(月)～4月25日(水)
  - ・受講者 1人
- (2) 特別課程「食肉衛生検査コース」
  - ・主催 国立保健医療科学院
  - ・受講日 平成19年6月18日(月)～7月13日(金)
  - ・受講者 1人
- (3) 平成19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19年8月2日(木)
  - ・受講者 1人
- (4) 第48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19年8月29日(水), 8月30日(木)
  - ・受講者 32人(食品衛生監視員及び検査員)
  - \* (京都市発表演題 2題)
    - ① 「フェロモントラップを用いた食品害虫の調査について」
    - ② 「生食用鶏肉の汚染状況」
- (5) 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19年9月10日(月)～9月14日(金)
  - ・受講者 1人
- (6) 日本食品微生物学会学術総会
  - ・受講日 平成19年9月26日(水)～9月27日(木)
  - ・受講者 1人

- (7) 平成19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19年10月18日(木), 10月19日(金)
  - ・受 講 者 2人
- \* (京都市発表演題 1題)  
「生食用鶏肉の汚染状況」
- (8) 平成19年度動物由来感染症対策技術研修会
- ・主 催 厚生労働省
  - ・受 講 日 平成19年11月2日(金)
  - ・受 講 者 1人
- (9) HACCPシステムに係る食品衛生監視員養成研修会
- ・主 催 近畿厚生局
  - ・受 講 日 平成19年11月27日(火)～11月29日(木)
  - ・受 講 者 1人
- (10) 放射線照射食品の検出法研修
- ・主 催 財団法人日本食品分析センター
  - ・受 講 日 平成19年11月5日(月)～11月6日(火)
  - ・受 講 者 1人
- (11) 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20年1月15日(火)～2月15日(金)
  - ・受 講 者 1人
- (12) 平成19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20年1月21日(月), 1月22日(火)
  - ・受 講 者 1人
- (13) 平成19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20年1月23日(水)～1月25日(金)
  - ・受 講 者 1人

## 6 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

- (1) 第91回「京都市・消費生活審議会」(庁内の関係局・区等の担当者で構成)
- 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19年6月28日(木) 午後2時～
  - 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」の進捗状況について

(2) 第92回「京都市・消費生活審議会」（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19年12月21日（金）午後2時～
- 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」の進捗状況について

(3) 第5回食品表示行政に関する情報交換会議

- 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20年1月24日（木）午後2時30分～午後5時
- エ 内 容 食品表示行政に関する情報及び意見交換

(4) 平成19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 消費・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20年1月28日（月）午後1時～午後2時30分
- 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

(5) 平成19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20年2月18日（月）午前10時～午後5時
- エ 内 容 （午前） リスクコミュニケーション部会の全体会議、意見交換、質疑応答  
（午後） 「食品の安全性に関するリスクコミュニケーション育成講座」（ファシリテーションの基礎）

(6) 平成19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20年3月7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

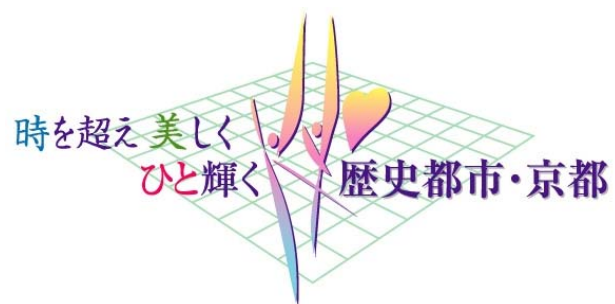
## ◆◆◆ まとめ ◆◆◆

平成19年度は中国産ギョウザを原因とする健康被害事例が発生し、中国産食品の安全性に対する不安や不信がこれまでになく高まり、社会的な問題にまで発展しました。

また、本市においても、全国初のサポウイルス食中毒の発生やヒスタミン食中毒、テトラミン食中毒、さらには34年ぶりのフグ食中毒が発生するなど、希有な事件に対応することとなりました。

このような食品衛生に係る様々な事件の発生を受け、行政の危機管理体制の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きます。

また、平成20年度においては、この平成19年度京都市食品衛生監視指導実施結果の内容を踏まえ、食品等事業者に対する監視指導、食品の収去（抜き取り）検査及び各種講習会の実施等、様々な食品衛生に係る事業等を着実に推し進め、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ていますが、今後さらに、総括的な食の安全安心の確保をめざし、京都市独自の「京(みやこ)・食の安全安心条例（仮称）」を制定し、市民の皆様や観光客の皆様の健康を確保していきたいと考えています。



京都市保健福祉局生活衛生課  
京都市印刷物第 203034 号