

平成21年度  
京都市食品衛生監視指導結果

京都市保健福祉局

## 平成21年度京都市食品衛生監視指導結果（目次）

1 「監視指導計画の主なポイント」の実施結果	2
2 監視指導及び検査結果	3
3 食中毒発生状況	7
4 平成21年度に発生した主な食の事件, 取組	9
5 リスクコミュニケーション事業実施結果	10
6 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果	12
7 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	13
8 資料編	13

### ■ 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21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。

### ■ 平成21年度の特徴

#### 新条例の制定！

食品に関する事件や事故が多発し、食品の安全性に対する関心や不安が高まっています。京都市では、食の安全・安心を確保し、市民と観光旅行者の皆様の健康を保護すべく、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』を施行しました。

この条例に基づき、食の安全・安心確保のための取組を積極的に行ってまいります。

#### 表示の一斉監視

京都市では、全国的な食品表示偽装事件の発生を受け、食品表示の一斉監視を実施しました。

#### 食品衛生月間を御存知ですか？

京都市では、食中毒が多発する8月を食品衛生月間と位置づけ、監視指導の強化や市民の皆様への普及啓発などの取組を行っています。

平成21年度は、『京の台所』である錦市場商店街で、門川市長を先頭に食中毒予防の啓発事業を実施しました。

#### 全国的な0157食中毒

飲食チェーンによる全国的な腸管出血性大腸菌O157食中毒が発生し、京都市内においても患者が発生するという事態となりました。

この事件は、原材料の成型肉の加熱不足により起こったものです。

食中毒を防止するうえで、食肉を十分に加熱することが重要となります。

本市では、食肉取扱施設に対する一斉監視を実施し、食品等事業者に対する食肉の取扱いについて、衛生指導を行いました。

## 1 「監視指導計画の主なポイント」の実施結果

### ● 食品表示の監視指導の強化

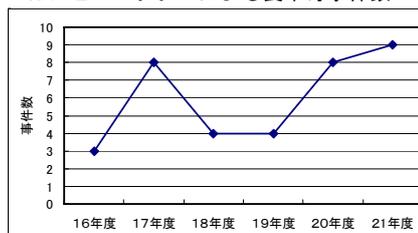
全国的に発生している食品偽装問題を受け、本市では、食品表示を重点監視項目と定め、一斉監視を行いました。市内11区保健所及び衛生環境研究所の食品衛生監視員が、延べ1,730施設の監視を実施したところ、食品衛生法上の違反が29件判明しました。これらの施設に対しては、適正表示に向けた指導を行い、改善措置を講じさせました。

### ● 食中毒発生防止の徹底

右図に過去のカンピロバクターによる食中毒事件数の推移を示しました。近年、事件数が若干増加しています。

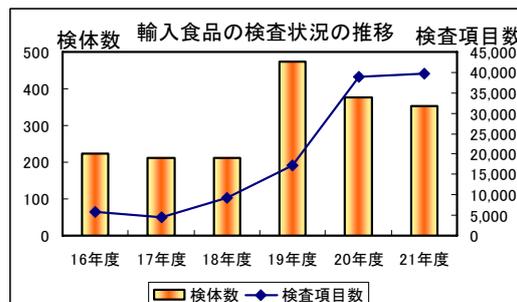
カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉の生食を原因として発生する場合があります。食中毒の発生予防のため、食品等事業者及び市民に対し、危険性についての啓発を行っています。

カンピロバクターによる食中毒事件数



### ● 輸入食品の残留農薬等の検査の強化

中国産食品から有機リン系農薬や化学物質が検出された事例を踏まえ、本市では、輸入食品の検査の充実を図ってきました。平成19年度を境に、輸入食品の検査検体数を増加しました。



### ● 危機管理体制の整備と強化

**24時間体制**

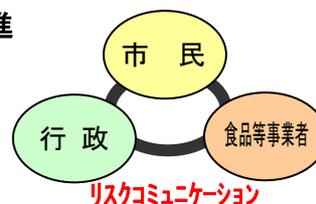
京都市では、市民及び食品等事業者からの通報に対し、24時間体制で食品衛生担当者が迅速に対応できるよう体制を整備しております。

### ● 牛海綿状脳症（BSE）の全頭検査の継続実施

厚生労働省は、20箇月齢以下の牛のBSE検査は必要ないとの見解を示していますが、本市では、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っています。

### ● リスクコミュニケーション(情報提供及び意見交換)の推進

京都市では、市民、食品等事業者及び行政が食の安全・安心をテーマに意見交換を行う、リスクコミュニケーションの推進を図っています。平成21年度は、食品衛生講習会、市政出前トーク、条例制定に係る市民等への説明会などを実施しました。



### ● 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進



本市では、食品等事業者が自主的に取り組む衛生管理状況を評価する『京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度』を運用しています。平成21年度は、9施設が認証を取得し、平成21年度末現在、全部で55の施設が、自主的な衛生管理に取り組んでいます。

## 2 監視指導及び検査結果

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) 通年実施した監視指導結果

#### ● 市内食品関係営業施設に対する監視指導結果

市内11区にある保健所及び衛生公害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は、概ね横ばいで推移しています。

営業許可施設数及び監視件数の推移(第一市場含む)

	19年度	20年度	21年度
営業施設数(施設)	36,578	36,306	36,359
監視件数(件)	80,290	82,290	80,999



#### ● 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果

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

	19年度	20年度	21年度
施設数(施設)	298	304	291
監視件数(件)	39,294	38,881	39,235

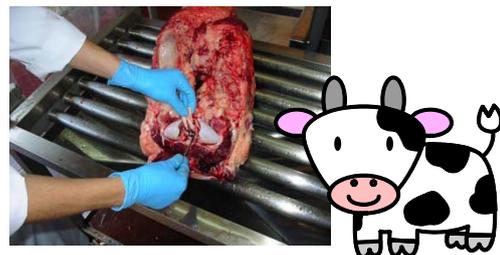
#### ● 京都市中央卸売市場第二市場における監視指導結果

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。

BSE検査数の推移

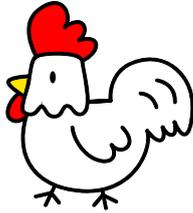
19年度	20年度	21年度
8,199	8,112	8,046



### ● 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、<sup>3</sup>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

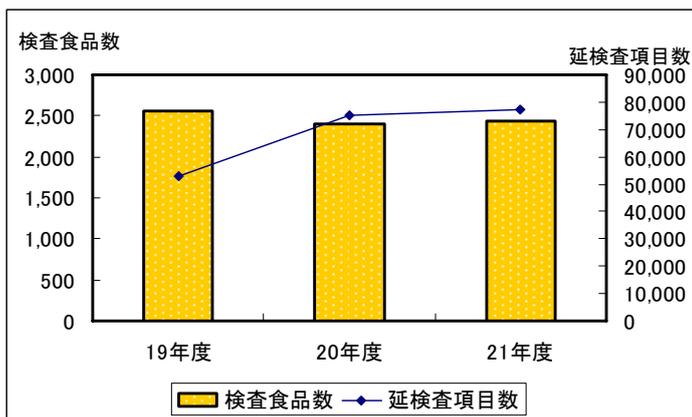
	19年度	20年度	21年度
対象施設数(施設)	125	123	121
監視件数 (件)	349	493	390

### ● 収去(抜取り)検査実施状況

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2,438食品の収去(抜取り)を行い、衛生公害研究所において食品添加物、残留農薬、細菌等の検査を実施しました(延検査項目数:77,547)。

**結果、食品衛生法違反事例は、ありませんでした。**

収去検査 検査食品数及び延検査項目数の推移

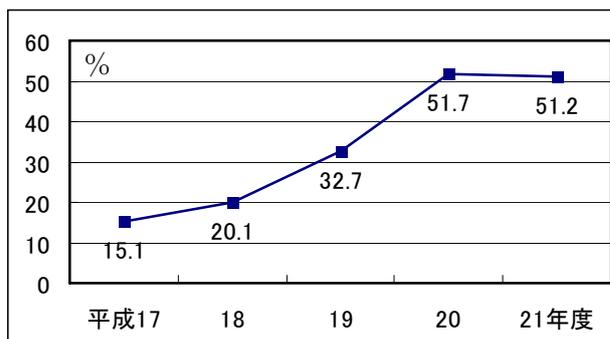


### ● 輸入食品の検査状況

中国産食品への有機リン農薬等の混入事件を踏まえ、本市では平成20年度から輸入食品の検査の充実を図っています。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21年度は、輸入食品352食品(延検査項目数39,696)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。

全収去検査項目数に占める輸入食品検査項目数の割合の推移(%)



## (2) 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、食品衛生指導票を交付し、文書により指導を行いました。

### ● 食品表示一斉監視（9月1日～10月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。

#### ◎ 対象施設

食品販売施設、食品製造施設など

#### ◎ 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

#### ◎ 結果

延べ1,730件の監視を実施したところ、食品衛生法上の軽微な違反（ただちに健康被害を引き起こすおそれがないもの）が29件判明しました。これらの施設に対しては、適正表示に向けた改善指導を行い、措置を講じさせました。

種 類		立入件数	違反件数
販売業	デパート、スーパー等	411	13
製造業	菓子製造業、 そうざい製造業、 漬物製造業等	1,054	12
上記以外		265	4
合 計		1,730	29



### ● 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。



#### ◎ 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）

#### ◎ 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

### ● 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、食品の適正な取扱い、手洗いの励行等の指導を実施しました。

#### ◎ 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

#### ◎ 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



### ● ふぐ取扱施設一斉監視

(11月2日～1月29日)

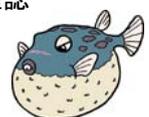
ふぐによる食中毒を防止するため、ふぐが流通する冬期に、ふぐ取扱施設を対象に、ふぐの適正な取扱等について監視指導を実施しました。

#### ◎ 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

#### ◎ 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



### ● 集団給食施設一斉監視

(4月1日～6月30日, 9月1日～10月30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。

#### ◎ 対象施設

4月～6月: 社会福祉施設, 病院

9月～10月: 学校

#### ◎ 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。

### ● 行楽シーズン対策一斉監視

(4月1日～6月30日, 9月1日～10月30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。

#### ◎ 対象施設

宿泊施設, 飲食店, 土産物食品の製造業等

#### ◎ 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



### ● 路上弁当販売一斉監視(7月1日～8月28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。

#### ◎ 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

#### ◎ 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	65	67
路上弁当の調製施設	27	29
合計	92	96

### ● 夏期一斉取締(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。

#### ◎ 監視指導件数

	監視延件数	不適事例
許可を要する営業施設	13,909	146
許可を要しない営業施設	1,041	15

※不適事例の例: 施設等の衛生管理の不備等

#### ◎ 収去(抜取り)検査

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, 衛生公害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。

### ● 年末・年始一斉取締(12月1日～1月29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。

#### ◎ 監視指導件数

	監視延件数	不適事例
許可を要する営業施設	13,093	34
許可を要しない営業施設	1,122	20

※不適事例の例: 施設等の衛生管理の不備等

#### ◎ 収去(抜取り)検査

食品製造及び販売施設から 244 食品(国産:192, 輸入品:52)を収去(抜取り)し, 衛生公害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, 菓子類 5 検体において表示違反となる事例を発見したため, 製造施設に対し, 改善指導を行いました。

### 3 食中毒発生状況

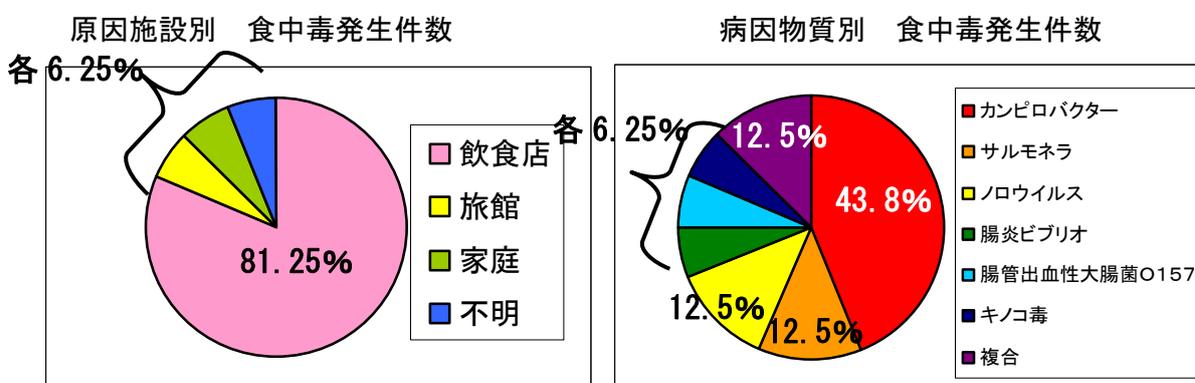
本市で探知もしくは他の自治体から通報のあった食中毒を疑う事例 239 件を調査した結果、41 件については、本市(16 件)及び他の自治体(25 件)において食中毒事件と断定されました。

しかし、残りの 198 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、市内の施設で発生した食中毒事件において、食中毒の原因施設と断定した 14 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、本市において発生した食中毒事件 16 件のうち、原因施設は、飲食店(13 件)、旅館(1 件)、家庭(1 件)、不明(1 件)となっています。

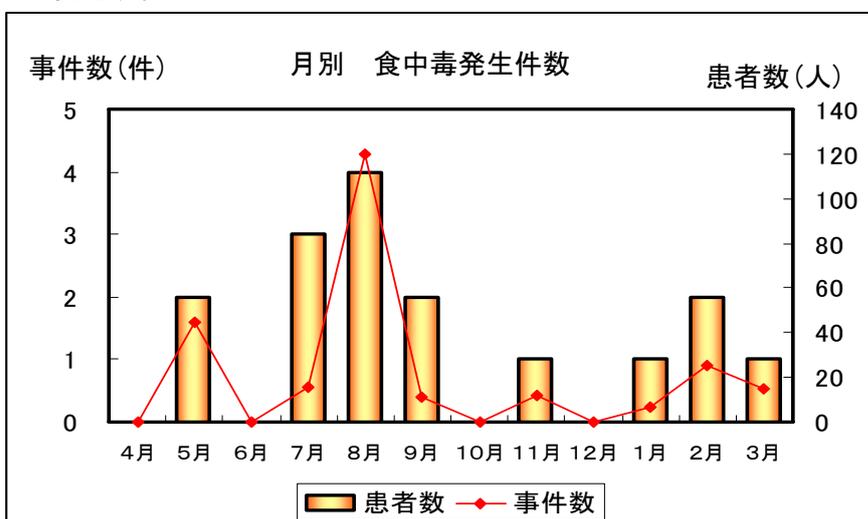
また、病因物質としては、カンピロバクター(7 件)、サルモネラ(2 件)、ノロウイルス(2 件)、腸管出血性大腸菌 O157(1 件)、腸炎ビブリオ(1 件)、キノコ毒(1 件)、複合原因(2 件)となっています。



#### (1) 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。下図は平成 21 年度の月別の食中毒発生件数ですが、7 月が 3 件、8 月が 4 件と他の月と比較し、発生件数が多くなっています。

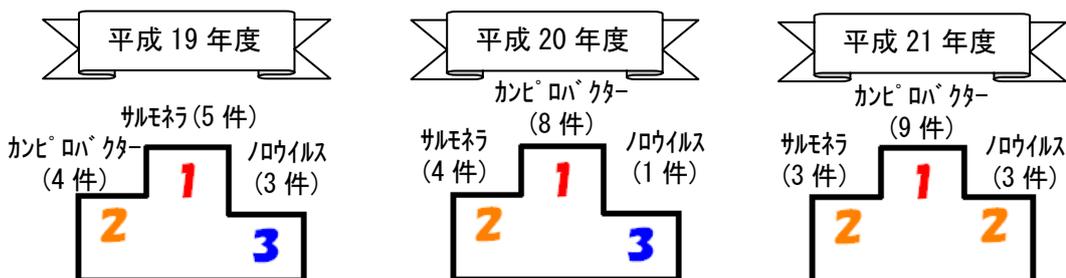
また、気温が下がり、空気が乾燥し始める冬場はウイルスの活動期となり、ノロウイルスによる食中毒事件が発生し始めます。ノロウイルスによる食中毒は二次感染により多数の患者が発生する傾向にあるため、冬場におけるノロウイルス食中毒への注意が必要です。



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)が増えてきており、カンピロバクターによる食中毒が増加しています。

平成21年度は、特に、本市の全食中毒事件(16件)のうち、カンピロバクター食中毒が9件であり(56.3%)、そのうち4件が鶏肉の生食が原因と推定されました。

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21年7月2日付けで広報発表し、広く市民の皆様にご注意喚起を行いました。



※ 平成19年度から平成21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。

## カンピロバクターとは

- 家畜、家禽、ペットの腸管内に広く分布。
- 主症状は、下痢、腹痛、発熱、嘔吐など。
- 原因の食事は？
- 気をつけることは？

鶏の刺身やタタキなど、生や加熱不十分な状態で食べるメニューが原因となることが多い。

京都市では、次の3ポイントを実践するよう呼びかけています。

- ① 鳥肉を生(鳥の刺身等)や十分な加熱をしない(タタキ等)で提供しない。
- ② 「鳥の刺身」などの生のメニューは、注文しない。
- ③ 「鳥の刺身」などの生のメニューは、提供されても食べない。

### 抜き取り検査結果

鶏肉 59 検体中 35 検体 (59%)【平成21年6月実施】  
 鶏肉 55 検体中 17 検体 (31%)【平成22年2月実施】  
 でカンピロバクターが検出

### (2) 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	平成19年度		平成20年度		平成21年度	
	細菌	理化学	細菌	理化学	細菌	理化学
食品	388	30	474	26	462	18
糞便・吐物その他排泄物	860		608		566	
器具、手指等ふきとり液	617		466		588	
その他	0		29		9	
合計	1865	30	1577	26	1625	18

## 4 平成21年度に発生した主な食の事件、取組

### ● 飲食チェーンでの牛肉角切りステーキによる食中毒の発生



※ 成型肉とは細かく肉や内臓肉を軟化剤で柔らかくして結着剤で固め、形状を整えた食肉。

平成21年8月中旬頃から、大手飲食チェーンにおいて、牛肉角切りステーキが原因食品として疑われる腸管出血性大腸菌O157食中毒事件が発生しました。

腸管出血性大腸菌O157は、ヒトや家畜の腸管に存在し、菌が産生するペロ毒素により腹痛、下痢、血便を発症（小児や老人で重篤化）します。食肉を生や加熱不足で食べて感染する事例が多いと言われています。

今回の事件では、原材料に成型肉（※）を使用しており、その中心部までの加熱が不十分であったことが要因と推定されました。

本市では、食肉による食中毒を防止するため、バーベキューや焼肉のシーズンである夏期に食肉取扱施設に対する一斉監視を行いました。また、市内に流通する食肉55検体について、O157の検査を実施したところ、すべての検体でO157は検出されませんでした。

消費者の食肉の生食嗜好が高まっているため、食肉の中心部まで十分な加熱を行うよう、食中毒を防止するための啓発を進めます。

### ● 『平成21年度全国高等学校総合体育大会』に係る宿泊施設等の一斉監視実施結果

平成21年7月から8月に奈良県で「平成21年度全国高等学校総合体育大会」が開催されるにあたり、相撲及びハンドボール競技の関係者が利用する市内宿泊施設等に対し、各施設を所管する関係保健所が一斉監視を行いました。

実施期間：平成21年7月1日（水）～7月17日（金）

対象施設：① 宿泊施設 27施設  
② 弁当調製施設 1施設

監視項目：・「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、衛生管理が適切になされているかどうかについて監視指導を実施。  
・食中毒予防についての注意喚起。  
・食中毒等の事故時に原因究明及び再発防止のための措置が講じられるよう、情報整理及び緊急時体制の強化を指導。

実施結果：衛生管理上、不適事項が発見された3施設に対し、食品衛生指導票を交付のうえ、衛生指導を行いました。

### ● 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、8月初旬を食品衛生の啓発を強化する期間として、(社)京都市食品衛生協会と共催で、市内32箇所の商店街等の街頭において、市民の皆様に対し、食中毒予防等の啓発を行いました。

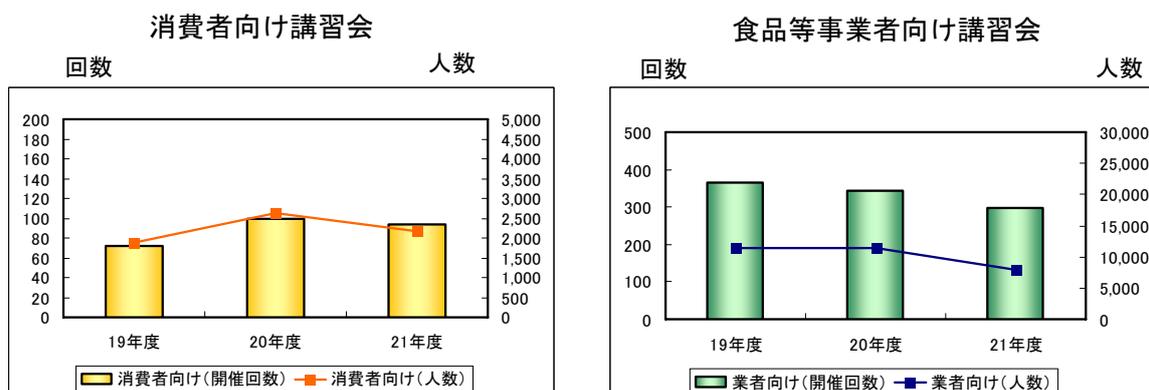
特に、8月3日には、錦市場商店街において、門川市長及び(社)京都市食品衛生協会の役員の方々を先頭に、食中毒予防の標語入り団扇及び啓発チラシを配布し、食中毒予防について啓発を行いました。



## 5 リスクコミュニケーション事業実施結果

### ● 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、漸減しているため、消費者及び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。



### ● 夏休み中学生のための生活環境教室

開催日時 平成 21 年 8 月 20 日  
 場 所 京都市衛生公害研究所  
 参加者 市内中学生 35 人  
 内 容 生活環境教室のうち、「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、「食品表示」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》生鮮食品の表示

生鮮食品の表示ルールを学習し、魚の産地と旬をヒントに、魚の名前問題に挑戦しました。

#### 《実験2》アレルギー物質の表示

アレルギーを引き起こす食品には表示が義務付けられています。加工食品中にアレルギー物質のひとつである卵が混入しているか、試薬を使って実験しました。

#### 《実験3》遺伝子組換え食品の表示

遺伝子組換え食品を使った加工食品には、表示することが定められています。ブロッコリーを使って、遺伝子を組み換えるために操作しているDNAを実験で取り出してみました。



## ● 京都市・食の安全推進協議会の開催

市民、学識経験者及び食品等事業者等で構成される「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について協議していただき、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) 開催状況

#### ア 第18回「京都市・食の安全推進協議会」

開催日時：平成21年6月19日

主な議題：○平成20年度京都市食品衛生監視指導実施結果（案）について  
○京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度について  
○食の安全安心条例（仮称）について  
○最近の食品衛生に関する情勢について

#### イ 第19回「京都市・食の安全推進協議会」

開催日時：平成21年12月15日

主な議題：○京都市の食品衛生行政について  
○京都市食の安全・安心に関する条例（仮称）について

#### ウ 第20回「京都市・食の安全推進協議会」

開催日時：平成22年3月23日

主な議題：○「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」の制定について  
○平成22年度京都市食品衛生監視指導計画（案）について

### (2) 協議内容

詳細については、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おいて、各回の摘録等を掲載しております。

## ● 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22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22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
- ・ 募集期間 平成22年2月22日～平成22年3月12日
- ・ 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 4人（意見数30件）

・ 意見内容及び本市の見解

寄せられた御意見を踏まえ、平成22年度京都市食品衛生監視指導計画を策定しました。主な御意見の概要及び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、保健医療課ホームページに掲載されています。

## ● 条例策定に係る市民意見募集 説明会の開催

条例策定に当たり、市民、食品等事業者の皆様から意見をいただくため、条例（案）説明会を開催しました。

- ・ 開催日時 平成21年12月18日（金）
- ・ 会場 ウイングス京都セミナー室B 京都市中京区東洞院通六角下る
- ・ 説明者 京都市職員
- ・ 参加人数 23人
- ・ 参加対象者 市民及び食品等事業者

## 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。

また、平成18年度から、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、同制度の普及に努めました。

- (1) 京・食の安全衛生管理認証制度 認証取得施設数  
平成22年3月31日現在 55施設
- (2) 平成21年度の進捗状況

平成21年7月 第20回認証新規講習会を開催しました。  
 平成21年8月 第9回認証審査委員会が開催され、新たに2施設を認証しました。  
 平成21年10月 第10回認証審査委員会が開催され、新たに5施設を認証しました。  
 平成21年12月 第21回認証新規講習会を開催しました。  
 平成22年1月 第11回認証審査委員会が開催され、新たに1施設を認証しました。  
 平成22年3月 第12回認証審査委員会が開催され、新たに1施設を認証しました。

### (3) 認証制度の普及啓発事業

- 平成21年8月1日 : 携帯電話版ホームページを作成
- 平成21年8月1日 : 京都新聞に『京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度』普及に係る広告を掲載
- 平成21年12月～平成22年1月: 地下鉄広告の掲載
- 平成21年12月21日 : 認証施設マップの配布開始



## 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

- (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
- (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
- (5) 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）
- (6) 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
- (7) 食鳥処理場対策

### 2 食中毒発生状況

- (1) 原因施設別 食中毒発生状況
- (2) 病因物質別 食中毒発生状況
- (3) 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）

- (1) 検査項目の内訳
- (2) 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 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

- (1) 食品衛生業務担当者による研究会の実施
- (2) 食品衛生業務担当者研修
- (3) 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

(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	延監視指導件数	
			(22年度3月末)		
飲食店営業（※別添に内訳）	2,516	3,219	22,462	26,350	
菓子製造業	479	382	2,150	2,691	
乳製品製造業	0	0	5	6	
魚介類販売業	160	292	1,633	39,927	
魚介類せり売り業	0	0	2	550	
魚肉ねり製品製造業	1	7	25	49	
食品の冷凍又は冷蔵業	4	11	67	155	
缶詰又はびん詰食品製造業	6	8	58	59	
喫茶店	喫茶店	50	29	221	347
	自動車による喫茶店	1		10	5
	臨時喫茶店	27		6	31
	自動販売機	322	315	3,469	3,115
	小計	400	344	3,706	3,498
あん類製造業	0	3	10	16	
アイスクリーム類製造業	43	31	332	342	
乳類販売業	専門店	4	56	228	234
	店頭販売	151	135	1,841	1,803
	自動販売機	101	98	1,282	1,337
	小計	256	289	3,351	3,374
食肉処理業	6	29	130	251	
食肉販売業	160	196	1,437	2,204	
食肉製品製造業	1	2	14	26	
乳酸菌飲料製造業	0	1	1	1	
食用油脂製造業	0	3	6	9	
みそ製造業	1	4	21	15	
醤油製造業	0	6	12	16	
ソース類製造業	2	6	31	39	
酒類製造業	1	10	44	52	
豆腐製造業	1	40	168	324	
納豆製造業	0	2	10	13	
めん類製造業	5	13	80	109	
そうざい製造業	54	68	495	818	
添加物製造業	0	2	15	14	
清涼飲料水製造業	3	11	35	48	
氷雪製造業	1	1	7	15	
氷雪販売業	0	15	52	28	
合計	4,100	4,995	36,359	80,999	

※ 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
				(22年度3月末)	
一般飲食	総合食堂	3	10	35	47
	和食	391	607	4211	4422
	すし	148	117	622	950
	めん類	57	189	1129	1339
	洋食	225	227	1971	2277
	喫茶	48	149	863	1056
	中華	51	98	687	896
	料理店	1	27	123	132
	社交飲食	3		14	7
	小計	927	1424	9655	11126
軽飲食	社交軽食	482	477	4328	3562
	喫茶軽食	138	457	2630	2853
	軽食	221	288	2111	2342
	自動車による軽食	21		71	40
	小計	862	1222	9140	8797
調理施設	弁当調製所	176	90	629	1082
	仕出屋	3	67	191	319
	給食	64	119	764	1079
	そう菜調理	332	157	1421	2150
	小計	575	433	3005	4630
露店飲食				11	2
臨時飲食		128		38	154
宿泊施設	ホテル	10	19	118	416
	旅館	14	105	441	960
	団体旅館		16	54	265
	小計	24	140	613	1641
計		2516	3219	22462	26350

(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

		新規届出件数	施設数	延監視指導件数
			(22年度3月末)	
給食施設	学校給食施設	3	203	329
	病児給食施設	3	96	193
	事業所給食施設		102	177
	その他の給食施設	14	436	555
	小計	20	837	1254
食品製造業		64	656	791
野菜・果物販売業			225	1757
そう菜販売業		1	108	229
菓子販売業		33	509	623
食品販売業		159	1288	2144
添加物の製造業			9	4
添加物の販売業			15	15
器具容器包装又はおもちゃの製造業又は販売業			6	178
計		277	3653	6995

## (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	61	113	185
菓子類（パンを含む）	25	41	5
魚介類及びその加工品	3	13	5
鳥獣肉類及びその加工品	1	1	1
豆腐類及びその加工品	11	23	12
アイスクリーム類		1	
計	101	192	208

## (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	53	105	777	2266
ふぐ販売業	23		347	2717
計	76	105	1124	4983

## (5) 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）

	平成 19 年度		平成 20 年度		平成 21 年度	
	施設数 (20年3月末)	監視指導延件数	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
飲食店営業	37	494	37	489	32	418
菓子製造業	2	24	2	24	1	16
魚介類販売業	198	37530	204	37116	198	37535
魚介類せり売り業	2	544	2	550	2	550
食品の冷凍又は冷蔵業	6	72	6	72	6	72
喫茶店	24	276	24	286	24	299
乳類販売業	16	179	16	192	15	184
食肉処理業	3	31	3	24	3	38
食肉販売業	5	79	5	68	5	63
そうざい製造業	4	53	4	48	4	48
氷雪製造業	1	12	1	12	1	12
計	298	39294	304	38881	291	39235

## (6) 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・子牛	8046 (牛:8045, 子牛:1)	8,046(全て陰性)
	豚	17466	
	計	25512	
全部廃棄	牛	9	
	豚	93	
	計	102	
一部廃棄	牛	3671	
	豚	12799	
	計	16470	

## (7) 食鳥処理場対策

	平成19年度	平成20年度	平成21年度
食鳥処理場 監視対象施設数(施設)	125	123	121
監視件数 (件)	349	493	390

## 2 食中毒発生状況

## (1) 原因施設別 食中毒発生状況

		平成19年度	平成20年度	平成21年度
飲食店	発生件数	14	9	13
	患者数	452	305	172
旅館	発生件数	1	1	1
	患者数	65	16	65
給食(事業所)	発生件数	1		
	患者数	9		
事業所(その他)	発生件数		1	
	患者数		15	
給食(病因)	発生件数		1	
	患者数		11	
給食(学校)	発生件数		1	
	患者数		25	
家庭	発生件数	1		1
	患者数	1		2
不明	発生件数	1	1	1
	患者数	35	13	12

## (2) 病因物質別 食中毒発生状況

		平成19年度	平成20年度	平成21年度
サルモネラ	(件)	5	4	2
	(人)	155	201	46
カンピロバクター	(件)	4	8	7
	(人)	99	79	127
腸炎ビブリオ	(件)			1
	(人)			28
ノロウイルス	(件)	3	1	2
	(人)	135	89	25
病原大腸菌	(件)			1
	(人)			1
	原因			O157(1)
ウエルシュ	(件)	1		
	(人)	80		
植物性自然毒	(件)			1
	(人)			2
	原因			キノコ毒(2)
その他	(件)	4		2
	(人)	77		22
	原因	サホウイルス(65), フラミン(1), フグ毒(2), ヒスタミン(9)		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	1	0
	(人)	16	16	0
計	(件)	18	14	16
	(人)	562	385	251

## (3) 月別 食中毒発生状況

発生日	平成 19 年度		平成 20 年度		平成 21 年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	1	5	2	13	0	0
5月	4	158	1	16	2	45
6月	2	33	4	61	0	0
7月	0	0	1	3	3	16
8月	2	56	1	11	4	120
9月	2	98	2	38	2	11
10月	2	91	1	150	0	0
11月	1	1	0	0	1	12
12月	3	111	2	93	0	0
1月	0	0	0	0	1	7
2月	0	0	0	0	2	25
3月	1	9	0	0	1	15
合計	18	562	14	385	16	251

## 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			
	19年度	20年度	21年度	19年度	20年度	21年度	
魚介類	243	208	197	6043	4936	5762	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	15	13	13	22	2243	2580
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	110	42	52	620	4105	6076
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	103	72	59	212	12004	11933
	生食用冷凍鮮魚介類			2			2
魚介類加工品（缶詰・びん詰を除く）	105	107	113	695	597	606	
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	592	578	626	9590	8807	8994	
乳製品	100	97	94	1036	922	825	
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	6	5	123	56	55	
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	56	79	75	121	2296	2818	
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	281	283	268	26948	31734	31001	
菓子類	103	108	112	832	597	1148	
清涼飲料水	0	12	12	0	68	75	
酒精飲料	34	34	33	307	356	297	
缶詰・びん詰食品	90	73	80	680	586	692	
その他の食品	324	321	326	5206	5351	4290	
器具及び容器包装	384	375	371	472	507	393	
合計	2552	2408	2438	52907	75165	77547	

#### 4 輸入食品の検査状況（再掲）

##### (1) 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	1,180
放射能検査	野菜, 果物, チーズ	46
残留農薬	野菜, 果物, 魚介類, 加工食品	37,772
抗生物質・合成抗菌剤	冷凍エビ, 食肉, 魚介類	546
細菌検査	チーズ	31
防ばい剤	果実, 割りばし	52
その他		69
合計		39,696

##### (2) 全体件数に占める輸入食品の割合

	平成19年度		平成20年度		平成21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)	475 2552	18.6%	375 2408	15.6%	352 2438	14.4%
輸入食品の検査項目数 (全検査項目数)	17325 52907		38873 75165		51.7%	
輸入食品の違反件数 (全体の違反件数)	0 6	0%	0 2	0%	0 0	0%

#### 5 食品衛生関係各種講習会の開催状況

		平成19年度	平成20年度	平成21年度
業者向け講習会	開催回数	365	345	298
	受講者人数	11,375	11,441	7,985
消費者向け講習会	開催回数	72	100	94
	受講者人数	1,875	2,636	2,177

#### 6 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度 認証取得施設（55施設, 75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

No.	申請者氏名	施設名称	業種	認証日
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 本社工房	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 丸漬センター	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、リフ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	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

No.	申請者氏名	施設名称	業種	認証日
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)ダイイチフーズ (代)後藤 茂男	(株)ダイイチフーズ	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)駿々堂 (代)續木 創	駿々堂 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)駿々堂 (代)續木 創	駿々堂 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

7 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

(1) 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20年度	平成21年度
発表会開催日	平成21年3月17日(火)	平成22年3月18日(木)
発表課題	15題※1	15題※2
出席者	31人	29人
研究実施期間	平成20年度通年	平成21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21年度近畿食品衛生監視員研修会(平成21年8月27日, 28日開催)  
「食品表示に係る市民啓発事業について」  
「バイキング形態で提供を行っている飲食店における衛生管理状況について」
- ② 平成21年度全国食品衛生監視員研修会(平成21年11月12日, 13日開催)  
「食品表示に係る市民啓発事業について」(口頭発表)  
「バイキング形態で提供を行っている飲食店における衛生管理状況について」(誌上発表)

※2 以下の優秀演題について、平成22年度近畿食品衛生監視員研修会で発表予定。

- ① 「変色した食品の相談対応についての一考察」
- ② 「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」
- ③ 「和生菓子における黄色ブドウ球菌の汚染について」

(2) 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	6月15日	食品衛生業務新任担当者 12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10日~12日	食品衛生業務新任担当者 11人	保健所で実施する試験検査業務について
食品衛生業務担当者研修	7月29日	食品衛生監視員 40人	食中毒, 違反不良食品等の事例研修

## (3) 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
平成 21 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
消費者庁創設に係る都道府県・政令市向け説明会	内閣府	8 月 6 日	1 人
平成 21 年度衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	厚生労働省	8 月 24 日	1 人
第 50 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 27 日～8 月 29 日	39 人
平成 21 年度全国食品衛生監視員研修会	全国食品衛生監視員協議会	11 月 12 日～11 月 13 日	2 人
平成 21 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	11 月 18 日	2 人
京都府山城地域高病原性鳥インフルエンザ防疫演習	京都府山城家畜保健衛生所	11 月 5 日	3 人
特別課程「食品衛生管理研修」	国立保健医療科学院	1 月 11 日～2 月 12 日	1 人
平成 21 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」	近畿農政局	1 月 15 日	1 人
食肉衛生技術研修会及び衛生発表会	厚生労働省	1 月 18 日～1 月 20 日	1 人
平成 21 年度食鳥肉衛生技術者研修会及び食鳥肉衛生発表会	厚生労働省	1 月 25 日～1 月 26 日	1 人
食品表示関係法制度研修	近畿農政局	2 月 16 日	1 人
H A C C P システムに係る食品衛生監視員養成研修会	近畿厚生局	3 月 11 日～3 月 13 日	1 人
輸入食品衛生に関する監視指導連絡会	大阪検疫所	3 月 5 日	1 人