

平成25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25年度のトピックス	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	10
5	リスクコミュニケーションの取組結果	12
6	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果	16
7	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	17
8	資料編	17

■ はじめに

本市では、安全な食品が提供され、市民の皆様が安心して食生活が送れるよう、毎年度、京都市食品衛生監視指導計画を定め、飲食店等の監視や市内流通食品の抜取検査、市民啓発等を計画的に実施しています。この度、平成25年度の監視指導結果について取りまとめました。

登場キャラクター



京都市食の安全安心啓発キャラクター
おあがりす



京都市食品衛生監視員
「しょっかん」

※ 本市では、市民の皆様へ、食の安全安心施策に関心を持っていただきやすいよう、食の安全安心情報の発信媒体となる「食の安全安心啓発キャラクター」を作成するとともに、広く市民の皆様から親しんでいただけるよう、平成24年度に愛称を募集しました。353の応募作品の中から選定した結果、愛称が「おあがりす」に決定しました。

牛レバーの生食提供事案を受けた緊急立入調査

《概要》

平成25年10月、牛レバーを生食用として利用客に提供したとして、京都府警が京都府下の焼肉店営業者らを食品衛生法違反疑いにより逮捕しました。

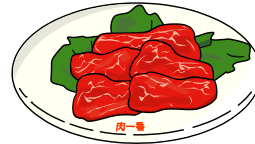
本市では、当該事案を受け、市内で同様の事例が起きることがないように、牛レバーに関する基準の周知徹底を図るため、平成25年10月16日から25日にかけて、市内の焼肉店等飲食店、食肉販売施設及び食肉処理施設に対し緊急立入調査を実施しました。

《結果》

調査を実施した856施設全てで、牛レバーを生食用としての提供・販売を行っていないことを確認しました。

【緊急立入調査施設】

調査施設の種類	施設数
焼肉店等飲食店	405
食肉販売施設	355
食肉処理施設	96
合計	856



【調査内容】

- ・牛レバーを生食用として提供・販売していないかの確認
- ・加熱用牛レバーを提供・販売する際には「中心部まで十分に加熱を要する」など必要な情報提供の実施方法
- ・規格基準の周知徹底

冷凍食品から農薬が検出された事案への対応

《概要》

平成25年12月、群馬県内の工場で製造された冷凍食品の一部から農薬（マラチオン）が検出され、この冷凍食品を喫食した消費者から健康被害の届出があったことから、当該工場は製造した全ての冷凍食品の自主回収を行いました。

回収対象品が640万個にも及び全国各地に流通していたため、本市を含む全国で消費者からの相談や健康被害の届出がありました。本市では当該品を喫食しないよう注意喚起を行うとともに、市民の皆様からの相談への対応や、提供を受けた残品の検査を実施しました。

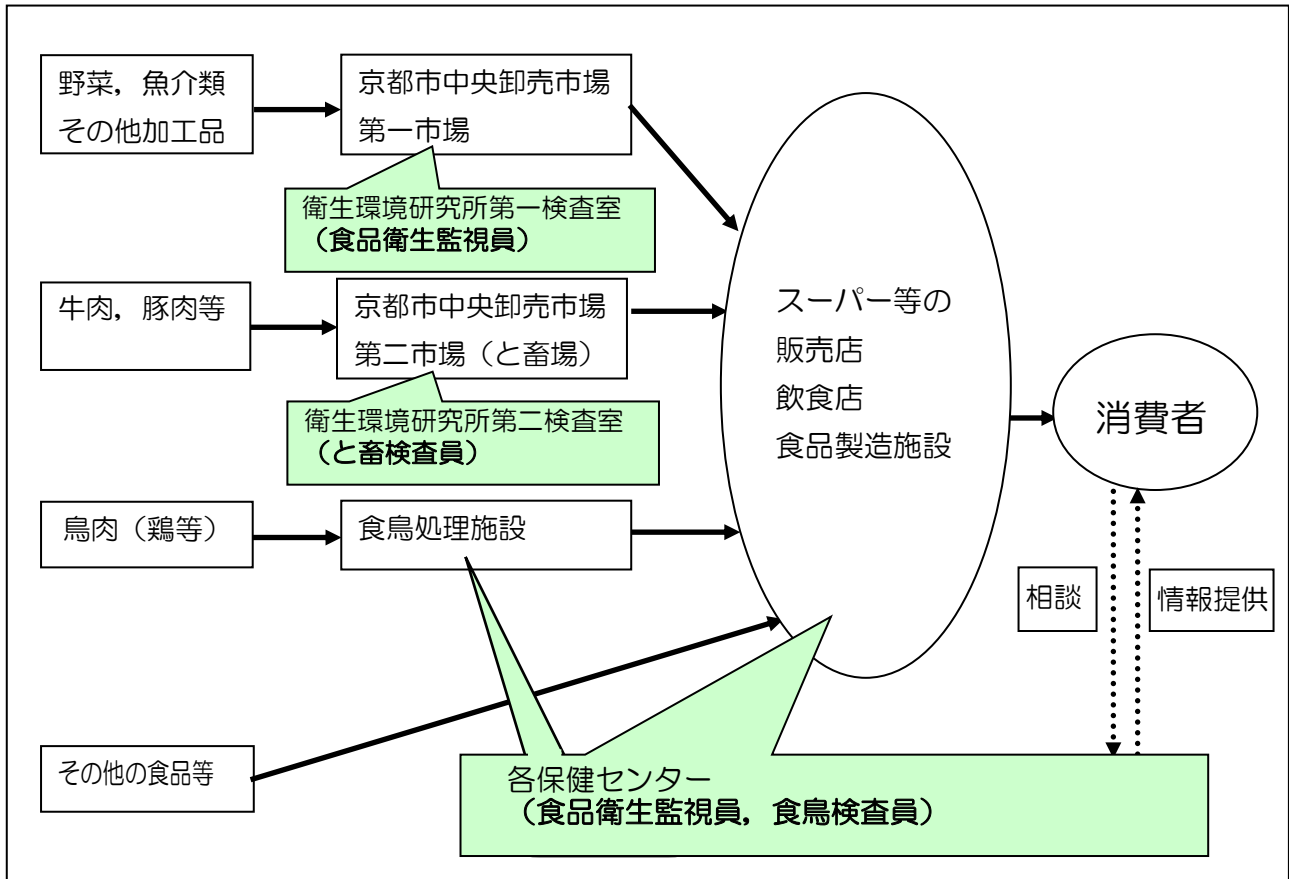
《本市の対応》

- ・「市民しんぶん」への掲載や「みやこ健康・安全ねっと」によるメール配信、ホームページへの掲載等、さまざまな媒体を活用した注意喚起
- ・市内社会福祉施設や保育施設等約600施設への情報提供
- ・市民の皆様からの相談に対応するとともに、提供を受けた残品の農薬検査を本市衛生環境研究所にて実施（有症報告：38件41人 残品検査24件）
- ・検査を実施した残品全てで農薬は検出されず

2 監視指導の結果

市内に流通する食品の安全性を確保するため、食品関係施設に対して、食品衛生法等に基づく適切な衛生管理について監視指導を行いました。

(1) 食品の主な流通の流れ (本市の監視指導体制)



※薬剤師や獣医師など、食品衛生に関する知識を持った職員が、食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員として京都市長から任命され、監視指導を行っています。



【本市の監視員】

資格	人数	業務内容
食品衛生監視員	157名	飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導
と畜検査員	12名	と畜場でと畜解体される牛や豚の検査
食鳥検査員	43名	食鳥処理施設で解体される鶏の監視指導

(2) 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指導件数の推移（第一市場含む）

	23年度	24年度	25年度
営業許可施設数（施設）	36,145	35,885	35,866
延監視指導件数（件）	77,475	70,304	71,652
許可を要しない営業施設数（施設）	3,129	3,215	3,369
延監視指導件数（件）	6,871	5,580	5,664

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、せり前に食用が禁止されているふぐや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。



せり開始時間 水産品：午前5時20分 農産品：午前6時

● 監視対象施設数及び監視指導件数の推移

	23年度	24年度	25年度
対象施設数（施設）	289	285	280
延監視指導件数（件）	39,838	40,737	39,526

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食肉検査部門のと畜検査員（獣医師）が、牛や豚についてと畜場で定める検査を行い、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。さらに市民の放射能に対する不安を解消するため、牛の放射性セシウムの検査を全頭実施しました。

なお、牛海綿状脳症(BSE)のスクリーニング検査については、平成25年6月までは全頭検査を実施していましたが、これまでの科学的根拠の蓄積や国内外の状況を踏まえ、市民の不安が払しょくできる環境が整ったと判断し、同年7月以降は48か月齢超の牛のみを検査対象とすることとしました。

● と畜検査数の推移

		23年度	24年度	25年度
検査頭数	牛	9,677	11,634	12,541
	豚	18,463	19,876	20,116
	合計	28,140	31,510	32,657
全部廃棄 ※1	牛	4	7	8
	豚	26	17	27
	合計	30	24	35
一部廃棄 ※2	牛	5,354	7,300	6,706
	豚	13,272	14,567	14,578
	合計	18,626	21,867	21,284

※1：全部廃棄した主な理由は、豚では豚丹毒、牛では尿毒症、敗血症などです。

※2：一部廃棄した主な理由は、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

23年度	24年度	25年度
9,677	11,634	2,931

※結果はすべて陰性

● 放射性セシウムの検査

23年度	24年度	25年度
6,154	11,634	12,541

- ・結果はすべて基準値（100Bq/kg）以内
- ・なお、平成24年9月までは経過措置として暫定基準値（500Bq/kg）以内
- ・平成23年9月から検査を開始したため、平成23年度はと畜頭数と一致しない

工 食鳥処理場対策

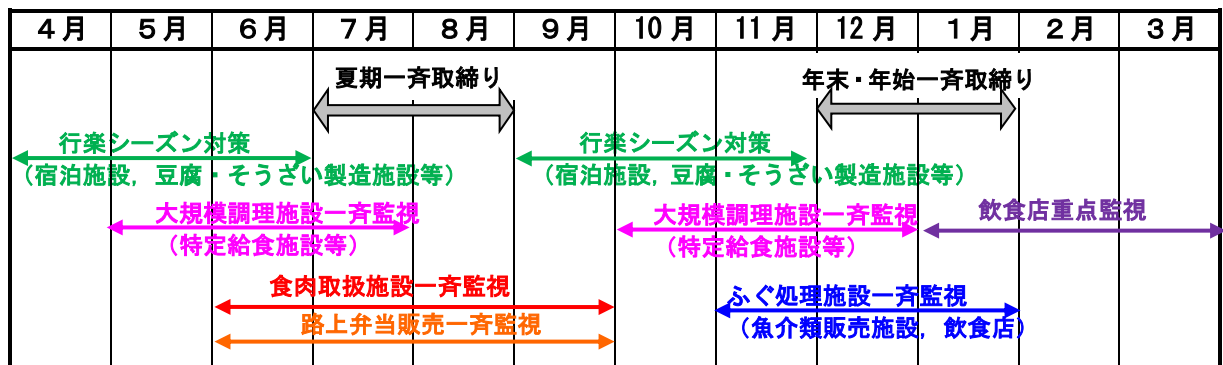
安全な食鳥肉が提供されるよう、食鳥処理場における疾病確認等の食鳥検査と衛生管理について監視指導を実施しました。

● 食鳥処理場対策 対象施設数及び監視指導件数

		23年度	24年度	25年度
対象施設数	(施設)	114	113	109
延監視指導件数	(件)	383	313	316

(3) 重点監視指導結果（監視指導結果の再掲）

年間を通じて監視指導を実施していますが、特に行楽シーズンにおける宿泊施設や一度に大量に調理がなされる集団給食施設、また、食中毒が多発する夏期及び食品の流通量が増加する年末年始など、対象施設や期間を定めて重点的に監視指導を実施しました。



ア 行楽シーズン対策一斉監視（4月1日～6月28日，9月2日～11月29日）

本市には、毎年、多くの修学旅行生や観光旅行者が訪れます。旅行者に安心して京都を観光していただくため、宿泊施設や京の食文化を代表する食品製造施設（豆腐・そうざい製造施設）に対して、春季と秋季の行楽シーズンに重点的に監視指導を実施しました。

(ア) 対象施設 宿泊施設，豆腐製造施設，そうざい製造施設等

(イ) 主な監視指導内容

- ・食中毒予防啓発
- ・従事者の健康管理状況や検食の実施状況等
- ・給水，廃棄物処理

延監視指導件数	
(春季)	614
(秋季)	431

イ 大規模調理施設一斉監視（5月1日～7月31日，10月1日～12月27日）

社会福祉施設，病院，学校等の給食施設や大規模な弁当調製所では，一度に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，給食や弁当等の安全性を確保するため，一斉監視を実施しました。



(ア) 対象施設 特定給食施設※1，大規模弁当調製所※2

※1 1回の食事提供量100食又は1日の食事提供量250食以上

※2 1回の食事提供量300食又は1日の食事提供量750食以上

(イ) 主な監視指導内容

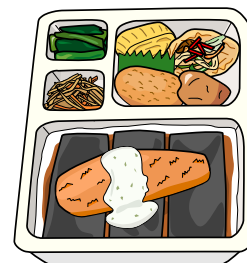
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく施設の衛生管理や食品の取扱い等
- ・食中毒予防啓発
- ・従事者の健康管理状況や検食の実施状況等

延監視指導件数	
(春季)	192
(秋季)	278

ウ 路上弁当販売に対する一斉監視（6月3日～9月30日）

路上で販売される弁当（以下「路上弁当」という）は，夏期において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，路上弁当販売者及び路上弁当の調製所に対し，監視指導を実施しました。



(ア) 対象者，対象施設

- ・路上弁当販売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>

- ・食品行商衛生条例に基づく販売者の「行商」の登録状況の確認
- ・販売時の適正な衛生管理(温度管理等)
- ・適正な表示

<路上弁当調製所>

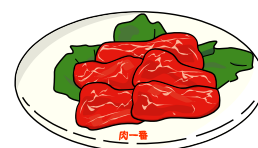
- ・調製時の衛生管理の徹底
- ・適正な表示

	箇所数	延監視指導件数
路上弁当の販売場所	44	83
路上弁当の調製施設	24	30
合計	68	113

エ 食肉取扱施設一斉監視（6月3日～9月30日）

平成23年に発生した牛ユッケによる腸管出血性大腸菌（O111等）食中毒事件により，牛の生食用食肉（ユッケ，たたきなど）に規格基準が定められたため，本市ではこれらを提供する際の届出制度を導入しました。また，平成24年7月以降，牛レバーを生食用として販売・提供することは禁止されています。

さらに，法令で規制されていない鳥刺し等の食肉の生食によるカンピロバクターなどの食中毒が依然として多数報告されていることから，牛肉や鶏肉を処理加工，販売する食肉処理施設，食肉販売施設及び焼き肉店等の飲食店に対して，重点的に監視指導を実施し，法令が遵守されているか確認するとともに，規制されていない生食肉を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

生食用食肉取扱届出施設，食肉販売施設，食肉処理施設，飲食店（生肉を提供している施設等）

(イ) 主な監視指導内容

- ・生食用食肉に係る規格基準の遵守状況の確認
- ・保存温度など，適切な衛生管理
- ・適正な表示，安全な食肉の提供

延監視指導件数	
(生食取扱)	43
(生食取扱以外)	3,698

オ 夏期一斉取締り（7月1日～8月30日）

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を行いました。

● 監視指導結果

	監視指導結果		
	延監視指導施設数	指導施設数 (表示以外)	指導施設数 (表示)
許可を要する営業施設	11,704	34	8
許可を要しない営業施設	1,034	5	0

※指導事項：施設等の衛生管理の軽微な不備等

カ ふぐ処理施設一斉監視（11月1日～1月31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、ふぐ処理施設を対象に、ふぐの適正な取扱等について監視指導を実施しました。

(ア) 対象施設（第一市場含む）

ふぐ処理施設、未処理ふぐ販売施設、魚介類販売店、飲食店

(イ) 主な監視指導内容

- ・ふぐの取扱に係る表示又は記録の保存状況
- ・専任のふぐ処理師の設置状況
- ・ふぐの衛生的な取扱状況



延監視指導件数
598

キ 年末・年始一斉取締り（11月1日～1月31日）

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、食品等事業者に対し、監視指導を行いました。

● 監視指導結果

	監視指導結果		
	延監視指導施設数	指導施設数 (表示以外)	指導施設数 (表示)
許可を要する営業施設	16,580	56	1
許可を要しない営業施設	1,668	11	5

※ 指導事項：より衛生的な手洗いの励行等

ク 飲食店重点監視（1月6日～3月31日）

冬期に多発するノロウイルスによる食中毒の予防を啓発するとともに、施設の衛生管理の向上を図るため、飲食店営業施設に対し重点的に監視指導を行いました。

(ア) 対象施設 飲食店営業施設

(イ) 主な監視指導内容

- ・ノロウイルス食中毒予防啓発
(手洗い、従業員の健康管理状況等)
- ・施設の衛生管理等

延監視指導件数
6,703

ノロウイルスによる食中毒事件はとても多いから注意が必要だね。



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、京都市中央卸売市場にある衛生環境研究所第一検査室及び第二検査室の食品衛生監視員等が14,730食品（牛の放射性セシウムに係る全頭スクリーニング検査12,541頭分を含む）の収去（抜取り）検査を行い、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：57,927項目）。

ア 平成25年度の特徴

- ・京の食文化を代表する豆腐・そうざいの検査を実施【新規】
- ・菓子などのアレルギー物質検査を実施【新規】
- ・京都市中央卸売市場における農水産物やと畜解体した牛及び市内小売店で販売される加工食品等の放射能検査を実施【充実】

イ 食品衛生法違反事例（全5件）

- ・アイスクリームから大腸菌検出又は一般細菌数基準値超過 【2件】
- ・佃煮から基準を超過した保存料を検出 【1件】
- ・国産のほうれん草から基準を超過する残留農薬検出 【1件】
- ・国産牛の肝臓から基準を超過する動物用医薬品検出 【1件】

	23年度	24年度	25年度
検査食品数	8,574	14,025	14,730
違反件数	4	2	5

《違反状況の詳細》

収去日	違反食品	違反内容	措置等
平成25年 7月2日	アイスクリーム	成分規格違反 ◆検査結果 一般細菌数 220,000/g (基準：100,000/g 以下)	・製造者に対し、製造機器の衛生管理状況の改善を講じるよう指示
平成25年 7月9日	アイスクリーム	成分規格違反 ◆検査結果 大腸菌群 陽性 (基準：陰性)	・製造者に対し、製造機器の衛生管理状況の改善を講じるよう指示
平成25年 9月2日	佃煮	成分規格違反 ◆検査結果 保存料（ソルビン酸） 1.2g/kg (基準：1.0g/kg 以下)	・製造者に対し当該品の回収及び営業停止命令（2日間）
平成25年 11月5日	ほうれん草	残留農薬基準違反 ◆検査結果 フルジオキサニル（殺菌剤） 1ppm (基準：0.02ppm 以下)	・生産者に対し、農薬の適正使用について、農業関係機関と協力し、指導
平成26年 1月7日	牛肝臓	動物用医薬品残留基準違反 ◆検査結果 ワルファリン（殺鼠剤） 0.003ppm (基準：0.001ppm 以下)	・生産者を所管する自治体に通報 ・適正な動物用医薬品の使用について依頼

(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系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食肉や、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25年度は、輸入食品234食品(延検査項目:11,283)について検査を実施しましたが、違反事例はありませんでした。

	輸入食品数	全検体(項目)に対する 輸入食品の割合
検体数	234検体	10.7%
検査項目数	11,283項目	24.9%
違反件数	0件	0%

(3) 社会情勢に応じた食品検査の実施

ア 京の食文化を代表する豆腐及びそうざいの収去検査

「京都市食の安全安心推進計画」では、京の食文化を代表する食品の安全性確保に取り組むこととしており、平成25年度は豆腐及びそうざいを対象とした監視指導を実施しました。

科学的な根拠に基づいた指導を行うため、豆腐及びそうざいの抜き取り検査を実施し、安全な食品の流通を確認しました。

検体名	検体数	検査項目	検査結果
豆腐・湯葉等	53	・食中毒菌 ・遺伝子組換え混入率	違反・不良食品なし
そうざい	145	・食品添加物 ・食中毒菌 ・アレルギー物質	アレルギー物質の不適切な 取扱 1件

イ アレルギー物質に関する収去検査

特定の原材料に起因する食物アレルギーは、重篤な健康被害を引き起こすことがあるため、適切な食品表示や口頭により、消費者に正確な情報を提供することが求められています。

このため、平成25年度からの新たな取組として、食品衛生法で表示が義務付けられている7品目(乳や卵等)のアレルギー物質検査を実施し、市内で製造・流通する食品への適切なアレルギー物質表示等を確認するとともに、アレルギー物質を含む食による健康被害の未然防止に努めました。

検体名	検体数	検査項目	検査結果
そうざい、菓子類、めん類、乳児用食品等	151検体	卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに	無包装品※2検体において検査結果陽性 ※表示義務無し

※無包装品は表示の義務は無く、法違反ではない。

【事例1】

- スーパーの店頭で販売されていたそうざい（無包装品）を収去する際、立会者（店員）に「乳、卵」がそうざいに使用されていないことを聞き取りしていたが、検査の結果、「乳、卵」ともに陽性であった。
- 再度、スーパーに原因について確認したところ、そうざいにはもともと「乳、卵」が使用されていたが、店員が十分に把握していなかったため、食品衛生監視員に誤った情報を伝達してしまった。

【事例2】

- 菓子製造施設から団子（無包装品）を収去したところ、使用していないはずの「乳」が検出された。
- 原因を調査したところ、当該施設では団子とは別に、原材料に乳を含む製品を製造していたが、調理台と調理器具は完全に区別されておらず、かつ当該品を製造したステンレス製のポウルは、乳を含む製品を製造する時も使用しており、調理器具の洗浄不足により乳のコンタミネーションが起こった可能性が示唆された。

法違反の食品はありませんでしたが、健康被害を未然に防止するため、指導を徹底しました。



ウ 食品の放射能検査の充実

平成23年に発生した福島第一原子力発電所事故に伴い、周辺地域の農産物や水産物から暫定規制値を超える放射性物質が検出され、食品の放射能汚染に関する不安が高まったため、本市では、同年3月から継続的に食品の放射能検査を実施しています（平成26年度も継続して実施しています。）。

野菜や魚、加工食品に加え、中央卸売市場第二市場でと畜されるすべての牛について、合計 12,834 検体の検査を実施しましたが、基準値を超過する検体はありませんでした。



検査対象	放射性セシウムMの検査結果		合計（検体数）
	100Bq/kg 以下 （「検出せず」を含む）	100Bq/kg 超	
農産物※ （ごぼう、レタス、白菜など）	95	0	95
水産物※ （ヒラメ、サバ、カツオなど）	19	0	19
畜産物（牛） （第二市場でと畜・解体される牛）	12,541	0	12,541
加工食品※ （弁当、牛乳、ベビーフードなど）	179	0	179
合計	12,834	0	12,834

※ 農産物、水産物及び加工食品は、厚生労働省が検査を要請している17都県を産地とするものを優先して、検査を実施しました。

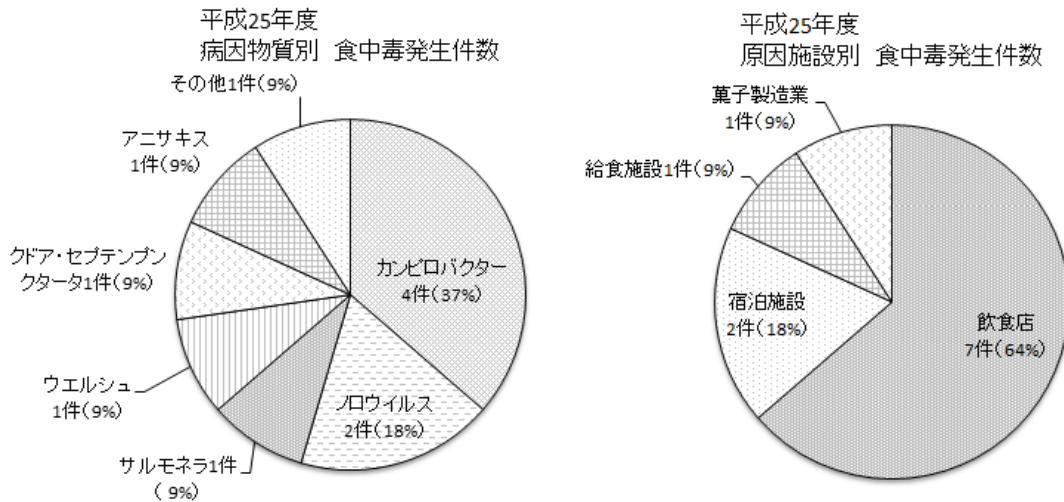
4 食中毒発生状況

(1) 食中毒発生状況

本市に市民や病院等から届出があったもの、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 236 件を調査した結果、41 件については、本市(11 件)及び他の自治体(30 件)において食中毒事件と断定されました。残りの 195 件については、調査を行いました、食中毒と断定することはできませんでした。

市内で発生した全ての食中毒事件については、原因施設を断定し、施設の洗浄等の衛生管理の徹底を指導しました。

以下に、平成25年度における病因物質別の食中毒発生件数と原因施設別の食中毒発生件数のグラフを示しています。

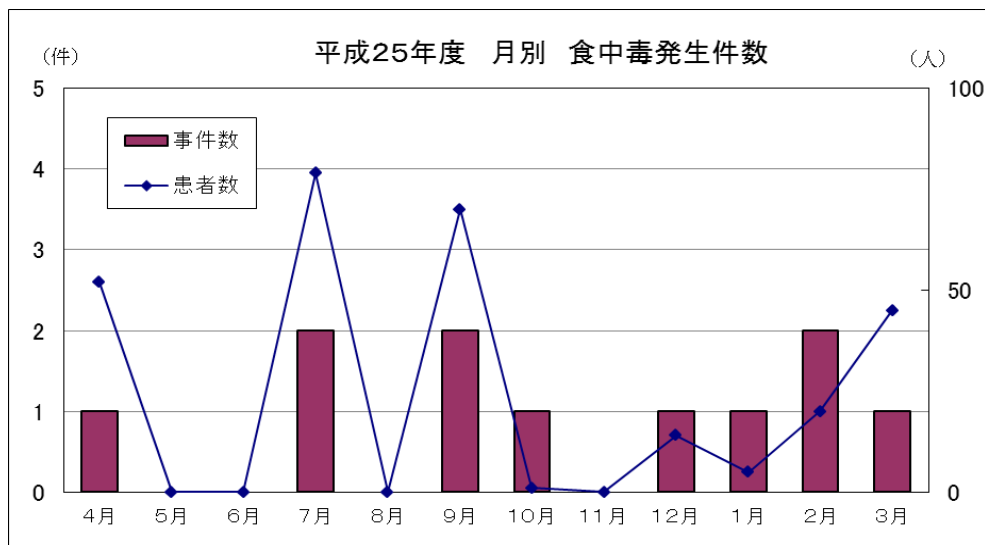


(2) 月別食中毒発生件数

平成25年度の月別の食中毒発生件数をみると、7月～9月の夏期と12月～3月の冬期に食中毒の発生が多く見られました。夏期の食中毒は、カンピロバクターやサルモネラといった細菌性によるもので、冬期の食中毒は、ノロウイルスといったウイルス性の他にカンピロバクターによる細菌性のもも見られました。

また、10月と2月には、寄生虫による食中毒も発生しています。

一般的には、細菌性食中毒は高温多湿である夏期に多く発生することが指摘されていますが、カンピロバクターによる食中毒は季節による偏りは認められませんでした。



(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る他、寄生虫による食中毒も増加傾向にあります。

原因を調査すると、ノロウイルスによる食中毒では冬期に多く見られる感染性胃腸炎多発時期にノロウイルスに感染した調理人等が調理する際に食品を汚染しているケースが見られます。また、飲食店や家庭で、鶏肉等を生で食べ、カンピロバクターに感染しているケースが見られます。

ア ノロウイルス食中毒

平成25年度は、2件（患者数50人）と平成24年度10件（患者数496人）から大幅に減少しています。

イ カンピロバクター食中毒

平成23年度及び平成25年度ともに4件発生しており、平成25年度では、病因物質別の発生件数としては、最も多くなっています。

○平成23年度から25年度までの病因物質別食中毒事件数（上位3物質）

	1位	2位	3位
平成25年度	カンピロバクター (4件, 29人)	ノロウイルス (2件, 50人)	寄生虫 (2件, 16人)
平成24年度	ノロウイルス (10件, 496人)	サボウイルス (1件, 118人)	寄生虫 (1件, 13人)
平成23年度	ノロウイルス (7件, 549人)	カンピロバクター (4件, 50人)	サルモネラ (2件, 40人)

※表中の（ ）内の値は、（事件数，患者数）を示しています。また、事件数が同数の場合、患者数の多い方を上位に記載しています。

平成25年度に発生した食中毒事例

【事例1】

市内にある飲食店を2人で利用し、さんまの寿司等を食べた直後に1人が嘔吐，下痢，胃痛の症状を訴え，医療機関を受診したところ，胃から寄生虫であるアニサキスが抽出され，胃アニサキス症と診断された。患者は，過去5日間にアニサキスが寄生していると考えられる食品を食べていなかったことから，当該飲食店で食べたさんまの寿司を原因とする食中毒と考えられた。

【事例2】

市内にある飲食店を利用した1グループ16人のうち14人が利用日翌日から下痢，腹痛，発熱の症状を訴え，患者8人の便から食中毒菌であるカンピロバクターが検出された。当該飲食店で鶏ササミの刺身等の加熱不十分な鶏肉を食べていたことから，当該飲食店で提供された食事を原因とする食中毒と断定した。

(4) 食中毒調査に伴う検査件数

食中毒調査では，患者調査及び関係する市内飲食店等の施設立入調査に加え，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	23年度		24年度		25年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	218	0	218	0	111	2
糞便・吐物その他排泄物	577	0	577	0	385	0
器具，手指等ふきとり液	439	0	439	0	264	0
その他	7	5	7	5	3	0
合計	1,241	5	1,241	5	763	2

5 リスクコミュニケーションの取組結果

(1) 情報の発信

ア 食のポータルサイト「京・食ねっと」での発信

平成24年1月、本市では、「食」をテーマとして総合的な情報発信を行うホームページ「京・食ねっと」を開設しました。

本サイトに、食品工場見学会、講習会の案内を掲載するほか、事業に参加した職員のコラム、京(みやこ)・食の安全衛生管理認証施設に対するインタビュー記事などを掲載しました。



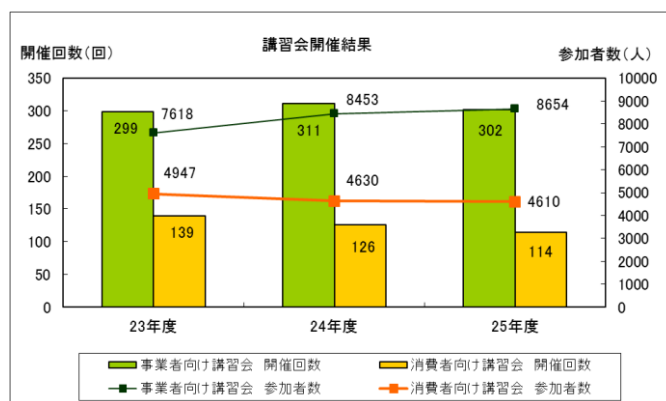
イ みやこ健康・安全ねっと（健康危機管理情報電子メール配信サービス）の発信

「みやこ健康・安全ねっと」とは、本市公式ホームページから登録いただいた方の携帯電話やパソコンに、電子メールにて市内の健康危機の発生状況や注意喚起情報を発信するサービスです。平成25年度は、食の安全安心情報として、講習会の案内や食中毒予防情報、食品の自主回収情報など、36件を発信しました。

(2) 講習会

消費者や食品等事業者の方々に対し、食中毒予防や食品表示に関する講習会を開催しました。

開催回数及び参加者数は平成24年度とほぼ変わりませんでした。



(3) 参加型リスクコミュニケーション

ア「体験！一日食品衛生監視員～食品工場へ行こう！！～」（食品工場見学会）

《事業概要》

市民の方が、食品工場の見学会を通じて食品の安全性について考えるとともに、自主的に食の安全安心確保に取り組む姿勢を育むことを目的に食品工場見学会を開催しました。

京都を代表する食品製造施設や衛生環境研究所の見学のほか、従事者や本市の食品衛生監視員との意見交換などを実施しました。



《取組状況》

開催日	場所	対象者	参加者数
平成25年8月20日	清水順正おかべ家	小中学生とその保護者	23名
平成25年8月23日	京都市衛生環境研究所		23名
平成25年11月11日	京つけもの もり	一般	18名
平成25年11月13日	京都市衛生環境研究所		15名
平成26年3月25日	サン食品	小中学生とその保護者	16名
平成26年3月26日	京都市衛生環境研究所		16名

合計 111名

イ「体験！一日食品衛生監視員～今日からあなたも食品表示のスペシャリスト～」
(食品表示講習会)

《事業概要》

平成25年度からの新たな取り組みとして、市内の百貨店やスーパー等の御協力のもと、市民を対象とした食品表示講習会を開催しました。本講習会では、食品表示に関する基本的な説明や各店舗で取り組まれている衛生管理について説明を受けた後、実際に食品売り場等において、商品を手に取り、食品表示クイズ等に取り組んでいただきました。その後、班ごとに分かれてクイズの答え合わせや、参加者、店舗の担当者及び行政の3者で食品表示に関する意見交換会を行いました。

《取組状況》

開催日	場所	参加者数
平成25年9月3日	高島屋 京都店 (下京区)	13名
平成25年9月10日	京都生協コープ桃山店 (伏見区)	12名
平成25年9月12日	虎屋 京都店 (上京区)	13名
平成25年9月13日	京都生協コープパリティ (右京区)	11名
平成25年11月28日	イオン 洛南店 (南区)	17名
平成25年12月2日	高島屋 洛西店 (西京区)	12名
平成25年12月3日	京都生協コープきぬがさ (北区)	19名

合計 97名



ウ 「京都コンシューマーフェスティバル2013」における食品衛生啓発

本市では、消費者教育の推進や市民一人一人の消費者力の向上を図るため、消費生活に係る情報の発信や消費者団体による自主的な取組の紹介など、消費生活に関する学習機会の提供を盛り込んだ参加型イベントを開催しました。

このイベントにおいて、食中毒・感染症予防に向け、正しい手洗いが行えるかを確認する「手洗いチェック体験」や、食品を購入する際の消費者カアップを目指していただく「食品表示クイズ」等を行う食品安全ブースを出展し、食品衛生に関する啓発を実施しました。

《事業概要》

開催日	平成25年11月9日、10日
場所	イオンモールKYOTO Sakura 館 1階センターコート（南区）
来場者数	約2,510人（2日間合計）
食品安全ブース体験者数	手洗い体験 207名 食品クイズ 51名



エ 夏休み体験教室～科学の目で見直そう身の回り～

京都市衛生環境研究所において、府市連携事業の一環として、小・中学生を対象とし、身近に生じている問題について、楽しく学び、食品衛生等に対する意識を高めていただくため、検査体験教室を開催しました。

《事業概要》

開催日	平成25年8月2日(金)
場所	京都市衛生環境研究所
参加者	市内中学生 12人
内容	食品コースの実験内容

《実験1》放射能について

放射能とは何か？を学んだ後、霧箱を使い放射線を観察しました。

《実験2》食物アレルギーについて

食物アレルギーについて学び、検査キットを用いて身近な食品のアレルギー物質を調べました。

《実験3》DNAを抽出してみよう

遺伝子、DNAの基礎知識や遺伝子組み換え食品について学んだ後、DNAを取り出して観察しました。



オ 京都市中央卸売市場第一市場「市場鍋祭り」、同第二市場「ミートフェア」における食品衛生啓発

食の流通拠点である中央卸売市場第一市場において開催した「市場鍋まつり」及び同第二市場において開催した「ミートフェア」において、来場した市民の方に対し食の安全に関する啓発を実施しました。

《事業概要》

(ア) 市場鍋まつり（平成25年11月23日(土)）

手洗いチェッカーを使用した、正しい手洗い方法の啓発や食品衛生に関するクイズ、着色料検査体験などを実施しました。

市場鍋祭り来場者数	約80,000名
食品安全ブース体験者数	手洗い体験 約70名 食品クイズ 300名以上 着色料検査体験 41名



(イ) ミートフェア（平成25年11月10日(日)）
と畜検査の作業の流れや衛生管理に関するパネル展示、市民の方が直接手に取れる牛の標本や模型の展示などを実施しました。

ミートフェア来場者数 約4,500名
食品安全ブース体験者数 約200名



カ 食品衛生月間の取組

毎年、食中毒が多発する8月は『食品衛生月間』としています。

本市では、(一社)京都市食品衛生協会と共催で、市内約30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8日には、山科区の山科駅前及びラクト山科ショッピングセンターにおいて、藤田副市長を先頭とした本市、(一社)京都市食品衛生協会、同協会山科支部の方々との共催により、食中毒予防の標語入りうちわを配布し、食中毒予防について啓発しました。



キ 食の安心・安全フォーラム「食品中の放射性物質について考える」の開催

内閣府食品安全委員会、厚生労働省をはじめとする関係省庁及び京都府との共催で、食品中の放射性物質をテーマにした市民向け講習会を開催しました。

講習会では、国の専門家から、食品中の放射性物質による健康影響及び対策と現状など、放射性物質のリスクに関する講演をしていただくとともに、京都府、京都市の流通食品の検査の実施状況を紹介するなど、市民の皆様の放射性物質に対する不安の解消に向けたリスクコミュニケーションを実施しました。

開催日 平成25年8月1日(木)
午後1時30分から午後4時まで

場所 京都市男女共同参画センター
(ウイングス京都)

参加者 168名

内容 食品中の放射性物質による健康影響、対策と現状、農林水産現場での対応、京都府・京都市の検査の状況について



(4) 大学生向けリスクコミュニケーション

京都市食の安全安心推進計画に基づき、「大学のまち京都・学生のまち京都」ならではのリスクコミュニケーションの取組として、平成24年度に発行した「学祭衛生管理マニュアル」を活用し、大学生を対象に計29回、延2,218名に衛生講習会を行い、学祭における模擬店での食品の衛生的な取扱いや食中毒予防の啓発を行いました。



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調査研究会の実施（庁内で実施）
- (2) 若手食品衛生業務担当者への研修（庁内で実施）
- (3) 厚生労働省等が行う研修会等への参加及びその伝達研修

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 心ぐ処理、未処理心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 新規認証取得施設一覧（21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会

(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 (26年3月末)	延監視指導 件数
飲食店営業（※別添に内訳）		2,576	2,930	22,593	20,346
菓子製造業		457	192	2,364	2,284
乳製品製造業		2	2	8	6
魚介類販売業		153	170	1,630	39,182
魚介類せり売り業		0	0	2	540
魚肉ねり製品製造業		0	5	22	30
食品の冷凍又は冷蔵業		6	13	72	132
缶詰又はびん詰食品製造業		2	5	65	48
喫茶店	喫茶店	36	19	187	175
	自動車による喫茶店	5	0	16	7
	臨時喫茶店	32	0	7	34
	自動販売機	238	223	2,730	2,182
	小計	311	242	2,940	2,398
あん類製造業		0	1	9	11
アイスクリーム類製造業		61	37	290	305
乳類販売業	専門店	3	17	203	147
	店頭販売	141	155	1,766	1,363
	自動車による乳類販売	3	0	0	3
	自動販売機	50	79	1,249	903
	小計	197	251	3,218	2,416
食肉処理業		5	8	129	353
食肉販売業		183	158	1,476	2,034
食肉製品製造業		4	2	21	60
乳酸菌飲料製造業		0	0	1	0
食用油脂製造業		1	1	7	12
みそ製造業		0	6	19	22
醤油製造業		0	0	10	7
ソース類製造業		2	5	32	46
酒類製造業		1	14	39	67
豆腐製造業		3	6	149	278
納豆製造業		1	1	11	9
めん類製造業		1	10	75	94
そうざい製造業		39	95	582	881
添加物製造業		1	0	16	13
清涼飲料水製造業		1	2	38	30
冰雪製造業		0	0	4	18
冰雪販売業		0	3	44	30
合計		4,007	4,159	35,866	71,652

※ 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
				(26年3月末)	
一般飲食	総合食堂	2	7	36	34
	和食	313	574	4,346	3,506
	すし	74	95	550	586
	めん類	51	212	1,034	923
	洋食	250	254	2,272	2,259
	喫茶	74	150	948	769
	中華	57	91	689	624
	料理店	0	28	109	96
	社交飲食	0	2	9	6
	小計	821	1,413	9,993	8,803
軽飲食	社交軽食	431	446	4,091	2,428
	喫茶軽食	175	416	2,577	1,886
	軽食	300	283	2,172	1,999
	自動車による軽食	18	4	116	52
	小計	924	1,149	8,956	6,365
調理施設	弁当調製所	235	75	632	883
	仕出屋	4	8	177	164
	給食	81	85	821	947
	そう菜調理	357	149	1,383	1,733
	小計	677	317	3,013	3,727
露店飲食		0	0	3	0
臨時飲食		136	0	48	183
宿泊施設	ホテル	11	9	135	331
	旅館	7	37	391	720
	団体旅館	0	5	54	217
	小計	18	51	580	1,268
計		2,576	2,930	22,593	20,346

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
			(26年3月末)	
給食施設	学校給食施設	4	206	194
	病院給食施設	5	96	128
	事業所給食施設	1	98	84
	その他の給食施設	34	481	411
	小計	44	881	817
食品製造業		48	748	832
野菜・果物販売業		2	121	1,435
そう菜販売業		0	48	139
菓子販売業		10	373	320
食品販売業		133	1,121	1,822
添加物の製造業		0	7	4
添加物の販売業		0	14	10
器具容器包装又はおもちゃの製造業又は販売業		0	5	177
生食用食肉の加工又は調理又は保存する営業施設		15	51	108
計		252	3,369	5,664

ウ 食品行商登録数及び延監視指導件数

	新規登録数	年度未登録件数	延監視指導件数
弁当類及びそう菜類	58	159	99
菓子類（パンを含む）	26	42	10
魚介類及びその加工品	4	12	2
鳥獣肉類及びその加工品	0	0	0
豆腐類及びその加工品	2	19	1
アイスクリーム類	0	0	0
嗜好飲料水	1	1	0
計	91	233	112

エ 心く処理、未処理心く販売業等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
心く処理業※	4	13	322	3,377
未処理心く販売業	1		94	4,410
計	5	13	416	7,787

※心く取扱業含む。

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）

	23年度		24年度		25年度	
	施設数 (24年3月末)	監視指導延 件数	施設数 (25年3月末)	監視指導延 件数	施設数 (26年3月末)	監視指導延 件数
飲食店営業	27	375	30	387	31	410
菓子製造業	1	13	1	12	2	16
魚介類販売業	195	38,069	186	38,975	183	37,736
魚介類せり売り業	2	542	2	536	2	540
食品の冷凍又は冷蔵業	6	72	6	72	6	72
喫茶店	26	313	28	332	27	327
乳類販売業	16	191	14	172	11	138
食肉処理業	2	38	3	43	3	54
食肉販売業	5	103	5	80	5	89
そうざい製造業	8	110	9	116	9	132
氷雪製造業	1	12	1	12	1	12
計	289	39,838	285	40,737	280	39,526

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	放射性セシウム検査
検査頭数	牛	12,541	2,931 (全て陰性)	12,541 (全て基準値以内)
	豚	20,116		
	計	32,657		
全部廃棄	牛	8		
	豚	27		
	計	35		
一部廃棄	牛	6,706		
	豚	14,578		
	計	21,284		

キ 食鳥処理場対策

	23年度	24年度	25年度
食鳥処理場 監視対象施設数 (施設)	114	113	109
監視指導件数 (件)	383	313	316

(2) 食中毒発生状況

ア 原因施設別 食中毒発生状況

		23年度	24年度	25年度
飲食店	発生件数	12	7	7
	患者数	487	124	118
宿泊施設	発生件数	2	3	2
	患者数	221	459	111
社会福祉施設	発生件数	0	0	1
	患者数	0	0	52
事業所	発生件数	1	1	0
	患者数	6	14	0
学校	発生件数	1	1	0
	患者数	55	30	0
家庭	発生件数	1	0	0
	患者数	1	0	0
製造施設	発生件数	0	0	1
	患者数	0	0	5
不明	発生件数	2	0	0
	患者数	44	0	0

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		23年度	24年度	25年度
年度総事件数	(件)	19	12	11
年度総患者数	(人)	814	627	286
細菌				
サルモネラ	(件)	2	0	1
	(人)	40	0	66
黄色ブドウ球菌	(件)	1	0	0
	(人)	6	0	0
ウェルシュ	(件)	0	0	1
	(人)	0	0	52
カンピロバクター	(件)	4	0	4
	(人)	50	0	29
その他	(件)	1	0	1
	(人)	38	0	73
	原因	注1(38)		注2(73)
ウイルス				
ノロウイルス	(件)	7	10	2
	(人)	549	496	50
その他	(件)	0	1	0
	(人)	0	118	0
	原因		サボ(118)	
自然毒	(件)	1	0	0
	(人)	1	0	0
	原因	ふぐ(1)	0	0
寄生虫	(件)	1	1	2
	(人)	10	13	16
	原因	クドア(10)	クドア(13)	アニサキス(1) クドア(15)
不明	(件)	2	0	0
	(人)	120	0	0

注1：サルモネラ・エンテリリティディスとプレジオモナス・シゲロイデスの複合

注2：エロモナス・ヒドロフィラ/エロモナス・ソブリア及び病原大腸菌O25の複合

ウ 月別 食中毒発生状況

発生月	23年度		24年度		25年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	1	6	0	0	1	52
5月	1	23	0	0	0	0
6月	0	0	1	13	0	0
7月	1	11	0	0	2	79
8月	2	30	0	0	0	0
9月	3	123	0	0	2	70
10月	1	114	1	14	1	1
11月	0	0	4	241	0	0
12月	3	99	4	301	1	14
1月	3	36	1	21	1	5
2月	2	50	0	0	2	20
3月	2	322	1	37	1	45
合計	19	814	12	627	11	286

(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			
	23年度	24年度	25年度	23年度	24年度	25年度	
魚介類	196	161	156	6,369	5,221	3,712	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	36	18	17	10,911	5,308	1,125
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	40	19	12	3,526	409	24
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	94	84	37	23,945	26,063	3,787
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	2	0	0	2
魚介類加工品（缶詰・びん詰を除く）	109	84	123	460	351	465	
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	530	361	267	13,615	12,069	6,084	
牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査	6,154	11,634	12,541	6,154	11,634	12,541	
乳製品	60	111	72	107	1,408	1,327	
乳類加工品（アイスcream類を除き、マーガリンを含む）	28	6	6	1,180	36	36	
アイスcream類・氷菓	0	0	22	0	0	44	
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	78	53	67	4,550	4,346	2,604	
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	372	708	580	40,745	76,163	20,626	
菓子類	107	86	162	571	537	736	
清涼飲料水	12	24	26	70	85	82	
酒精飲料	22	11	33	88	44	132	
缶詰・びん詰食品	75	72	43	306	294	160	
その他の食品	398	374	372	5,676	4,181	4,207	
器具及び容器包装	263	251	192	395	329	233	
合計	8,574	14,057	14,730	118,668	148,478	57,927	

(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・甘味料等）	加工食品，ワイン	482
残留農薬	野菜，果物，魚介類，冷凍食品	10,347
抗生物質・合成抗菌剤	うなぎ，牛肉，豚肉，鶏肉，冷凍エビ	289
細菌検査	チーズ，冷凍食品	12
防ばい剤	果実，割りばし	80
その他	米，トウモロコシなど	73
合計		11,283

イ 全体件数に占める輸入食品の割合

	23年度		24年度		25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）	373 2,420	15.4%	346 2,423	14.3%	234 2,189	10.7%
輸入食品の検査項目数 （全検査項目数）	54,626 112,514		49,434 136,844		36.1%	
輸入食品の違反件数 （全体の違反件数）	1 4	25%	0 2	0%	0 5	0%

※全食品数及び全検査項目数は、牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査分を除く。

(5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況

		23年度	24年度	25年度
業者向け講習会	開催回数	299	311	302
	受講者人数	7,618	8,453	8,654
消費者向け講習会	開催回数	139	126	114
	受講者人数	4,947	4,630	4,610

(6) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度 新規認証取得施設一覧（21施設）

認証年月日	屋号	所在地	主な業種
H25年7月19日	わらびの里株式会社	京都市山科区大塚高岩2番地23	飲食店営業
H25年7月25日	京つけもの もり 三条店	京都市右京区西院金槌町15-7	食品の販売業
H25年7月25日	京つけもの もり 太秦本店	京都市右京区太秦桂ヶ原町17	食品の販売業
H25年7月25日	京つけもの もり 嵐山店	京都市右京区嵯峨天龍寺造路町20	食品の販売業
H25年7月25日	京つけもの もり AKOGAREYA店	京都市右京区嵯峨天龍寺造路町37渡月橋北詰	食品の販売業
H25年7月25日	京つけもの もり 東映太秦映画村	京都市右京区太秦東蜂岡町10 東映太秦映画村 スタジオマーケット内	食品の販売業
H25年7月25日	京つけもの もり 龍安寺店	京都市右京区龍安寺御陵ノ下町龍安寺内	食品の販売業
H25年7月29日	株式会社 モリタ屋	京都市南区吉祥院観音堂南町1-61	食肉処理業
H25年8月2日	ごはん日和 烏丸丸太町店	京都市上京区烏丸通丸太町上る春日町434番地1	飲食店営業
H25年8月19日	フランス屋製菓株式会社 竹田工場	京都市伏見区竹田西段川原町100番地	菓子製造業
H25年8月30日	株式会社 半兵衛麩	京都市下京区高辻通新町西入堀之内町277	食品製造業
H25年8月30日	株式会社 北川本家 乾蔵	京都市伏見区村上町393	酒類製造業
H25年10月16日	ごはん日和 千本丸太町店	京都市中京区聚楽廻東町3番地シティハイツヤマネ1階	飲食店営業
H25年11月29日	清水順正 おかべ家 豆腐製造所	京都市東山区清水2丁目239	豆腐製造業

認証年月日	屋号	所在地	主な業種
H25年12月18日	株式会社 フクナガ 大宮生産事業部 セントラルキッチン 食肉加工総菜事業部	京都市北区大宮南椿原町1 3パレス紫竹1階	そうざい製造業
H25年12月18日	ごはん日和 五条高倉店	京都市下京区五条通堺町西入 塩竈町 359 番地	飲食店営業
H25年12月18日	株式会社 松井商店	京都市下京区西七条石井町 36	食品製造業
H26年1月30日	有限会社 京漬物大こう本店	京都市北区大宮東小野堀町4 4-2	漬物製造業
H26年1月30日	有限会社 京漬物大こう本店 大徳寺本店	京都市北区紫野東野町2 0-1 6	食品の販売業
H26年2月28日	有限会社 井津美屋 第二工場	京都市西京区桂千代原町6 0番地	菓子製造業
H26年3月4日	株式会社吉野家ホールディングス 京都工場	京都市伏見区下鳥羽北ノ口町7 8番	食肉処理業

(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	製造者等	種別	回収理由
1	平成25年4月2日	製造者	菓子	アレルギー表示欠落
2	平成25年4月15日	製造者	菓子	アレルギー表示欠落
3	平成25年4月19日	製造者	豆腐	期限表示誤記
4	平成25年5月9日	製造者	そう菜	期限表示誤記
5	平成25年5月9日	製造者	菓子	期限表示誤記
6	平成25年5月21日	輸入者	野菜	残留農薬基準値超過
7	平成25年6月10日	輸入者	瓶詰	カビの発生
8	平成25年6月21日	販売者	漬物	その他表示誤記
9	平成25年7月1日	製造者	そう菜	期限表示誤記
10	平成25年7月4日	販売者	コーヒー	期限表示誤記
11	平成25年7月12日	販売者	菓子	期限表示誤記
12	平成25年7月12日	製造者	そう菜	変質変敗・異味異臭
13	平成25年9月9日	製造者	菓子	カビの発生
14	平成25年9月9日	製造者	そう菜	添加物基準値超過
15	平成25年9月25日	販売者	食肉	期限表示誤記
16	平成25年9月25日	販売者	菓子	期限表示誤記
17	平成25年10月7日	輸入者	そう菜	異物混入
18	平成25年10月28日	製造者	菓子	カビの発生
19	平成25年10月30日	製造者	菓子	期限表示誤記
20	平成25年11月26日	販売者	食肉製品	その他規格基準違反
21	平成25年12月4日	製造者	そう菜	期限表示誤記
22	平成25年12月6日	製造者	漬物	アレルギー表示欠落
23	平成25年12月13日	製造者	健康食品	その他表示誤記
24	平成25年12月20日	製造者	コーヒー	その他
25	平成25年12月24日	製造者	豆腐等	期限表示誤記
26	平成26年1月10日	製造者	菓子	期限表示誤記
27	平成26年1月10日	製造者	菓子	期限表示誤記
28	平成26年1月30日	製造者	菓子	期限表示誤記
29	平成26年2月17日	製造者	そう菜	カビの発生
30	平成26年2月20日	製造者	菓子	カビの発生
31	平成26年3月3日	製造者	菓子	カビの発生

(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

	平成24年度	平成25年度
発表会開催日	平成25年3月15日	平成26年3月20日
発表課題	*1 15題	*2 14題
出席者	32人	31人
研究実施期間	平成24年度通年	平成25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 優秀演題について以下のとおり発表

- ① 平成25年度近畿食品衛生監視員研修会(平成25年8月29日, 30日開催)
 【ATP測定装置を用いた食鳥処理施設のまな板取扱いの調査指導について】
 【京都毒キノコマップによる毒キノコの危険性啓発について】
- ② 平成25年度全国食品衛生監視員研修会(平成25年10月24日, 25日開催)
 【ATP測定装置を用いた食鳥処理施設のまな板取扱いの調査指導について】(誌上発表)

※2 以下の優秀演題について, 平成26年度近畿食品衛生監視員研修会で発表予定。

- ①【大学学祭模擬店の実態調査について】
- ②【ソフトフリーザーにおける一般細菌の汚染実態調査について】

イ 食品衛生業務担当者研修

研修名	開催日	受講者数
食品衛生業務新任担当者研修会	平成25年5月10日	12人
試験検査業務新任担当者研修会	平成25年5月23日~24日	14人
食品衛生業務新事例研修会	平成25年12月6日	24人
平成25年度食中毒疫学研修に係る伝達研修	平成26年3月19日	15人

ウ 厚生労働省等が行った研修会及び意見交換会

研修会又は講習会の名称	主催	開催日	市参加者
近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議	滋賀県	5月24日	1人
平成25年度京都食品表示監視協議会(連絡員)打合せ会議	京都食品表示監視協議会	5月28日	1人
21大都市食品衛生主管課長会議	名古屋市	7月18日, 19日	2名
平成25年度HACCPシステムに係る講習会	近畿厚生局	7月31日	2人
平成25年度食品安全行政講習会	厚生労働省	8月26日, 27日	1人
平成25年度食品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28日	1人
第54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29日, 30日	30人
平成25年度動物由来感染症対策技術研修会	厚生労働省	11月1日	1人
平成25年度感染症集団発生対策研修	国立保健医療科学院	11月6日~11日	1人
輸入食品の安全性確保に関する意見交換会	大阪検疫所	11月18日	1人
平成25年度全国食品安全連絡会議	食品安全委員会	11月21日	1人
ノロウイルス食中毒の予防と対策講習会	(公社)日本食品衛生協会	11月25日	19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20日, 21日	1人
平成25年度地方衛生研究所地研衛生理学部門研修会	国立保健医療科学院等	1月31日	1人
HACCPに関する研修会(導入)	厚生労働省	2月7日	2人
HACCPシステムに関する研修会	京都府	2月12~14日	10人
健康増進法に基づく虚偽誇大広告等の監視指導研修会	近畿厚生局	2月20日	2名
平成25年度京都食品表示監視協議会	京都食品表示監視協議会	2月26日	10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	2月27日	1人
食中毒の疫学研修会	岡山大学	3月5日~7日	2人
平成25年度全国食品衛生主管課長会議	厚生労働省	3月10日	1人

