

平成26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26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	17
7	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	18
8	資料編	18

## ■ 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26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  
おあがりス



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「おあがりス」に決定しました。

## 弁当調製施設に対する緊急立入調査

### 《概要》

平成26年5月2日、京都市内の弁当調製所で調製した弁当を原因として、患者数900人の大規模な食中毒が発生しました。

本市では、同様の事案の発生を未然に防止するため、平成26年5月2日から7日の間に、1日300食以上を調製する弁当調製所に対し、緊急立入調査を実施しました。

### 《結果》

調査を実施した24施設全てで、適切に衛生管理が行われている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	立入施設数	不適施設数
弁当調製所（1日300食以上調製）	24	24	0

#### 【調査内容】

- ・施設、食品取扱設備の管理（施設の清掃、機械・器具類の洗浄方法等）
- ・食品等の取扱い（食品の保存方法、調理時の衛生状態等）
- ・従事者の衛生管理（衛生的な服装、定期的な検便の実施等）

## 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26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、京都府警が京都市内の焼肉店営業者らを食品衛生法違反容疑で逮捕しました。

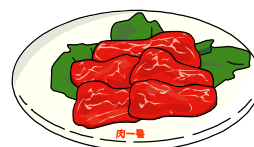
本市では、10月29日、当該施設について、営業禁止処分を行うとともに、市内で同様の事案が起きることがないように牛レバーに関する基準の周知徹底を図るため、同日から11月7日にかけて、市内の焼肉店等飲食店、食肉販売施設及び食肉処理施設に対し緊急立入調査を実施しました。

### 《結果》

調査を実施した598施設全てで、牛レバーを生食用として提供・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	309
食肉販売施設	232
食肉処理施設	57
合計	598



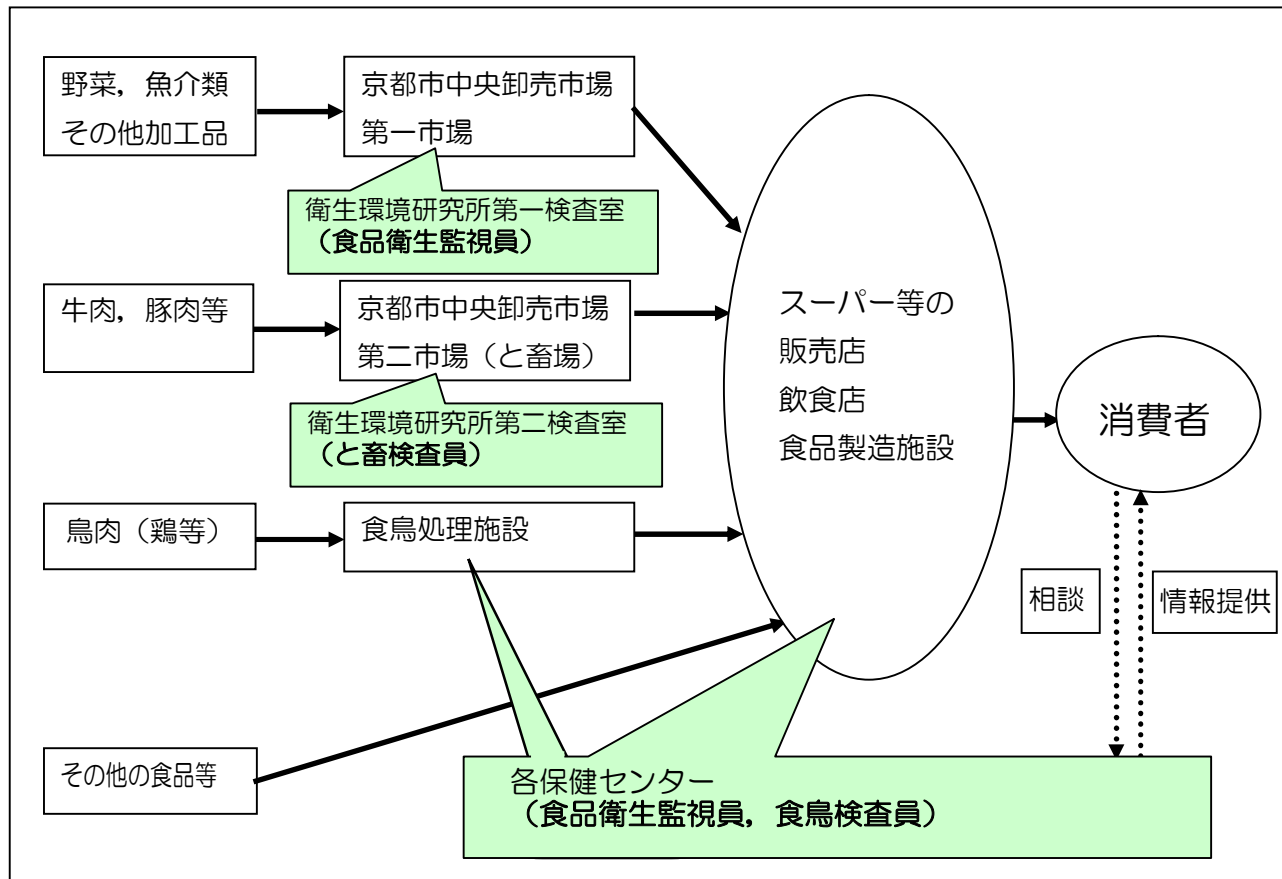
#### 【調査内容】

- ・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

## 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	159名	飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導
と畜検査員	11名	と畜場でと畜解体される牛や豚の検査
食鳥検査員	31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）

	24年度	25年度	26年度
営業許可施設数（施設）	35,885	35,866	36,098
延監視指導件数（件）	70,304	71,652	71,109
許可を要しない営業施設数（施設）	3,215	3,369	3,406
延監視指導件数（件）	5,580	5,664	5,461

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。



● 監視対象施設数及び監視指導件数の推移

	24年度	25年度	26年度
対象施設数（施設）	285	280	280
延監視指導件数（件）	40,737	39,526	38,713

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

		24年度	25年度	26年度
検査頭数	牛	11,634	12,541	13,021
	豚	19,876	20,116	20,516
	合計	31,510	32,657	33,537
全部廃棄 ※1	牛	7	8	8
	豚	17	27	28
	合計	24	35	36
一部廃棄 ※2	牛	7,300	6,706	7,129
	豚	14,567	14,578	13,394
	合計	21,867	21,284	20,523

※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

24年度	25年度	26年度
11,634	2,931	286

- ・平成25年6月までは全頭検査を実施
- ・結果はすべて陰性

● 放射性セシウムの検査

24年度	25年度	26年度
11,634	12,541	13,021

- ・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

工 食鳥処理場対策

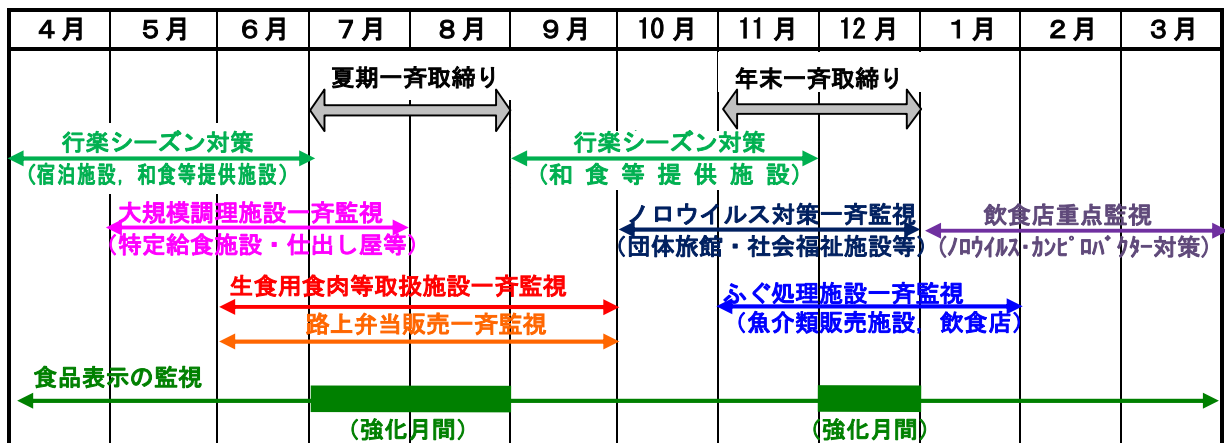
安全な食鳥肉が提供されるよう、食鳥処理場における疾病確認等の食鳥検査と衛生管理について監視指導を実施しました。

● 食鳥処理場対策 対象施設数及び監視指導件数

	24年度	25年度	26年度
対象施設数 (施設)	113	110	108
延監視指導件数 (件)	313	316	341

(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30日，9月1日～11月28日）

本市には、毎年、多くの修学旅行生や観光客などが訪れます。京都を訪れる方に安心して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和食、和菓子の提供又は製造施設に対して、春期と秋期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（春期のみ），飲食店営業施設，そうざい製造施設，菓子製造施設等

(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)	831
(秋季)	818
(合計)	1,649



## イ 大規模調理施設一斉監視（5月1日～7月31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 など  
 ※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

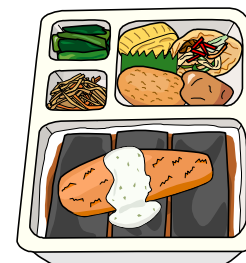
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく施設の衛生管理や食品の取扱い等
- ・食中毒予防啓発
- ・従事者の健康管理状況や検食の実施状況等

延監視指導件数
304

## ウ 路上弁当販売に対する一斉監視（6月2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>

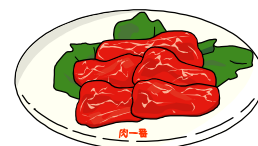
- ・調製時の衛生管理の徹底
- ・適正な表示

	箇所数	延監視指導件数
路上弁当の販売場所	48	105
路上弁当の調製施設	27	27
合計	75	132

## エ 生食用食肉取扱施設一斉監視（6月2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）の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) 48
(生食取扱以外) 2,637

### オ 夏期一斉取締り（7月1日～8月29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		
	延監視指導件数	指導件数 (表示以外)	指導件数 (表示)
許可を要する営業施設	12,476	38	2
許可を要しない営業施設	1,109	2	0
合計	13,585	40	2

※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30日）

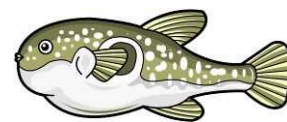
ふぐによる食中毒を防止するため、ふぐが流通する冬期に、ふぐ処理施設を対象に、ふぐの適正な取扱い等について監視指導を実施しました。

#### (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

- ・ふぐの取扱い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い状況



延監視指導件数※
480

※重点監視としての実施件数

### キ 年末一斉取締り（11月26日～12月26日）

食品流通量が増加する年末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		
	延監視指導件数	指導件数 (表示以外)	指導件数 (表示)
許可を要する営業施設	9,866	19	1
許可を要しない営業施設	963	0	0
合計	10,829	19	1

※ 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5日～3月31日）

近年増加しているカンピロバクターによる食中毒及び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

- ・カンピロバクター及びノロウイルスの食中毒予防啓発（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
7,220

カンピロバクターとノロウイルスには要注意だね。





### 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15,211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13,021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：52,644項目）。

#### ア 平成26年度の特徴

- ・京の食文化を代表する和食・和菓子の検査を実施【新規】
- ・食品のアレルギー物質検査を実施【充実】
- ・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【継続】

#### イ 食品衛生法違反事例（全4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】
- ・アイスクリームから大腸菌群検出 【1件】
- ・生食用食肉から腸内細菌科菌群検出 【1件】
- ・輸入オレンジから表示にない防ばい剤検出 【1件】

	23年度	24年度	25年度	26年度
検査食品数	8,574	14,057	14,730	15,211
違反件数	4	2	5	4

#### 《違反状況の詳細》

収去日	違反食品	違反内容	措置等
平成26年 5月20日	牛肝臓	動物用医薬品残留基準違反 ◆検査結果 レバミゾール（寄生虫用剤） 0.4ppm （基準：0.1ppm 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
平成26年 7月15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26年 8月18日	生食用食肉	成分規格違反 ◆検査結果 腸内細菌科菌群 陽性（基準：陰性）	・製造者を所管する自治体に通報 ・加工基準の遵守について依頼
平成26年 9月2日	南アフリカ産 オレンジ （輸入食品）	食品表示違反 （表示に記載のない防ばい剤を検出） ◆検査結果 ピリメタニル（防ばい剤） 2.3ppm （基準：10ppm）	・輸入者を所管する自治体に通報 ・適正な表示について措置を講じるよう依頼

## (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や食肉、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26年度に検査を実施した2,190食品(延検査項目:39,623)のうち、輸入食品は294食品(延検査項目:10,593)であり、1件の食品表示違反がありました。

	輸入食品数	全検体(項目)に対する 輸入食品の割合
検体数	294検体	13.4%
検査項目数	10,593項目	26.7%
違反件数	1件	25.0%

## (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和食及び和菓子の収去検査

「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26年度は和食及び和菓子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、和食及び和菓子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
和食	330	・食中毒菌 ・アレルギー物質	違反・不良食品なし
和菓子	161	・食中毒菌 ・アレルギー物質	意図しないアレルギー物質の 混入 1件 ※

※詳細は、P9の事例参照

### 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品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
残置食、和菓子	182検体	卵, 乳, 小麦, 落花生, そば, えび, かに	包装品 <sup>※1</sup> 1検体及び 無包装品 <sup>※2</sup> 4検体におい て検査結果 陽性

※1 包装品だが、出荷前に結果が判明し、流通を未然に防止したため、法違反ではない。

※2 無包装品は表示の義務は無く、法違反ではない。

### 【事例】

- 菓子製造施設から豆菓子（包装品）を収去したところ、使用していないはずの「落花生」が検出された。
- 原因を調査したところ、当該施設では豆菓子とは別に、原材料に落花生を含む製品を製造していたが、調理区画及び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調理器具は、落花生を含む製品を製造するときも使用しており、調理器具の洗浄不足により落花生の意図しない混入が起こった可能性が示唆された。
- 当該品は出荷前に検査結果が判明したことから、回収等の対応は不要であったが、事業者には調理器具の専用化及び同一施設内で落花生を使用している旨、注意喚起表示を記載するよう指導した。

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。



### （４）食品の放射能検査の継続

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。

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 13,278 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）	70	0	70
水産物※ （ヒラメ、サバ、カツオなど）	28	0	28
畜産物（牛） （第二市場でと畜・解体される牛）	13,021	0	13,021
加工食品※ （弁当、牛乳、ベビーフードなど。 輸入食品含む）	159	0	159
合計	13,278	0	13,278

※ 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。

※ 結果には、輸入食品（11検体）の検査結果を含んでいます。

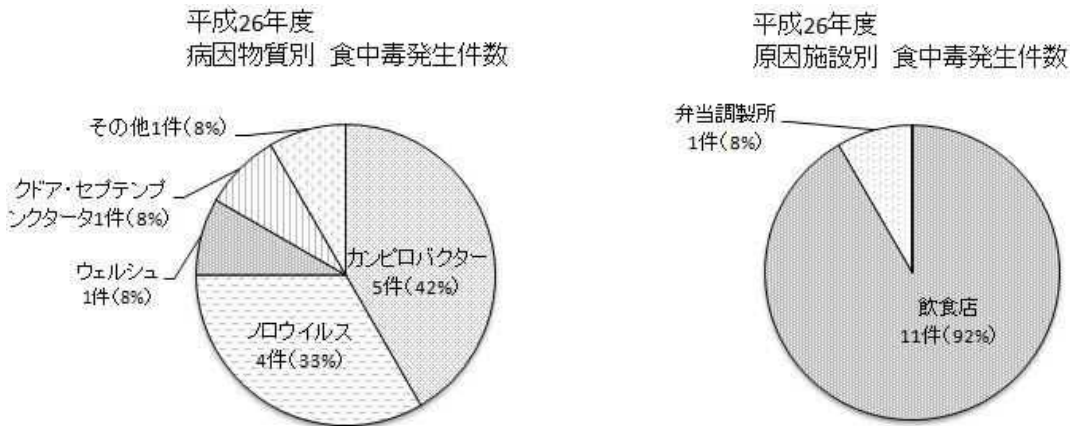
## 4 食中毒発生状況

### (1) 食中毒発生状況

本市に市民や医療機関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は246件ありました。調査の結果、そのうち42件は、本市(12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204件は、調査を行いました。食中毒との断定には至りませんでした。

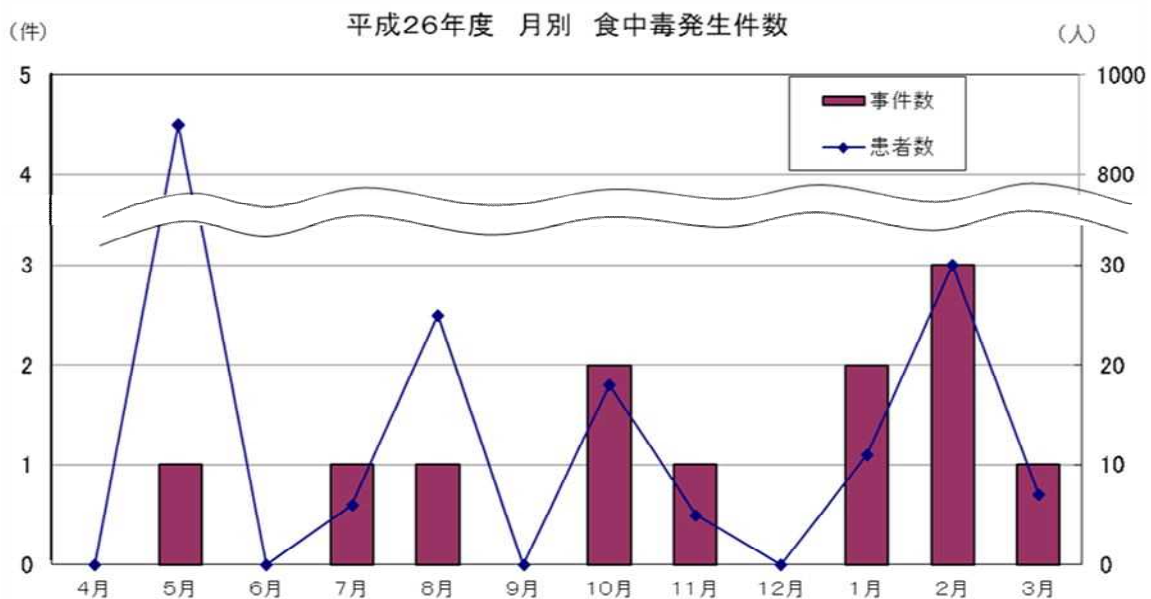
市内で発生した全ての食中毒事件については、原因施設を断定し、施設の洗浄等の衛生管理の徹底を指導しました。

以下に、平成26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26年度の月別の食中毒発生件数は、冬期(1月~3月)に多く見られました。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のも見られました。カンピロバクターによる食中毒は夏期、秋期にも発生しており、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毎年発生しています。また、平成26年度はウェルシュ菌による患者数900人の食中毒事件が発生しました。

原因を調査すると、ノロウイルスによる食中毒では感染性胃腸炎多発時期である冬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 カンピロバクター食中毒

平成26年度は5件（患者数46人）の発生があり、平成25年度の4件（患者数29人）から増加しています。また、平成26年度の病因物質別の事件数としては、最も多くなっています。

イ ノロウイルス食中毒

平成26年度は4件（患者数41人）の発生があり、平成25年度の2件（患者数50人）から事件数は増加したものの、患者数は減少しました。

○平成24年度から26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26年度	カンピロバクター (5件, 46人)	ノロウイルス (4件, 41人)	ウェルシュ菌 (1件, 900人)
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)

※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26年度に発生した食中毒事例

【事例1】

市内にある弁当調製施設が調製配送した弁当を喫食した複数事業所の計900人が腹痛及び下痢の症状を訴え、患者5人の便からウェルシュ菌が検出された。当該弁当残品からも同菌が検出されたことから、当該施設で製造された弁当を原因とする食中毒と断定した。配送前日に仕込み作業をしたキーマカレーの温度管理不十分により発生したものと考えられる。

【事例2】

市内にある飲食店を利用した1グループ38人のうち25人が利用日翌日から下痢、腹痛、発熱の症状を訴え、患者10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。当該飲食店で胸肉のタタキ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	24年度		25年度		26年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	218	0	111	2	122	0
糞便・吐物その他排泄物	577	0	385	0	236	0
器具, 手指等ふきとり液	439	0	264	0	228	0
その他	7	5	3	0	0	0
合計	1,241	5	763	2	586	0



## 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。



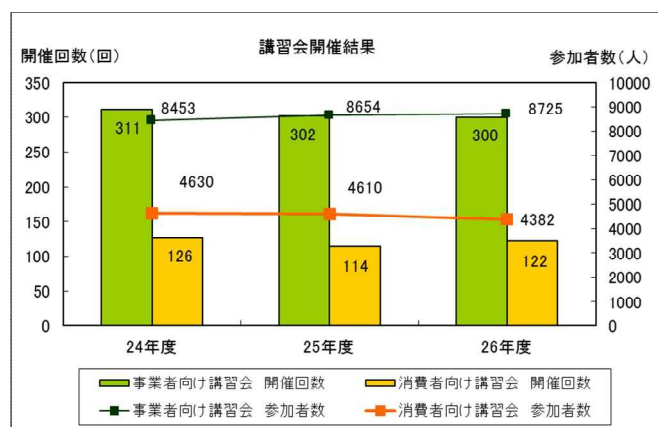
#### イ みやこ健康・安全ねっと(健康危機管理情報電子メール配信サービス)の発信

「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、電子メールで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26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、26件を発信しました。

### (2) 講習会

保健センターでは、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衛生講習会を開催しました。

保健センターが実施する定期的な講習会のほか、消費者等からの要請に応じ出張講習会を実施し、開催回数及び参加者数はほぼ例年と同じでした。(平成26年度実績:422回、13,107人参加)



### (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、施設の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26年8月19日	わらびの里本社工場 京都市衛生環境研究所	小中学生とその保護者	15名
平成26年8月21日			22名
平成27年3月25日	(株)おたべ京都工場 京都市衛生環境研究所	小中学生とその保護者	35名
平成27年3月26日			27名

合計 99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》

市内の百貨店やスーパー等の協力を得て、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26年11月6日	鶴屋吉信 (上京区)	15名
平成26年11月11日	コープ二条駅店 (中京区)	12名
平成26年11月13日	コーヨー北大路店 (北区)	16名
平成26年11月19日	アル・プラザ醍醐 (伏見区)	16名

合計 59名



ウ「学んで安心 プロが教える食中毒予防講座」(小学生向け家庭内食中毒予防講座)

平成26年度からの新たな取組として、食品の安全性について理解を深め、家庭での食中毒予防につなげるため、小学生及びその保護者を対象に、体験学習会を開催しました。

《事業概要》

開催日 平成26年7月30日及び31日  
 場所 京都市衛生環境研究所  
 参加者 小学生及びその保護者 18名  
 内容 家庭の台所の衛生管理調査  
 顕微鏡を用いた食中毒菌の観察  
 手洗い体験学習  
 収去(抜取り)検査体験



## エ 地域密着型リスクコミュニケーション事業

平成26年度からの新たな取組として、区ごとの特色や地域住民のニーズ等の実情を踏まえ、保健センターが主体となり、工場見学や体験型手洗い講習会を含む市民参加型事業を企画し、開催しました。

《事業概要》

### (ア) 体験型手洗い講習会

大学学祭での模擬店出展者や幼稚園、保育園の園児を対象に手洗いチェッカー等を使用した正しい手洗いの体験学習会を開催しました。

参加者数：計1,613名



### (イ) ゆず収穫体験と食品工場見学会

右京区嵯峨水尾のゆずの収穫体験と清涼飲料水製造工場における衛生管理の取組の見学や本市食品衛生監視員を交えた意見交換会を開催しました。

参加者数：10名



### (ウ) プロから学ぶ食の安全安心講習会～和菓子づくり編～

和菓子職人から家庭でできる和菓子の作り方を教わりながら、効果的な手洗い方法や食中毒予防対策を学ぶとともに、食品衛生監視員を交えた意見交換を行いました。

参加者数：23名



## オ 「京都コンシューマーフェスティバル2014」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、身近な食品添加物である「着色料の検査体験」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26年11月30日  
場 所 みやこめっせ（京都市勧業館）  
来場者数 約730人  
食品安全ブース体験者数 手洗い体験 61名  
食品クイズ 34名



## カ 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26年8月1日  
場 所 京都市衛生環境研究所  
参加者 市内中学生 8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》着色料について

食品から着色料を取り出し、どの着色料が入っていたかを判定しました。



## キ 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26年11月23日）

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 70名  
着色料検査体験 50名





(イ) ミートフェア（平成26年11月9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370名



ク 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、下京区の近鉄名店街みやこみちにおいて、門川市長を先頭とした本市、(一社)京都市食品衛生協会、同協会下京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。



ケ 食の安心・安全フォーラム「食品中の放射性物質に関する現状と課題～正確な理解のために～」の開催

消費者庁、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、医師による食品中の放射性物質による健康影響に関する基調講演や京都府、京都市の流通食品の検査の実施状況の紹介と共に、パネルディスカッションによる市民の皆様へ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26年8月25日  
午後1時30分から午後4時30分まで  
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 146名  
内 容 食品中の放射性物質による健康影響、生産・流通現場で行政が実施している検査対応状況について



(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32回、延2,485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。



## 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、食品の安全性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らるべき措置を遵守するように指導し、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27年3月31日現在 118施設  
(平成26年度新規取得：6件)

#### ● 業種別 認証取得施設数(平成26年度末現在)

業種	施設数	業種	施設数
飲食店営業	24	ソース類製造業	7
菓子製造業	25	酒類製造業	5
アイスクリーム製造業	3	豆腐製造業	5
乳類販売業	12	そうざい製造業	17
食肉処理業	5	缶詰製造業	1
食肉販売業	5	届出給食施設(病院給食)	1
食肉製品製造業	3	漬物製造業	10
魚介類販売業	6	食品販売業	26
食品の冷凍又は冷蔵業	5	その他の食品製造業	3
清涼飲料水製造業	1	<b>合計</b>	<b>※164</b>

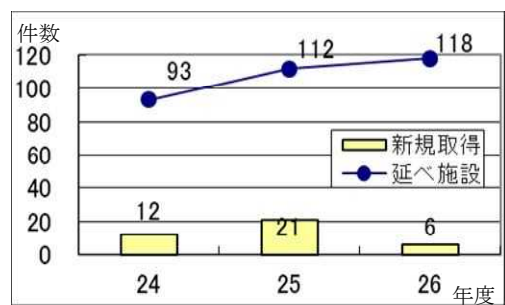
※ 複数の業種で認証取得している施設があります。

#### ● 行政区別 認証取得施設数

行政区	施設数
北区	13
上京区	9
左京区	6
中京区	9
東山区	12
山科区	3
下京区	21

行政区	施設数
南区	5
右京区	12
西京区	5
伏見区	16
京都市外	7
<b>合計</b>	<b>118</b>

#### ● 認証取得施設の推移



※ 平成25年度に2施設廃止

### (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」に基づく自主回収報告制度を導入しています。

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、本市に対し報告することを義務付けた制度です。

平成26年度に本市が受理した報告件数は19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：●●●●**

◆月◆日◆自主回収着手報告書受理

商品名	形状 合成樹脂製袋詰 ●●●●
商品情報	賞味期限 ▲▲▲▲日(★月★日)の二重表示 内容量 ■■■g 原材料 ●●●●● 製造者 ●●●●株式会社 京都府京都市下区○○街113
回収を開始した日	平成◆年◆月◆日
回収理由	※ 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
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	(所在地) △△△スーパー(店舗)OP、ホームページに掲載(問い合わせ先) △△△食品店 電話番号 075-●●●●-●●●●(代表) 受付時間 午前10時～午後4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
- (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 (27年3月末)	延監視指導 件数
飲食店営業（※別添に内訳）		2,834	2,972	22,663	20,514
菓子製造業		471	394	2,382	2,302
乳製品製造業		2	0	9	8
魚介類販売業		185	221	1,672	39,030
魚介類せり売り業		0	0	2	542
魚肉ねり製品製造業		0	4	21	18
食品の冷凍又は冷蔵業		1	8	71	80
缶詰又はびん詰食品製造業		4	12	68	50
喫茶店	喫茶店	59	25	194	185
	自動車による喫茶店	8	0	24	33
	臨時喫茶店	34	0	8	38
	自動販売機	263	164	2,691	1,801
	小計	364	189	2,917	2,057
あん類製造業		0	1	8	1
アイスクリーム類製造業		72	24	306	260
乳類販売業	専門店	5	46	197	162
	店頭販売	184	168	1,831	1,535
	自動販売機	64	151	1,176	880
	小計	253	365	3,204	2,577
食肉処理業		16	19	137	354
食肉販売業		217	174	1,514	2,005
食肉製品製造業		3	2	23	33
乳酸菌飲料製造業		0	0	1	0
食用油脂製造業		2	0	8	7
みそ製造業		1	2	21	12
醤油製造業		0	3	10	15
ソース類製造業		2	6	32	30
酒類製造業		1	9	37	63
豆腐製造業		0	39	139	187
納豆製造業		0	5	11	17
めん類製造業		4	15	75	84
そうざい製造業		54	83	609	751
添加物製造業		0	8	15	18
清涼飲料水製造業		1	5	37	20
氷雪製造業		1	1	5	10
氷雪販売業		0	7	41	22
合計		4,505	4,569	36,098	71,109

※ 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 (27年3月末)	延監視指導 件数
一般飲食	総合食堂	4	4	38	34
	和食	358	612	4,362	3,551
	すし	90	104	552	569
	めん類	53	190	1,028	855
	洋食	271	268	2,368	2,263
	喫茶	69	114	955	760
	中華	51	101	686	620
	料理店	0	34	99	119
	社交飲食	0	2	8	4
	小計	896	1,429	10,096	8,775
軽飲食	社交軽食	426	431	3,988	2,380
	喫茶軽食	158	398	2,537	1,958
	軽食	371	234	2,247	2,075
	自動車による軽食	31	2	145	80
	小計	986	1,065	8,917	6,493
調理施設	弁当調製所	263	73	636	1,006
	仕出屋	4	33	167	159
	給食	80	116	843	860
	そう菜調理	331	134	1,399	1,617
	小計	678	356	3,045	3,642
露店飲食	0	0	3	1	
臨時飲食	256	0	45	319	
宿泊施設	ホテル	11	12	138	350
	旅館	7	100	366	656
	団体旅館	0	10	53	278
	小計	18	122	557	1,284
計	2,834	2,972	22,663	20,514	

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 (27年3月末)	延監視指導 件数
給食施設	学校給食施設	4	192	182
	病院給食施設	1	80	99
	事業所給食施設	2	80	86
	その他の給食施設	28	481	459
	小計	35	833	826
食品製造業	33	744	693	
野菜・果物販売業	5	128	1,378	
そう菜販売業	1	46	182	
菓子販売業	10	292	334	
食品販売業	125	1,266	1,835	
添加物の製造業	2	9	8	
添加物の販売業	1	15	11	
器具容器包装又はおもちゃの製造業又は販売業	0	5	107	
生食用食肉の加工又は調理又は保存する営業施設	18	68	87	
計	230	3,406	5,461	

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	54	98	133
菓子類（パンを含む）	10	30	12
魚介類及びその加工品	0	9	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	18	1
アイスクリーム類	0	0	0
嗜好飲料水	1	1	0
計	67	156	148

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※	7	20	283	3,285
未処理心く販売業	0		94	1,984
計	7	20	377	5,269

※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）

	24年度		25年度		26年度	
	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	施設数 (27年3月末)	監視指導延 件数
飲食店営業	30	387	31	410	31	396
菓子製造業	1	12	2	16	2	20
魚介類販売業	186	38,975	183	37,736	181	37,425
魚介類せり売り業	2	536	2	540	2	542
食品の冷凍又は冷蔵業	6	72	6	72	6	37
喫茶店	28	332	27	327	28	115
乳類販売業	14	172	11	138	10	58
食肉処理業	3	43	3	54	3	42
食肉販売業	5	80	5	89	5	74
そうざい製造業	9	116	9	132	11	87
氷雪製造業	1	12	1	12	1	7
計	285	40,737	280	39,526	280	38,713

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	13,021	286 (全て陰性)	13,021 (全て基準値以内)
	豚	20,516		
	計	33,537		
全部廃棄	牛	8		
	豚	28		
	計	36		
一部廃棄	牛	7,129		
	豚	13,394		
	計	20,523		

キ 食鳥処理場対策

	24年度	25年度	26年度
食鳥処理場 監視対象施設数 (施設)	113	110	108
監視指導件数 (件)	313	316	341

(2) 食中毒発生状況

ア 原因施設別 食中毒発生状況

		24年度	25年度	26年度
飲食店	発生件数	7	7	11
	患者数	124	118	102
宿泊施設	発生件数	3	2	0
	患者数	459	111	0
社会福祉施設	発生件数	0	1	0
	患者数	0	52	0
事業所	発生件数	1	0	0
	患者数	14	0	0
学校	発生件数	1	0	0
	患者数	30	0	0
製造施設	発生件数	0	1	1
	患者数	0	5	900

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		24年度	25年度	26年度
年度総事件数	(件)	12	11	12
年度総患者数	(人)	627	286	1002
細菌				
サルモネラ	(件)	0	1	0
	(人)	0	66	0
ウェルシュ	(件)	0	1	1
	(人)	0	52	900
カンピロバクター	(件)	0	4	5
	(人)	0	29	46
その他	(件)	0	1	0
	(人)	0	73	0
	原因		注1(73)	
ウイルス				
ノロウイルス	(件)	10	2	4
	(人)	496	50	41
その他	(件)	1	0	0
	(人)	118	0	0
	原因	サポ(118)		
寄生虫	(件)	1	2	1
	(人)	13	16	12
	原因	クドア(13)	アニサキス(1) クドア(15)	クドア(12)
その他	(件)	0	0	1
	(人)	0	0	3
	原因			注2(3)

注1：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

注2：カンピロバクター・ジェジュニ及びノロウイルスの複合

ウ 月別 食中毒発生状況

発生日	24年度		25年度		26年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	0	0	1	52	0	0
5月	0	0	0	0	1	900
6月	1	13	0	0	0	0
7月	0	0	2	79	1	6
8月	0	0	0	0	1	25
9月	0	0	2	70	0	0
10月	1	14	1	1	2	18
11月	4	241	0	0	1	5
12月	4	301	1	14	0	0
1月	1	21	1	5	2	11
2月	0	0	2	20	3	30
3月	1	37	1	45	1	7
合計	12	627	11	286	12	1,002

(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		
		24年度	25年度	26年度	24年度	25年度	26年度
魚介類		161	156	126	5,221	3,712	2,164
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	18	17	11	5,308	1,125	356
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	19	12	22	409	24	2,208
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	84	37	33	26,063	3,787	1,231
	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）	84	123	99	351	465	612	
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	361	267	248	12,069	6,084	3,996	
牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査	11,634	12,541	13,021	11,634	12,541	13,021	
乳製品	111	72	50	1,408	1,327	158	
乳類加工品（アイスcream類を除き、マーガリンを含む）	6	6	19	36	36	83	
アイスクリーム類・氷菓	0	22	22	0	44	44	
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	53	67	80	4,346	2,604	3,234	
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	708	580	414	76,163	20,626	17,758	
菓子類	86	162	247	537	736	970	
清涼飲料水	24	26	23	85	82	78	
酒精飲料	11	33	22	44	132	88	
缶詰・びん詰食品	72	43	62	294	160	226	
その他の食品	374	372	531	4,181	4,207	6,195	
器具及び容器包装	251	192	181	329	233	222	
合計	14,057	14,730	15,211	148,478	57,927	52,644	

(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	494
放射能	チーズ	11
残留農薬	野菜，果物，魚介類，冷凍食品	9,337
抗生物質・合成抗菌剤	うなぎ，牛肉，豚肉，鶏肉，冷凍エビ	530
細菌検査	チーズ，冷凍食品	11
防ばい剤	果実，割りばし	56
その他	米，トウモロコシなど	154
合計		10,593

イ 全体件数に占める輸入食品の割合

	24年度		25年度		26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）	346 2,423	14.3%	234 2,189	10.7%	294 2,190	13.4%
輸入食品の検査項目数 （全検査項目数）	49,434 136,844		11,283 45,386		24.9%	
輸入食品の違反件数 （全体の違反件数）	0 2	0%	0 5	0%	1 4	25.0%

※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

		24年度	25年度	26年度
業者向け講習会	開催回数	311	302	300
	受講者人数	8,453	8,654	8,725
消費者向け講習会	開催回数	126	114	122
	受講者人数	4,630	4,610	4,382
合計	開催回数	437	416	422
	受講者人数	13,083	13,264	13,107

(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（6施設）

認証年月日	屋号	所在地	主な業種
平成26年9月16日	フランス屋製菓株式会社 「ショコラフランス屋」	京都市伏見区深草池ノ内町3 コーポラス伏見内	菓子製造業
平成26年9月16日	京洋菓子司 ジュヴァン セル	京都市伏見区新町五丁目 509番地1	菓子製造業
平成26年12月1日	有限会社 紫野製パン所	京都市北区紫野南船岡町85	菓子製造業
平成26年12月1日	有限会社 紫野製パン所	京都市北区紫野南船岡町85	飲食店営業
平成26年12月9日	立命館小学校	京都市北区小山西上総町22番地	飲食店営業
平成27年3月31日	溝川食品	京都市山科区音羽珍事町108	豆腐製造業



(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26年4月28日	製造者	米菓	その他表示誤記
2	平成26年5月12日	製造者	惣菜	期限表示誤記
3	平成26年7月24日	販売者	惣菜	カビの発生
4	平成26年8月26日	製造者	ドレッシング	異物混入
5	平成26年9月17日	製造者	菓子	カビの発生
6	平成26年9月22日	製造者	菓子	アレルギー表示欠落
7	平成26年9月22日	販売者	菓子	カビの発生
8	平成26年10月7日	製造者	洋菓子	カビの発生
9	平成26年11月21日	製造者	カレー	その他表示誤記
10	平成26年12月12日	販売者	菓子	期限表示誤記
11	平成26年12月19日	販売者	惣菜	その他
12	平成27年1月27日	販売者	鶏卵	期限表示誤記
13	平成27年2月4日	製造者	洋菓子	カビの発生
14	平成27年2月6日	製造者	飴菓子	アレルギー表示欠落
15	平成27年2月9日	製造者	惣菜	期限表示誤記
16	平成27年2月10日	製造者	洋菓子	アレルギー表示欠落
17	平成27年2月20日	製造者	和生菓子	期限表示誤記
18	平成27年3月2日	輸入者	野菜	残留農薬基準違反
19	平成27年3月17日	製造者	惣菜	アレルギー表示欠落

(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25年度	平成26年度
発表会開催日	平成26年3月20日	平成27年3月17日
発表課題	※114題	※214題
出席者	31人	33人
研究実施期間	平成25年度通年	平成26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26年度近畿食品衛生監視員研修会(平成26年8月28日, 29日開催)  
【大学学祭模擬店の実態調査について】  
【フッ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】
- ② 平成26年度全国食品衛生監視員研修会(平成26年10月23日, 24日開催)  
【大学学祭模擬店の実態調査について】(口頭発表)

※2 以下の優秀演題について, 平成27年度近畿食品衛生監視員研修会で発表予定。

- ① 【ちりめん山椒の製造所におけるエビ・カニの混入対策及び市内流通品の甲殻類アレルギー混入調査】
- ② 【ウェルシュ菌による食中毒事例から得られた一考察について】

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（その1）	平成26年5月9日	14人
試験検査業務新任担当者研修会	平成26年5月21, 22日	12人
食品衛生業務新任担当者研修会（その2）	平成26年9月30日	11人
「食中毒疫学研修 伝達研修会」及び「食品衛生業務 事例研修会」	平成27年3月20日	21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
全国食品表示監視等連絡会議	消費者庁	平成26年4月14日	1人
平成26年度近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議	大津市	平成26年5月23日	1人
平成26年度全国食品衛生主管課長会議	厚生労働省	平成26年6月6日	1人
21大都市食品衛生主管課長会議	横浜市	平成26年7月17日	2人
食品表示基準案（パブコメ案）に係る説明会	消費者庁	平成26年7月23日	1人
平成26年度食品安全行政講習会	厚生労働省	平成26年8月28, 29日	1人
第55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	平成26年8月28, 29日	22人
平成26年度食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	国立保健医療科学院	平成26年10月10日	1人
平成26年度食品表示関係法制度研修会	消費者庁	平成26年10月15日	10人
平成26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, 厚生労働省	平成26年10月23, 24日	1人
と畜場、食鳥処理場におけるHACCP導入研修会	厚生労働省	平成26年10月24日	1人
平成26年度動物由来感染症対策技術研修会	厚生労働省	平成26年11月7日	1人
平成26年度感染症集団発生対策研修	国立保健医療科学院	平成26年11月6~10日	1人
全国食品表示監視等連絡会議	消費者庁	平成26年11月19日	1人
食品表示関係法制度研修会	近畿地域食品表示連絡会議	平成27年1月15日	1人
平成26年度食肉衛生技術研修会	厚生労働省	平成27年1月19, 20日	2人
食鳥肉衛生技術研修会	厚生労働省	平成27年1月21, 22日	1人
と畜場、食鳥処理場におけるHACCP導入研修会（2回目）	厚生労働省	平成27年1月23日	1人
HACCP研修会	厚生労働省, 近畿厚生局	平成27年1月27日	8人
平成26年度衛生化学分野研修会 及び食品化学分野研究者育成研修セミナー	地方衛生研究所全国協議会	平成27年2月13, 14日	1人
京都食品表示監視協議会食品表示関係法制度研修会	近畿農政局	平成27年2月16日	9人
第49回パストコントロールフォーラム	日本パストコントロール協会	平成27年2月19, 20日	1人
全国食品衛生関係主管課長会議	厚生労働省	平成27年3月5日	1人
腸管出血性大腸菌検査実習	日本食品衛生協会	平成27年3月3日	1人
食中毒の疫学研修会	岡山大学	平成27年3月4~6日	2人
平成26年度食品表示関係法制度研修会	消費者庁	平成27年3月19日	1人