

平成28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	監視指導の結果	1
2	食品検査の結果	7
3	食中毒発生状況	9
4	リスクコミュニケーションの取組結果	11
5	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果	16
6	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	17
7	資料編	17

## ■ はじめに

本市では、「食の安全性が確保され、安心して食生活を営むことができる京のまち」を目指し、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28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



おあがリス

京都市食の安全安心  
啓発キャラクター



しょっかん

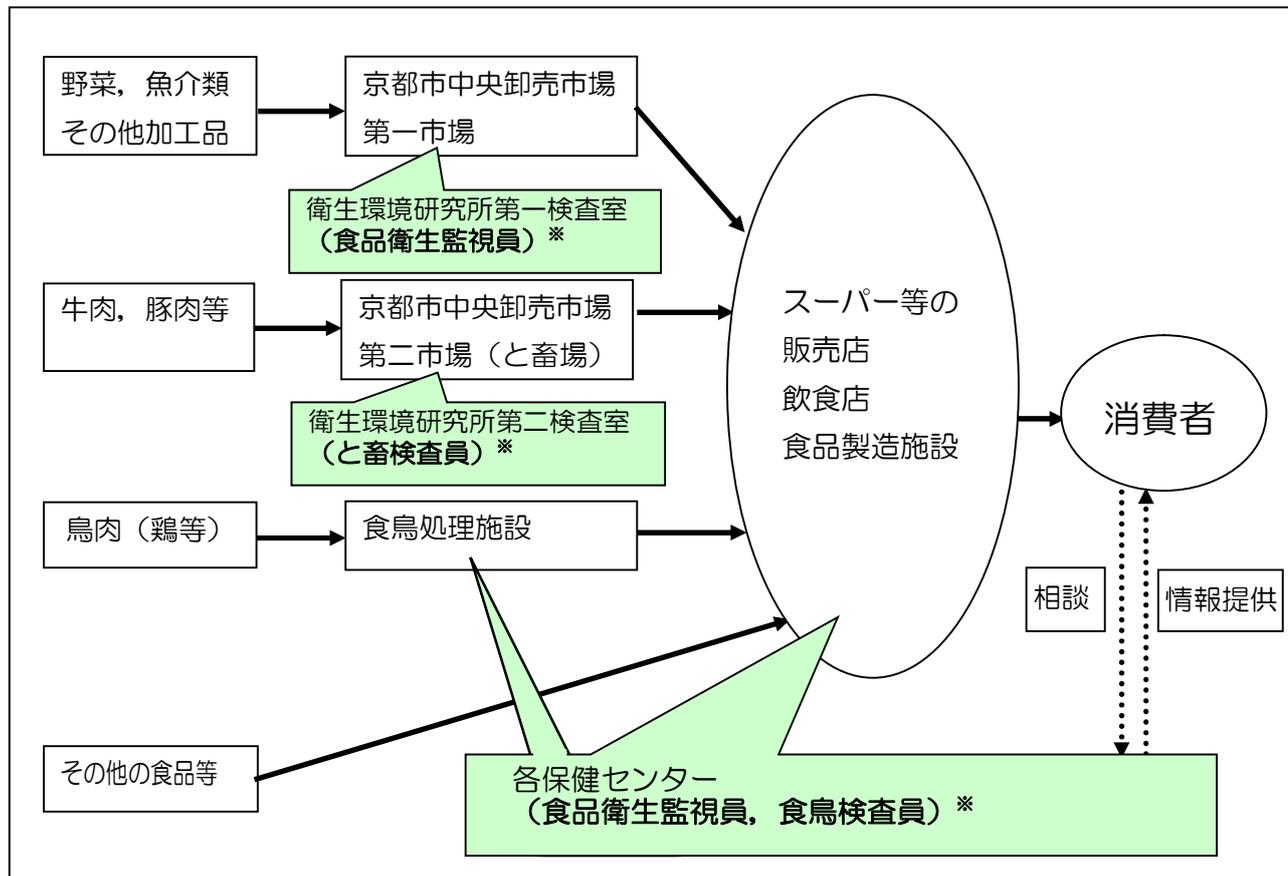
京都市食品衛生監視員

※ 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「おあがリス」に決定しました。

# 1 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。



### 【本市の監視員等】

資格	人数	業務内容
食品衛生監視員	158人	飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導
と畜検査員	12人	と畜場でと畜解体される牛や豚の検査
食鳥検査員	31人	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。）

	26年度	27年度	28年度
営業許可施設数（施設）	36,090	35,841	35,949
延監視指導件数（件）	71,109	66,827	61,249
許可を要しない営業施設数（施設）	3,406	3,440	3,580
延監視指導件数（件）	5,461	5,468	5,040

### 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

	26年度	27年度	28年度
対象施設数（施設）	280	281	268
延監視指導件数（件）	38,713	35,489	33,675

### 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監視しました。

特に、牛については、全頭で放射性セシウムの検査を実施し、放射能に対する不安の解消を図りました。また、48か月齢超の牛については、全頭に対し、牛海綿状脳症(BSE)のスクリーニング検査を実施しました。

#### ● と畜検査数の推移

		26年度	27年度	28年度
検査頭数	牛	13,021	10,801	9,385
	豚	20,516	20,612	22,063
	合計	33,537	31,413	31,448
全部廃棄 ※1	牛	8	10	13
	豚	28	19	37
	合計	36	29	50
一部廃棄 ※2	牛	7,129	6,264	5,621
	豚	13,394	14,660	17,373
	合計	20,523	20,924	22,994

※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。

● 放射性セシウムの検査

26年度	27年度	28年度
13,021	10,801	9,385

・結果はすべて基準値（100Bq/kg）以内

● BSE検査数の推移

26年度	27年度	28年度
286	285	237

・結果はすべて陰性

Ⅱ 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

	26年度	27年度	28年度
対象施設数 (施設)	108	108	104
延監視指導件数 (件)	341	296	353

(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～11月30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、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査の実施状況等
- ・給水、廃棄物処理

延監視指導件数
1,356

## イ 大規模調理施設一斉監視（4月1日～12月22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
346

### 【O157 食中毒発生事案を受けた緊急立入調査】

平成28年8月、千葉県及び東京都の老人ホームにおいて、同一の給食事業者が提供した食事（未加熱の野菜調理品（きゅうりのゆかり和え））を原因とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生し、調査の結果、食材の洗浄不足の可能性が示唆されました。

本市では、同様の事案の発生を未然に防止するため、特定給食施設及び大量調理施設に対し、緊急立入調査を実施しました。

#### 《結果》

調査を実施した特定給食施設（104施設）及び大量調理施設（7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。

調査施設の種類	立入施設数
特定給食施設	104
大量調理施設	7

#### 【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）

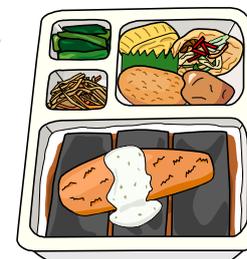
#### 【予防方法の指導】

- ・食品等の取扱い（食材の洗浄や消毒の徹底、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、定期的の検便の実施等）

## ウ 路上弁当販売に対する一斉監視（6月1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>

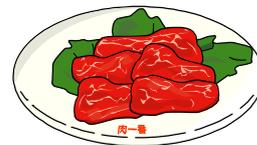
- ・調製時の衛生管理の徹底
- ・適正な表示

	箇所数	延監視指導件数
路上弁当の販売場所	35	69
路上弁当の調製施設	21	25
合計	56	94

## エ 生食用食肉取扱施設一斉監視（7月1日～8月31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ています。また、平成24年7月以降、牛の肝臓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）	59
（生食取扱以外）	1,023

### 【牛レバーの生食提供事案を受けた緊急立入調査】

平成29年2月14日、京都府下の飲食店経営者が牛の肝臓を生食用として客に提供したことから食品衛生法違反の疑いにより、京都府警がこの経営者を逮捕したと報道されました。

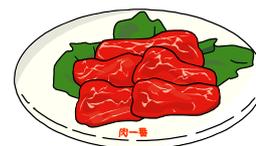
本市では、同様の事案の発生を未然に防止するため、飲食店に対し、緊急立入調査を実施しました。

### 《結果》

調査を実施した施設（292施設）全てで、適切に調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	立入施設数
飲食店（主に焼肉店）	275
販売店等	17



#### 【調査内容】

- ・牛の肝臓を生食用として提供・販売していないかの確認

#### 【予防方法の指導】

- ・牛の肝臓を提供・販売する際には「中心部まで十分に加熱を要する」など必要な情報を提供すること。

### オ 夏期一斉取締り（7月1日～8月31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

	延監視指導施設数
許可を要する営業施設	10,907
許可を要しない営業施設	817

※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～12月28日）

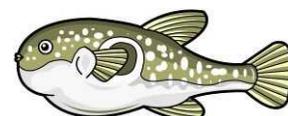
ふぐによる食中毒を防止するため、ふぐが流通する冬期に、ふぐ処理施設を対象に、ふぐの適正な取扱等について監視指導を実施しました。

#### (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
302

※重点監視としての実施件数

### キ 年末一斉取締り（11月15日～12月28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	9,532	26	5
許可を要しない営業施設	834	4	0

※指導事項：適切な表示の実施や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）

冬期に多発するノロウイルスや近年発生の多いカンピロバクターによる食中毒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
5,066

ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒事件はとても多いから注意が必要だね。



## 2 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11,370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9,385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：46,001項目）。

#### ア 平成28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【継続】
- ・食品のアレルギー物質検査を実施【継続】
- ・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（0件）

- ・平成28年度は食品衛生法及び食品表示法に違反する事例はありませんでした。

	26年度	27年度	28年度
検査食品数	15,211	12,938	11,370
違反件数	4	4	0

### (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28年度は、輸入食品281食品（延検査項目：10,569）について検査を実施しました。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	281 検体	14.2%
検査項目数	10,569 項目	28.9%

### (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

平成28年度京都市食品衛生監視指導計画では、京の食文化を支える食品の更なる安全性の確保を目的とし、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	254 検体	・食中毒菌 ・アレルギー物質	違反・不良食品なし
和菓子	140 検体	・食中毒菌 ・アレルギー物質	違反・不良食品なし

## 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、口頭による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年度からの取組として、食品表示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、乳児用食品	210 検体	卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに	陽性検体なし

## (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牛について、合計 9,542 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）	68	0	68
水産物※ （ヒラメ、サバ、カツオなど）	14	0	14
畜産物（牛） （第二市場でと畜・解体される牛）	9,385	0	9,385
加工食品※ （弁当、牛乳、ベビーフードなど。 輸入食品含む）	75	0	75
合計	9,542	0	9,542

※ 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。

食の安全を守るため、  
様々な検査を実施して  
いるんだ。



### 3 食中毒発生状況

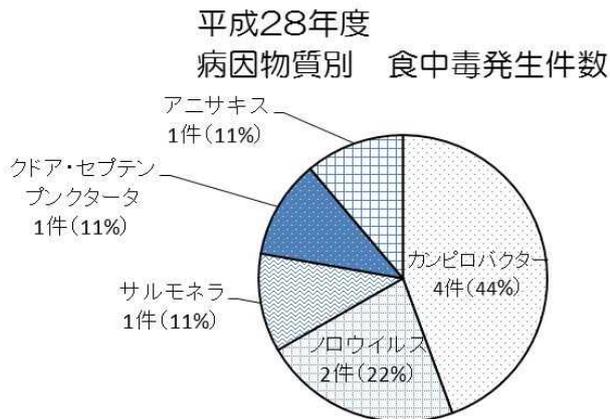
#### (1) 食中毒発生状況

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245件ありました。調査の結果、そのうち35件は、本市(9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。残りの210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28年度における病因物質別の食中毒発生件数のグラフを示しています。

なお、原因施設は全て飲食店によるものでした。

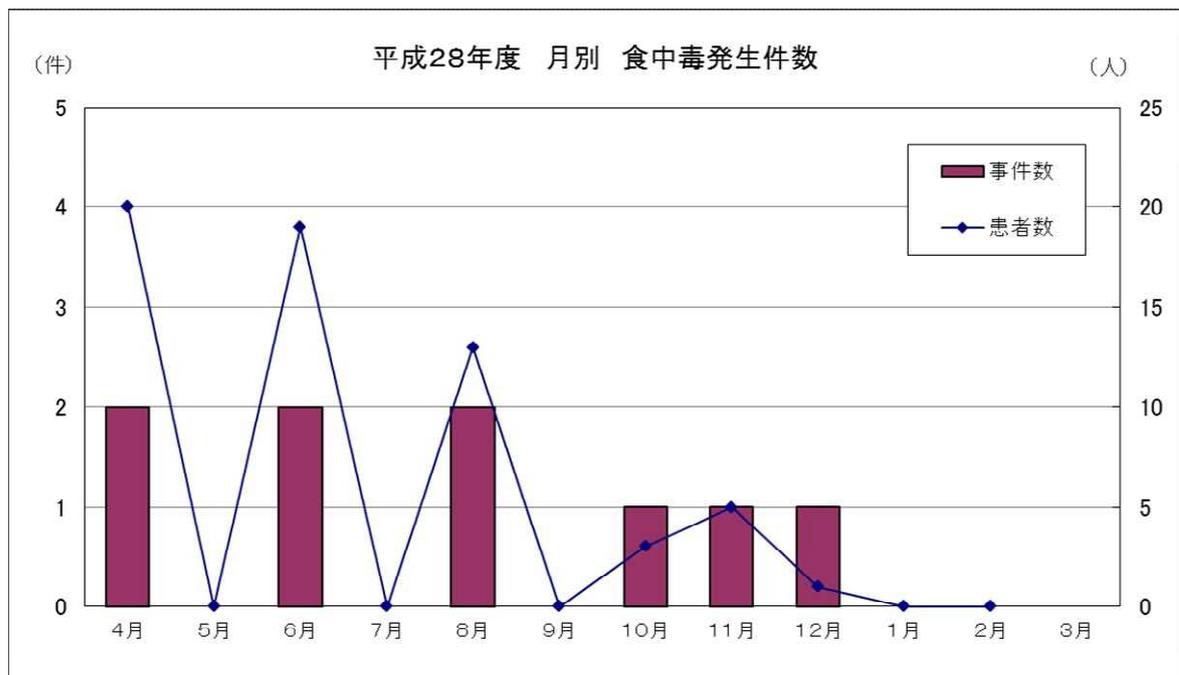


カンピロバクターと  
ノロウイルスによる  
ものが多いよ。



#### (2) 月別食中毒発生件数

平成28年度の月別の食中毒発生件数は、4、6、8月(各2件)、10~12月(各1件)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。

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28年度は4件（患者数27人）の発生がありました。また、平成28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28年度は2件（患者数17人）の発生があり、平成27年度も2件（患者数75人）で、事件数は同じであったが、患者数は減少しました。

○平成26年度から28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28年度	カンピロバクター (4件, 27人)	ノロウイルス (2件, 17人)	サルモネラ (1件, 9人)
平成27年度	カンピロバクター (6件, 59人)	ウエルシュ菌 (2件, 93人)	ノロウイルス (2件, 75人)
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)	ウエルシュ菌 (1件, 900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28年度に発生した食中毒事例**

**【事例1】**

市内にある飲食店を利用した1グループ18人のうち11人が当該飲食店を利用した後、腹痛、下痢等の症状を訴え、患者7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。患者は当該飲食店で鶏のタタキ等の加熱不十分な鶏肉を食べていた。患者に共通する食事が当該飲食店で提供された食事のみであること等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。

**【事例2】**

市内にある飲食店を利用した2グループ14人のうち9人が当該飲食店を利用した後、腹痛、下痢等の症状を訴え、患者4人の便から食中毒菌であるサルモネラが検出された。患者に共通する食事が当該飲食店で提供された食事のみであること等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	26年度		27年度		28年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	122	0	103	0	129	0
糞便・吐物その他排泄物	236	0	438	0	376	0
器具, 手指等ふきとり液	228	0	336	0	281	0
その他	0	0	0	0	1	0
合計	586	0	877	0	787	0

## 4 リスクコミュニケーションの取組結果

### (1) 情報の発信

#### ア SNS (Facebook) での発信

平成28年4月から京都市食の安全安心の公式 Facebook ページを開設し、食の安全安心に関する情報を発信しています。

平成28年度は、食品工場見学会等の参加型リスクコミュニケーション事業、講習会の案内及び実施結果、食中毒予防の啓発メッセージなど、21件を発信しました。



Facebook の QR コード



#### 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28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。

食の安全を確保し、安心して食生活を営んでもらえるよう、様々な情報を発信していきます。



### (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、食の安全安心情報の普及・啓発に努めました。

(平成28年度実績：394回、11,415人参加)

また、地域に密着して食育推進活動を展開する「食育指導員」に対し、食の安全安心情報を提供し、今後の活動に活かしていただくよう、講習会を実施しました。



食育事業と連携し、  
人材の育成も  
実施しています。



### (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。

多くの観光客をおもてなしする宿泊施設の厨房や、京都を代表する食品の製造施設の見学のほか、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、食の安全性の確保に関する取組について、理解を進めていただきました。



##### 《取組状況》

開催日	場所	対象者	参加者数
平成28年8月18日	京都ロイヤルホテル&スパ	小学生以上	17人
平成28年8月23日			23人
平成28年11月9日	黄桜株式会社 伏水蔵	20歳以上	27人
平成28年11月10日			29人

合計 96人

#### イ 「みんなで実験 たのしく学ぶ食中毒予防」（小学生向け家庭内食中毒予防講座）

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繋げるため、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28年7月27日、28日  
 場所 京都市衛生環境研究所  
 参加者 25人（小学生及びその保護者）  
 内容 食品の細菌検査体験  
 顕微鏡を用いた食中毒菌の観察  
 手洗いチェック体験



#### ウ 地域密着型リスクコミュニケーション事業

区ごとの特色や地域住民のニーズ等の実状を踏まえ、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実施しました。

##### 《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本市事業参加者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1,882人

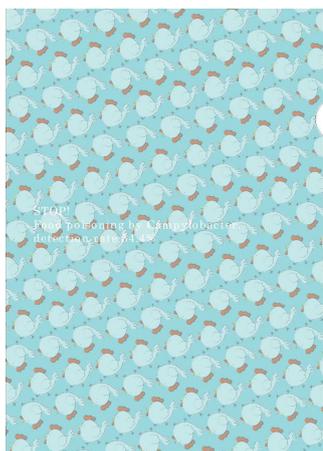
(イ) 食品工場見学会

酒類製造工場や菓子製造工場、造酢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：69人

(ウ) 若年層に対するカンピロバクターの食中毒予防の啓発及び意見交換会

高校生、専門学校生に主としてカンピロバクターによる食中毒予防についての知識を伝達するとともに、意見交換を行い、学生と協力し、若年層に対する効果的な食中毒予防の啓発物品（クリアファイル及びリーフレット）を作成しました。



(クリアファイル)



(リーフレット)



(エ) 食中毒予防に関する自主的な取組が実行できる人材の育成について

大学生や健康づくりサポーターに食中毒予防についての知識を伝達するとともに意見交換を行い、食品衛生に関する知識・技術の普及啓発を実践できる人材育成を行いました。

参加者数：40人

(オ) 大学や食品事業者との連携による食の安全・安心講習会

大学、食品事業者、行政の協働により、食品事業者及び大学関係者による講演を実施しました。また、パティシエによる洋菓子作り体験も実施し、衛生管理について学びました。

これらの取組により、食品等事業者の衛生管理の取組について理解を深めてもらうとともに、効果的な手洗い方法や食中毒予防対策を学びました。

参加者数：133人



## エ 「健康長寿のまち・京都いきいきフェスタ2016」における食品衛生啓発

本市では、平成28年5月に発足した「健康長寿のまち・京都市民会議」との共催により、市民の皆様健康づくりを楽しみ、学び、体験していただく健康情報満載の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ているか確認する「手洗いチェック体験」や、「京・食の安全衛生管理認証制度」の周知を行うため、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28年11月26日  
場 所 みやこめっせ（京都市勧業館）  
来場者数 約2,750人  
食品安全ブース体験者数 約220人



## オ 「2016年度 健康づくりフェスティバル」における食品衛生啓発

一般財団法人京都工場保健会が、府市民等を対象として、健康への意識を高め、生活習慣病予防の重要性について広く発信することを目的として開催するイベントを活用して、「食中毒予防」及び「京・食の安全衛生管理認証制度」の周知を行うための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29年1月21日  
場 所 みやこめっせ（京都市勧業館）  
来場者数 約1,680人  
食品安全ブース体験者数 約200人



## 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28年7月29日  
場 所 京都市衛生環境研究所  
参加者 市内中学生 10人  
内 容 放射能，食物アレルギー，食品添加物（着色料）について

## キ 京都市中央卸売市場第一市場「市場鍋まつり」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で開催された「市場鍋まつり」において、来場した市民の方に対し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、食の安全に関する啓発を実施しました。

### 《事業概要》

開催日 平成28年11月23日  
場 所 中央卸売市場第一市場  
食品安全ブース体験者数 手洗い体験 50人  
食品衛生クイズ 200人

## 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4日には、西京区のラクセーヌ専門店及び洛西高島屋において、門川市長を先頭とした本市及び(一社)京都市食品衛生協会の皆様との共催により、食中毒予防の標語入りうちわを配布するなど、食中毒予防についての啓発を行いました。



## (4) 大学生向けリスクコミュニケーション

「第2期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、延べ2,182人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。



講習会を受講した学生の方々から、  
「手洗いの大切さを実感した。」  
「調理工程を十分に考えるようにする。」  
などの感想をもらったよ。



## 5 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果

食品に起因す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るべき措置を遵守するよう指導し、自主的な衛生管理の取組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の活用及び普及

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」を創設しています。

事業者の自主的な取組を一層後押しするよう、本制度の活用を図るとともに本制度について、ホームページや地下鉄及び市バスでの広告等、広く市民への周知も行い、制度の普及に努めました。



《認証取得施設数》平成29年3月31日現在 127施設  
(平成28年度新規取得：3件)

#### ● 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	7
中京区	11
東山区	12
山科区	5
下京区	20

行政区	施設数
南区	6
右京区	12
西京区	5
伏見区	19
京都市外	8
合計	127

#### ● 業種別 認証取得施設数

業種	施設数
飲食店営業	29
菓子製造業	30
アイスクリーム製造業	4
乳類販売業	12
食肉処理業	4
食肉販売業	6
食肉製品製造業	3
魚介類販売業	7
食品の冷凍又は冷蔵業	5
清涼飲料水製造業	1

業種	施設数
ソース類製造業	7
酒類製造業	5
豆腐製造業	5
そうざい製造業	18
缶詰製造業	1
届出給食施設（病院給食）	1
漬物製造業	10
食品販売業	24
その他の食品製造業	4
合計	※176

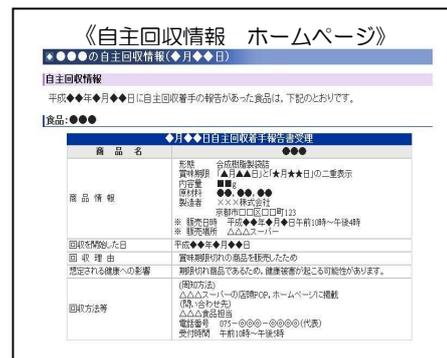
※ 複数の業種で認証取得している施設があります。

### (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28年度に本市が受理した報告件数は27件でした。



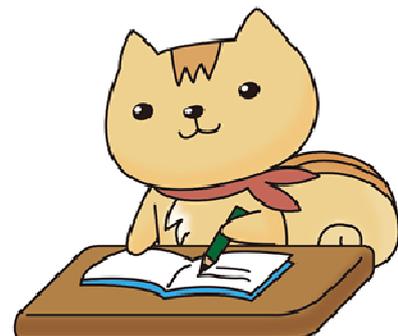
## 6 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

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

## 7 資料編

- (1) 市内食品関係営業施設数及び延監視指導件数等
  - ア 許可を要する食品関係営業施設数及び延監視指導件数
  - イ 許可を要しない食品関係営業施設数及び延監視指導件数
  - ウ 食品行商登録数及び延監視指導件数
  - エ ふぐ処理，未処理ふぐ販売施設数及び延監視指導件数
  - オ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果
  - 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
  - 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（3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	延監視指導 件数	
			(29年3月末)		
飲食店営業（※別添に内訳）	2,902	2,155	23,013	16,193	
菓子製造業	432	352	2,501	2,213	
乳製品製造業	1	4	9	5	
魚介類販売業	162	254	1,677	34,275	
魚介類せり売り業	0	2	2	538	
魚肉ねり製品製造業	0	2	18	12	
食品の冷凍又は冷蔵業	5	11	70	97	
缶詰又はびん詰食品製造業	6	14	74	58	
喫茶店	喫茶店	48	26	209	179
	自動車による喫茶店	15	1	34	24
	臨時喫茶店	44	0	9	40
	自動販売機	168	208	2,334	1,618
	小計	275	235	2,586	1,861
あん類製造業	2	3	11	6	
アイスクリーム類製造業	75	46	330	305	
乳類販売業	専門店	6	32	184	165
	店頭販売	157	332	1,815	1,892
	自動車による乳類販売	0	0	1	11
	自動販売機	27	87	968	663
	小計	190	451	2,968	2,731
食肉処理業	7	24	131	235	
食肉販売業	190	196	1,520	1,800	
食肉製品製造業	2	4	25	31	
乳酸菌飲料製造業	0	0	1	1	
食用油脂製造業	1	0	6	2	
みそ製造業	0	0	20	12	
醤油製造業	0	1	8	7	
ソース類製造業	1	5	33	28	
酒類製造業	1	1	37	23	
豆腐製造業	1	27	117	127	
納豆製造業	0	0	11	9	
めん類製造業	3	13	74	62	
そうざい製造業	47	56	619	558	
添加物製造業	1	2	15	16	
清涼飲料水製造業	0	6	33	20	
氷雪製造業	0	0	4	11	
氷雪販売業	0	6	36	13	
合計	4,304	3,870	35,949	61,249	

※ 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 (29年3月末)	延監視指導 件数
一般飲食	総合食堂	0	3	36	49
	和食	346	359	4,383	2,816
	すし	64	33	518	393
	めん類	50	71	986	601
	洋食	246	218	2,484	1,731
	喫茶	71	104	953	629
	中華	40	55	670	451
	料理店	1	4	95	67
	社交飲食	2	0	7	7
	小計	820	847	10,132	6,744
軽飲食	社交軽食	429	311	4,049	1,874
	喫茶軽食	221	210	2,611	1,575
	軽食	338	230	2,417	1,834
	小計	988	751	9,077	5,283
調理施設	弁当調製所	288	66	649	775
	仕出屋	3	28	150	117
	給食	74	109	873	742
	そう菜調理	319	241	1,319	1,432
	小計	684	444	2,991	3,066
露店飲食		42	7	189	83
臨時飲食		326	0	60	429
宿泊施設	ホテル	16	29	151	173
	旅館	26	66	363	343
	団体旅館	0	11	50	72
	小計	42	106	564	588
計		2,902	2,155	23,013	16,193

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 (29年3月末)	延監視指導 件数
給食施設	学校給食施設	1	191	128
	病院給食施設	3	78	81
	事業所給食施設	2	77	87
	その他の給食施設	46	539	346
	小計	52	885	642
食品製造業		30	754	562
野菜・果物販売業		2	133	1,557
そう菜販売業		1	46	133
菓子販売業		14	282	225
食品販売業		97	1,358	1,624
添加物の製造業		0	9	3
添加物の販売業		0	15	1
器具容器包装又はおもちゃの製造業又は販売業		0	5	192
生食用食肉の加工又は調理又は保存する営業施設		16	93	101
計		212	3,580	5,040

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	32	36	80
菓子類（パンを含む）	11	10	6
魚介類及びその加工品	2	8	1
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	5	0
アイスクリーム類	0	0	0
嗜好飲料水	0	0	0
計	47	59	87

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※	5	25	180	4,450
未処理心く販売業	0		92	5,686
計	5	25	272	10,136

※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

	26年度		27年度		28年度	
	施設数 (27年3月末)	監視指導延 件数	施設数 (28年3月末)	監視指導延 件数	施設数 (29年3月末)	監視指導延 件数
飲食店営業	31	306	32	206	30	196
菓子製造業	2	20	2	12	2	11
魚介類販売業	181	37,425	181	34,274	170	32,456
魚介類せり売り業	2	542	2	538	2	538
食品の冷凍又は冷蔵業	6	37	6	47	6	41
喫茶店	28	115	28	198	29	180
乳類販売業	10	58	10	80	10	104
食肉処理業	3	42	3	27	2	21
食肉販売業	5	74	5	44	5	50
そうざい製造業	11	87	11	54	11	68
氷雪製造業	1	7	1	9	1	10
計	280	38,713	281	35,489	268	33,675

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	9,385	237 (全て陰性)	9,385 (全て基準値以内)
	豚	22,063		
	計	31,448		
全部廃棄	牛	13		
	豚	37		
	計	50		
一部廃棄	牛	5,621		
	豚	17,373		
	計	22,994		

キ 食鳥処理場対策

	26年度	27年度	28年度
食鳥処理場 監視対象施設数 (施設)	108	108	104
監視指導件数 (件)	341	296	353

(2) 食中毒発生状況

ア 原因施設別 食中毒発生状況

		26年度	27年度	28年度
飲食店	発生件数	11	10	9
	患者数	102	197	61
宿泊施設	発生件数	0	0	0
	患者数	0	0	0
給食施設	発生件数	0	2	0
	患者数	0	73	0
製造施設	発生件数	1	0	0
	患者数	900	0	0
販売店	発生件数	0	1	0
	患者数	0	1	0

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		26年度	27年度	28年度
年度総事件数	(件)	12	13	9
年度総患者数	(人)	1002	268	61
細菌				
サルモネラ	(件)	0	0	1
	(人)	0	0	9
病原大腸菌	(件)	0	1	0
	(人)	0	17	0
	原因	0	O169(17)	0
ウェルシュ	(件)	1	2	0
	(人)	900	93	0
カンピロバクター	(件)	5	6	4
	(人)	46	59	27
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
ウイルス				
ノロウイルス	(件)	4	2	2
	(人)	41	75	17
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
寄生虫	(件)	1	2	2
	(人)	12	24	8
	原因	クドア(12)	アニサキス(1) クドア(23)	アニサキス(1) クドア(7)
その他	(件)	1	0	0
	(人)	3	0	0
	原因	※		

※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

発生月	26年度		27年度		28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	7	2	20
5月	1	900	2	78	0	0
6月	0	0	3	56	2	19
7月	1	6	1	27	0	0
8月	1	25	1	1	2	13
9月	0	0	2	47	0	0
10月	2	18	1	17	1	3
11月	1	5	1	26	0	0
12月	0	0	0	0	2	6
1月	2	11	1	9	0	0
2月	3	30	0	0	0	0
3月	1	7	0	0	0	0
合計	12	1,002	13	268	9	61

(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			
	26年度	27年度	28年度	26年度	27年度	28年度	
魚介類	126	155	154	2,164	1,926	2,018	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	11	6	9	356	12	18
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	22	24	23	2,208	2,154	1,236
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	33	35	28	1,231	1,366	1,586
	生食用冷凍鮮魚介類	0	0	0	0	0	0
魚介類加工品加工品（缶詰・びん詰を除く）	99	75	85	612	361	329	
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	248	280	290	3,996	4,667	5,896	
牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査	13,021	10,801	9,385	13,021	10,801	9,385	
乳製品	50	43	42	158	349	318	
乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む）	19	8	3	83	35	18	
アイスクリーム類・氷菓	22	23	21	44	46	42	
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	80	54	66	3,234	3,509	2,942	
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	414	417	371	17,758	18,085	19,758	
菓子類	247	241	282	970	937	1,122	
清涼飲料水	23	40	35	78	54	46	
酒精飲料	22	22	22	88	88	88	
缶詰・びん詰食品	62	86	50	226	275	87	
その他の食品	531	467	375	6,195	2,940	936	
器具及び容器包装	181	161	129	222	202	176	
合計	15,211	12,938	11,370	52,644	47,807	46,001	

(4) 輸入食品の検査状況

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
放射能	チーズ, ジャム	11
残留農薬	野菜, 果物, 魚介類, 冷凍食品	9,591
抗生物質・合成抗菌剤	うなぎ, 牛肉, 豚肉, 魚介類	337
細菌検査	魚介類, チーズ, 冷凍食品	52
防ばい剤	果実	42
アレルギー物質	加工食品	30
その他	容器包装など	24
合計		10,569

イ 全体件数に占める輸入食品の割合（再掲）

	26年度		27年度		28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)	294 2,190	13.4%	267 2,137	12.5%	281 1,985	14.2%
輸入食品の検査項目数 (全検査項目数)	10,593 39,623		9,861 37,006		26.6%	
輸入食品の違反件数 (全体の違反件数)	1 4	25.0%	1 4	25.0%	0 0	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

		26年度	27年度	28年度
業者向け講習会	開催回数	300	312	301
	受講者人数	8,725	9,907	7,939
消費者向け講習会	開催回数	122	101	93
	受講者人数	4,382	3,598	3,476
合計	開催回数	416	422	394
	受講人数	13,264	13,107	11,415

(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（3施設）

認証年月日	屋号	所在地	主な業種
平成 28年 9月 29日	京都ロンド株式会社	京都市伏見区淀美豆町457	飲食店営業
平成 29年 3月 22日	京都ホテルオークラ 3階厨房	京都市中京区河原町通二条南入一之船入町537番地の4 京都ホテルオークラ 3階	飲食店営業
平成 29年 3月 22日	京都ホテルオークラ 3階サブキッチン	京都市中京区河原町通二条南入一之船入町537番地の4 京都ホテルオークラ 3階北東部	そうざい製造業

## (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28年5月2日	販売者	菓子	期限表示誤記
2	平成28年5月17日	販売者	漬物	期限表示誤記
3	平成28年6月16日	製造者	冷麺	アレルギー表示欠落
4	平成28年6月21日	製造者	惣菜	アレルギー表示欠落
5	平成28年7月5日	製造者	漬物	期限表示誤記
6	平成28年8月5日	製造者	惣菜	異物混入
7	平成28年8月19日	製造者	惣菜	カビの発生
8	平成28年8月25日	製造者	菓子	期限表示誤記
9	平成28年8月29日	販売者	惣菜	期限表示誤記
10	平成28年9月8日	製造者	漬物	その他表示誤記
11	平成28年9月8日	製造者	惣菜	アレルギー表示欠落
12	平成28年9月13日	製造者	菓子	アレルギー表示欠落
13	平成28年10月5日	販売者	菓子	カビの発生
14	平成28年10月7日	製造者	菓子	カビの発生
15	平成28年10月13日	製造者	惣菜	アレルギー表示欠落
16	平成28年10月14日	販売者	コーヒー	その他表示誤記
17	平成28年10月28日	輸入者	果物	その他規格基準違反
18	平成28年11月14日	製造者	菓子	カビの発生
19	平成28年11月17日	販売者	菓子	異物混入
20	平成28年11月29日	製造者	菓子	アレルギー表示欠落
21	平成28年12月7日	輸入者	果物	残留農薬基準値超過
22	平成28年12月22日	製造者	たれ	カビの発生
23	平成29年1月13日	販売者	もち米	その他表示誤記
24	平成29年1月20日	販売者	健康食品	異物混入
25	平成29年1月27日	製造者	菓子	期限表示誤記
26	平成29年1月31日	製造者	納豆	期限表示誤記
27	平成29年2月22日	販売者	和生菓子	期限表示誤記

## (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27年度	平成28年度
発表会開催日	平成28年3月15日	平成29年3月23日
発表課題	※14題	14題
出席者	33人	29人
研究実施期間	平成27年度通年	平成28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

※ 優秀演題について以下のとおり発表

- ① 平成28年度近畿食品衛生監視員研修会(平成28年8月25日, 26日開催)  
【高タンパク食品中のキサントレン系色素分析法に関する検討】  
【アニサキス食中毒に対する業者, 消費者意識及び市販魚介類寄生状況の調査について】
- ② 平成28年度全国食品衛生監視員研修会(平成28年10月27日, 28日開催)  
【アニサキス食中毒に対する業者, 消費者意識及び市販魚介類寄生状況の調査について】(口頭発表)

### 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	平成28年5月13日	12人
試験検査業務新任担当者研修会	平成28年6月9日	8人
HACCP研修会	平成28年9月26日	14人
京都市食中毒対応マニュアル研修会	平成28年10月19日	15人
食品表示研修会	平成28年12月13日	24人
食中毒等事例研修会	平成28年12月13日	11人
牛肉対米輸出認定施設視察	平成29年3月13~14日	2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
平成28年度食品安全行政講習会	厚生労働省	平成28年5月25, 26日	2人
平成28年度近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議	神戸市	平成28年5月26日	1人
平成28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	平成28年5月27日	1人
全国食品衛生主管課長連絡協議会第29回通常総会	全国食品衛生主管課長連絡協議会	平成28年6月3日	1人
都道府県等食品表示法担当者研修会	消費者庁	平成28年6月9日	1人
平成28年度滋賀県HACCP監視指導技術研修会	滋賀県	平成28年7月12~14日	1人
平成28年度HACCP指導者養成研修会(第1回)	厚生労働省	平成28年7月20~22日	1人
21大都市食品衛生主管課長会議	さいたま市	平成28年7月21, 22日	2人
第57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28年8月25, 26日	33人
平成28年度感染症疫学基礎研修会	岡山大学大学院医歯薬学総合研究科	平成28年9月29, 30日	1人
平成28年度感染症集団発生対策研修会	国立保健医療科学院	平成28年10月3~7日	1人
平成28年度輸入食品衛生に関する監視指導連絡会	大阪検疫所	平成28年10月21日	1人
平成28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28年10月27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	平成28年10月31日	11人
平成28年度HACCP普及推進地方連絡協議会及び行政担当者会議	厚生労働省	平成28年11月1日	1人
平成28年度対米等牛肉輸出に係る関係県会議	宮崎県	平成28年11月15~16日	2人
食鳥処理の指定検査機関の指定・監督権限の移譲に関する説明会	厚生労働省	平成28年12月1日	1人
登録検査機関及び食品衛生検査施設向け講習会	近畿厚生局	平成28年12月2日	1人
牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する意見交換会	厚生労働省	平成28年12月20日	1人
平成28年度衛生理化学分野研修会	地方衛生研究所 全国協議会	平成29年1月20日	1人
平成28年度食肉衛生技術研修会	厚生労働省	平成29年1月23, 24日	1人
平成28年度HACCP指導者養成研修会(第2回)	厚生労働省	平成29年1月25~27日	1人
平成28年度食鳥肉衛生技術研修会	厚生労働省	平成29年1月25日	1人
国立医療科学院短期研修「食品衛生危機管理研修」	国立医療科学院	平成29年1月23~2月10日	1人
HACCP普及推進中央連絡協議会及び行政担当者会議	厚生労働省	平成29年1月30日	1人
「食品に関するリスクコミュニケーション～食品中の放射性物質の検査のあり方を考える～」	消費者庁, 厚生労働省, 農林水産省, 内閣府食品安全委員会	平成29年2月17日	1人
厚労省通知 Kudoa septempunctata 検査法実習	公益社団法人日本食品衛生協会 食品衛生研究所	平成29年2月28日	1人
平成28年度全国生活衛生・食品安全関係主管課長会議	厚生労働省	平成29年3月3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29年3月8日	10人