

平成29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	12
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29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。

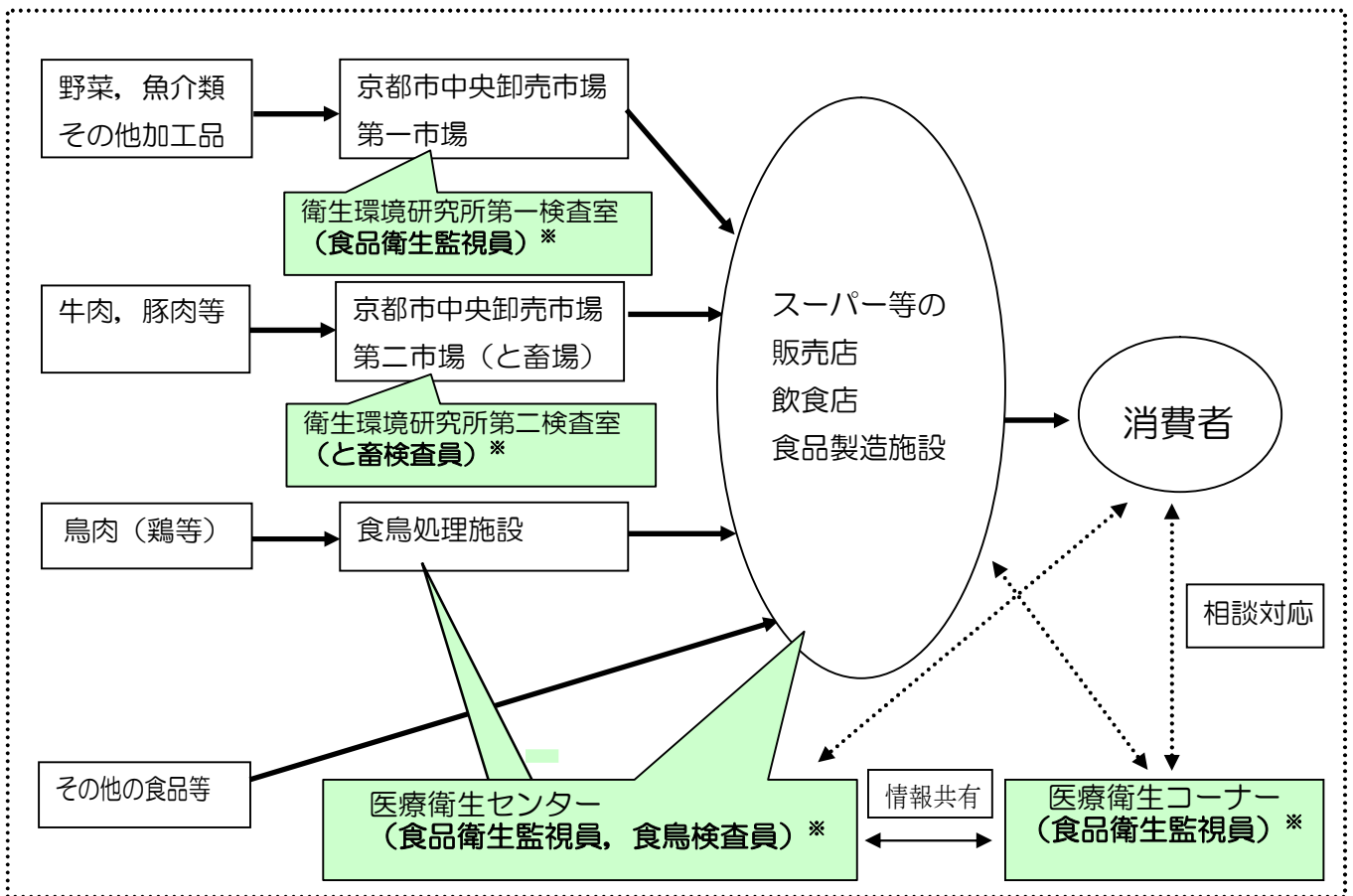
1 監視指導の結果

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。

なお、平成29年度は、食中毒を始めとする健康危機管理業務について、より専門性を高めて機動的かつ重点的な対応を図るため、これまで各区に設置していた保健センターを一つの拠点に集約化した医療衛生センターを開設しました。健康危機管理業務をはじめ、区をまたぐ広域的な事象に対し、拠点化したことによるスケールメリットを活かし迅速かつ柔軟に対応しました。

また、市民の皆様の食品に関する身近な相談窓口として、市内14箇所に医療衛生コーナーを開設し、市民サービスの更なる向上を図りました。

(1) 食品の主な流通の流れ (本市の監視指導体制等)



※ 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	124人	飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導
と畜検査員	10人	と畜場でと畜解体される牛や豚の検査
食鳥検査員	18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等

医療衛生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、衛生的な食品の取扱いや従業員の衛生管理の徹底など、食品衛生に係る監視指導を行いました。

また、市内14箇所箇所の医療衛生コーナーにおいても、事業者からの変更許可申請や届出、市民の皆様の相談・問い合わせに対して、食品衛生に係る指導・助言を行うなど、組織改正を踏まえて取組を進めました。

なお、平成29年度は食中毒の可能性が高い食品の取扱い状況や衛生管理の状況に応じ、より一層の監視指導の効率化を図るとともに、将来的なHACCPによる衛生管理の制度化を見据え、施設の営業実態に即したきめ細かな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。）

	27年度	28年度	29年度
営業許可施設数（施設）	35,841	35,949	35,605
延監視指導件数（件）	66,827	61,249	45,076
許可を要しない営業施設数（施設）	3,440	3,580	3,665
延監視指導件数（件）	5,468	5,040	2,982

● 医療衛生コーナーにおける指導・助言の状況

	29年度
来庁者（人）	13,595
受電（件）	5,394
合計	18,989

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うとともに、せり後についても仲卸店舗や関連施設等に対し、温度管理の徹底などの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

	27年度	28年度	29年度
対象施設数（施設）	281	268	254
延監視指導件数（件）	35,489	33,675	31,259

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、牛海綿状脳症（BSE）対策について、検査開始から15年以上が経過し、国内外のリスクが大きく低下したことを踏まえ、国は、平成29年4月から健康牛に係るBSE検査を廃止し、「24か月齢以上の牛のうち、運動障害等の神経症状が疑われる牛等」を検査するよう見直しが行われました。これを受け、本市においても、健康牛に係る検査を廃止するとともに、運動障害等の神経症状が疑われる牛等の病畜については、もれなくBSE検査を実施しました。

● と畜検査数の推移

		27年度	28年度	29年度
検査頭数	牛	10,801	9,385	9,196
	豚	20,612	22,063	20,586
	合計	31,413	31,418	29,782
全部廃棄 ※1	牛	10	13	12
	豚	19	37	49
	合計	29	50	61
一部廃棄 ※2	牛	6,264	5,621	6,183
	豚	14,660	17,373	16,100
	合計	20,921	22,994	22,283

※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

27年度	28年度	29年度
10,801	9,385	9,196

・結果はすべて基準値（100Bq/kg）以内

● BSE検査数の推移

27年度	28年度	29年度
285	237	8

・結果はすべて陰性

※ 平成29年度は「24 か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するもの」についてBSE検査を実施しました。

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

	27年度	28年度	29年度
対象施設数 (施設)	108	104	101
延監視指導件数 (件)	296	353	177

【高病原性鳥インフルエンザ事例の発生に伴う緊急立入調査（1月11日～1月12日）】

香川県において高病原性鳥インフルエンザ事例が発生したことを受け、本市での鳥インフルエンザ蔓延防止を図るため、市内食鳥処理事業者へ緊急立入調査を実施し、異常のある鳥の入荷の有無を確認するとともに、同様の事例が疑われた際の早期通報の徹底等を指導しました。

《調査結果》

立入調査の結果、市内食鳥処理施設で異常のある鳥は入荷されていないこと、また、高病原性鳥インフルエンザ発生地域からの入荷は無いことを確認しました。

【主な調査内容】

- ・異常のある鳥の入荷の有無
- ・高病原性鳥インフルエンザ発生地域からの入荷の有無

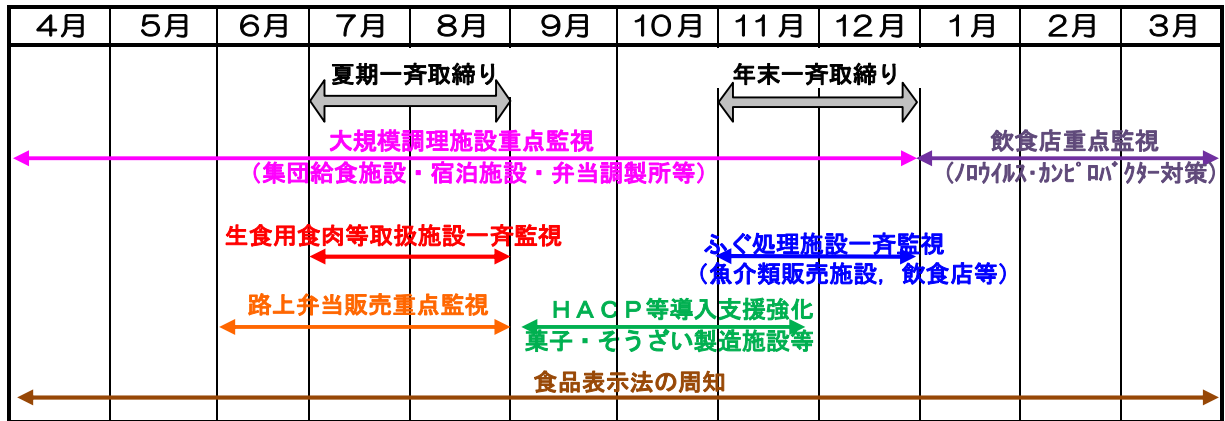
【指導事項】

- ・食鳥検査の徹底
- ・異常のある鳥の発見時の対応（本市へ報告すること。）

(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、特に一度に大量に調理がなされる集団給食施設や宿泊施設などの大規模食中毒が発生する可能性が高い施設、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。

更に、観光都市である京都の地域特性を考慮し、京の食文化を代表する食品製造施設におけるHACCPシステムの導入支援を強化しました。



ア 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

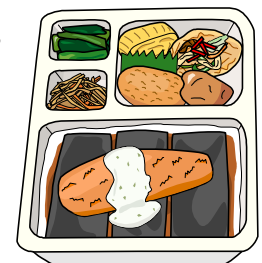
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく施設の衛生管理や食品の取扱い等
- ・食中毒予防啓発
- ・従事者の健康管理状況や検食の実施状況等

延監視指導件数
159

イ 路上弁当販売に対する一斉監視（6月1日～8月31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>

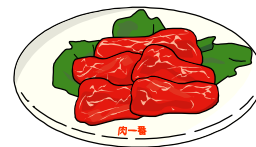
- ・調製時の衛生管理の徹底
- ・適正な表示

	箇所数	延監視指導件数
路上弁当の販売場所	29	48
路上弁当の調製施設	11	16
合計	40	64

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）	71
（生食取扱以外）	292

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、衛生的な食品の取扱いや施設の衛生管理の徹底、また、食品の適正な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	8,163	54	3
許可を要しない営業施設	540	5	1

※指導事項：施設等の衛生管理の軽微な不備等

カ HACCP等導入支援強化

HACCPによる衛生管理の制度化を見据え、京都の食文化を代表する食品製造施設（菓子・そうざい製造施設等）に対し、施設への立入時や講習会開催時等にHACCPによる衛生管理の周知、推奨等を行いました。

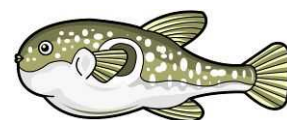
	周知等施設数
菓子製造業	28
そうざい製造業	18
その他の業種	30

キ 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
211

※重点監視としての実施件数

ク 年末一斉取締り (11月17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、衛生的な食品の取扱いや施設の衛生管理の徹底、また、食品の適正な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	7,028	27	1
許可を要しない営業施設	494	3	2

※指導事項：適切な表示の実施や衛生的な手洗いの励行等

ケ 飲食店重点監視 (1月4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
4,265

コ その他緊急対応

【健康食品による健康被害の増加を受けた緊急立入調査 (7月18日～7月21日)】

全国でプエラリア・ミリフィカを含む健康食品に関する健康被害の相談が増加していることを踏まえ、国からの情報提供を基に、市内食品等事業者(主として、市内でチェーン展開しているドラッグストア等)へ緊急立入調査を実施し、本件の周知や情報収集(取扱いや健康被害の申出の有無)を行いました。

《調査結果》

調査施設数
15 (うち、当該品取扱い施設 9)

※ 調査を実施した施設(15施設)で健康被害等の申出はありませんでした。

(ア) 対象施設 ドラッグストア等

(イ) 主な調査内容

- ・プエラリア・ミリフィカを含む健康食品の取扱いの有無
- ・健康被害等の申出の有無

(ウ) 指導事項

- ・健康被害等の申出時の対応(医療機関への受診を促すとともに本市へ報告すること。)

2 食品検査の結果

(1) 収去（抜取り）検査実施状況

医療衛生センター、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 10,961 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 9,196 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：43,188 項目）。

ア 平成29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（2件）

- ・アイスクリームから大腸菌群検出 【1件】
- ・輸入冷凍食品から基準を超過する残留農薬検出 【1件】

	27年度	28年度	29年度
検査食品数	12,938	11,370	10,961
違反件数	4	0	2

《違反状況の詳細》

収去日	違反食品	違反内容	措置等
平成29年 7月11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の改善を講じるよう指示
平成30年 2月20日	輸入冷凍食品	残留農薬基準違反 ◆検査結果 ホキシム（殺虫剤）0.03ppm （基準：0.01ppm）	・輸入者を所管する自治体に通報 ・製造工程等を確認するよう依頼

(2) 輸入食品の検査状況

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29年度は、輸入食品256食品（延検査項目：6,995）について検査を実施したところ、1件の食品衛生法違反（残留農薬基準違反）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	256 検体	14.5%
検査項目数	6,995 項目	20.6%
違反件数	1 件	50.0%

(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

平成29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	255 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、口頭による消費者への正確な情報提供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	211 検体	卵、乳、小麦、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 9,335 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）	11	0	11
畜産物（牛） （第二市場でと畜・解体される牛）	9,196	0	9,196
加工食品※ （弁当、牛乳、ベビーフードなど。 輸入食品含む）	60	0	60
合計	9,335	0	9,335

※ 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（10検体）の検査結果を含んでいます。

3 食中毒発生状況

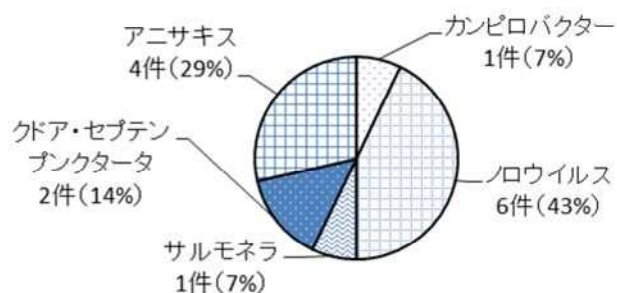
(1) 食中毒発生状況

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195件ありました。調査の結果、そのうち36件は、本市(14件)及び他の自治体(22件)において食中毒事件と断定されました。残りの159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。

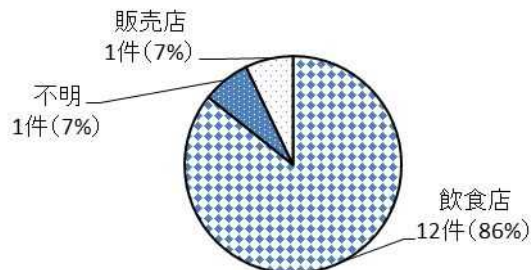
市内で発生した全ての食中毒事件については、原因施設を断定し、施設の洗浄等の衛生管理の徹底を指導しました。

以下に、平成29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をグラフで示しています。

平成29年度
病因物質別 食中毒発生件数

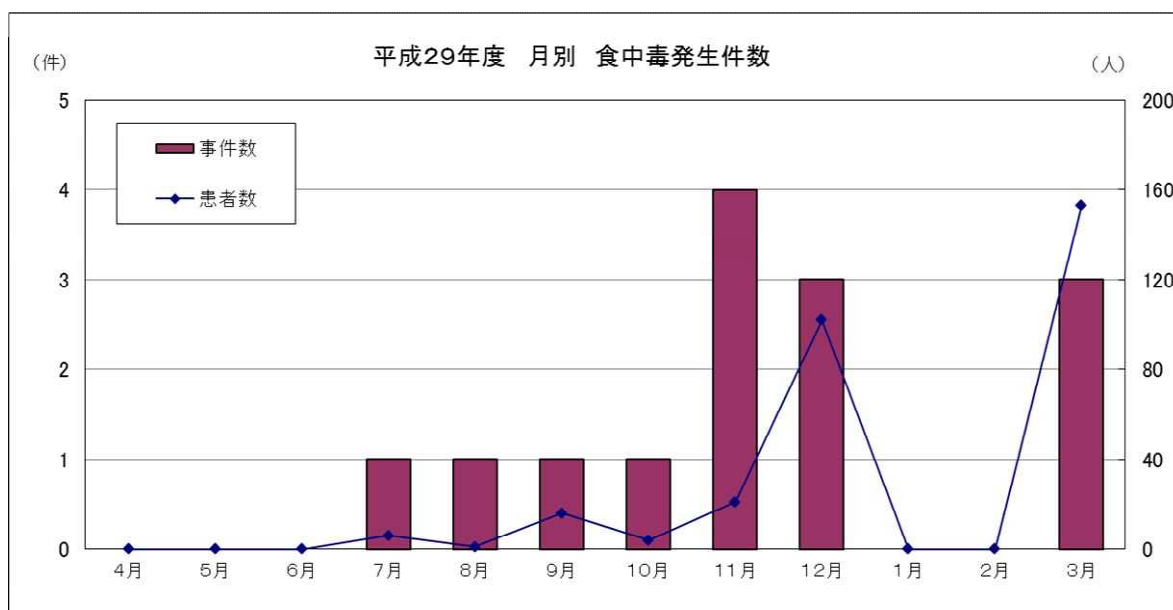


平成29年度
原因施設別 食中毒発生件数



(2) 月別食中毒発生件数

平成29年度の月別の食中毒発生件数は、11月(4件)、12月、3月(3件)、7月～10月(各1件)発生しており、冬季には、ウイルス性食中毒が多く発生する傾向がみられます。



(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ほか、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、寄生虫による食中毒では、寄生虫を有する魚介類を生で喫食したことにより発生するケースが見られます。また、カンピロバクターによる食中毒では、飲食店で鶏肉等を生で喫食することによる発生するケースが見られます。

ア ノロウイルス食中毒

平成29年度は6件（患者数264人）の発生があり、平成28年度は2件（患者数17人）で、事件数も患者数も大幅に増加し、平成29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 寄生虫食中毒

平成29年度は6件（患者数29人）の発生がありました。内訳は、アニサキス（4件、患者数4人）、クドア・セプトンブククタータ（2件、患者数25人）です。

ウ カンピロバクター食中毒

平成29年度は1件（患者数6人）の発生があり、平成28年度は4件（患者数27人）で、事件数も患者数も減少しています。

○平成27年度から29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29年度	ノロウイルス (6件, 264人)	寄生虫 (6件, 29人)	カンピロバクター (1件, 6人)
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)	寄生虫 (2件, 8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)

※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29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13グループ156人のうち142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43人の便と調理従事者2人からノロウイルスを検出した。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】

市内にある販売店が製造、販売したサンマの寿司を購入し、自宅で1人で喫食し、腹痛の症状を訴え、医療機関を受診したところ、胃アニサキス症と診断され、患者の症状及び潜伏期間がアニサキスによるものと一致し、患者の喫食調査（5日間）を実施した結果、当該販売店が販売した食事以外にアニサキスが寄生していると考えられる食品を喫食していないことから食中毒と断定した。

(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	27年度		28年度		29年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	103	0	129	0	79	0
糞便・吐物その他排泄物	438	0	376	0	299	0
器具、手指等ふきとり液	336	0	281	0	312	0
その他	0	0	1	0	0	0
合計	877	0	787	0	690	0

食中毒の原因究明のために
様々な取組を行っているよ。



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

本監視指導計画や食中毒の予防方法、食品工場見学などの食の安全安心に関する情報について、本市ホームページでの情報発信に加え、京都市食の安全安心の公式 Facebook ページからも重層的に情報発信しております。

平成29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、24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29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、21件を発信しました。



(2) 講習会

医療衛生センターでは、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29年度実績：377回、10,967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するとともに、調理実習前に正しい手洗いの実演を行うなど、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。



(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）

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。

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。



《事業概要》

開催日	場所	対象者	参加者数
平成29年8月3日	株式会社 あわしま堂 京都伏見工場	小中学生とその保護者	26人
平成29年8月9日			26人
平成30年2月26日	清水順正 おかべ家	京都市内在住の方 (小学生以下は保護者同伴)	24人
平成30年3月1日			27人

合計 103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29年7月26日、27日
 場所 京都市衛生環境研究所
 参加者 46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、医療衛生センターが主体となり、体験型手洗い講習会や工場見学などの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884人

(イ) 食品工場見学会

酒類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：14人

(ウ) 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

大学生や社会福祉関連事業所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：220人



エ 「健康長寿のまち・京都いきいきフェスタ2017」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29年11月25日
場所 みやこめっせ（京都市勧業館）
食品安全ブース体験者数 約800人



オ 「2017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30年1月20日
場所 みやこめっせ（京都市勧業館）
食品安全ブース体験者数 約300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29年7月28日
場 所 京都市衛生環境研究所
参加者 市内中学生 13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開設90周年記念事業「市場まつり」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29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 約50人
食品衛生クイズ 約200人

ク 食品衛生月間の取組（「食の安全安心推進の日」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。

昨年、本市では「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」を改正し、毎年8月1日を「食の安全安心推進の日（食の安全・安心デー）」と決めました。

条例改正後、初めて迎えた平成29年8月1日には、（一社）京都市食品衛生協会と共催で、イオンモール桂川（南区）において「食の安全・安心デー」オープニングセレモニーを行うとともに、市内約20箇所の商店街等において、市民の皆様に対し、食中毒予防の標語入りうちわを配布するなど、食中毒予防等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22回、延べ1,553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。



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30年3月31日現在 128施設
(平成29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	12
上京区	9
左京区	7
中京区	12
東山区	12
山科区	5
下京区	20

行政区	施設数
南区	6
右京区	13
西京区	5
伏見区	18
京都市外	9
合計	128

● 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	31
アイスクリーム製造業	4
乳類販売業	12
食肉処理業	5
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	6
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	※179

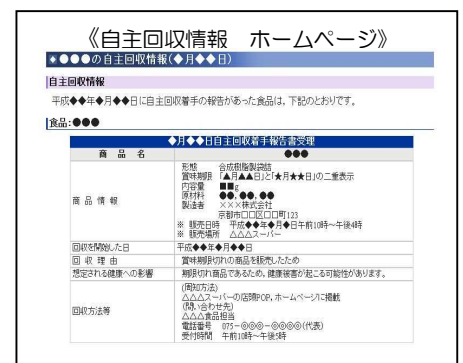
※ 複数の業種で認証取得している施設があります。

(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29年度に本市が受理した報告件数は19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 医療衛生コーナーにおける指導，助言の状況
 - カ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果
 - キ 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
 - ク 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	
			(30年3月末)		
飲食店営業（※別添に内訳）	2,800	2,147	23,021	8,515	
菓子製造業	446	208	2,575	1,086	
乳製品製造業	0	0	9	2	
魚介類販売業	188	172	1,700	30,903	
魚介類せり売り業	0	0	2	522	
魚肉ねり製品製造業	0	0	18	11	
食品の冷凍又は冷蔵業	4	5	70	53	
缶詰又はびん詰食品製造業	7	7	79	22	
喫茶店	喫茶店	58	18	226	106
	自動車による喫茶店	5	1	32	9
	臨時喫茶店	43	0	16	45
	自動販売機	135	322	2,104	860
	小計	241	341	2,378	1,020
あん類製造業	0	0	11	2	
アイスクリーム類製造業	85	51	345	231	
乳類販売業	専門店	1	18	177	30
	店頭販売	171	343	1,783	953
	自動車による乳類販売	3	0	4	5
	自動販売機	20	130	707	307
	小計	195	491	2,671	1,295
食肉処理業	15	16	144	125	
食肉販売業	222	189	1,531	889	
食肉製品製造業	0	1	24	6	
乳酸菌飲料製造業	0	0	1	0	
食用油脂製造業	0	0	6	0	
みそ製造業	1	1	20	4	
醤油製造業	0	0	8	2	
ソース類製造業	0	1	31	12	
酒類製造業	5	0	41	10	
豆腐製造業	2	8	112	40	
納豆製造業	1	0	12	3	
めん類製造業	6	1	79	24	
そうざい製造業	39	52	629	269	
添加物製造業	0	1	15	1	
清涼飲料水製造業	2	2	33	7	
氷雪製造業	1	1	5	15	
氷雪販売業	2	4	35	7	
合計	4,262	3,699	35,605	45,076	

※ 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 (30年3月末)	延監視指導 件数
一般飲食	総合食堂	1	3	34	12
	和食	348	457	4,423	1,399
	すし	42	46	493	223
	めん類	55	69	998	278
	洋食	241	247	2,543	934
	喫茶	61	84	958	312
	中華	46	57	668	195
	料理店	2	0	95	15
	社交飲食	16	0	19	16
	小計	812	963	10,231	3,384
軽飲食	社交軽食	375	328	3,844	1,099
	喫茶軽食	215	251	2,656	761
	軽食	347	205	2,437	929
	小計	937	784	8,937	2,789
調理施設	弁当調製所	304	69	666	588
	仕出屋	2	9	144	24
	給食	71	92	877	278
	そう菜調理	262	173	1,269	790
	小計	639	343	2,956	1,680
露店飲食		71	6	247	94
臨時飲食		310	0	72	374
宿泊施設	ホテル	20	15	168	75
	旅館	11	32	360	95
	団体旅館	0	4	50	24
	小計	31	51	578	194
計		2,800	2,147	23,021	8,515

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 (30年3月末)	延監視指導 件数
給食施設	学校給食施設	3	190	23
	病院給食施設	2	79	6
	事業所給食施設	1	77	11
	その他の給食施設	58	577	99
	小計	64	923	139
食品製造業		36	780	207
野菜・果物販売業		1	132	1,510
そう菜販売業		0	45	126
菓子販売業		4	277	75
食品販売業		77	1,387	852
添加物の製造業		0	9	0
添加物の販売業		0	15	0
器具容器包装又はおもちゃの製造業又は販売業		0	5	0
生食用食肉の加工又は調理又は保存する営業施設		7	92	73
計		189	3,665	2,982

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	40	93	54
菓子類（パンを含む）	1	31	5
魚介類及びその加工品	0	10	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	0	4	0
アイスクリーム類	0	0	0
嗜好飲料水	0	0	0
計	41	138	61

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※	1	9	133	4,597
未処理心く販売業	0		90	5,319
計	1	9	223	9,916

※心く取扱業含む。

オ 医療衛生コーナーにおける指導、助言の状況

	29年度
来庁者（人）	13,595
受電（件）	5,394
合計	18,989

カ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果

	27年度		28年度		29年度	
	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	施設数 (30年3月末)	監視指導延 件数
飲食店営業	32	206	30	196	31	202
菓子製造業	2	12	2	11	1	12
魚介類販売業	181	34,274	170	32,456	162	30,134
魚介類せり売り業	2	538	2	538	2	522
食品の冷凍又は冷蔵業	6	47	6	41	6	36
喫茶店	28	198	29	180	25	161
乳類販売業	10	80	10	104	6	45
食肉処理業	3	27	2	21	3	22
食肉販売業	5	44	5	50	5	33
そうざい製造業	11	54	11	68	12	80
冰雪製造業	1	9	1	10	1	12
計	281	35,489	268	33,675	254	31,259

キ 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	9,196	8 (全て陰性)	9,196 (全て基準値以内)
	豚	20,586		
	計	29,782		
全部廃棄	牛	12		
	豚	49		
	計	61		
一部廃棄	牛	6,183		
	豚	16,100		
	計	22,283		

ク 食鳥処理場対策

	27年度	28年度	29年度
食鳥処理場 監視対象施設数 (施設)	108	104	101
監視指導件数 (件)	296	353	177

(2) 食中毒発生状況

ア 原因施設別 食中毒発生状況

		27年度	28年度	29年度
飲食店	発生件数	10	9	12
	患者数	194	61	288
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	2	0	0
	患者数	73	0	0
製造施設	発生件数	0	0	0
	患者数	0	0	0
販売店	発生件数	1	0	1
	患者数	1	0	1
不明	発生件数	0	0	1
	患者数	0	0	14

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		27年度	28年度	29年度
年度総事件数	(件)	13	9	14
年度総患者数	(人)	268	61	303
細菌				
サルモネラ	(件)	0	1	1
	(人)	0	9	4
病原大腸菌	(件)	1	0	0
	(人)	17	0	0
	原因	O169	0	0
ウエルシュ	(件)	2	0	0
	(人)	93	0	0
カンピロバクター	(件)	6	4	1
	(人)	59	27	6
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
ウイルス				
ノロウイルス	(件)	2	2	6
	(人)	75	17	264
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			
寄生虫	(件)	2	2	6
	(人)	24	8	29
	原因	アニサキス(1) クドア(1)	アニサキス(1) クドア(1)	アニサキス(4) クドア(2)
その他	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因			

ウ 月別 食中毒発生状況

発生月	27年度		28年度		29年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	1	7	2	20	0	0
5月	2	78	0	0	0	0
6月	3	56	2	19	0	0
7月	1	27	0	0	1	6
8月	1	1	2	13	1	1
9月	2	47	0	0	1	16
10月	1	17	1	3	1	4
11月	1	26	1	5	4	21
12月	0	0	1	1	3	102
1月	1	9	0	0	0	0
2月	0	0	0	0	0	0
3月	0	0	0	0	3	153
合計	13	268	9	61	14	303

(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			
	27年度	28年度	29年度	27年度	28年度	29年度	
魚介類	155	154	143	1,926	2,018	2,053	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	6	9	8	12	18	16
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	24	23	19	2,154	1,236	883
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	35	28	17	1,366	1,586	372
	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）	75	85	56	361	329	281	
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	280	290	279	4,667	5,896	4,807	
牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査	10,801	9,385	9,196	10,801	9,385	9,196	
乳製品	43	42	34	349	318	305	
乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む）	8	3	5	35	18	30	
アイスクリーム類・氷菓	23	21	19	46	42	38	
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	54	66	58	3,509	2,942	2,660	
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	417	371	370	18,085	19,758	20,287	
菓子類	241	282	238	937	1,122	965	
清涼飲料水	40	35	34	54	46	47	
酒精飲料	22	22	20	88	88	80	
缶詰・びん詰食品	86	50	38	275	87	53	
その他の食品	467	375	358	2,940	936	1,002	
器具及び容器包装	161	129	69	202	176	113	
合計	12,938	11,370	10,961	47,807	46,001	43,188	

(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	537
放射能	チーズ, ジャム	10
残留農薬	野菜, 果物, 魚介類, 冷凍食品	5,949
抗生物質・合成抗菌剤	うなぎ, 牛肉, 豚肉, 魚介類	344
細菌検査	魚介類, チーズ, 冷凍食品	41
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	42
合計		6,995

イ 全体件数に占める輸入食品の割合（再掲）

	27年度		28年度		29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）	267 2,137	12.5%	281 1,985	14.2%	256 1,765	14.5%
輸入食品の検査項目数 （全検査項目数）	9,861 37,006		10,569 36,616		28.9%	
輸入食品の違反件数 （全体の違反件数）	1 4	25.0%	0 0	0%	1 2	50.0%

※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

		27年度	28年度	29年度
業者向け講習会	開催回数	312	301	285
	受講者人数	9,907	7,939	7,520
消費者向け講習会	開催回数	101	93	92
	受講者人数	3,598	3,476	3,447
合計	開催回数	413	394	377
	受講人数	13,505	11,415	10,967

(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29年5月12日	牛若商事株式会社	京都市中京区壬生松原町36番地24	食肉処理業
平成30年3月26日	株式会社TIDE	京都市右京区太秦唐渡町22番地11	菓子製造業
平成30年3月27日	こと京野菜株式会社 亀岡工場	京都府亀岡市本梅町中野流田10番地1	食品の冷凍又は冷蔵業

(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29年5月2日	製造者	菓子	その他表示誤記
2	平成29年6月9日	販売者	焼麩	カビの発生
3	平成29年6月13日	製造者	菓子	カビの発生
4	平成29年7月18日	製造者	菓子	その他表示誤記
5	平成29年7月19日	製造者	漬物	期限表示誤記
6	平成29年8月1日	販売者	豆腐	変質変敗・異味異臭
7	平成29年8月7日	製造者	惣菜	期限表示誤記
8	平成29年10月5日	販売者	コーヒー	容器に異物の付着
9	平成29年11月15日	製造者	菓子	アレルギー表示欠落
10	平成29年11月30日	製造者	菓子	変質変敗・異味異臭
11	平成29年12月4日	製造者	菓子	異物混入
12	平成30年1月5日	販売者	鶏卵	期限表示誤記
13	平成30年1月29日	製造者	食肉製品	期限表示誤記
14	平成30年2月9日	販売者	菓子	アレルギー表示欠落
15	平成30年2月16日	輸入者	果実	残留農薬基準値超過
16	平成30年2月23日	製造者	出汁	期限表示誤記
17	平成30年2月26日	輸入者	果実	残留農薬基準値超過
18	平成30年2月28日	販売者	菓子	アレルギー表示欠落
19	平成30年3月22日	製造者	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28年度	平成29年度
発表会開催日	平成29年3月23日	平成30年3月19日
発表課題	※14題	8題
出席者	29人	19人
研究実施期間	平成28年度通年	平成29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29年度近畿食品衛生監視員研修会(平成29年8月24日, 25日開催)
【若年層を対象としたカンピロバクター食中毒に係る啓発について】
【LC/MS/MSによる下痢性貝毒分析法の検討】
- ② 平成29年度全国食品衛生監視員研修会(平成29年10月26日, 27日開催)
【若年層を対象としたカンピロバクター食中毒に係る啓発について】 (誌上発表)

イ 食品衛生業務担当者研修

研修名	開催日	受講者数
第1回食品衛生業務新任担当者研修	平成29年5月9日	7人
第2回食品衛生業務新任担当者研修	平成29年5月16日	7人
第3回食品衛生業務新任担当者研修	平成29年5月30日	7人
第4回食品衛生業務新任担当者研修	平成29年6月13日	7人
食品衛生危機管理研修伝達研修	平成29年11月29日, 30日	11人
HACCP基礎研修	平成30年1月16日, 17日	11人
第1回HACCP実地研修	平成30年1月23日	8人
第2回HACCP実地研修	平成30年1月30日	7人
第3回HACCP実地研修	平成30年2月1日	6人
HACCPシステム検証研修	平成30年2月5日	11人
食中毒対応研修	平成30年2月8日	10人
食中毒新任担当者研修	平成30年3月22日	8人
食品衛生業務事例研修会	平成30年3月9日, 16日	15人



HACCP実地研修の様子①



HACCP実地研修の様子②



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29年度食品安全行政講習会	厚生労働省	平成29年5月24, 25日	1人
平成29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29年5月26日	1人
平成29年度近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議	大阪市	平成29年5月26日	1人
全国食品衛生主管課長連絡協議会平成29年度第1回ブロック幹事会	全国食品衛生主管課長連絡協議会	平成29年6月2日	1人
全国食品衛生主管課長連絡協議会第30回通常総会	全国食品衛生主管課長連絡協議会	平成29年6月2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29年6月13日	1人
21大都市食品衛生主管課長会議	静岡市	平成29年7月26, 27日	1人
第58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29年8月24, 25日	18人
平成29年度HACCP指導者養成研修会(第1回)	厚生労働省	平成29年8月28~30日	1人
全国食品衛生主管課長連絡協議会平成29年度第2回ブロック幹事会	全国食品衛生主管課長連絡協議会	平成29年10月6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10月23~10月31日	1人
平成29年度奈良県HACCP監視指導技術研修会	奈良県	平成29年10月18~20日	4人
平成29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29年10月20日	1人
平成29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29年10月26, 27日	2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29年11月10日	12人
株式会社岩手畜産流通センター視察	岩手県	平成29年11月15日	1人
平成29年度対米等牛肉輸出に係る関係県会議	岩手県	平成29年11月16~17日	2人
平成29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29年12月11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30年12月1日	1人
平成29年度HACCP指導者養成研修会(第2回)	厚生労働省	平成30年1月24~26日	1人
平成29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30年1月26日	1人
平成29年度食肉衛生技術研修会	厚生労働省	平成30年1月22, 23日	2人
平成29年度食鳥肉衛生技術研修会	厚生労働省	平成30年1月24日	1人
平成29年度第3回ブロック幹事会及び東京都芝浦食肉衛生検査所視察会	全国食品衛生主管課長連絡協議会	平成30年2月8~9日	1人
第52回ペストコントロールフォーラム	公益社団法人日本ペストコントロール協会	平成30年2月15~16日	1人
HACCP導入における指導・検証の平準化に資する実地研修会	全国食肉衛生検査所協議会	平成30年2月22~23日	2人
平成29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30年2月28日	1人