

平成30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	18
7	資料編	18

■ 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30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。

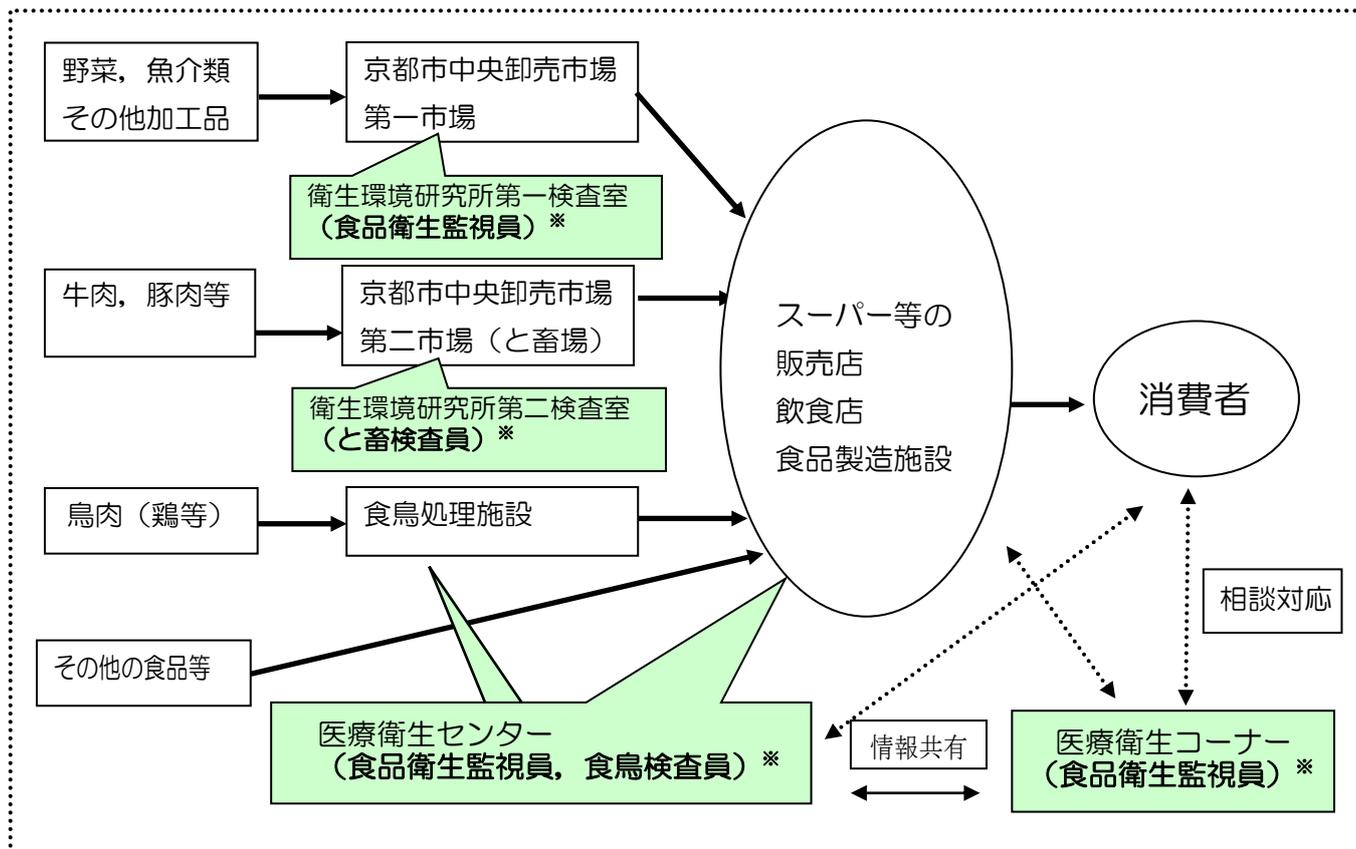
1 監視指導の結果

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年度から医療衛生センターが開設され、食中毒をはじめとした健康危機管理業務や、区をまたぐ広域的な事象に対して、拠点化したことによるスケールメリットをいかし、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箇所にある医療衛生コーナーが、食品衛生に係る専門的な指導や助言を行いました。

(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	120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	16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、HACCPによる衛生管理の導入支援をはじめとした、食品衛生に係る監視指導を行いました。また、市内14箇所の医療衛生コーナーにおいても、事業者や市民の皆様からの届出や相談等の問合せに対して指導や助言を行いました。

- 営業許可施設数及び監視指導件数の推移（第一市場，第二市場※含む。）

	28年度	29年度	30年度
営業許可施設数（施設）	35,949	35,605	35,789
延監視指導件数（件）	61,249	45,076	47,446
許可を要しない営業施設数（施設）	3,580	3,665	3,779
延監視指導件数（件）	5,040	2,982	2,942

※第二市場における施設数及び延監視指導件数は平成30年度から計上

- 医療衛生コーナーにおける指導・助言の状況の推移

	29年度	30年度
来庁者（人）	13,595	11,900
受電（件）	5,394	3,878
合計	18,989	15,778

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

	28年度	29年度	30年度
対象施設数（施設）	268	254	209
延監視指導件数（件）	33,675	31,259	31,158

ウ 京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査結果及び監視指導結果（再掲）

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法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。また、併設されている食肉処理施設等に対し、食肉等の衛生的な取扱いを実施するよう監視や指導を行いました。

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」を検査対象とする、国による見直しが行われたことを踏まえ、本市においても、平成29年度から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

		28年度	29年度	30年度
検査頭数	牛	9,385	9,196	9,786
	豚	22,063	20,586	18,374
	合計	31,418	29,782	28,160
全部廃棄 ※1	牛	13	12	22
	豚	37	49	14
	合計	50	61	36
一部廃棄 ※2	牛	5,621	6,183	7,862
	豚	17,373	16,100	14,576
	合計	22,994	22,283	22,438

※1 全部廃棄した主な理由は、牛では尿毒症や敗血症、豚では豚丹毒などです。

※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。

● 監視対象施設数及び監視指導件数（再掲）

		30年度
対象施設数	（施設）	5
延監視指導件数	（件）	1,224

● 放射性セシウムの検査

28年度	29年度	30年度
9,385	9,196	9,786

・結果はすべて基準値（100Bq/kg）以内

● BSE検査数の推移

28年度	29年度	30年度
237	8	7

・結果はすべて陰性

※ 平成29年度からは、「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。

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

		28年度	29年度	30年度
対象施設数	（施設）	104	101	100
延監視指導件数	（件）	353	177	105

(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、年間を通じ、食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の周知及び導入支援を行い、事業者による自主衛生管理の推進を図りました。



ア 大規模調理施設一斉監視（4月2日～12月28日）

宿泊施設や社会福祉施設、病院、学校等の給食施設及び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
148

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

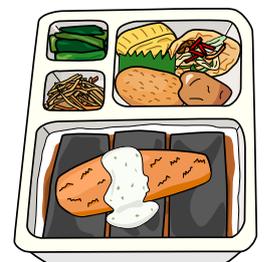
(イ) 主な監視指導内容

<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	27	35
路上弁当の調製施設	16	17
合計	43	52

ウ 生食用食肉等取扱施設一斉監視（7月2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
- ・飲食店（焼肉店、焼鳥店等）、食肉販売施設、食肉処理施設

(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	
（生食用食肉取扱届出施設）	89
（上記以外の飲食店等施設）	428

【牛肝臓の生食提供に伴う緊急立入調査】（10月30日～11月9日）

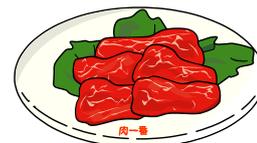
平成30年10月29日、京都市内及び京都府下の飲食店営業者が、牛肝臓を生食用として客に提供したことから、食品衛生法違反の疑いにより京都府警に検挙された事案を受け、市内の飲食店施設に緊急立入調査を行いました。

《調査結果》

調査を実施した全ての施設（395施設）において、適切に取扱いがなされていることを確認しました。

【緊急立入調査施設】

調査対象施設	立入施設数
飲食店（主に焼肉店）	395



【調査内容】

- ・牛及び豚肝臓を生食用として提供・販売していないこと。
- ・牛及び豚肝臓を提供・販売する際には、「中心部まで十分な加熱を要する」など必要な情報を提供していること。

エ 夏期一斉取締り（7月2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	8,375	66	1
許可を要しない営業施設	502	3	2

※指導事項：施設等の衛生管理の軽微な不備等

オ ふぐ処理施設一斉監視 (11月1日～12月28日)

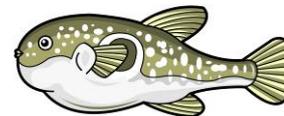
ふぐによる食中毒を防止するため、ふぐが流通する冬期に、ふぐ処理施設を対象に、ふぐの適正な取扱い等について監視指導を実施しました。

(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
200

※重点監視としての実施件数

カ 年末一斉取締り (11月21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	7,403	46	1
許可を要しない営業施設	445	1	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

キ 飲食店重点監視 (1月4日～3月29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
- 食品衛生法改正の周知

延監視指導件数
4,911

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 11,474 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 9,786 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：49,346 項目）。

ア 平成 30 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（3 件）

- ・漬物から基準値を超過する甘味料を検出 【1 件】
- ・アイスクリームから大腸菌群検出 【1 件】
- ・魚肉ねり製品から基準値を超過する甘味料を検出 【1 件】

	28 年度	29 年度	30 年度
検査食品数	11,370	10,961	11,474
違反件数	0	2	3

《違反状況の詳細》

収去日	違反食品	違反内容	京都市の対応
平成 30 年 7 月 2 日	漬物	食品添加物基準違反 ◆検査結果 甘味料（サッカリン Na）0.24g/kg （基準：0.20g/kg）	・製造工程等を確認し、再発防止を図るよう指示
平成 30 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）	・製造機器の衛生管理の改善を講じるよう指示
平成 30 年 7 月 9 日	魚肉ねり製品	食品添加物基準違反 ◆検査結果 甘味料（サッカリン Na）0.35g/kg （基準：0.30g/kg）	・製造工程等を確認し、再発防止を図るよう指示

(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 30 年度は、輸入食品 237 食品（延検査項目：8,457）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	237 検体	14.0%
検査項目数	8,457 項目	21.4%
違反件数	0 件	.0%

※牛の放射性セシウムに係る全頭スクリーニング検査数を除く

(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30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	243 検体	・食中毒菌 ・アレルギー物質 等	違反・不良食品なし
和菓子	121 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	208 検体	卵、乳、小麦、そば、 落花生、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9,916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)	30	0	30
畜産物(牛) (第二市場でと畜・解体される牛)	9,786	0	9,786
加工食品※ (弁当、牛乳、ベビーフードなど。 輸入食品含む)	30	0	30
合計	9,916	0	9,916

※ 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

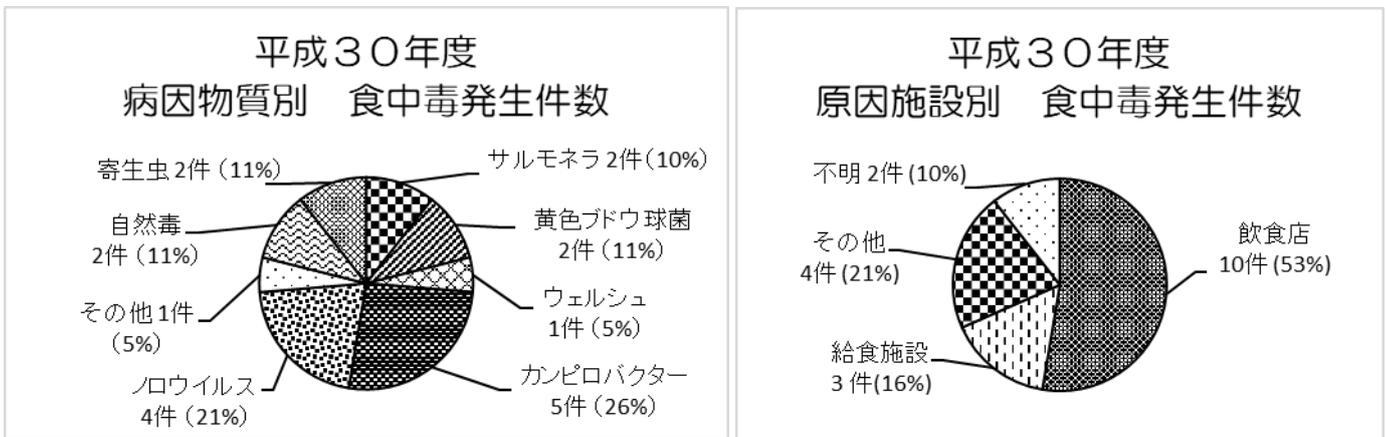
(1) 食中毒発生状況

本市に市民や医療機関等からの届出又は他の自治体からの通報があった食中毒を疑う事例は210件でした。調査の結果、そのうち39件は、本市(19件)及び他の自治体(20件)において食中毒事件と断定されました。残りの171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。

市内で原因施設を特定した食中毒事件については、全て施設の洗浄等の衛生管理の徹底を指導しました。

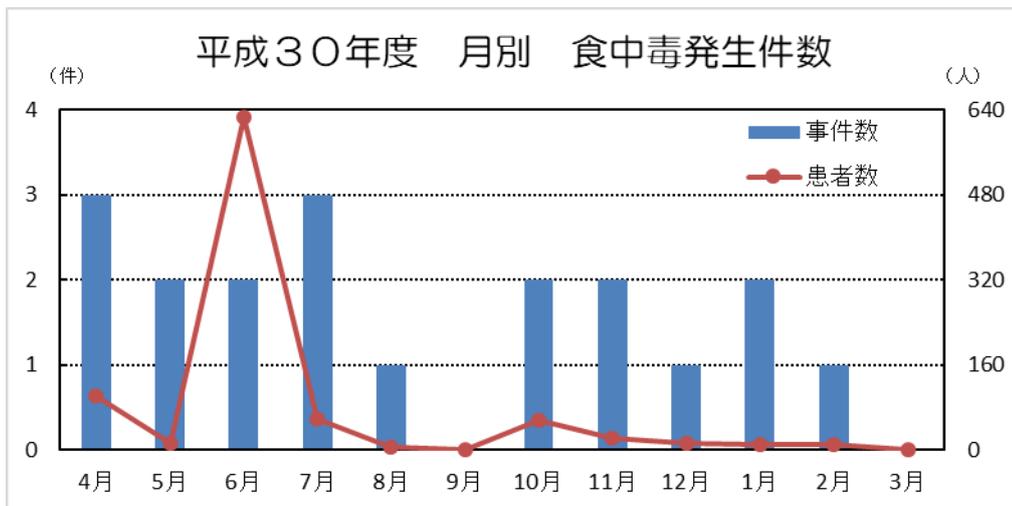
以下に、平成30年度における病因物質別の食中毒発生件数と原因施設別の食中毒発生件数をグラフで示しています。

なお、原因施設は飲食店10件、給食施設3件、その他4件、不明2件でした。



(2) 月別食中毒発生件数

平成30年度の月別の食中毒発生件数は、4月、7月(3件)、5月、6月、10月、11月、1月、2月(2件)、8月、12月、2月(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ます。

原因を調査すると、ノロウイルスによる食中毒では主に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たと考えられるケースが見られ、カンピロバクターによる食中毒では、飲食店で生、又は加熱不十分な鶏肉の喫食が原因と疑われるケースがみられます。また、平成30年度においては記録的猛暑だったこともあり、夏から秋にかけて温度管理が不十分であったことが主な原因として疑われる細菌性の食中毒が5件発生しました。

ア カンピロバクター食中毒

平成30年度は5件（患者数37人）の発生がありました。平成30年度の食中毒事件において、カンピロバクターを原因とする食中毒事件が最も多く発生しました。

イ ノロウイルス食中毒

平成30年度は4件（患者数130人）の発生がありました。ノロウイルスによる食中毒は過去5年間で毎年2～6件の発生があり、本市で発生する食中毒の主な原因の一つとなっています。

ウ 黄色ブドウ球菌

平成30年度は2件（患者数57人）の発生がありました。本市では平成23年度以来の発生で、どちらも大量調理され温度管理が不十分だった弁当が原因と考えられています。

○平成28年度から30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30年度	カンピロバクター (5件, 37人)	ノロウイルス (4件, 130人)	黄色ブドウ球菌 (2件, 57人)
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)

※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30年度に発生した食中毒事例

【事例1】

6月に市内の給食施設で調理された食事を食べた1,132人中621人が下痢、腹痛等の症状を訴えた。調査をした結果、患者18人と調理従事者7人の便からウェルシュ菌（毒素産生型）を検出したため、同菌を原因とする食中毒と断定した。

【事例2】

10月に開催された地域の体育祭で、市内にある飲食店で作られた弁当を食べた247人中41人が嘔吐、下痢等の症状を訴え、患者6人の便から黄色ブドウ球菌が検出されたため、同菌を原因とする食中毒と断定した。なお、ほぼ同時期に別地域の体育祭で、別の飲食店が作った弁当を喫食した151人中16人においても、黄色ブドウ球菌による食中毒が発生しており、夏期以外でも大量調理時の衛生管理の難しさを示す事例となっている。

【事例3】

市内にある施設で自家栽培の食材を利用した料理教室が行われた際、ネギとスイセンを誤って収穫し調理を行い、参加者14人中13人が嘔吐、下痢等の症状を訴えたことから、スイセンの誤食による食中毒と断定した。

なお、ネギを栽培していた場所にはスイセンも混在して栽培されていた。

(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	28年度		29年度		30年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	129	0	79	0	225	0
糞便・吐物その他排泄物	376	0	299	0	522	0
器具、手指等ふきとり液	281	0	312	0	397	0
その他	1	0	0	0	5	0
合計	787	0	690	0	1,149	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います。

平成30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、15件を発信しました。



Facebook の QR コード

食の安全安心に関する情報を発信しているよ。



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30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など、18件を発信しました。



(2) 講習会

医療衛生センター等では、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30年度実績：374回、11,003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。



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）

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、理解を深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30年8月23日	株式会社美十	小中学生とその保護者	18人
平成30年9月 8日	京都本社・工場		19人
平成31年3月20日	株式会社土井志ば漬本舗	京都市内在住の方 (小・中学生以下は保護者同伴)	32人
平成31年3月23日			31人

合計 100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30年7月25日、26日
 場 所 京都市衛生環境研究所
 参加者 38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（再掲）

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：675人

(イ) 食品工場見学会

漬物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：20人

(ウ) 食の安全安心クッキング

梅酒づくり体験を通して食中毒の危険性及び衛生的な手洗いについて学び、食の安全に関する理解を深めました。

参加者数：20人



エ 「健康長寿のまち・京都いきいきフェスタ2018」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30年11月10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 夏休み体験教室～科学の目で見なおそう身の回り～

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30年7月27日
場所 京都市衛生環境研究所
参加者 市内中学生 11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

カ 京都市中央卸売市場第一市場「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「鍋まつり」において、来場した市民の方に対して啓発物品の配布や食品衛生に関するクイズを実施し、食の安全安心に関する啓発を実施しました。

《事業概要》

開催日 平成30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 食品衛生クイズ 約500人

キ 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。

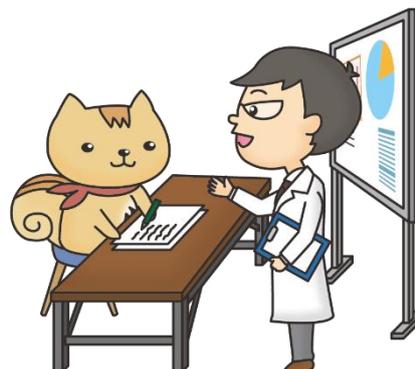
本市では、平成29年5月に「京都市食品等の安全性及び安心な食生活の確保に関する条例」を改正し、毎年8月1日を「食の安全安心推進の日（食の安全・安心デー）」と決めました。

平成30年度は、8月1日には（一社）京都市食品衛生協会と共催で、カナート洛北（左京区）において「手洗いマイスター」による正しい手洗い方法の講習や手洗いチェッカーによる手洗い体験を実施するとともに、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（再掲）

「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」等を活用し、大学生を対象に計12回、延べ1,027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（以下「管理運営基準条例」という。）」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順守するよう指導し、自主的な衛生管理の取組の推進を図りました。

(1) HACCPに沿った自主衛生管理の推進

平成30年6月13日に「食品衛生法の一部を改正する法律」が公布され、HACCPに沿った衛生管理が制度化されることとなりました。

本市では、食品等事業者が円滑に制度化へ対応できるように、施設への立入時や講習会開催時等に、HACCPに沿った衛生管理の制度化の周知及び導入支援を図るとともに、管理運営基準条例に基づいた自主的な衛生管理の取組の推進を図りました。

●講習会での周知件数

実施回数	延べ参加人数
37	845

●講習会以外での周知件数

業種	実施施設数
食品営業施設（許可施設、製造及び給食の届出施設）	2,175
食品販売業（販売のみの届出施設）	3

(2) 京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度の活用及び普及

京都市では、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31年3月31日現在 129施設
（平成30年度新規取得：4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	6
中京区	14
東山区	12
山科区	5
下京区	18

行政区	施設数
南区	6
右京区	15
西京区	5
伏見区	18
京都市外	9
合計	129



● 業種別 認証取得施設数

業 種	施設数
飲食店営業	28
菓子製造業	31
アイスクリーム製造業	3
乳類販売業	12
食肉処理業	9
食肉販売業	8
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	9
食品販売業	24
その他の食品製造業	4
合 計	※182

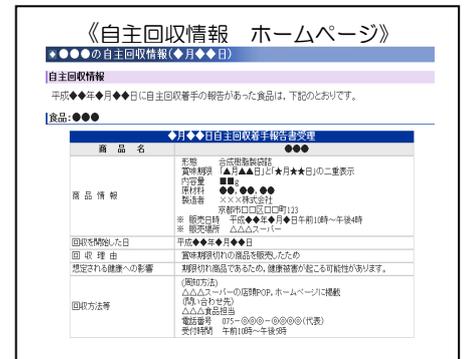
※ 複数の業種で認証取得している施設があります。

(3) 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30年度に本市が受理した報告件数は9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	
			(31年3月末)		
飲食店営業（※別添に内訳）	2,789	2,306	23,240	10,252	
菓子製造業	435	239	2,608	1,122	
乳製品製造業	3	2	13	5	
魚介類販売業	267	165	1,686	30,414	
魚介類せり売り業	2	0	4	982	
魚肉ねり製品製造業	0	2	18	15	
食品の冷凍又は冷蔵業	2	10	71	292	
缶詰又はびん詰食品製造業	10	7	88	31	
喫茶店	喫茶店	53	15	238	105
	自動車による喫茶店	5	0	34	14
	臨時喫茶店	42	0	16	54
	自動販売機	121	208	1,946	702
	小計	221	223	2,234	875
あん類製造業	0	1	11	1	
アイスクリーム類製造業	87	42	370	224	
乳類販売業	専門店	1	18	176	24
	店頭販売	153	190	1,807	701
	自動車による乳類販売	3	0	8	10
	自動販売機	49	66	686	208
	小計	206	274	2,677	943
食肉処理業	9	14	153	1,102	
食肉販売業	196	185	1,565	797	
食肉製品製造業	1	4	24	8	
乳酸菌飲料製造業	0	0	1	0	
食用油脂製造業	1	2	6	4	
みそ製造業	1	4	21	8	
醤油製造業	0	1	8	1	
ソース類製造業	0	6	31	7	
酒類製造業	0	2	41	9	
豆腐製造業	5	8	104	41	
納豆製造業	0	3	12	3	
めん類製造業	3	8	79	21	
そうざい製造業	44	81	636	273	
添加物製造業	0	2	15	2	
清涼飲料水製造業	0	4	33	6	
氷雪製造業	0	0	4	5	
氷雪販売業	1	2	36	3	
合計	4,283	3,597	35,789	47,446	

※ 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 (31年3月末)	延監視指導 件数
一般飲食	総合食堂	0	2	32	5
	和食	333	454	4,527	1,789
	すし	47	56	498	281
	めん類	58	103	993	388
	洋食	240	279	2,605	1,143
	喫茶	65	107	967	389
	中華	53	67	664	244
	料理店	0	6	95	40
	社交飲食	0	1	19	3
	小計	796	1,075	10,400	4,282
軽飲食	社交軽食	341	357	3,767	1,508
	喫茶軽食	268	268	2,683	896
	軽食	244	248	2,447	995
		小計	853	873	8,897
調理施設	弁当調製所	309	67	680	600
	仕出屋	5	7	142	23
	給食	57	83	875	273
	そう菜調理	262	149	1,251	750
		小計	633	306	2,948
露店飲食		66	13	290	137
臨時飲食		391		102	545
宿泊施設	ホテル	35	18	188	144
	旅館	15	14	366	84
	団体旅館	0	7	49	15
		小計	50	39	603
計		2,789	2,306	23,240	10,252

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 (31年3月末)	延監視指導 件数
給食施設	学校給食施設	3	205	15
	病院給食施設	0	88	4
	事業所給食施設	3	90	10
	その他の給食施設	39	622	78
		小計	45	1,005
食品製造業		41	875	238
野菜・果物販売業		0	56	1,504
そう菜販売業		0	43	121
菓子販売業		0	273	39
食品販売業		46	1,386	817
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		1	6	2
生食用食肉の加工又は調理又は保存する営業施設		20	111	114
計		153	3,779	2,942

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	31	81	58
菓子類（パンを含む）	1	9	0
魚介類及びその加工品	1	10	3
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	2	0
アイスクリーム類	0	0	0
嗜好飲料水	0	0	0
計	33	102	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	47	5	126	4,131
未処理心く販売業	80		82	6,324
計	127	5	208	10,455

オ 医療衛生コーナーにおける指導、助言の状況

	29年度	30年度
来庁者（人）	13,595	11,900
受電（件）	5,394	3,878
合計	18,989	15,778

カ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果

	28年度		29年度		30年度	
	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	施設数 (31年3月末)	監視指導 延件数
飲食店営業	30	196	31	202	30	208
菓子製造業	2	11	1	12	1	6
魚介類販売業	170	32,456	162	30,134	116	29,602
魚介類せり売り業	2	538	2	522	4	982
食品の冷凍又は冷蔵業	6	41	6	36	7	38
喫茶店	29	180	25	161	24	149
乳類販売業	10	104	6	45	6	38
食肉処理業	2	21	3	22	3	23
食肉販売業	5	50	5	33	5	35
そうざい製造業	11	68	12	80	12	72
氷雪製造業	1	10	1	12	1	5
計	268	33,675	254	31,259	209	31,158

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及び監視指導結果

● と畜検査及び牛海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査件数

		と畜検査頭数	BSE 検査	放射性セシウム検査
検査頭数	牛	9,786	7 (全て陰性)	9,786 (全て基準値以内)
	豚	18,374		
	計	28,160		
全部廃棄	牛	22		
	豚	14		
	計	36		
一部廃棄	牛	7,862		
	豚	14,576		
	計	22,438		

● 監視指導結果

	30年度	
	施設数 (31年3月末)	監視指導 延件数
食品の冷凍又は冷蔵業	1	240
食肉処理業	4	984
計	5	1,224

ク 食鳥処理場対策

	28年度	29年度	30年度
食鳥処理場 監視対象施設数 (施設)	104	101	100
監視指導件数 (件)	353	177	105

(2) 食中毒発生状況

ア 原因施設別 食中毒発生状況

		28年度	29年度	30年度
飲食店	発生件数	9	12	10
	患者数	61	288	151
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	0	3
	患者数	0	0	719
販売店	発生件数	0	1	0
	患者数	0	1	0
その他	発生件数	0	0	4
	患者数	0	0	16
不明	発生件数	0	1	2
	患者数	0	14	33

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		28年度	29年度	30年度
年度総事件数	(件)	9	14	19
年度総患者数	(人)	61	303	919
細菌				
サルモネラ	(件)	1	1	2
	(人)	9	4	52
病原大腸菌	(件)	0	0	0
	(人)	0	0	0
	原因	0	0	0
ウエルシュ	(件)	0	0	1
	(人)	0	0	621
カンピロバクター	(件)	4	1	5
	(人)	27	6	37
その他	(件)	0	0	2
	(人)	0	0	57
	原因			黄色ブドウ球菌(2)
ウイルス				
ノロウイルス	(件)	2	6	4
	(人)	17	264	130
その他	(件)	0	0	1
	(人)	0	0	6
	原因			A型肝炎ウイルス(1)
寄生虫	(件)	2	6	2
	(人)	8	29	2
	原因	アニサキス(1) クドア(1)	アニサキス(4) クドア(2)	アニサキス(2)
その他	(件)	0	0	2
	(人)	0	0	14
	原因			自然毒 (動物性(フグ)(1), 植物性(スイセン)(1))

ウ 月別 食中毒発生状況

発生月	28年度		29年度		30年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	2	20	0	0	3	102
5月	0	0	0	0	2	12
6月	2	19	0	0	2	627
7月	0	0	1	6	3	59
8月	2	13	1	1	1	6
9月	0	0	1	16	0	0
10月	1	3	1	4	2	57
11月	1	5	4	21	2	23
12月	1	1	3	102	1	13
1月	0	0	0	0	2	10
2月	0	0	0	0	1	10
3月	0	0	3	153	0	0
合計	9	61	14	303	19	919

(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			
	28年度	29年度	30年度	28年度	29年度	30年度	
魚介類	154	143	128	2,018	2,053	2,523	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	9	8	14	18	16	30
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	23	19	12	1,236	883	428
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	28	17	28	1,586	372	1,674
	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）	85	56	68	329	281	307	
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	290	279	237	5,896	4,807	4,406	
牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査	9,385	9,196	9,786	9,385	9,196	9,786	
乳製品	42	34	31	318	305	250	
乳類加工品（アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む）	3	5	5	18	30	30	
アイスクリーム類・氷菓	21	19	14	42	38	28	
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	66	58	50	2,942	2,660	2,955	
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	371	370	350	19,758	20,287	24,564	
菓子類	282	238	243	1,122	965	1,009	
清涼飲料水	35	34	30	46	47	40	
酒精飲料	22	20	20	88	80	80	
缶詰・びん詰食品	50	38	34	87	53	52	
その他の食品	375	358	350	936	1,002	1,065	
器具及び容器包装	129	69	74	176	113	119	
合計	11,370	10,961	11,474	46,001	43,188	49,346	

(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	488
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	7,387
抗生物質・合成抗菌剤	うなぎ, 牛肉, 豚肉, 魚介類	379
細菌検査	魚介類, チーズ, 冷凍食品	82
防ばい剤	果実	48
アレルギー物質	加工食品	30
その他	容器包装など	33
合計		8,457

イ 全体件数に占める輸入食品の割合（再掲）

	28年度		29年度		30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）	281 1,985	14.2%	256 1,765	14.5%	237 1,688	14.0%
輸入食品の検査項目数 （全検査項目数）	10,569 36,616	28.9%	6,995 33,992	20.6%	8,457 39,560	21.4%
輸入食品の違反件数 （全体の違反件数）	0 0	0%	1 2	50.0%	0 3	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

		28年度	29年度	30年度
業者向け講習会	開催回数	301	285	283
	受講者人数	7,939	7,520	7,553
消費者向け講習会	開催回数	93	92	91
	受講者人数	3,476	3,447	3,450
合計	開催回数	394	377	374
	受講人数	11,415	10,967	11,003

(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（4施設）

認証年月日	屋号	所在地	主な業種
平成30年8月29日	牛若商事株式会社	京都市中京区壬生松原町36番地	食肉処理業, 食肉販売業
平成30年8月29日	牛若商事株式会社	京都市中京区壬生松原町35番地5	食肉処理業, 食肉販売業
平成31年1月15日	中村屋惣菜製作所	京都市右京区嵯峨天龍寺造路町1番地	食肉処理業
平成31年3月29日	中村屋	京都市右京区嵯峨天龍寺造路町20番地	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30年5月14日	製造者	菓子	カビの発生
2	平成30年5月17日	製造者	パン	製造工程における設備の不備
3	平成30年7月12日	製造者	漬物	添加物使用基準違反
4	平成30年7月27日	販売者	漬物	その他表示誤記
5	平成30年10月9日	製造者	菓子	その他表示誤記
6	平成30年10月23日	輸入者	青果	添加物使用基準違反
7	平成30年11月12日	輸入者	青果	添加物使用基準違反
8	平成30年12月14日	製造者	漬物	虫の混入
9	平成31年3月7日	製造者	惣菜	その他表示誤記

(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29年度	平成30年度
発表会開催日	平成30年3月19日	平成31年3月22日
発表課題	8題	※8題
出席者	19人	19人
研究実施期間	平成29年度通年	平成30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30年度近畿食品衛生監視員研修会(平成30年8月30日, 31日開催)
【スマートフォンの汚れに潜む食中毒の危険性について】
【エビにおける残留動物用医薬品等の一斉試験法に関する検討及び妥当性評価】
- ② 平成30年度全国食品衛生監視員研修会(平成30年10月24日, 25日開催)
【スマートフォンの汚れに潜む食中毒の危険性について】(口頭発表)
【エビにおける残留動物用医薬品等の一斉試験法に関する検討及び妥当性評価】(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
食品衛生業務基礎研修	平成30年5月30日, 6月6日	10人
HACCP研修	平成30年6月7日	43人
食品衛生業務実務研修	平成30年6月20日, 25日 7月4日	10人
和牛マスター食肉センター視察	平成30年9月25日	1人
食中毒新任担当者研修	平成30年10月26日	6人
HACCPに基づく衛生管理に係る 基礎研修会	平成30年12月12日, 14日	17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
第2回家畜慢性疾病対策推進全国会議	農林水産省	平成30年4月26日	1人
全国食品衛生主管課長連絡協議会平成30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30年6月1日	1人
全国食品衛生主管課長連絡協議会第31回通常総会	全国食品衛生主管課長連絡協議会	平成30年6月1日	1人
平成30年度京都食品表示監視協議会	近畿厚生局	平成30年6月14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30年6月22日	2人
平成30年度食品安全行政講習会	厚生労働省	平成30年6月26, 27日	1人
平成30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30年6月28日	1人
21大都市食品衛生主管課長会議	川崎市	平成30年7月21, 22日	1人
食品衛生法等の一部を改正する法律についての説明会	厚生労働省	平成30年8月27日	1人
第59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30年8月30, 31日	22人
平成30年度HACCP指導者養成研修会(第1回)	厚生労働省	平成30年9月10~12日	1人
平成30年度京都府HACCP監視指導技術研修会	京都府	平成30年10月2~4日	3人
平成30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30年10月24, 25日	2人
平成30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30年11月2日	1人
国立保健医療科学院研修「平成30年度食品衛生監視指導研修」	国立保健医療科学院	平成30年11月26~12月7日	1人
小規模事業者向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理研修会	公益社団法人日本食品衛生協会	平成30年12月3日	13人
平成30年度HACCP指導者養成研修会(第2回)	厚生労働省	平成30年12月5~7日	1人
平成30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30年12月13日	1人
平成30年度食肉衛生技術研修会	厚生労働省	平成31年1月21, 22日	1人
平成30年度食鳥肉衛生技術研修会	厚生労働省	平成31年1月23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31年1月23日	2人
調製液状乳に係る行政説明会	厚生労働省	平成31年2月13日	1人
平成30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31年3月11日	1人