

第10回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 平成25年6月11日（火）午前10時から正午まで

2 場 所 京都市文化市民局消費生活総合センター研修室

3 次 第

(1) 開 会

(2) 京都市挨拶

(3) 報告事項

- ・平成24年度京都市食品衛生監視指導結果(案)について
- ・BSE検査体制について

(4) 議 題

- ・京都市食の安全安心推進計画の進捗状況等について

(5) 閉 会

配布資料

【資料 1】平成24年度京都市食品衛生監視指導結果(案)

【資料 2】BSE検査体制について

【資料 3】京都市食の安全安心推進計画の進捗状況等について

京都市食の安全安心推進審議会 委員名簿

氏 名	区分	所属団体名等
○ 家原 知子	学識経験者	京都府立医科大学大学院医学研究科 講師
池本 周三	関係団体	一般社団法人 京都市食品衛生協会 副会長
毛川 敦子	市民	市民公募
中川恵美子	関係団体	京都市地域女性連合会 副会長
西村 修次	関係団体	全国農業協同組合連合会京都府本部 管理部長
原 強	関係団体	特定非営利活動法人コンシューマーズ京都 理事長
三嶋 吉晴	関係団体	財団法人京都府生活衛生営業指導センター 理事
水口 靖彦	市民	市民公募
◎ 宮川 恒	学識経験者	京都大学大学院農学研究科 教授
山岡 祥子	学識経験者	平安女学院大学国際観光学部 准教授
山本 隆人	関係団体	株式会社高島屋京都店 販売第7部 部長
渡辺 徹志	学識経験者	京都薬科大学 教授

◎ 会長 ○ 副会長

※ 敬称略 50音順

平成24年度
京都市食品衛生監視指導結果(案)

京 都 市 保 健 福 祉 局

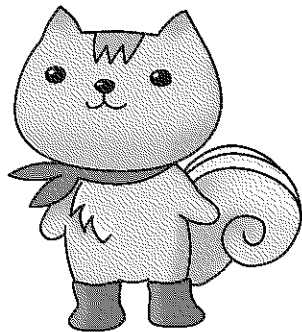
目 次

1	平成24年度のトピック	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等の取組結果	12
6	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進結果	16
7	食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上	17
8	資料編	17

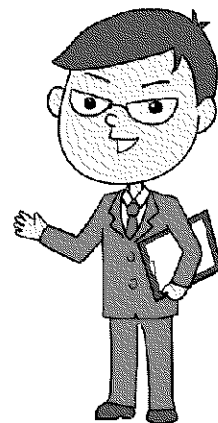
■ はじめに

京都市では、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、飲食店等の監視や市内流通食品の抜取検査、市民啓発等を内容とする京都市食品衛生監視指導計画を毎年度策定しています。この度、平成24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

※ 京都市では、市民の皆様により一層食の安全安心施策に関心を持っていただくため、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」を作成し、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。

浅漬けによる食中毒予防に関する取組

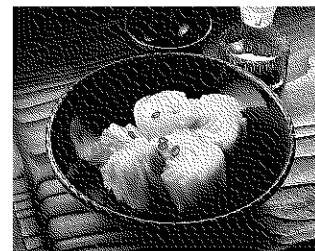
《概要》

平成24年8月、札幌市内の漬物製造施設で製造された「浅漬け」を原因食品とする腸管出血性大腸菌 O157 集団食中毒事件が発生し、高齢者施設やホテル等で浅漬けを喫食された方のうち、8名の方が死亡するという痛ましい事件が発生しました。

本市では、平成24年4月から6月における行楽シーズン対策の一斉監視において、京の食文化を代表する食品である漬物を製造する施設について重点的に監視指導を実施してきましたが、この事件を受け、市内の漬物製造施設に対し、事件後改正された「漬物の衛生規範」の周知と改めて食品の衛生的な取り扱いについて監視指導するとともに、漬物の抜き取り検査を実施することで、市場に流通する漬物の安全を確認しました。

【事件発生後の漬物製造施設緊急立入調査結果】

立入施設数	182施設
抜き取り検査実施件数	31検体
うち、違反件数	0件

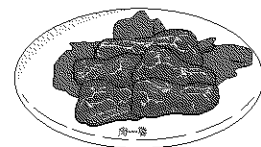


牛レバーの生食用販売・提供の禁止に関する取組

《概要》

これまで牛の生レバーについては焼肉店やスーパーなど販売店で生食用として販売・提供されてきましたが、平成24年7月からは生食用として販売・提供することが法律で禁止されました。これは、牛レバー内部から腸管出血性大腸菌 O157 の検出が確認されたことや、過去の食中毒発生状況等を考慮して、関係法令が改正されたものです。

本市では、法律が改正される前後3回にわたり、市内の飲食店や食肉販売店の緊急立入調査を実施し、牛レバーの生食用販売・提供施設の把握及び法改正の周知を図るとともに、法改正を受けて平成24年7月以降はすべての施設で牛レバーの生食用販売・提供を中止していることを確認しました。



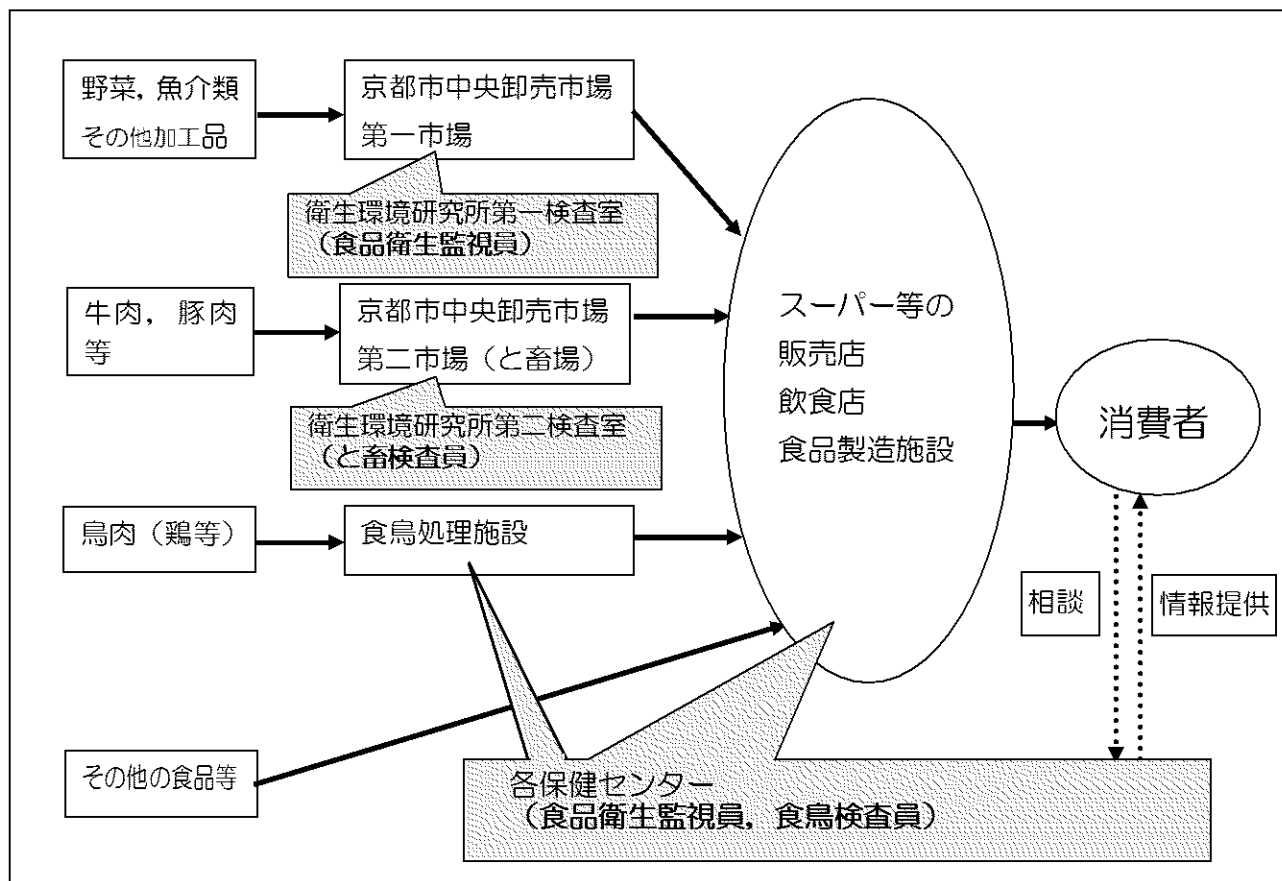
【立ち入り調査結果】

実施時期	目的	立ち入り結果
平成24年4月～5月	牛レバー生食用販売・提供施設の把握	立入施設987施設 うち、取り扱い施設87施設
平成24年6月下旬	提供禁止に向けた事前周知	立入施設 87施設
平成24年7月上旬	提供禁止の徹底の確認	立入施設 87施設 ※すべての施設で取り扱い中止を確認

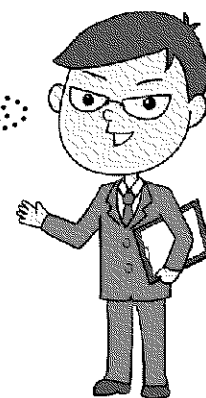
2 監視指導の結果

京都市内に流通する食品の安全を確保するため、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。



【京都市の監視員】

資格	人数	業務内容
食品衛生監視員	140名	飲食店や販売店、食品製造施設の監視指導
と畜検査員	12名	と畜場でと畜解体される牛や豚の検査を実施
食鳥検査員	46名	食鳥処理施設で解体される鶏の監視検査を実施

(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

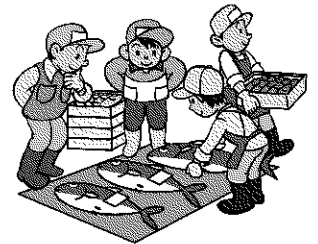
市内11区にある保健センター及び衛生環境研究所の食品衛生監視員が、営業許可施設等に対し、食品衛生に係る監視指導を行いました。

● 営業許可施設数及び監視件数の推移（第一市場含む）

	22年度	23年度	24年度
営業許可施設数（施設）	36,071	36,145	35,885
延監視件数（件）	76,510	77,475	70,304
許可を要しない営業設数（施設）	3,606	3,129	3,215
延監視件数（件）	7,110	6,871	5,580

イ 京都市中央卸売市場第一市場における監視指導結果（再掲）

京都市中央卸売市場第一市場内にある衛生環境研究所第一検査室の食品衛生監視員が、せり前に食用が禁止されているふぐや有毒魚などのチェックを行い、せり後についても仲卸店舗や関連施設等に対し、食品の衛生的な取扱いや適正表示について監視指導を行いました。



せり開始時間 水産品：午前5時20分 農産品：午前6時

● 監視対象施設数及び監視件数の推移

	22年度	23年度	24年度
監視対象施設数（施設）	284	289	285
延監視件数（件）	39,134	39,838	40,737

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法で定める検査を行い、その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。

また、生後20箇月齢以下の牛も含め、全ての牛について牛海綿状脳症(BSE)のスクリーニング検査及び放射性セシウムの検査を実施しました。

● と畜検査数の推移

		22年度	23年度	24年度
検査頭数	牛	8,282	9,677	11,634
	豚	8,175	18,463	19,876
	合計	26,457	28,140	31,510
全部廃棄 ※1	牛	8	4	7
	豚	56	26	17
	合計	64	30	24
一部廃棄 ※2	牛	3,919	5,354	7,300
	豚	12,912	13,272	14,567
	合計	16,831	18,626	21,867

※1：全部廃棄した主な理由としては、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としては、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

22年度	23年度	24年度
8,282	9,677	11,634

※ 結果はすべて陰性

● 放射性セシウム の 検査

検査頭数	結果
11,634 (全頭)	すべて基準値 (100Bq/kg) ※以内

※平成24年9月までは経過措置として暫定基準値 500Bq/kg

工 食鳥処理場対策

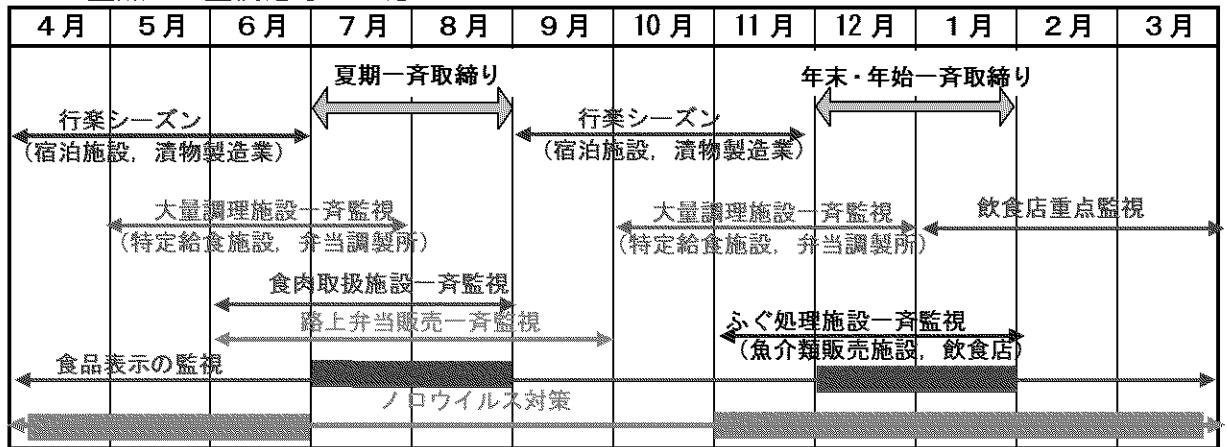
安全な食鳥肉が提供されるよう、食鳥処理場における疾病確認等の食鳥検査と衛生管理について監視指導を実施しました。

●食鳥処理場対策 対象施設数及び監視件数

	22年度	23年度	24年度
対象施設数 (施設)	117	114	113
延監視件数 (件)	452	383	313

(3) 重点監視指導結果 (監視指導結果の再掲)

監視指導のうち、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季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30日)

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

(ア) 対象施設 宿泊施設, 漬物製造施設

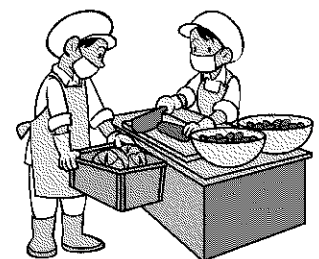
(イ) 主な監視指導内容

- ・食中毒予防
- ・添加物の使用状況, 適正な表示, 異物混入対策等
- ・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
560 (春季)
411 (秋季)

イ 大量調理施設一斉監視 (5月1日~7月31日, 10月1日~12月28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。



- (7) 対象施設 特定給食施設^{※1}，大規模弁当調製所
 ※1 1回の食事提供量100食または1日の食事提供量250食以上の給食施設

(1) 主な監視指導内容

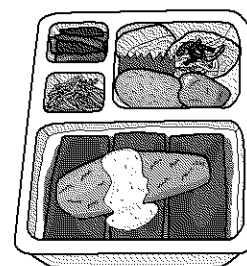
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく施設の衛生管理や食品の取扱い等
- ・食中毒予防対策について
- ・従事者の健康管理状況や検食の実施状況等

延監視指導件数	
(春季)	216
(秋季)	337

ウ 路上弁当販売に対する一斉監視 (6月1日～9月28日)

路上で販売される弁当(以下「路上弁当」という)について、夏季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。



(7) 対象者、対象施設

- ・路上弁当販売者及び路上弁当の調製所

(1) 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>

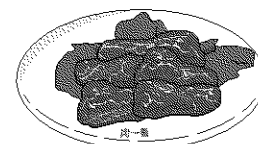
- ・調製時の衛生管理の徹底
- ・適正な表示

	箇所数	延監視指導件数
路上弁当の販売場所	52	91
路上弁当の調製施設	27	41
合計	79	132

エ 食肉取扱施設一斉監視(6月1日～8月31日)

平成23年、牛ユッケによる腸管出血性大腸菌(O111等)食中毒事件の発生により、牛の生食用食肉(ユッケ、たたきなど)に規格基準が定められ、これらを提供するに当たっては京都市への届出制度が導入されました。また、トピックスでも述べたとおり、平成24年7月以降、牛生レバーを生食用として販売・提供することは禁止されました。

さらに、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は依然多数報告されています。そこで、牛肉や鶏肉を処理加工、販売する食肉(食鳥)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用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。



なお、牛レバーの生食用販売・提供に関する緊急立ち入り調査結果についてはトピックスを確認ください。

(7) 対象施設

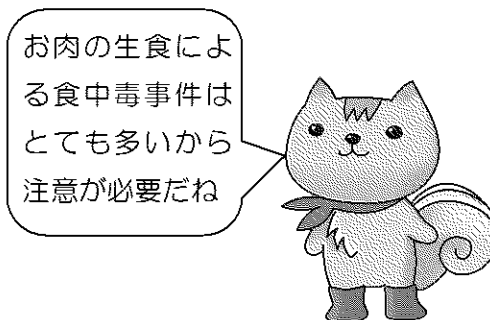
- 生食用食肉取扱届出施設、食肉販売施設、食肉処理施設、飲食店(生肉を提供している施設等)

(1) 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
- ・適正表示、安全な食肉の提供

延監視指導件数
3,613※

※牛生レバー提供に関する緊急調査は含まない



オ 夏季（夏期）一斉取締り（7月1日～8月31日）

夏季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		
	延監視施設数	違反施設数 (表示以外)	違反施設数 (表示)
許可を要する営業施設	12,436	67	5
許可を要しない営業施設	1,122	15	1

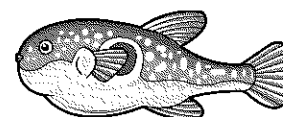
※指導事項：食品の衛生的な取扱の遂行等

カ ふぐ処理施設一斉監視（11月1日～1月31日）

ふぐによる食中毒を防止するため、ふぐが流通する冬季に、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
680

キ 年末・年始一斉取締り（12月1日～1月31日）

食品流通量が増加する年末・年始に食中毒の発生を防止するため、食品等事業者に対し、監視指導を行いました。

● 監視指導結果

	監視指導結果		
	延監視施設数	違反施設数 (表示以外)	違反施設数 (表示)
許可を要する営業施設	11,138	49	8
許可を要しない営業施設	886	8	1

※ 違反事例の例：施設等の衛生管理の不備等

ク 飲食店重点監視（1月4日～3月29日）

冬場に多発するノロウイルスによる食中毒を防止し、施設の衛生管理の向上を図るため、飲食店事業者に対し重点的に監視指導を行いました。

(ア) 対象施設 飲食店営業施設

(イ) 主な監視指導内容

- ・ノロウイルス対策（手洗い、検便実施状況の確認）
- ・施設の衛生管理、使用水の管理等
- ・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
6,921

3 食品検査の結果

(1) 収去（抜取り）検査実施状況

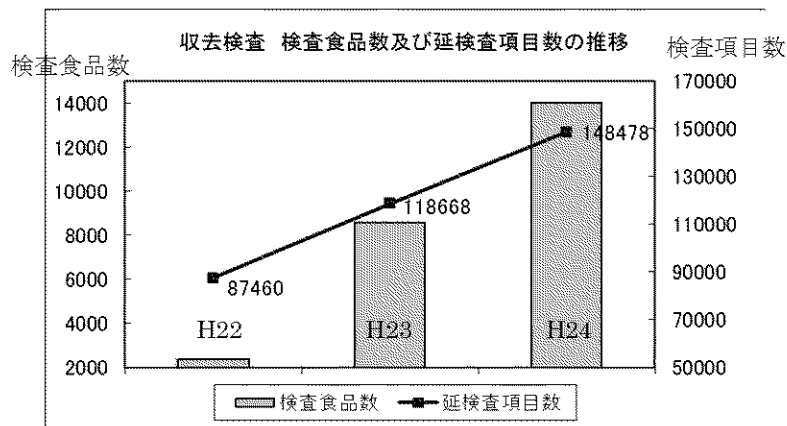
市内11保健センター、京都市中央卸売市場にある衛生環境研究所第一検査室及び第二検査室の食品衛生監視員等が14,025食品（牛の放射性セシウムに係る全頭スクリーニング検査11,634頭分を含む）の収去（抜取り）検査を行い、衛生環境研究所において食品添加物、残留農薬、細菌等の検査を実施しました（延検査項目数：148,478）。

ア 平成24年度の特徴

- ・京の食文化を代表する漬物の検査を実施
- ・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の放射能検査を実施

イ 食品衛生法違反事例（全2件）

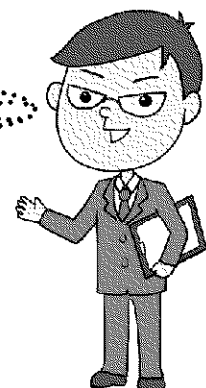
- ・アイスクリームから大腸菌群を検出 【1件】
- ・かんぴょうから基準を超過した保存料を検出【1件】



《違反状況の詳細》

収去日	違反食品	違反内容	措置等
平成24年 4月24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：検出してはならない)	・製造所に対し、製造機器の衛生管理状況の改善を講じるよう指示
平成24年 4月25日	かんぴょう	成分規格違反 ◆検査結果 保存料（二酸化硫黄） 5.4g/kg (基準：5.0g/kg 未満)	・販売店に対し店頭から当該品の撤去を指示 ・製造所を管轄する自治体に通報し、保存料の適正使用について措置を講じるよう依頼

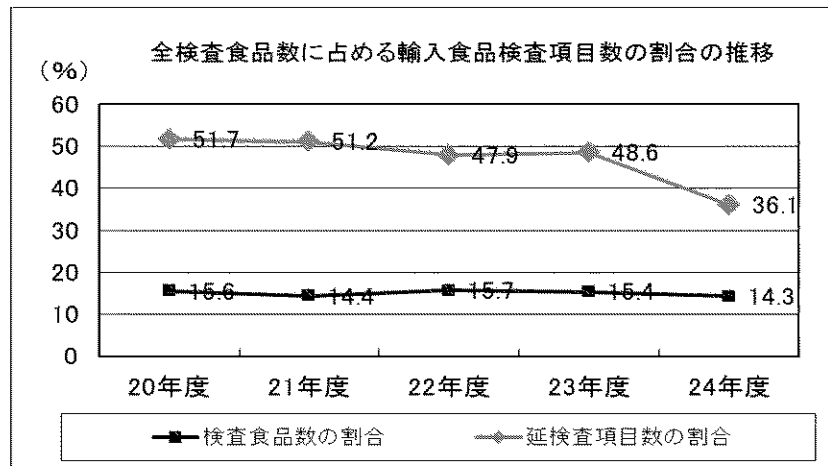
収去した食品で違反が見つかった場合、その食品を製造・輸入・販売している施設を管轄する自治体に通報し、違反食品が市場に流通しないよう対策を講じています



(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農薬等の混入事件を踏まえ、本市では輸入食品の検査を重点的に実施しています。海外で生産された野菜及び食肉や、海外で製造・加工された冷凍食品、ワイン及びチーズ等の食品について収去(抜取り)検査を実施しました。

平成24年度は、輸入食品 346 食品（延検査項目数49, 434）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。下表に、本市全検体数（牛の放射能検査検体数は除く。）に占める輸入食品の割合の推移等を示します。



(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漬物の収去検査

「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24年度は漬物を対象とした監視指導を実施しました。指導に当たっては、科学的な根拠に基づいた指導を行うため、漬物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。

また、平成24年8月に北海道で発生した浅漬けを原因食品とする集団食中毒事件の発生を受け、緊急で浅漬けの抜き取り検査を実施し、すべての浅漬けが「漬物の衛生規範」で定める基準を満たしていることを確認しました。

	検体数	検査項目	検査結果
年間計画に基づく収去	384	大腸菌, 腸炎ビブリオ,	不適切表示4検体
緊急監視に基づく収去	31	着色料, 保存料, 甘味料, 残留農薬	※着色料の表示漏れ ※甘味料の表示漏れ

不適切な表示が確認された商品は、表示の改善を指導するとともに、自主回収を行うなど市場に流通されないよう措置が講じられました。

イ 食品の放射能検査を強化

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、平成23年度に引き続き、食品の放射能検査を実施しました（平成25年度も継続し実施しています）。

野菜や魚、加工食品及び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 11,901 検体の検査を実施しましたが、国が定める基準値※1 を超過する検体はありませんでした。

検査結果は次表のとおりです。



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※2 （ごぼう、レタス、白菜など）	108	0	108
水産物※2 （ヒラメ、サバ、カツオなど）	33	0	33
畜産物（牛） （第二市場でと畜・解体される牛）	11,634	0	11,634
加工食品 （弁当、牛乳、ベビーフードなど）	126	0	126
合計	11,901	0	11,901

※1 平成24年4月からの食品中の放射能基準値は次のとおりです。

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

単位は Bq/kg

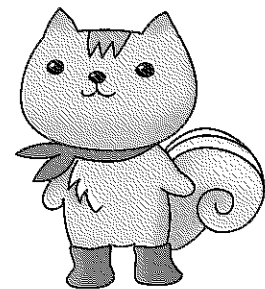
なお、11,901 検体すべてにおいて、あらたな基準値を超過する検体はありませんでした。

※2 農産物及び水産物については、厚生労働省が検査を要請している福島県を含む17都県を産地とするものを優先的に検査を実施しました。

17都県…福島、青森、岩手、宮城、秋田、山形、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川、新潟、山梨、長野、静岡

※3 学校の給食に提供される52検体（キャベツ、大根など）を含む。

検査したすべての食品で、基準を超過する放射性物質は確認されませんでした



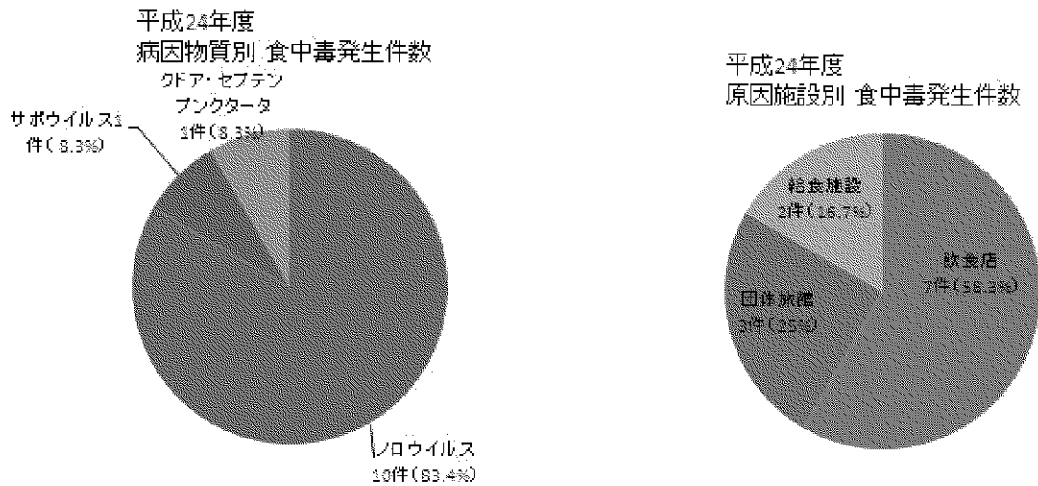
4 食中毒発生状況

(1) 食中毒発生状況

本市に市民や病院等から届出があったもの、もしくは他の自治体から通報のあった食中毒を疑う事例 273 件を調査した結果、39 件については、本市(12 件)及び他の自治体(27 件)において食中毒事件と断定されました。残りの 234 件については、調査を行いました。食中毒と断定することはできませんでした。

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

以下に、平成24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。

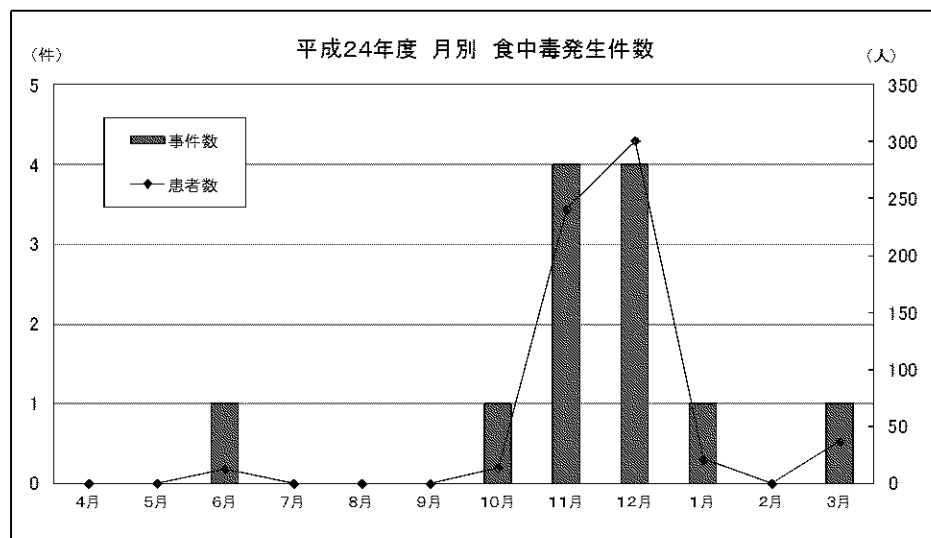


(2) 月別食中毒発生件数

平成24年度の月別の食中毒発生件数をみると、冬場（特に、11月～12月）における食中毒が多発しました。これら冬場の食中毒は、ノロウイルスによるもので、平成24年度に、ノロウイルスの食中毒が多発したのには、以下の理由が考えられます。

ノロウイルスを原因とする感染性胃腸炎は、例年11月ころから増加し、冬季に流行しますが、平成24年度は、全国的に、過去5年で最も高い水準で流行し、本市においても全国と同様の流行状況となりました。

ノロウイルスは感染力が強く、人から人への感染も引き起こすことから、感染性胃腸炎の高い流行水準を背景に、調理従事者がノロウイルスに感染する機会が増え、ノロウイルスに感染した調理従事者の不十分な手洗いなどにより、食品を汚染し、食中毒が多発したと考えられます。



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

ア ノロウイルス食中毒

- ・平成22年度5件（患者数101人）、23年度7件（患者数549人）、24年度10件（患者数496人）と増加傾向です。

イ カンピロバクター食中毒

- ・過去3年では、平成22年度及び23年度において4件発生しましたが、平成24年度は0件でした。

○平成22年度から24年度までの病因別食中毒事件数（上位3物質）

	1位	2位	3位
平成24年度	ノロウイルス (10件, 496人)	サポウイルス (1件, 118人)	クドア・セブテンブクタータ (1件, 13人)
平成23年度	ノロウイルス (7件, 549人)	カンピロバクター (4件, 50人)	サルモネラ (2件, 40人)
平成22年度	ノロウイルス (5件, 101人)	カンピロバクター (4件, 60人)	腸管出血性大腸菌 (2件, 10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24年度に発生した食中毒事例

【事例1】

市内にある団体旅館で調理された食事を食べた修学旅行生ら434人のうち186人が下痢、発熱、嘔吐等の症状を呈し、患者複数人の便からノロウイルスが検出されました。また、団体旅館の調理従業員の便からもノロウイルスが検出されたことから、調理人の手指を介して食品がノロウイルスに汚染されたものと考えられます。

【事例2】

市内にある飲食店を利用した1グループ39人のうち13人が軽度の嘔吐、下痢症状を呈し、患者2人の便から、寄生虫であるクドア・セブテンブクタータが検出されました。当該寄生虫は、ヒラメに寄生することが知られており、当該飲食店でもヒラメの刺身を提供していたことから、ヒラメの刺身を原因とする食中毒であったと考えられます。

(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	22年度		23年度		24年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	314	2	218	0	339	5
糞便・吐物その他排泄物	475	0	577	0	539	0
器具、手指等ふきとり液	507	0	439	0	356	0
その他	1	0	7	5	0	0
合計	1,297	2	1,241	5	1,234	5

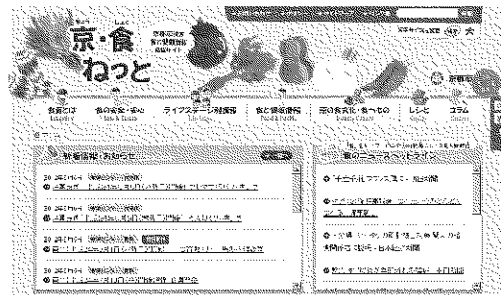
5 リスクコミュニケーション等の取組結果

(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、京都市では、「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、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

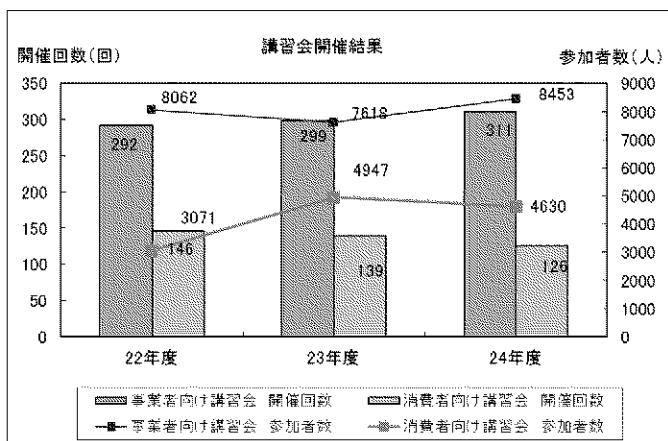
「みやこ健康・安全ねっと」とは、京都市公式ホームページから登録いただいた方の携帯電話やパソコンに、電子メールにて市内の健康危機の発生状況や注意喚起情報を発信しているサービスです。平成24年度は、食の安全安心情報として、講習会の案内や食中毒予防情報、食品の自主回収情報など、57件を発信しました。

(2) 講習会

消費者や食品等事業者の方々へ食品衛生に関する講習会を開催しました。

開催回数の推移をみると、食品等事業者向け講習会については、開催回数及び参加者数ともに平成23年度と比較し増加しました。

また、消費者向け講習会は、平成23年度と比較し、開催回数、参加人数ともに減少しました。



(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)

《事業概要》

市民が、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として京都を代表する食品製造施設や衛生環境研究所の見学会に加えて、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
8月21日	(株)土井志ば漬本舗	小・中学生とその保護者	33名
8月24日	京都市衛生環境研究所		33名
11月26日	羽田酒造(有)	一般市民	17名
11月29日	京北商工会		17名
3月25日	(株)おたべ	小・中学生とその保護者	20名
3月28日	京都市衛生環境研究所		20名

合計 140名

イ 平安女学院大学×京都市コラボレーション企画

「やってみよう！食の安全こだわりクッキング！！」

「京都市食の安全安心推進計画」では、「大学のまち京都・学生のまち京都」の特色を活かし、学生の皆様に、食の安全安心をテーマとしたリスクコミュニケーションを実施することとしています。平安女学院大学の学生の皆様と、手洗い体験や調理実習等を通じて、家庭などでの食中毒予防の実践につなげていくことを目的とした「やってみよう！食の安全こだわりクッキング」事業を実施しました。

《事業概要》

開催日 平成24年12月18日(火)
場所 平安女学院大学室町館3階 調理実習室
参加人数 50名 (平安女学院大学 39名)
内容

- ・家庭でできる食中毒予防についてミニ講義
- ・手洗いチェッカーによる正しい手洗い体験
- ・食品の中心温度 測定実験
- ・意見交換会



ウ 家庭でできる食の安全・安心こだわりクッキング

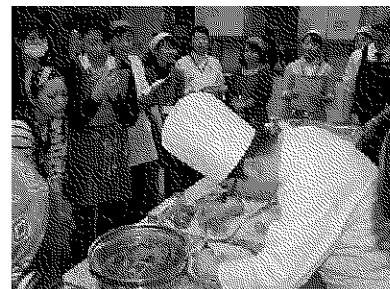
京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度に基づく認証を取得された飲食店から講師をお招きし、市民の皆様に、食の安全安心を意識した調理の実習を通じて、食品衛生向上に係る知識を普及するとともに、「食中毒予防3原則」（菌をつけない、増やさない、やっつける）の実践を促進することを目的とした「家庭でできる食の安全・安心こだわりクッキング」事業を実施しました。

《事業概要》

開催日 第1回：平成25年2月5日(火)
 第2回：平成25年2月19日(火)
場所 ウイングス京都2階 調理コーナー
参加人数 第1回 31名
 第2回 28名 合計59名

内容

- ・食中毒予防3原則って何だろう？ミニ講義
- ・正しい手洗い体験
- ・調理実習
- ・意見交換会



エ 夏休み体験教室 科学の目で見直そう身の回り

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

《事業概要》

開催日 平成24年8月2日(木)

場所 京都市衛生環境研究所

参加者 市内中学生 11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、アルファ線を観察するとともに、GM計数管で身の回りのものを測定しました。

《実験2》異性化糖について

異性化糖について学び、身近な食品の糖度を測定して比較しました。

《実験3》DNAを抽出してみよう

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



オ 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』としてしています。

本市では、(社)京都市食品衛生協会と共催で、市内32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3日には、右京区の嵐山商店街において、門川市長を先頭とした京都市、(社)京都市食品衛生協会、嵐山商店街の方々との共催により、食中毒予防の標語入りうちわや物品を配布し、食中毒予防について啓発しました。



門川市長を先頭に社団法人京都市食品衛生協会及び嵐山商店街の皆様と啓発用うちわ及び啓発物品を配布

カ 市民とのリスクコミュニケーション

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

講習会では、国の専門家から、食品中の放射性物質の新たな基準値の考え方や放射線による健康影響など、放射性物質のリスクに関する講演をしていただくとともに、京都府、京都市の流通食品の検査の実施状況を紹介するなど、市民の皆様が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。

日時 平成24年9月11日(火) 午後1時30分から午後4時まで

開催場所 京都市男女共同参画センター(ウイングス京都)

参加人数 222名

内容 食品中の放射性物質による健康影響、新たな基準及び検査、農業生産現場での対応、京都府・京都市の取組について



キ 『食の安全安心フェスタin KYOTO』 ～食の安全安心をみんなで考えよう！～

平成23年3月に策定した「京都市食の安全安心推進計画」及び「京都市消費生活基本計画」に基づき、市民一人一人の食の安全安心に対する意識の向上を図るため、食の安全安心に係る情報の発信、京（みやこ）・食の安全衛生管理認証取得施設の自主的な衛生管理の取組の紹介、食中毒予防手法の体験学習をはじめ食に関する学習機会の提供等を盛り込んだイベントを開催しました。

《事業概要》

日時 平成24年10月14日（日）午前10時から午後4時まで
場所 梅小路公園（京都市下京区観喜寺町56-3）
主催等 主催：京都市
後援：（社）京都市食品衛生協会、（財）京都府生活衛生営業指導センター
参加者数 16,000人（KBS京都ラジオ聴者数 約58万8千人）

内 容

- ① 食の安全安心シンポジウム
- ② KBS京都ラジオによる公開生放送
- ③ 京都市中央卸売市場第一市場 すし市場中継
- ④ ブース企画

- ・飲食ブース 《3ブース》
- ・食品販売ブース 《7ブース》
- ・農産物販売ブース 《3ブース》
- ・行政展示ブース※ 《6ブース》

※ 手洗い体験、食中毒予防啓発クイズ、パネル等の展示、一日食品衛生監視員証の発行、食の安全安心行政紹介VTRの上映、京都市衛生環境研究所による検査関係展示、食育普及ブースなど



（4）学祭衛生管理マニュアルの発行

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23年度に、学生にとって身近な「学祭模擬店」をテーマとした座談会を3回開催しました。

平成24年6月に、学生との対話をもとに学生目線でわかりやすい「学祭衛生管理マニュアル」を発行するとともに、各大学に配布することで、学祭における模擬店での食品の衛生的な取扱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。

平成23年10月には、申請の簡素化を行い、より申請しやすくなりました。

《認証取得施設数》平成25年3月31日現在 93施設(平成24年度取得数12件)

● 業種別 認証取得施設数(平成24年度末現在)

業種	施設数
酒類製造業	4
飲食店営業	20
そうざい製造業	15
漬物製造業	9
菓子製造業	19
ソース類製造業	6
魚介類販売業	6
乳類販売業	12
食肉製品製造業	1
食品販売業	19

業種	施設数
豆腐製造業	3
食品の冷凍又は冷蔵業	4
缶詰製造業	1
食肉販売業	5
食肉処理業	2
清涼飲料水製造業	1
届出給食施設(病院給食)	1
アイスクリーム製造業	1
合計	※129

※ 複数の業種で認証取得している事業所があります。

● 行政区別 認証取得施設数

行政区	施設数
北区	7
上京区	8
左京区	6
中京区	8
東山区	11
山科区	1
下京区	18

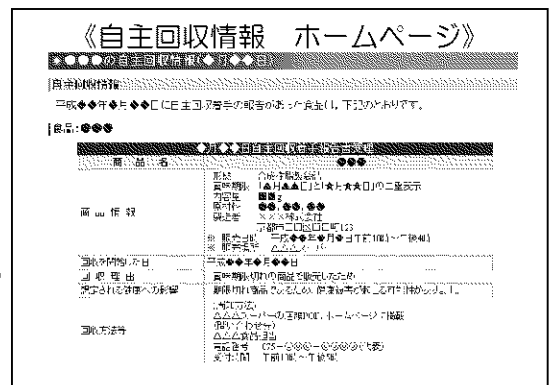
行政区	施設数
南区	5
右京区	6
西京区	4
伏見区	11
京都市外	8
合計	93

(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施行しました。

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、京都市に対し報告することを義務付けた制度です。

平成24年度に京都市が受理した報告件数は29件でした。



7 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員，と畜検査員及び食鳥検査員に対し，各種研修会等を通じて，食品衛生に関する専門的かつ最新の情報を提供し，人材の育成と資質の向上に努めました。研修会等の種類は以下のとおりです。

- (1) 食品衛生業務担当者による研究会の実施（庁内で実施）
- (2) 食品衛生業務担当者研修（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 (25年3月末)	延監視指導 件数
飲食店営業（※別添に内訳）		2,483	2,248	22,687	18,800
菓子製造業		439	186	2,285	1,873
乳製品製造業		0	0	7	5
魚介類販売業		132	171	1,601	40,253
魚介類せり売り業		0	0	2	536
魚肉ねり製品製造業		0	2	24	28
食品の冷凍又は冷蔵業		4	6	69	125
缶詰又はびん詰食品製造業		5	5	66	41
喫茶店	喫茶店	33	21	187	200
	自動車による喫茶店	2	1	15	3
	臨時喫茶店	31	0	5	41
	自動販売機	284	254	2,726	2,045
	小計	350	276	2,933	2,289
あん類製造業		0	1	9	10
アイスクリーム類製造業		46	55	294	286
乳類販売業	専門店	3	18	207	123
	店頭販売	153	403	1,746	1,475
	自動車による乳類販売	0	0	0	0
	自動販売機	78	183	1,322	1,049
	小計	234	604	3,275	2,647
食肉処理業		12	12	133	418
食肉販売業		160	213	1,437	1,912
食肉製品製造業		3	3	18	35
乳酸菌飲料製造業		0	0	1	1
食用油脂製造業		0	1	6	4
みそ製造業		1	4	23	25
醤油製造業		0	1	10	6
ソース類製造業		3	5	35	23
酒類製造業		0	2	39	50
豆腐製造業		2	10	149	164
納豆製造業		0	1	11	6
めん類製造業		5	8	80	78
そうざい製造業		42	64	586	614
添加物製造業		0	2	16	11
清涼飲料水製造業		1	3	37	22
氷雪製造業		0	0	5	13
氷雪販売業		1	6	47	29
合計		3,923	3,889	35,885	70,304

※ 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 (25年3月末)	延監視指導 件数
一般飲食	総合食堂	5	2	38	53
	和食	300	427	4,343	3,301
	すし	85	56	573	564
	めん類	53	104	1,064	783
	洋食	222	226	2,183	2,091
	喫茶	57	98	936	662
	中華	48	64	707	605
	料理店	0	7	113	119
	社交飲食	0	0	10	11
	小計	770	984	9,967	8,189
軽飲食	社交軽食	463	377	4,220	2,361
	喫茶軽食	178	287	2,621	1,703
	軽食	322	220	2,175	1,740
	自動車による軽食	27	1	106	38
	小計	990	885	9,122	5,842
調理施設	弁当調製所	198	59	624	862
	仕出屋	0	8	179	179
	給食	71	75	785	905
	そう菜調理	299	186	1,350	1,470
	小計	568	328	2,938	3,416
露店飲食	0	0	3	1	
臨時飲食	141	0	50	162	
宿泊施設	ホテル	8	18	132	332
	旅館	6	25	4421	685
	団体旅館	0	8	54	173
	小計	14	51	607	1,190
計	2,483	2,248	22,612	18,800	

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 (25年3月末)	延監視指導 件数
給食施設	学校給食施設	2	204	227
	病院給食施設	5	95	146
	事業所給食施設	1	98	91
	その他の給食施設	22	454	364
	小計	30	851	828
食品製造業	51	723	1097	
野菜・果物販売業	3	120	1,627	
そう菜販売業	1	48	153	
菓子販売業	10	364	241	
食品販売業	127	1,043	1,386	
添加物の製造業	0	7	3	
添加物の販売業	0	14	7	
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	40	40	46	
計	262	3,215	5,580	

ウ 食品行商登録数及び延監視指導件数

	新規登録数	年度末登録件数	延監視指導件数
弁当類及びそう菜類	97	151	87
菓子類（パンを含む）	33	50	15
魚介類及びその加工品	0	9	8
鳥獣肉類及びその加工品	0	0	0
豆腐類及びその加工品	4	23	16
アイスクリーム類	0	0	0
計	134	233	126

エ 心く処理、未処理心く販売業等施設数及び延監視指導件数

	新規	更新	施設数	延監視指導件数
心く処理業※	4	8	366	3,560
未処理心く販売業	0		98	4,589
計	4	8	464	8,149

※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）

	22年度		23年度		24年度	
	施設数 (23年3月末)	監視指導延 件数	施設数 (24年3月末)	監視指導延 件数	施設数 (25年3月末)	監視指導延 件数
飲食店営業	28	367	27	375	30	387
菓子製造業	1	12	1	13	1	12
魚介類販売業	195	37,506	195	38,069	186	38,975
魚介類せり売り業	2	546	2	542	2	536
食品の冷凍又は冷蔵業	6	74	6	72	6	72
喫茶店	26	294	26	313	28	332
乳類販売業	15	180	16	191	14	172
食肉処理業	2	33	2	38	3	43
食肉販売業	5	66	5	103	5	80
そうざい製造業	3	45	8	110	9	116
氷雪製造業	1	11	1	12	1	12
計	284	39,134	289	39,838	285	40,737

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	11,634	11,634（全て陰性）
	豚	19,876	
	計	31,510	
全部廃棄	牛	7	
	豚	17	
	計	24	
一部廃棄	牛	7,300	
	豚	14,567	
	計	21,867	

キ 食鳥処理場対策

	22年度	23年度	24年度
食鳥処理場 監視対象施設数（施設）	117	114	113
監視件数（件）	452	383	313

(2) 食中毒発生状況

ア 原因施設別 食中毒発生状況

		22年度	23年度	24年度
飲食店	発生件数	9	12	7
	患者数	130	487	124
旅館	発生件数	0	2	3
	患者数	0	221	459
事業所	発生件数	2	1	1
	患者数	62	6	14
学校	発生件数	0	1	1
	患者数	0	55	30
家庭	発生件数	0	1	0
	患者数	0	1	0
不明	発生件数	1	2	0
	患者数	31	44	0

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		22年度	23年度	24年度
年度総事件数	(件)	12	19	12
年度総患者数	(人)	223	814	627
細菌				
サルモネラ	(件)	0	2	0
	(人)	0	40	0
黄色ブドウ球菌	(件)	0	1	0
	(人)	0	6	0
病原大腸菌	(件)	2	0	0
	(人)	10	0	0
	原因	O157(10)		
カンピロバクター	(件)	4	4	0
	(人)	60	50	0
その他	(件)	0	1	0
	(人)	0	38	0
	原因	注1(38)		
ウイルス				
ノロウイルス	(件)	5	7	10
	(人)	101	549	496
その他	(件)	0	0	1
	(人)	0	0	118
	原因	サボ(118)		
自然毒	(件)	0	1	0
	(人)	0	1	0
	原因	ふぐ(1)		
寄生虫	(件)	0	1	1
	(人)	0	10	13
	原因	クドア(10) クドア(13)		
不明	(件)	1	2	0
	(人)	52	120	0

注1：サルモネラ・エンテリリティディスとプレジオモナス・シゲロイデスの複合

ウ 月別 食中毒発生状況

発生月	22年度		23年度		24年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	3	39	1	6	0	0
5月	2	57	1	23	0	0
6月	0	0	0	0	1	13
7月	2	23	1	11	0	0
8月	0	0	2	30	0	0
9月	0	0	3	123	0	0
10月	0	0	1	114	1	14
11月	0	0	0	0	4	241
12月	0	0	2	90	4	301
1月	2	10	3	36	1	21
2月	1	45	3	59	0	0
3月	2	49	2	322	1	37
合計	12	223	19	814	12	627

(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			
	22年度	23年度	24年度	22年度	23年度	24年度	
魚介類	212	196	161	6,028	6,369	5,221	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	12	36	18	2,060	10,911	5,308
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	47	40	19	6,157	3,526	409
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	65	94	84	14,499	23,945	26,063
魚介類加工品（缶詰・びん詰を除く）	121	109	84	694	460	351	
肉卵類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	571	530	361	12,923	13,615	12,069	
牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査	0	6,154	11,634	0	6,154	11,634	
乳製品	100	60	111	1,167	107	1,408	
乳類加工品（アイスcream類を除き、マーガリンを含む）	5	28	6	55	1,180	36	
穀類及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	91	78	53	3,533	4,550	4,346	
野菜類・果物及びその加工品（缶詰・びん詰を除く）	314	372	708	32,256	40,745	76,163	
菓子類	106	107	86	642	571	537	
清涼飲料水	13	12	24	85	70	85	
酒精飲料	33	22	11	297	88	44	
缶詰・びん詰食品	63	75	72	571	306	294	
その他の食品	368	398	374	6,073	5,676	4,181	
器具及び容器包装	262	263	251	395	395	329	
合計	2,383	8,574	14,025	87,435	118,668	148,478	

(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	509
残留農薬	野菜, 果物, 魚介類, 冷凍食品	46,939
抗生物質・合成抗菌剤	うなぎ, 牛肉, 豚肉, 鶏肉, 冷凍エビ	1,804
細菌検査	チーズ, 冷凍食品	54
防ばい剤	果実, 割りばし	90
その他	米, トウモロコシなど	38
合計		49,434

イ 全体件数に占める輸入食品の割合

	22年度		23年度		24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)	375 2,383	15.7%	373 2,420	15.4%	346 2,423	14.3%
輸入食品の検査項目数 (全検査項目数)	41,934 87,435		54,626 112,514		48.6%	
輸入食品の違反件数 (全体の違反件数)	0 4	0%	1 4	25%	0 2	0%

(5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況

		22年度	23年度	24年度
業者向け講習会	開催回数	292	299	311
	受講者人数	8,062	7,618	8,453
消費者向け講習会	開催回数	146	139	126
	受講者人数	3,071	4,947	4,630

(6) 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度 認証新規取得施設(12施設)

認証年月日	営業者氏名	屋号	所在地	業種
H24年4月6日	(株)いづう (代)佐々木 邦泰	(株)いづう	京都市東山区八坂新地清本町367	飲食店営業
H24年5月2日	岡 淳子	スズキ牛乳店	京都市北区大宮上ノ岸町65	乳類販売業
H24年6月5日	(株)創味食品 (代)山田 亮	(株)創味食品 丹波工場(第3工場)	京都府船井郡京丹波町富田野口8-1	ソース類製造業
H24年8月3日	(株)出町岡田商会 (代)中澤 佳雄	(株)出町岡田商会	京都市上京区出町通柊形上る後藤町184	食肉処理業
H24年8月21日	(株)もり (代)森 義治	(株)もり本社工場	京都市右京区西院金槌町15-7	漬物製造業
H24年9月7日	山内 啓輔	ハム工房 古都	京都市東山区新宮川町通五条上る2丁目山田町499番地1	食肉製品製造業
H24年9月25日	(株)人見パン (代)人見 忠司	(株)人見パン	京都市上京区大宮通今出川上る観世町129	飲食店営業
H24年12月21日	バリューマネジメント(株) (代)他力野 淳	FUNATSURU KYOTO KAMOGAWA RESORT	京都市下京区木屋町松原上ル美濃屋町180	飲食店営業

H25年1月10日	(株)もり (代)森 義治	(株)もり亀岡漬処	京都府亀岡市篠町王子宮 ノ本1	漬物製造業
H25年2月12日	(株)小倉山荘物流 (代)山本 雄吉	(株)小倉山荘物流 伏見工場	京都市伏見区竹田松林町 74	菓子製造業
H25年2月18日	洛北食品(有) (代)増田 恵一	洛北食品有限公司	京都市北区衣笠北荒見町 16-6	豆腐製造業
H25年3月29日	(株)味の王 (代)本田 克巳	(株)味の王	京都市西京区大原野石作 町143	ソース類製造業

(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	報告者	品目	回収理由
1	平成24年4月11日	製造者	菓子	期限表示誤記
2	平成24年4月13日	製造者	菓子	アレルギー表示欠落
3	平成24年4月27日	輸入者	野菜	残留農薬基準値超過
4	平成24年5月1日	加工者	魚加工	期限表示誤記
5	平成24年5月14日	製造者	菓子	期限表示誤記
6	平成24年5月17日	製造者	漬物	異物混入
7	平成24年5月24日	製造者	漬物	その他表示誤記
8	平成24年6月4日	製造者	漬物	その他表示誤記
9	平成24年6月29日	販売者	小麦加	期限表示誤記
10	平成24年7月27日	販売者	菓子	その他
11	平成24年8月7日	販売者	佃煮	変質変敗・異味異臭
12	平成24年8月8日	製造者	菓子	カビの発生
13	平成24年8月24日	輸入者	果物	残留農薬基準値超過
14	平成24年8月24日	製造者	菓子	変質変敗・異味異臭
15	平成24年9月26日	製造者	菓子	期限表示誤記
16	平成24年10月1日	製造者	魚加工	異物混入
17	平成24年10月3日	製造者	農産物	期限表示誤記
18	平成24年11月5日	販売者	菓子	カビの発生
19	平成24年11月20日	製造者	味噌加	期限表示誤記
20	平成24年12月21日	製造者	菓子	期限表示誤記
21	平成25年1月10日	製造者	漬物	期限表示誤記
22	平成25年1月28日	製造者	菓子	異物混入
23	平成25年2月5日	輸入者	野菜	残留農薬基準値超過
24	平成25年2月12日	輸入者	果物	残留農薬基準値超過
25	平成25年2月25日	販売者	菓子	期限表示誤記
26	平成25年3月11日	販売者	菓子	期限表示誤記
27	平成25年3月12日	販売者	菓子	期限表示誤記
28	平成25年3月13日	製造者	菓子	期限表示誤記
29	平成25年3月26日	製造者	缶詰	その他

(8) 食品衛生業務に係る人材の育成と資質の向上（庁内で実施）

ア 食品衛生業務担当者による研究会の実施

	平成23年度	平成24年度
発表会開催日	平成24年3月16日	平成25年3月15日
発表課題	*1 15題	*2 15題
出席者	32人	32人
研究実施期間	平成23年度通年	平成24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24年度近畿食品衛生監視員研修会(平成24年8月30日, 31日開催)
 【野外で販売されている弁当等の温度管理について】
 【食品取扱者に対する食中毒菌等知識の普及について】
- ② 平成24年度全国食品衛生監視員研修会(平成24年10月25日, 26日開催)
 【野外で販売されている弁当等の温度管理について】(口頭発表)

※2 以下の優秀演題について, 平成25年度近畿食品衛生監視員研修会で発表予定。

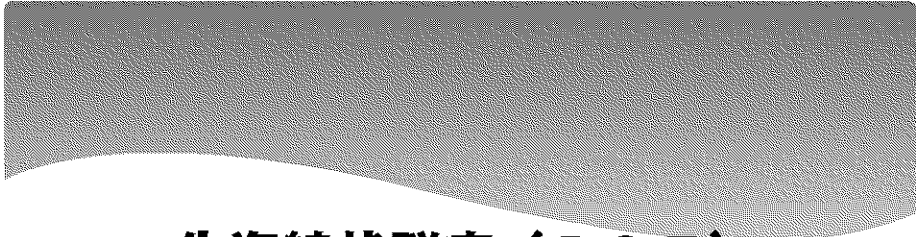
- ① 【ATP測定装置を用いた食鳥処理施設のまな板取扱いの調査指導について】
- ② 【京都毒キノコマップによる毒キノコの危険性啓発について】

イ 食品衛生業務担当者研修（庁内で実施）

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24年5月18日	11人
食品衛生業務新任担当者研修会(その2)	平成24年6月1日	10人
試験検査業務新任担当者研修会	平成24年5月24日~25日	10人
食品衛生業務新任担当者研修会(その3)	平成24年11月27日	11人
京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度研修	平成24年8月9日	16人
食中毒研修	平成24年8月9日	16人
臨床検査業務研修会	平成24年12月27日	19人
平成24年度HACCPシステム研修	平成25年3月8日	14人
国立保健医療科学院「平成24年度食品危機管理研修」伝達研修	平成25年3月8日	13人
平成24年度食中毒疫学研修に係る伝達研修	平成25年3月25日	6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	京都市参加者
平成24年度食品安全行政講習会	厚生労働省	4月12日、13日	1人
近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議	滋賀県	5月25日	2人
平成24年度食品衛生主管課長連絡協議会	食品衛生主管課長連絡協議会	6月8日	1人
平成24年度京都食品表示監視協議会連絡員会議	京都食品表示監視協議会	7月6日	2人
21大都市食品衛生主管課長会議	広島市	7月19日、20日	2名
第53回近畿食品衛生監視員研修会	近畿食品衛生監視員協議会	8月30日、31日	31人
平成24年度食品表示関係法制度研修	近畿農政局	9月27日	1人
平成24年度京都食品表示監視協議会	京都食品表示監視協議会	9月28日	1人
平成24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	10月5日	1人
BSE食品安全評価書に関する説明会	厚生労働省	10月30日	1人
平成24年度動物由来感染症対策技術研修会	厚生労働省	11月2日	2人
輸入食品の安全性確保に関する意見交換会	大阪検疫所	11月2日	1人
平成24年度生活衛生関係営業対策事業 食肉衛生管理セミナー	京都府食肉生活衛生同業組合	11月5日	5人
平成24年度感染症集団発生対策研修	国立保健医療科学院	11月12日～16日	1人
平成24年度HACCPシステムに係る講習会	近畿厚生局	11月20日、22日、30日	1人
平成24年度全国食品安全連絡会議	食品安全委員会	11月22日	1人
平成24年度短期研修「食品衛生危機管理研修」	国立保健医療科学院	1月15日～2月8日	1人
食肉衛生技術研修会及び食肉衛生発表会	厚生労働省	1月21日、22日	1人
近畿地域食の安全・安心行政推進連絡会議「地域リスクコミュニケーション部会」	近畿農政局	1月23日	3人
食鳥肉衛生技術研修会及び食鳥肉衛生発表会	厚生労働省	1月23日、24日	1人
健康増進法に基づく虚偽誇大広告等の監視指導研修会	近畿厚生局	1月25日	1名
平成24年度地方衛生研究所地研衛生理化学部門研修会	国立保健医療科学院等	2月1日	1人
全国食品衛生関係主管課長会議	厚生労働省	3月6日	1人
食中毒の疫学研修会	岡山大学	3月6日～8日	2人



牛海綿状脳症（BSE） 全頭検査の見直しについて

平成25年6月11日
京都市保健福祉局

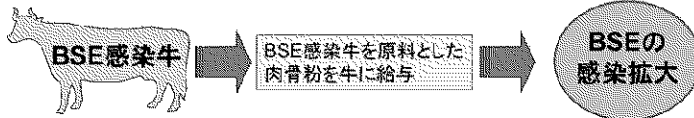


牛海綿状脳症（BSE）とは

OBSEは牛の病気の一つです。
「BSEプリオン」と呼ばれる病原体が、主に脳に蓄積し、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などを示し、死亡すると考えられています。

【感染経路】

○この病気が牛の間で広まったのは、BSE感染牛を原料とした肉骨粉を飼料として使ったことが原因と考えられています。



OBSEに感染した牛では、BSEプリオンが、牛の脳・せき髄・回腸などに蓄積します。

【人への影響】

○1995年に、英国で変異型クロイツフェルト・ヤコブ病(vCJD)患者が初めて確認されました。vCJDはBSEとの関連性が示唆されています。

Ministry of Health, Labour and Welfare

厚生労働省資料より(一部加工)

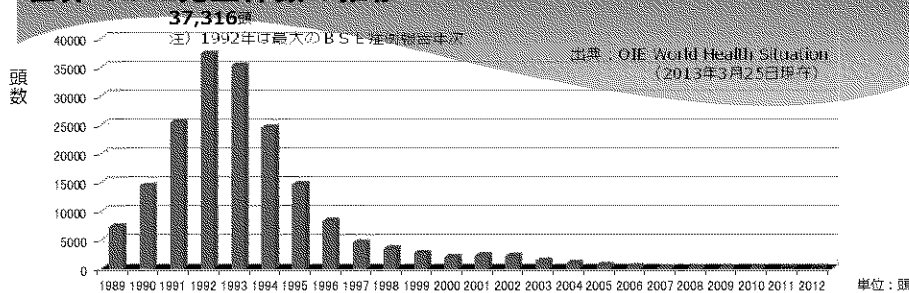
BSE検査頭数(と畜場)とBSE感染確認頭数

	BSE検査頭数 (と畜場)	BSE確認頭数 ^(注) (平成25年(2013年)3月31日現在)	確認時の月齢				
			<21	21-40	41-60	61-80	>80
平成13年度(2001)	523,591	3(2)				3(2)	
平成14年度(2002)	1,253,811	4(4)				2(2)	2(2)
平成15年度(2003)	1,252,630	4(3)		2(2)			2(1)
平成16年度(2004)	1,265,620	5(3)			1	1(1)	3(2)
平成17年度(2005)	1,232,252	8(5)			2(1)	4(2)	2(2)
平成18年度(2006)	1,218,285	8(3)				7(2)	1(1)
平成19年度(2007)	1,228,256	3(1)					3(1)
平成20年度(2008)	1,241,752	1					1
平成21年度(2009)	1,232,496	0					
平成22年度(2010)	1,216,519	0					
平成23年度(2011)	1,187,040	0					
平成24年度(2012)	1,194,588	0					
合計	14,046,840	36(21)		2(2)	3(1)	17(9)	14(9)

- (注) () はと畜場で確認された頭数。平成13年(2001年)9月に千葉県で確認された1例目、死亡牛検査で確認された14例を含め、国内ではこれまでに36頭がBSE感染牛として確認
 (注) 平成21年度(2009年度)以降は、BSE感染牛は確認されていない。

厚生労働省資料より(一部加工)

世界のBSE発生件数の推移



	1992	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	累計
全体	37,316	2,215	2,179	1,389	878	561	329	179	125	78	45	29	21	190,643
欧州全体 (英国除く)	36	1,010	1,032	772	529	327	199	106	83	56	33	21	16	5,961
(フランス)	(0)	(274)	(239)	(137)	(54)	(31)	(8)	(9)	(8)	(10)	(5)	(3)	(1)	(1,021)
(オランダ)	(0)	(20)	(24)	(19)	(6)	(3)	(2)	(2)	(1)	(0)	(2)	(1)	(0)	(88)
(デンマーク)	(2)	(6)	(3)	(2)	(1)	(1)	(0)	(0)	(0)	(1)	(0)	(0)	(0)	(16)
英国	37,280	1,202	1,144	611	343	225	114	67	37	12	11	7	3	184,621
アメリカ	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	3
カナダ	0	0	0	2 ^(注1)	1	1	5	3	4	1	1	1	0	20 ^(注2)
日本	0	3	2	4	5	7	10	3	1	1	0	0	0	36
イスラエル	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
ブラジル	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1

(注1) うち1頭はアメリカで確認されたもの。

(注2) カナダの累計数は、輸入牛による発生1頭、米国での最初の確認事例(2003年12月)1頭を含む。

Ministry of Health, Labour and Welfare

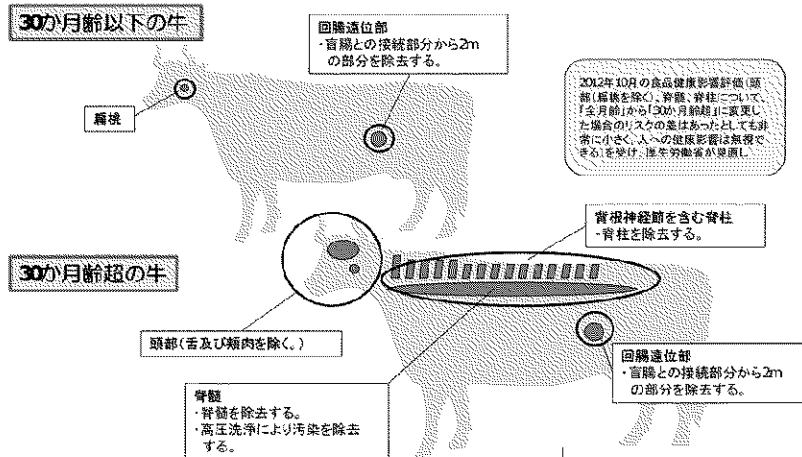
厚生労働省資料より(一部加工)

BSE対策の経過等

<p>平成13年(2001)</p> <p>9月</p> <p>10月</p>	<p>国内で初めてBSE感染牛を確認</p> <p>京都市を含む全国のと畜場において、と畜される牛の全頭検査開始</p> <p>特定危険部位の除去及び焼却の義務づけ</p> <p>肉骨粉飼料完全禁止</p>
<p>平成14年(2002)</p> <p>6月</p>	<p>牛海綿状脳症対策特別措置法の公布</p>
<p>平成17年(2005)</p> <p>8月</p>	<p>厚生労働省が、検査対象月齢を変更(0→21か月齢以上)</p> <p>ただし、京都市を含む全国のと畜場において、全頭検査を継続(20ヶ月齢以下の自主検査に対し3年間の国庫補助継続)</p>
<p>平成20年(2008)</p> <p>7月</p>	<p>20ヶ月齢以下の自主検査に関する国庫補助終了</p>
<p>平成21年(2009)</p> <p>5月</p>	<p>OIE総会で日本が「管理されたリスク」の国として認定</p>
<p>平成25年(2013)</p> <p>4月1日</p> <p>5月13日</p> <p>5月28日</p> <p>5月31日</p> <p>6月3日</p>	<p>厚生労働省が検査対象月齢を変更(21か月齢以上→30か月超)</p> <p>食品安全委員会が、検査対象月齢を48か月齢超に引き上げたとしても、人への健康影響は無視できると評価</p> <p>OIE総会で日本が「無視できるリスク」の国として認定</p> <p>案事・食品衛生審議会が検査対象月齢の見直しを了承</p> <p>厚生労働省が、検査対象月齢を変更(30か月齢超→48か月齢超)する改正省令公布(施行は7月1日)</p>

日本における特定危険部位(SRM)

プリオンは、脳、脊髄、小腸の一部などに蓄積します。これらの器官を「特定危険部位(SRM)」と いいます。我が国では、全月齢の扁桃及び回腸遠位部(小腸の一部)、30か月齢超の頭部(舌及び頬肉を除く。)、脊柱及び脊髄を特定危険部位としています。



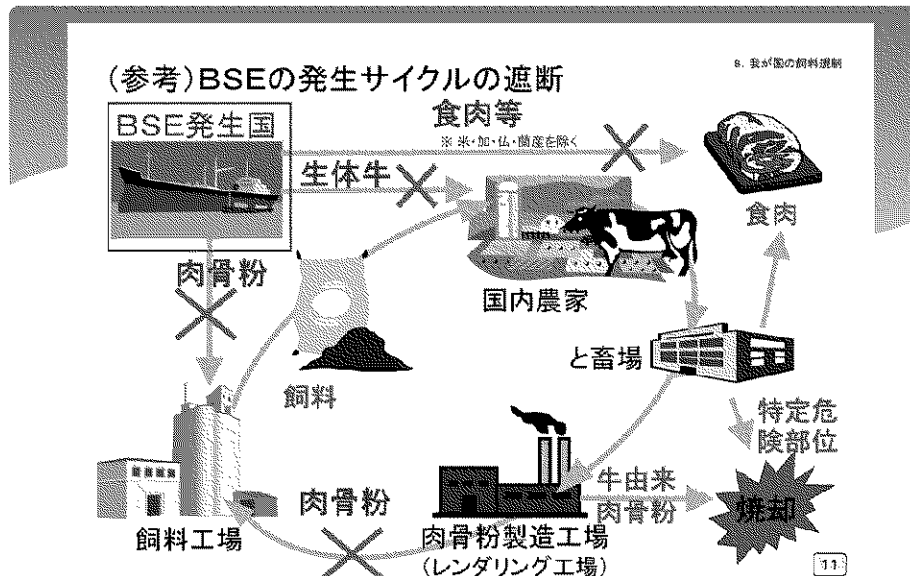
食品安全委員会資料より(一部加工)

BSE対策のポイント

- ①侵入リスクの低減
BSE発生国からの生体牛等の輸入禁止により、BSEプリオンの侵入リスクを低減
- ②増幅リスクの低減
肉骨粉飼料の禁止により、BSE感染拡大リスクを低減
- ③暴露リスクの低減
SRM除去により、BSEプリオン蓄積部位の摂食リスクを低減



- 日本においては、平成14年1月に生まれた牛を最後に、11年間にわたりBSEの発生は確認されていない。
- 今後、日本においてBSEが発生する可能性はほとんどない。



(平成25年度 食品に関するリスクコミュニケーション～牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する説明会～における農林水産省説明資料より抜粋)

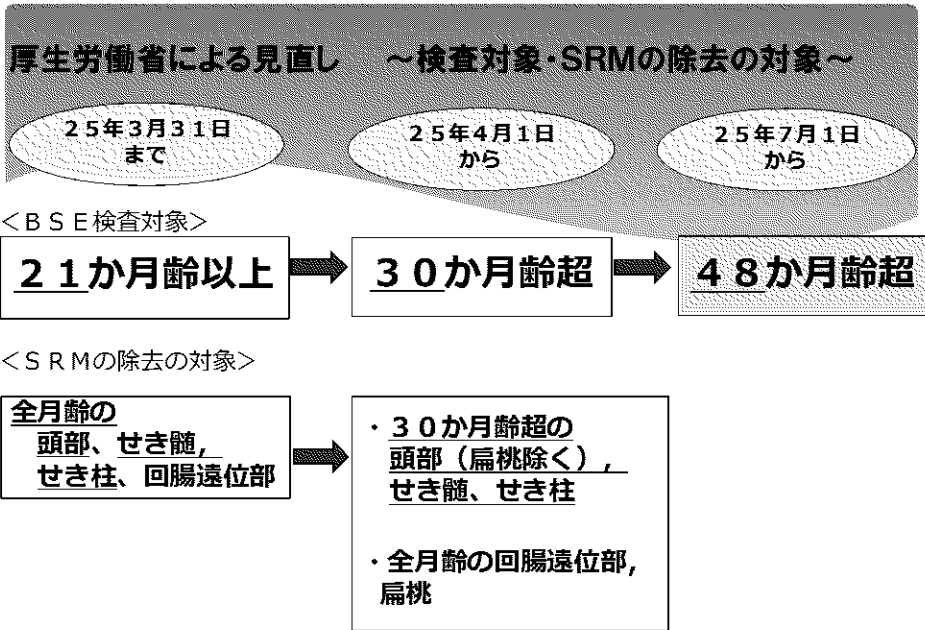
Ministry of Health, Labour and Welfare

食品安全委員会の評価（平成25年5月13日）

と畜場における検査対象月齢を48か月齢超に
引き上げたとしても、人への健康影響は無視できる。



- 検査対象月齢を48か月齢超とする根拠
- ①発生確認最低月齢が一部の例外を除き、48か月齢以上
 - ②EUにおけるBSE発生の実績から、検査陽性牛のほとんどが48か月齢以上と推定
 - ③BSE感染牛脳組織の経口投与実験でのBSEプリオンの検出が48か月齢相当以上
 - ④BSEプリオンの摂取量が少ないほど潜伏期間が長くなるという知見
- Ministry of Health, Labour and Welfare



厚生労働省等からの全頭検査の見直しに関する要請

- 国産牛肉が、科学的な見地から安全との判断が出されているにもかかわらず、公費により全頭検査を継続することは、
 - ・「検査をしていない牛肉は危険である」という誤ったメッセージにつながるおそれがある。
 - ・一部の自治体が全頭検査を継続した場合、市場に、検査実施と検査未実施の牛肉が混在することとなり混乱をまねくおそれがある。
- こうした混乱を防ぐため、食品安全委員会の2次答申を受けた検査対象月齢の見直しが行われるまでには、全自治体で全頭検査を見直すことが必要。

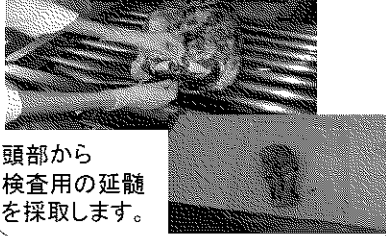
厚生労働省資料より(一部加工)

京都市におけるBSE検査の状況と 今後の対応

BSE検査

BSEの検査は牛の延髄(脳の一部)を用いて行います。脳の中の異常プリオンの量をエライザという方法を用いて検出します。

延髄の採取



頭部から検査用の延髄を採取します。

エライザ検査



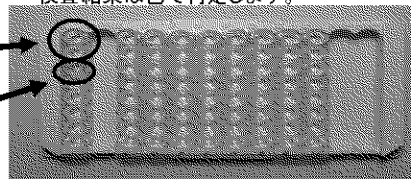
延髄から精製したプリオンをエライザ法で検出します。検査は開始から終了まで数時間かかります。

検査結果

検査結果は色で判定します。

陰性対照
(コントロール)

陽性対照
(コントロール)



検査はすべての牛について行い、BSE検査に合格するまですべてのお肉、内臓はと畜場の外に搬出されないように監視しています。

Ministry of Health, Labour and Welfare

京都市におけるBSE検査実績その1

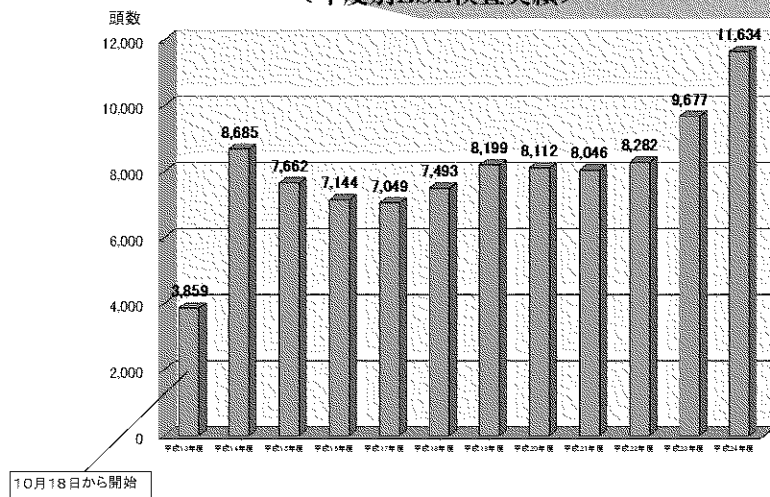
- ・京都市では、平成13年10月の全頭検査開始から、平成24年度末までに延べ95,842頭の検査を実施。
- ・京都市では、BSE陽性牛は確認されていない。

	京都市	全国(147と畜場)
検査頭数(頭)	95,842	14,046,840
うちBSE陽性牛(頭)	0	*36

※最後にBSE感染牛が確認されたのは、平成20年度。
(平成14年2月以降に出生した牛では、BSE感染牛は確認されていない。)

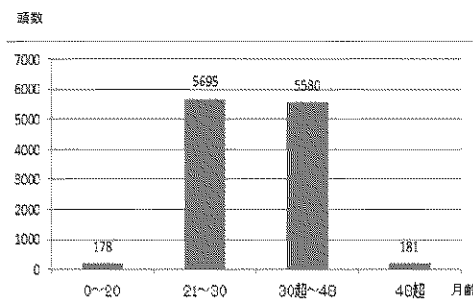
京都市におけるBSE検査実績その2

<年度別BSE検査実績>



京都市におけるBSE検査実績その3

<月齢区分別BSE検査実績(平成24年度実績)>



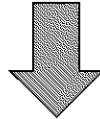
月齢	頭数	割合	累計
0~20	178	1.5%	1.5%
21~30	5,695	49.0%	50.5%
30超~48	5,580	48.0%	98.4%
48超	181	1.6%	100.0%
計	11,634		

京都市における検査方針

各種BSE対策によるBSE感染リスクの評価に基づく
段階的な検査対象月齢の引き上げ

(0→21ヶ月齢以上→30か月齢超)

これまで



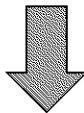
市民の皆様の不安解消に努める必要があること及び
検査対象牛と非対象牛の分別管理が困難であること
から、全国のと畜場同様、対象月齢未満の牛について
も自主検査を実施し、全頭検査体制を継続

Ministry of Health, Labour and Welfare

京都市における検査方針

- これまでのBSE対策に係る安全確保の取組に加え、
科学的知見の蓄積や国内外の状況を踏まえ、市民の
皆様の不安が払しょくできる環境が整ったと判断される
- 分別管理上の課題も解消される

7月1日から



全国の自治体と歩調を合わせつつ、48か月齢超の牛
のみを検査対象として見直しを行う。

Ministry of Health, Labour and Welfare

今後の対応

・検査対象の引き上げに当たって、市民の皆様が不安を感じることをないよう、周知用チラシの配布やホームページによる発信により、正しい情報を積極的に提供します。

Ministry of Health, Labour and Welfare

京都市食の安全安心推進計画の進捗状況等(平成24年度末時点)

<施策目標の進捗状況>

流通段階等	施策目標	施策の目標値	施策目標値の実績値	
			H24	H23(参考)
生産段階	生産者に対し、農産物への農薬の適正使用や、家畜への動物用医薬品の適正使用について指導するとともに、家畜疾病発生の適切な対応の指導を行うことで、安全な農畜産物の生産及び提供を図ります。	農産物における農薬及び動物用医薬品食品への残留基準違反【0件】	0件	0件
卸売市場	食の流通拠点である京都市中央卸売市場第一市場及び第二市場において、食品等事業者に対する監視指導を実施することで、出荷される食品の安全性を確保します。	出荷される食品等の規格基準及び表示基準違反件数【0件】	4件	2件
製造・加工・販売段階	食品等事業者の食品衛生管理に係る自主的な取組の促進を図り、製造、加工、販売段階における食品の安全性を確保します。	京・食の安全衛生管理認証取得施設数【新規取得250施設以上】	21施設 (認証施設93施設)	9施設
		食品衛生法違反件数(食中毒事件、食品等の規格基準違反、表示違反など)【35(過去5年間平均の半分以下)】	39件	59件
集団給食施設	小学校、病院、社会福祉施設(保育所(園)を含む)等の集団給食施設における給食の安全性を確保します。	集団給食施設で発生する食中毒事件数【0件】	2件	0件
使用水	食品等事業者に対し、受水槽水及び地下水等の自主衛生管理を促し、使用水の安全性を確保します。	施策の目標値:食品衛生法に基づく管理運営基準(給水関係)の違反件数【0件】	0件	0件
消費段階	市民等一人一人の食の安全安心に対する意識を向上することで、消費段階における健康被害の発生を防止し、安心な食生活の実現を目指します。	リスクコミュニケーション事業参加者数【5年間で30,000人以上】	26,080人 (単年度20,890人)	5,190人
違反・不良食品の流通の阻止	食品の安全に係る事故が発生した場合には、迅速に被害拡大防止措置を講じるとともに、再発防止に向けた原因追求及び発生原因への対応策の整備を図ります。	目標値設定なし※	—	—
食中毒等発生時における緊急危機管理体制の整備	食中毒発生等の緊急時に迅速かつ効果的な対応ができるように、日常から、研修の実施や緊急時対応マニュアルの整備など、危機管理体制の維持を図ります。	目標値設定なし※	—	—

※ 施策目標を「値」として管理していない

京都市食の安全安心推進計画に掲げる施策・事業の進捗状況等(平成24年度末時点)
 <取組の進捗状況1>

流通段階等	担当局等	視点1 京都市が実施する監視指導、情報発信							視点2 市民等及び食品等事業者による自主的な取組						
		取組	取組の指標又は実施状況等	目標値	平成24年度		平成23年度(参考)		取組	取組の指標又は実施状況等	目標値	平成24年度		平成23年度(参考)	
					実績値	達成度	実績値	達成度				実績値	達成度	実績値	達成度
生産段階	産業観光局	生産者に対する農薬の適正指導	農薬の適正使用に係る生産者への延指導件数	全生産農家数/年	7,169件 (全生産農家)	A	257件	E	生産者による自主的な農産物の衛生管理の取組	広報誌で農薬の適正使用や使用履歴の記録について啓発を行った。また講習会を行い、肥料の適正な使用について指導を行った。	—	—	—	—	
			栽培記録の徹底に係る生産者への延指導件数	全販売農家数/年	7,169件 (全生産農家)	A	257件	E							京の旬野菜推奨事業の推進、残留農薬低減GAPの導入
		農産物の抜取検査の実施	農産物の抜取検査 延検査項目数	580項目/年	464項目	B	580項目	A							
		家畜疾病の予防と家畜伝染病発生時の対策の徹底	家畜農家への巡回件数(牛、鶏、馬)	全戸指導/年	全戸指導 (約50戸)	A	全戸指導 (約50戸)	A							
卸売市場	産業観光局 保健福祉局	京都市中央卸売市場第一市場における監視指導及び取去(抜取り)検査の実施	京都市中央卸売市場第一市場における食品の取去(抜取り)検査検体数	320検体/年	518検体	A	409検体	A	京都市中央卸売市場第一市場による自主的な食品の衛生管理の取組	京都市中央卸売市場第一市場における自主検査検体数	80検体/年	75検体	B	66検体	B
		京都市中央卸売市場第二市場におけると畜検査及び牛海綿状脳症(BSE)検査の実施	牛11,634頭、豚19,876頭のと畜検査を行い、検査の結果流通できないと判断した獣畜に関して廃棄処分を行った。また、すべての牛についてBSE検査及び放射能検査を実施した結果、BSE陽性牛は確認されず、また、放射能検査はすべて基準値(100Bq/kg)未満であった。						京都市中央卸売市場第二市場による自主的な食品の衛生管理の取組	衛生管理責任者を設置するなど、第二市場の衛生管理に努めた。					
製造・加工・販売段階	保健福祉局	効果的な監視指導の実施	京の食文化を代表する食品製造施設(漬物製造業)に対する延監視指導頻度	2回/年・施設	1.0回/年・施設 (306回/327施設)	D	0.5回/年・施設 (179回/345施設)	E	食品等事業者による自主的な食品の衛生管理の取組	京都市中央卸売市場第一市場及び第二市場において、事業者を対象とした講習会を17回開催した。					
			宿泊施設に対する延監視指導頻度	3回/年・施設	2.0回/年・施設 (1,190回/607施設)	C	2.2回/年・施設 (1,320回/607施設)	C	京・食の安全衛生管理認証制度の普及	食品等事業者向け講習会や市民向け啓発事業を活用し、制度のアピールを重点的に実施するとともに、啓発物品(あぶらとり紙、メモ帳など)の作成、ホームページによる情報発信など、制度の周知や浸透を図った。					
		社会情勢に応じた流通食品の取去(抜取り)検査の実施	輸入食品の取去(抜取り)検査の全取去検体数に占める割合	15%以上	14.3% (346検体/2,423検体)	B	15.4% (373検体/2,420検体)	A	食品衛生責任者による自主的な衛生管理の取組	食品衛生責任者の設置率(許可施設のみ)	100%	95%	B	94.5%	B
		食鳥処理施設に対する監視指導及び検査の実施	食鳥処理施設に対する延監視指導頻度	3回/年・施設	2.8回/年・施設 (313回/113施設)	B	3.4回/年・施設 (383回/114施設)	A							
		食品等事業者に対する衛生管理の最新情報の提供や意見交換会の開催	・生食用食肉取扱認定講習会(1回開催)：受講者14人 ・食品衛生講習会(311回開催)：受講者8,453人												
集団給食施設	保健福祉局 教育委員会	保育所(園)、小学校給食施設に対する監視指導の実施	保育所に対する巡回監視指導の実施頻度(市営保育所)	1回/年・施設	全25園 巡回指導	A	全25園 巡回指導	A	保育所(園)、小学校給食施設による自主的な給食の衛生管理の取組	保育所(園)給食における衛生管理点検の実・適切点検率	100%	62%	C	74.5%	C
			保育所に対する巡回監視指導の実施頻度(民営保育所(園))	1回/3年・施設	0.4回/3年・施設 (53ヶ園/228ヶ園中)	C	0.2回/3年・施設 (47ヶ園/227ヶ園中)	E		保育所(園)給食担当者に対する研修回数及び参加率(市営・民営保育所(園)合同研修)	回数:1回/年 参加率:90%	1回 参加率:73.1%	B	1回 参加率:73.8%	B
		集団給食施設に対する監視指導の実施	食品衛生監視員による集団給食施設に対する延監視指導頻度	2回/年・施設	1.1回/年・施設 (1,733回/1636施設)	C	1.2回/年・施設 (1945回/1618施設)	C		市立学校給食担当者に対する研修回数及び参加者数【全給食調理員、栄養教諭、学校栄養職員】	3回/年	3回	A	3回	A
							集団給食を通じた食の安全安心に関して、児童・生徒に対して随時指導を行った。								

達成度区分 A:達成 B:ほぼ達成(80%以上) C:ある程度達成(60~80%)
 D:あまり達成できなかった(40~60%) E:達成できなかった(40%未満)

京都市食の安全安心推進計画に掲げる施策・事業の進捗状況等(平成24年度末時点)
 <取組の進捗状況2>

流通段階等	担当局等	視点1 京都市が実施する監視指導、情報発信						視点2 市民等及び食品等事業者による自主的な取組							
		取組	取組の指標又は実施状況等	平成24年度		平成23年度(参考)		取組	取組の指標又は実施状況等	目標値	平成24年度		平成23年度(参考)		
				実績値	達成度	実績値	達成度				実績値	達成度	実績値	達成度	
使用水	環境政策局 保健福祉局 上下水道局	水道水の衛生管理の徹底	水質検査計画に基づき水質検査(水質基準項目50項目)及び水質試験(その他項目189項目)について適正に実施するとともに、きめ細かな水質管理を行うことで、水道水の衛生管理の徹底を図った。			—	—	食品等事業者による地下水の自主的な衛生管理の取組	地下水を使用する食品等事業者を監視指導する際に、地下水の定期検査及び記録の保管を指導することにより、事業者による自主的な衛生管理の促進を図った。			—	—		
		地下水の保全の推進	京都市が定める公共用水域及び地下水の水質測定計画に基づき、90件の地下水の調査を実施した。			—	—	受水槽の設置者又は管理者による受水槽水の自主的な衛生管理の取組	簡易専用水道の法定検査受検率	100%	87%	B	89.2%	B	
		地下水の衛生管理に係る監視指導の実施	地下水を使用する食品等事業者に対する監視指導頻度	1回以上/年	0.7回/年 (488回/719施設)	C	0.9回/年 (513回/524施設)	B							
		受水槽の衛生管理に係る指導の実施	受水槽設置者に対する検査及び清掃に係る監視指導頻度	1回以上/年	0.9回/年 (5,983回/6,454施設)	B	0.9回/年 (6,032回/6,634施設)	B							
消費段階	総合企画局 保健福祉局	食の安全安心に係る情報の発信	学生に対する食の安全安心情報の発信頻度	4回以上/年	4回/年	A	3回/年	C	「知る」から「行動」へー食中毒予防大作戦-	「食中毒予防3原則」をテーマとした啓発冊子や啓発物品(マグネット、紙せつけん)を作成し、市民向け講習会で配布するなど、食の安全安心知識の普及を図った。			—	—	
		食の安全安心に係る講習会及び意見交換会の開催	食の安全安心をテーマとした市民向け講習会等の参加者数	2,500人/年	4,630人	A	4,947人	A	常に食の安全を意識する「食こだわり人」の増加	食の安全を意識した「学祭食品衛生マニュアル」の導入	5年間で全大学	全大学に配布	A	0	(未実施)
			学生を対象とした食品衛生講習会の開催回数	1回/年・大学	0.7回/年・大学 (延28大学/38大学)	C	0.7回/年・大学 (延25大学/38大学)	C	参加型リスクコミュニケーションの推進	参加型リスクコミュニケーション 参加者数	200人/年	249人	A	243人	A
		食育事業と連携した食の安全安心情報の発信	「京・食ねっ」とに、京都市の放射能検査結果、食中毒情報、京・食の安全衛生管理認証取得施設によるコラムなど、食の安全安心情報を掲載した。			—	—								
違反・不良食品の流通の阻止	保健福祉局	違反・不良食品に係る原因究明と再発防止の徹底	市民や食品等事業者から27件の違反・不良食品に関する届出を受付。違反・不良食品を製造した市内の製造者には、食品衛生監視員が立入調査を行い、原因究明及び再発防止に向け行政指導を行った。			—	—	食品等事業者による違反・不良食品発見時の迅速な対応	平成24年度には29件の自主回収報告が行われ、また、施設の食品衛生責任者は「京都市食品衛生法に基づく管理運営基準に関する条例」に基づき食品衛生上の管理について点検及び記録を行い施設の衛生管理を徹底するよう指導した。			—	—		
		関係機関への迅速な情報提供	違反等が発見された場合、製造所を管轄する関係機関に速やかに情報提供を行い、原因究明を行うとともに、製造者に対し再発防止のための適切な行政指導を行うよう依頼した。			—	—	関係機関への迅速な情報提供	平成24年度には市民から16件の違反・不良食品に関する届出があり、受付後速やかに関係機関へ情報提供し、違反等に至った原因究明を行った。			—	—		
		自主回収報告制度の普及	リーフレットやホームページを充実させることで、市民や食品等事業者への制度普及を図るとともに、報告された自主回収情報は京都市のホームページや「みやこ健康安全ねっ」とで配信した。			—	—								
食中毒等発生時における緊急危機管理体制の整備	保健福祉局	緊急時の体制整備	食中毒等の緊急事態の発生を想定し、緊急連絡網を作成するなど、緊急時の体制を整備している。また、食中毒事件が発生した際には、広報発表を行うとともに、ホームページや「みやこ健康安全ねっ」とで情報を発信し、注意喚起を図った。			—	—								
		緊急時を想定した研修の実施	新規採用職員や新任担当者への研修会を年度当初に集中的に実施するとともに、食品衛生監視員に対し、食中毒業務研修を3回実施した。また、担当職員を国立保健医療科学院等の専門研修に派遣し、対応能力の向上を図った。			—	—								
		関係機関との連携強化	緊急時対応担当者名簿を整備し、平日のみならず、休日・夜間の連絡体制を確立した。			—	—								

達成度区分 A:達成 B:ほぼ達成(80%以上) C:ある程度達成(60~80%)
 D:あまり達成できなかった(40~60%) E:達成できなかった(40%未満)