

第7回 京都市食の安全安心推進審議会 次第

1 日 時 平成24年6月26日（火）午後2時から午後4時まで

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) 委員等紹介

(3) 京都市挨拶

(4) 会長選出, 副会長指名

(5) 報告事項

ア 生食用食肉による食中毒予防に関する取組について

イ 食品の放射能汚染に関する取組について

ウ 平成23年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について

(6) 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

(7) 閉 会

配布資料

【資料 1】 生食用食肉による食中毒予防に関する取組について

【資料 2】 食品の放射能汚染に関する取組について

【資料 3】 平成23年度京都市食品衛生監視指導結果（案）について

【資料 4】 京都市食の安全安心推進計画の進捗状況等について

【参考資料1】 京都市食の安全安心推進計画

【参考資料2】 学祭衛生管理マニュアル

【参考資料3】 体験！一日食品衛生監視員～食品工場へ行こう～ リーフレット

京都市食の安全安心推進審議会 委員名簿

氏 名	所属団体名等
家原 知子	京都府立医科大学大学院医学研究科 講師
池本 周三	社団法人 京都市食品衛生協会 副会長
毛川 敦子	市民公募
中川恵美子	京都市地域女性連合会 副会長
西村 修次	全国農業協同組合連合会京都府本部 管理部長
原 強	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	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	市民公募
宮川 恒	京都大学大学院農学研究科 教授
山岡 祥子	平安女学院大学国際観光学部 准教授
山本 隆人	株式会社高島屋京都店 販売第7部 部長
渡辺 徹志	京都薬科大学 教授

※敬称略 50音順

1 生食用食肉による食中毒予防に関する取組について

(1) 生食用牛肉関係

ア これまでの経過

平成23年4月下旬に富山県等の飲食チェーン店で発生した牛ユッケによる腸管出血性大腸菌O111食中毒により、5の方が死亡するという痛ましい事件を受け、厚生労働省は生食用食肉に係る罰則を伴った規制が必要であると判断し、10月1日付けで、食品衛生法に基づく「生食用食肉の規格基準※」を設定した。

※ 生食用食肉の規格基準の概要（根拠法令：食品衛生法第11条）

【基準の対象】 ・生食用として提供される牛の肉（内臓を除く）

（例）ユッケ、牛刺し、牛タタキ

【基準の概要】

- ① 成分規格（腸内細菌科菌群が陰性）
- ② 加工基準（生食用食肉専用の場所・設備、有資格者による加工、肉塊の加熱殺菌）
- ③ 保存基準（温度管理）
- ④ 調理基準（加熱殺菌処理済みの肉塊を調理）
- ⑤ 表示基準（消費者に対する情報提供）

【行政処分の内容】 ・廃棄命令又は危害除去命令（食品衛生法第54条）

・営業許可取消・営業禁止又は営業停止（法第55条）

【罰則の内容】

・2年以下の懲役又は200万円以下の罰金（法第72条）

ただし、法人の場合、1億円以下の罰金。

イ 京都市の対応

(ア) 緊急立入調査

京都市では、食肉の生食による食中毒の発生を防止するため、厚生労働省の依頼（5月6日）に先駆け、5月2日から独自に生食用食肉取扱施設に対する緊急立入を実施。

（監視結果）898施設（取扱施設143施設）

また、規格基準施行後、規格基準の遵守を徹底するため、平成23年10月から12月までの間、生食用食肉を取り扱う可能性のある施設に対する立入調査を実施してきた。

規格基準施行後【平成23年10月から12月まで実施】

・立入施設数910施設。うち9施設で規格基準違反を発見したため、中止指導を行った。

(イ) 生食用食肉取扱施設届出制度の創設

「生食用食肉取扱施設」を正確かつ迅速に把握し、徹底した監視指導を行うため、平成24年3月2日に京都市食品衛生法施行細則を改正し、平成24年4月1日から次の措置を講じることとした。

- 「生食用食肉取扱施設」に係る届出制度を導入。
- 届出施設に対して、規格基準の遵守徹底を定期的に指導。
- 届出施設に届出済証を交付し、店頭掲示を義務化することにより「生食用食肉取扱施設」であることの消費者への情報提供を推進。
- 現在8施設で取扱中。規格基準の適合を確認済み（平成24年6月15日現在）

(2) 牛肝臓の生食提供関係

ア これまでの経過

生食用牛肝臓の取扱いについては、平成23年7月から薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会にて審議が重ねられ、国民の健康保護の観点から、牛肝臓を安全に生食するための有効な対策が見出せないとの知見が示された。そこで、平成24年7月1日付け施行を目指し、食品衛生法第11条の規定に基づく「食品、添加物の規格基準」において、生食用牛肝臓の提供を禁止することが妥当であるとの見解が示され、現在、規格基準の改正に向けた準備が進めている。

イ 京都市の対応

(ア) 第1回緊急立入調査

京都市では、平成24年7月1日付けの改正規格基準（生食用牛肝臓の提供禁止）の施行に先駆け、牛肝臓の生食による食中毒の発生を予防するとともに、改正基準の円滑な施行を図るため、平成24年4月17日から5月末日にかけて、牛肝臓取扱施設に係る一斉監視を実施した。

(監視結果)

立入調査施設	約1,000施設
牛肝臓生食提供施設	87施設

(イ) 第2回緊急立入調査

厚生労働省から改正規格基準（生食用牛肝臓の提供禁止）の内容が示されたことから、6月15日から牛肝臓の生食提供施設（87施設）に対し緊急立入調査を実施し、改正内容の周知と提供中止を指導。

2 食品の放射能汚染に関する取組について

(1) 事業の概要

平成23年3月に発生した東日本大震災に伴う福島第一原子力発電所の放射能漏れ事故により、食品の放射能汚染に関する不安が高まった。本市では、食品の放射能汚染に関する食品の安全確保と市民の皆様の不安解消のため、**京都市中央卸売市場第一市場に入荷した農水産物や同第二市場でと畜解体した牛の全頭について放射能検査を実施するとともに、検査結果を本市ホームページで公表**している。また、政令市初の取組として、**事業者及び市民等からの依頼検査の受入を実施**している。

さらに、市民向け講習会を開催し、暫定基準値の設定根拠や検査数値の説明を行うなど、放射能と食の安全安心に関するリスクコミュニケーションを推進している。

【参考】H24.4.1 から施行された食品の放射性セシウムに関する新たな基準

暫定規制値 (H24.3.31 まで)		→	新たな基準 (H24.4.1 から)	
食品群	暫定規制値 (ベクレル/kg)		食品群	国の新基準 (ベクレル/kg)
飲料水	200		飲料水	10
牛乳・乳製品	200		牛乳	50
野菜類	500		一般食品(乳製品含む。)	100
穀類				
肉・卵・魚・その他			乳児用食品	50

※ 新たな基準値への移行に際しては、混乱が起きないように、米、牛肉、大豆及び米・牛肉・大豆を原料に製造・加工、輸入された食品については、一定の範囲で経過措置期間が設けられている。

(2) 平成23年度までの取組内容

ア 農水産物に関する放射能検査の実施

- (ア) 第一市場に入荷した福島県周辺で生産された農水産物を選び、平成23年3月23日から放射能検査を実施。
- (イ) 同日に検査した茨城県産ミズナが暫定規制値(500ベクレル/kg)を超過したため、直ちに第一市場から撤去するよう指示するとともに生産地である茨城県に調査依頼。
- (ウ) さらに学校給食に関する保護者等の不安を解消するため、第一市場に入荷し、学校給食に使用される農水産物についても、平成23年6月28日から検査を実施。
- (エ) 平成24年3月末まで132件の検査を実施し、茨城県産ミズナの1件を除き、全て平成24年4月から新たに適用されている一般食品の基準値(100ベクレル/kg)の範囲内。

【実績】【平成24年3月末まで】

種類	生産地	品目	検査件数 (うち学校給食用)	暫定規制値 超過件数
農産物	福島県	ナス, キュウリ	2 (0)	0
	茨城県	キャベツ, ハクサイ, ミズナ等	60 (33)	※1
	栃木県	キャベツ, ゴボウ, ミズナ	17 (17)	0
	群馬県	キャベツ, ネギ, ゴボウ等	15 (12)	0
	千葉県	ジャガイモ, ダイコン, ニンジン等	10 (6)	0
水産物	岩手県	ゴマサバ, タラ	3 (0)	0
	宮城県	カツオ, サンマ	6 (0)	0
	福島県	(入荷実績なし)	0 (0)	0
	茨城県	ヒラメ, ハマチ等	5 (0)	0
	千葉県	マサバ, メイタカレイ, イワシ等	14 (1)	0
合 計			132 (69)	1

※平成23年3月23日に検査した茨城県産ミズナが以下のとおり暫定規制値を超過

超過品目	検査結果 (暫定規制値) 単位:ベクレル/kg
ミズナ	放射性ヨウ素 3,400(2,000)
(茨城県産)	放射性セシウム 560(500)

イ 牛肉に関する放射能検査の実施

(ア) 流通調査

- a 放射性セシウムに汚染された可能性のある稲わら等を与えられた牛の肉の流通を受けて、市内の流通状況調査を実施。保管されていた場合に放射能検査を実施。
(本市での検査実績5件 うち暫定規制値超過2件)
- b 京都市では、暫定規制値を超過した牛肉を販売又は提供した店舗に対し、回収や販売中止を指示するとともに、家庭等で保管されている当該牛肉を市民の皆様が食べることをないよう、販売店名等を公表。
- c これまで福島県、宮城県産など199頭分延べ269施設の調査を実施。

(イ) 全頭検査 (スクリーニング検査)

- a 牛肉の安全性の確保を図り、市民の皆様の牛肉に対する不安を解消するため、平成23年9月1日から第二市場内だと畜解体した牛全頭について放射能スクリーニング検査を実施し、暫定規制値を超える牛肉が流通しないよう、必要な措置を講じている。

b 平成23年度は6, 154頭の検査を実施したが、全て異常はなかった。

【実績】【平成23年度】

検査頭数	主な産地	検査結果
6, 154	北海道, 長野県, 京都府 兵庫県, 鹿児島県	全て異常なし※ (検出下限値 50ベクレル/kg)

※ 250ベクレル/kgを超過した検体は、ゲルマニウム半導体検出器において詳細検査を実施。

ウ 事業者及び市民からの依頼検査の受入

食品産業等の風評被害を防止するために、政令市初の取組として、平成23年4月から、食品等事業者からの依頼検査の受入を開始し、不安を感じておられる市民の皆様からの依頼にも対応している。これまでの間、食品等事業者が輸出食品や自社製品の安全性の確認のために利用し、72件の依頼検査を実施したところ、全て平成24年4月から新たに適用されている基準値の範囲内。

【実績】【平成23年度】

検査件数	主な食品	検査結果
72	酒類, 茶, 牛乳等	全て基準値の範囲内 (基準値の例: 牛乳 50ベクレル/kg 一般食品 100ベクレル/kg)

エ 放射能と食の安全安心講習会

平成23年8月に放射能と食の安全安心をテーマにした市民向け講習会を開催した。講習会では、京都市の取組の紹介のほか、国の専門家が放射線の健康影響や食品中の放射性物質に関するリスク評価に関する講演を行うなど、食の安全安心に関する市民の皆様への不安解消に向けた取組を実施。

(ア) 日時 平成23年8月27日(土) 午後2時～午後4時

(イ) 開催場所 京都商工会議所3階 講堂

(ウ) 参加人数 276名

(エ) 内容

① 放射線の健康影響について

講師: (独)放射線医学総合研究所放射線防護研究センター運営企画ユニット長

よしださとし
吉田 聡氏

内容: 放射線の基礎と被ばくによる健康影響について説明

② 食品中の放射性物質に関するリスク評価について

講師: 内閣府食品安全委員会事務局リスクコミュニケーション官

しんもとえいじ
新本英二氏

内容: 食品中の放射性物質に関するリスク評価について説明

③ 京都市での取組について

講師: 京都市保健福祉局保健医療課健康危機対策担当課長 辻 尚信

京都市保健福祉局衛生環境研究所生活衛生部門担当課長 川上雅弘

内容: 京都市で取り組んでいる食品の放射能検査の実施状況等について紹介

(3) 平成24年度の取組内容

ア 平成24年度の検査方針

- ・市民の皆様にも、より安心していただけるよう、市内小売店等で販売されている加工食品等の抜取り検査を実施。これまで、牛乳や粉ミルク、乳児用食品の検査を実施し、基準値を超過したものはない。今後は、京都市中央卸売市場を経由せずに市内小売店で販売されている農畜水産物の検査について実施する予定。
- ・平成23年度に引き続き、第一市場における農水産物の放射能検査や第二市場における牛の全頭検査、事業者等からの依頼検査を実施。
- ・第一市場における農水産物の検査は、平成23年度は福島県を含む6県産からの入荷物を対象としていたが、平成24年度からは、国が検査計画の策定及び検査の実施を要請している17都県産の入荷物を対象に抜取り検査を実施。

イ 検査実績（全て平成24年6月22日時点）

(ア) 農水産物検査（第一市場）

種類	生産地	品目	検査件数 (うち学校給食用)	基準値 超過件数
農産物	福島県	サヤエンドウ	1 (0)	0
	宮城県	ソラマメ	1 (0)	0
	茨城県	サツマイモ, レタス, ミズナ等	13 (2)	0
	新潟県	エリンギ	1 (0)	0
	山梨県	レタス	1 (0)	0
	長野県	シメジ, エノキダケ, パセリ等	4 (0)	0
水産物	青森県	ヒラメ	1 (0)	0
	宮城県	サヨリ, ヒラメ, アイナメ	3 (0)	0
	千葉県	カツオ, ツバス	3 (0)	0
	静岡県	キンメダイ	1 (0)	0
		合計	29 (2)	0

(イ) 牛の全頭検査（第二市場）

検査頭数	主な産地	検査結果
2,474	北海道, 長野県, 京都府 兵庫県, 鹿児島県	全て異常なし (検出下限値 50ベクレル/kg)

(ウ) 加工食品等（市内小売店における抜取り）

食品の種類品目	検査実績	検査結果
牛乳	8	2件で2ベクレル~3ベクレル/kgを検出。その他は検出せず
粉ミルク	7	全て検出せず
ベビーフード	7	全て検出せず
合計	22	

(エ) 事業者等からの依頼検査

検査件数	主な依頼食品	検査結果
15	牛乳, 野菜など	全て基準値の範囲内 〔 基準値の例：牛乳 50ベクレル/kg 一般食品 100ベクレル/kg 〕

ウ リスクコミュニケーションの推進

食品の放射能汚染に関する市民の皆様のさらなる不安解消に向け, 昨年に引き続き食品中の放射能に関する市民向け講習会を9月に開催する予定。講習会は国や京都府と共催し, 本市の取組の説明のほか, 国の専門家による講演会も含まれる。

平成23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23年度のトピック	1
2	監視指導の結果	4
3	食品検査の結果	9
4	食中毒発生状況	11
5	リスクコミュニケーション等の取組結果	13
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23年度の監視指導結果について取りまとめました。

1 平成23年度のトピック（計画対象外）

生食用食肉による食中毒予防に関する取組

1 概要

平成23年4月下旬に富山県等の飲食チェーン店で牛ユッケを原因とする腸管出血性大腸菌O111食中毒菌により、5人の方が死亡する痛ましい事件が発生しました。この事件を受け、市内の生食用食肉取扱施設に対する緊急監視指導をはじめ、事業者向け講習会を開催するとともに、生食用食肉のリスクに関する市民啓発についても重点的に取組みました。



生食用食肉に関する国による新たな基準の制定後、同施設に対する届出制度の導入、京都市衛生環境研究所における依頼検査の受入体制の整備等により、事業者による自主衛生管理の促進を図りました。

2 これまでの取組

(1) 事件発生から規格基準施行まで

京都市では、厚生労働省からの監視依頼通知（5月5日付け）に先駆けて、5月2日から独自に生食用食肉関連施設に対する一斉監視を実施するとともに、市民啓発事業を行いました。

(2) 規格基準施行後の取組

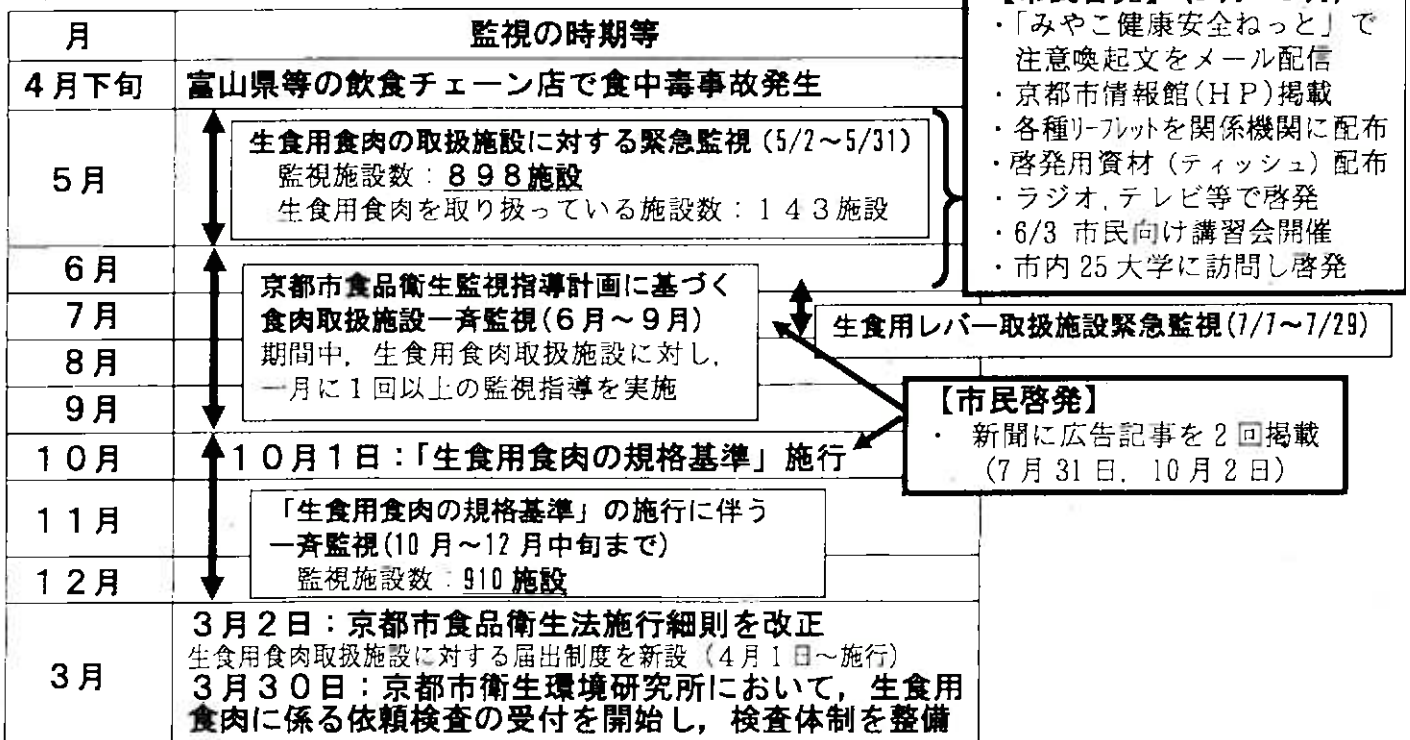
平成23年10月1日、厚生労働省では、生食用食肉に係る罰則を伴った規制が必要であると判断し、食品衛生法に基づく「生食用食肉の規格基準」を設定しました。

京都市では、新たな基準の周知徹底を図るため、平成23年12月下旬までの間、生食用食肉を取り扱う可能性が高い施設に対する一斉監視を実施し、規格基準の遵守を徹底するよう指導しました。

(3) 本市独自の届出制度の新設

「生食用食肉取扱施設」を正確かつ迅速に把握し、徹底した監視指導を行うため、平成24年3月には、京都市食品衛生法施行細則を改正し、「生食用食肉取扱施設」の届出制度を導入するとともに、届出施設に対して、届出済証の掲示を義務化し、市民にも分かりやすい体制を整えました。

《生食用食肉に係る取組経過》



食品の放射能汚染に関する取組

1 概要

平成23年3月に発生した東日本大震災に伴う福島第一原子力発電所の放射能漏れ事故により、食品の放射能汚染に関する不安が高まりました。

本市では、食品の放射能汚染に関する食品の安全確保と市民の皆様の不安解消のため、京都市中央卸売市場第一市場に入荷した農水産物や同第二市場でと畜解体した牛の全頭について放射能検査を実施するとともに、検査結果を本市ホームページで公表しました。(H24年度も継続しています。)

また、市民向け講習会を開催し、暫定規制値の設定根拠や検査数値の説明を行うなど、放射能と食の安全安心に関するリスクコミュニケーションを推進しました。



2 農水産物に関する放射能検査の実施

福島県周辺で生産され第一市場に入荷した農水産物について、平成23年3月23日から放射能検査を開始しました。同日に検査した茨城県産ミズナが暫定規制値(500 μ Bq/kg)を超過したため、事業者に流通しないよう指示するとともに生産地である茨城県に通知しました。さらに、学校給食に関する保護者等の不安を解消するため、福島県周辺で生産され第一市場に入荷した農水産物のうち、学校給食に使用される農水産物についても、検査を実施しました。(H24年度も継続しています。)

平成23年3月から平成24年3月末にかけて132件(うち学校給食用69件)の検査を実施し、茨城県産ミズナの1件を除き、全て平成24年4月から適用されている基準値(一般食品100 μ Bq/kg)の範囲内でした。

【実績】

種類	生産地	品目	検査件数 (うち学校給食用)	暫定規制値 超過件数
農産物	福島県	ナス, キュウリ	2 (0)	0
	茨城県	キャベツ, ハクサイ, ミズナ等	60 (33)	*1
	栃木県	キャベツ, ゴボウ, ミズナ	17 (17)	0
	群馬県	キャベツ, ネギ, ゴボウ等	15 (12)	0
	千葉県	ジャガイモ, ダイコン, ニンジン等	10 (6)	0
水産物	岩手県	ゴマサバ, タラ	3 (0)	0
	宮城県	カツオ, サンマ	6 (0)	0
	福島県	(入荷実績なし)	0 (0)	0
	茨城県	ヒラメ, ハマチ等	5 (0)	0
	千葉県	マサバ, メイタカレイ, イワシ等	14 (1)	0
	合計		132 (69)	1

※平成23年3月23日に検査した茨城県産ミズナが以下のとおり暫定規制値を超過

超過品目	検査日	検査結果(暫定規制値)	単位: μ Bq/kg
ミズナ (茨城県産)	H23. 3. 23	放射性ヨウ素 3,400(2,000) 放射性セシウム 560(500)	

3 牛肉に関する放射能検査の実施

(1) 流通調査

放射性セシウムに汚染された可能性のある稲わら等を与えられた牛の肉の全国的な流通を受けて、生産地からの情報に基づき、これまで福島県、宮城県産など199頭分延べ269店舗の調査を実施しました。このうち、市内小売店等で保管されていた5件について放射能検査を実施したところ、2件が暫定規制値を超過しました。暫定規制値を超過した牛肉を販売又は提供した店舗に対しては、回収や販売中止を指示するとともに、家庭等で保管されている当該牛肉を市民の皆様が食べることをしないよう、販売店名等を公表しました。

(2) 全頭検査

牛肉に対する安全の確保及び市民の皆様への不安解消のため、暫定規制値を超える牛肉が流通しないよう、平成23年9月1日から第二市場内でと畜解体した牛全頭について放射能スクリーニング検査を実施しました。(H24年度も継続しています。)平成23年度は、6,154頭の検査を実施しましたが、暫定規制値を超過する牛肉はありませんでした。

検査頭数	主な産地	検査結果
6,154	北海道, 長野県, 京都府 兵庫県, 鹿児島県	全て異常なし (検出下限値 50 ^μ g/kg)

4 事業者及び市民からの依頼検査の受入

食品産業等の風評被害を防止するために、政令市初の取組として平成23年4月から京都市衛生環境研究所において、食品等事業者からの依頼検査の受入を開始し、不安を感じておられる市民の皆様からの依頼にも対応しています。これまで、食品等事業者が輸出食品や自社製品の安全性の確認のために利用し、平成23年度は72件の検査依頼があり、全て平成24年4月から適用されている基準値の範囲内でした。

【実績】

検査件数	主な食品	検査結果
72	酒類, 茶, 牛乳等	全て基準値の範囲内 (基準値の例: 牛乳 50 ^μ g/kg 一般食品 100 ^μ g/kg)

5 市民とのリスクコミュニケーション

平成23年8月には、放射能と食の安全安心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、京都市の取組の紹介のほか、国の専門家が放射線の健康影響や食品中の放射性物質に関するリスク評価に関する講演を行うなど、食の安全安心に関する市民の皆様への不安解消に向けた取組を実施しました。

(1) 日 時 平成23年8月27日(土)

(2) 開催場所 京都商工会議所

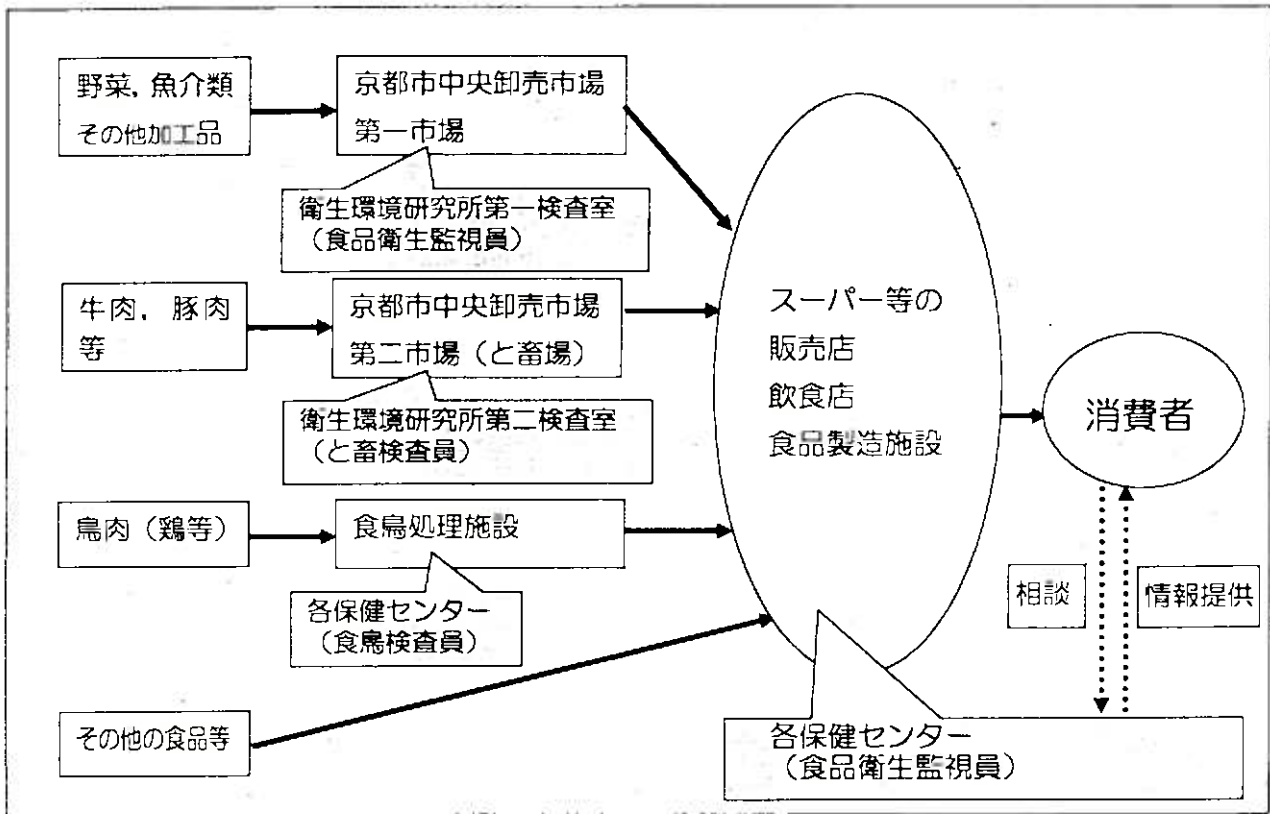
(3) 参加人数 276名

(4) 内 容 京都市での取組、放射線の健康影響、食品中の放射性物質に関するリスク評価など

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、監視指導体制



(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。

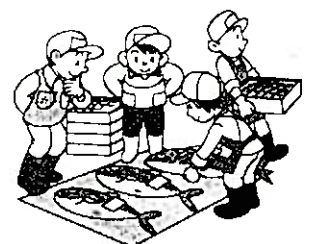
● 営業許可施設数及び監視件数の推移（第一市場含む）

	21年度	22年度	23年度
営業許可施設数（施設）	36,359	36,071	36,145
延監視件数（件）	80,999	76,510	77,475
許可を要しない営業施設数（施設）	3,653	3,606	3,129
延監視件数（件）	6,995	7,110	6,871

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

	21年度	22年度	23年度
監視対象施設数 (施設)	291	284	289
延監視件数 (件)	39,235	39,134	39,838

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、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を行いました。

● と畜検査数の推移

		21年度	22年度	23年度
検査頭数	牛	8,046	8,282	9,677
	豚	17,466	18,175	18,463
	合計	25,512	26,457	28,140
全部廃棄 ※1	牛	9	8	4
	豚	93	56	26
	合計	102	64	30
一部廃棄 ※2	牛	3,671	3,919	5,354
	豚	12,799	12,912	13,272
	合計	16,470	16,831	18,626

※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

21年度	22年度	23年度
8,046	8,282	9,677

※ 結果は全て陰性

エ 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。

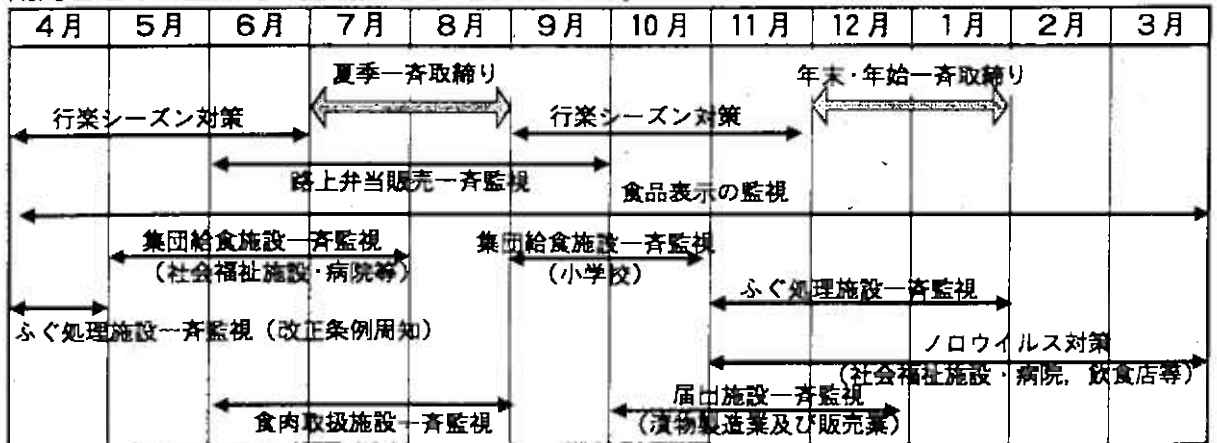
また、高病原性鳥インフルエンザ対策として、死亡率や特徴的症状の有無等による疫学的情報から同疾病の発生が疑われたので、スクリーニング検査を2回実施しましたが陰性でした。

● 食鳥処理場対策 対象施設数及び監視件数

	21年度	22年度	23年度
対象施設数 (施設)	121	117	114
延監視件数 (件)	390	452	383

(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、宿泊施設や土産用食品を販売する施設等に対して、春季と秋季の行楽シーズンに一斉監視を実施しました。

(ア) 対象施設 宿泊施設、弁当調製所、土産物食品の販売施設

(イ) 主な監視指導内容

- ・食中毒予防
- ・土産物食品の適正表示の徹底
- ・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)	3,543
(秋季)	3,452

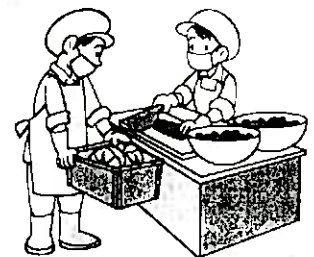
イ 集団給食施設一斉監視（5月2日～7月29日、9月1日～10月31日）

社会福祉施設、病院、学校等の給食施設では、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、給食の安全性を確保するため、重点的に監視指導を実施しました。

(ア) 対象施設 5月～7月：社会福祉施設、病院等
9月～10月：小学校

(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
- ・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)	1,226
(秋季)	719

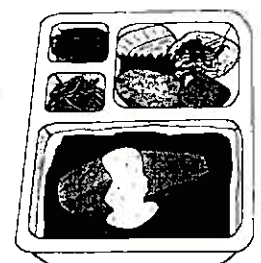
ウ 路上弁当販売に対する一斉監視（6月1日～9月30日）

路上で販売される弁当（以下「路上弁当」という）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。

(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
- ・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
- ・適正な表示

	箇所数	延監視指導件数
路上弁当の販売場所	67	133
路上弁当の調製施設	30	41
合計	97	174

エ 食肉取扱施設一斉監視（6月1日～8月31日）

近年、牛生レバー、ユッケ、鳥刺し等の食肉の生食によるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌（O157等）の食中毒が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「生食」もしくは「加熱不十分な状態」で提供している飲食店に対して、重点的に監視指導を実施し、食肉を生食用として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、前記のとおり、平成23年4月下旬に富山県等の飲食チェーン店で発生した生食用食肉による腸管出血性大腸菌O111死亡事件を受け、上記の期間以外にも緊急で監視指導を実施しました。（詳細は、1. 平成23年度のトピック「生食用食肉による食中毒予防に関する取組」を参照してください。）



(ア) 対象施設

食肉及び食鳥処理施設、食肉販売店、食肉製品製造施設、そうざい製造施設、飲食店（生肉を提供している施設等）

(イ) 主な監視指導内容

- ・食肉の生食による食中毒について注意喚起
- ・保管温度など、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

4,480

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		
	延監視延施設数	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	13,417	149	9
許可を要しない営業施設	1,090	5	6

※違反事例の例：施設等の衛生管理の不備等

カ 届出施設一斉監視（10月3日～12月28日）

営業許可を要しない食品関係施設のうち、京の食文化を代表する食品である漬物の製造施設や販売施設等に対し、食中毒事故・違反を未然に防止するため、監視指導を実施しました。

(ア) 対象施設 漬物製造施設、漬物販売施設

(イ) 主な監視指導内容

- ・適正な表示
- ・食品添加物の使用状況
- ・食中毒予防

延監視指導件数

355

キ ノロウイルス対策一斉監視（11月1日～3月30日）

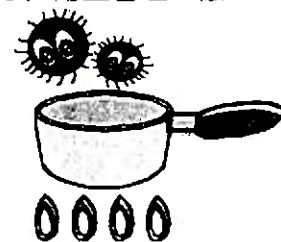
ノロウイルスによる感染性胃腸炎患者が多発する時期に、飲食店等に対し、衛生管理の徹底、食品の適正な取扱い、手洗いの励行等の指導を実施しました。

(ア) 対象施設

カキ等の二枚貝の取扱施設（魚介類販売業、飲食店）、
集団給食施設、宿泊施設

(イ) 主な監視指導内容

- ・二枚貝を取り扱う施設に対し、適正な温度管理や表示について指導
- ・食品の中心部までの十分な加熱の徹底
- ・ノロウイルス食中毒の注意喚起
- ・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
10,902

ク ふぐ取扱施設一斉監視（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、ふぐ取扱施設を対象に、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

- ・新たに施行された条例に基づくふぐの適正な取扱及び表示に関する周知徹底
- ・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



延監視指導件数
1,716

ケ 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		
	延監視延施設数	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	12,325	58	8
許可を要しない営業施設	1,389	6	5

※ 違反事例の例：施設等の衛生管理の不備等

コ JAS法担当部局との食品表示合同監視（平成24年1月26日）

食品表示は、食品衛生法をはじめとした複数の法令*で規制がなされています。表示違反食品が市内に流通しないよう、関係機関と連携し、食品販売施設に対し合同監視を行いました。

(ア) 実施機関 右京保健センター、京都府食の安全安心推進課及び消費生活安全センター

(イ) 実施日 平成24年1月26日

(ウ) 実施場所 嵐山商店街

(エ) 対象施設 食品販売施設（11店舗）

(オ) 結果 食品表示に係る指摘事項はない

※ JAS法、健康増進法

3 食品検査の結果

(1) 収去（抜取り）検査実施状況

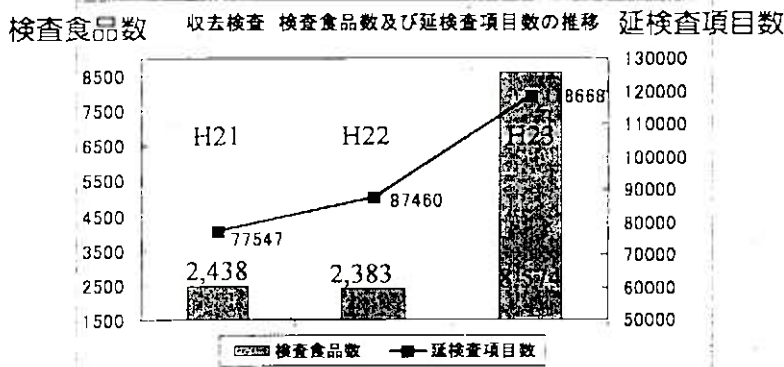
市内11保健センターと京都市中央卸売市場にある衛生環境研究所第一検査室並びに第二検査室の食品衛生監視員等が8,574食品（牛の放射性セシウムに係る全頭スクリーニング検査6,154頭分を含む）の収去（抜取り）検査を行い、衛生環境研究所において食品添加物、残留農薬、細菌等の検査を実施しました（延検査項目数：118,668）。

ア 平成23年度の特徴

- ・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
- ・路上弁当の細菌検査を強化

イ 食品衛生法違反事例（全4件）

- ・放射性セシウムに汚染された可能性のある稲わら等を給与された牛の肉から暫定規制値を超過した放射性セシウムを検出【2件】
- ・かんぴょうから基準を超過した保存料を検出【1件】
- ・輸入えんどう豆から基準を超過した残留農薬を検出【1件】



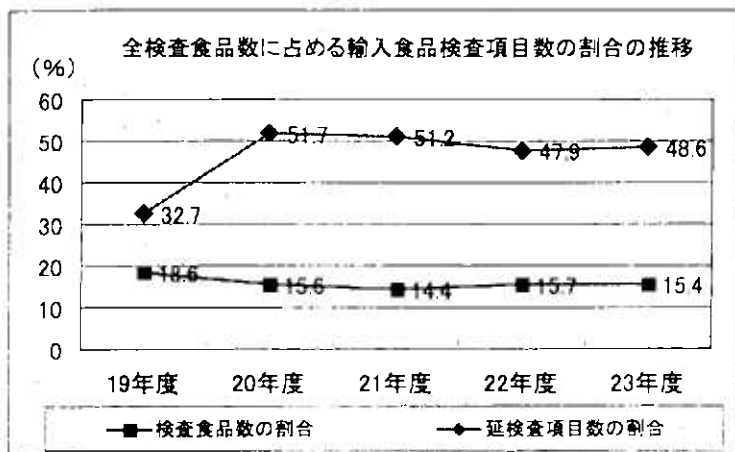
《違反状況の詳細》

収去日	違反食品	違反内容	措置等
平成23年 5月19日	かんぴょう	成分規格違反 ◆検査結果 保存料（二酸化硫黄） 6.0g/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
平成23年 7月22日	牛肉 （岩手県産）	暫定規制値を超える放射性セシウム検出 ◆検査結果 1,210 ベクレル/kg （暫定規制値：500 ベクレル/kg）	・販売店に対し当該牛肉の販売中止と回収を指示 ・生産地を管轄する自治体及び厚生労働省に情報提供
平成23年 10月27日	牛肉 （福島県産）	暫定規制値を超える放射性セシウム検出 ◆検査結果 510 ベクレル/kg （暫定規制値：500 ベクレル/kg）	・販売店に対し当該牛肉の販売中止と回収を指示 ・生産地を管轄する自治体及び厚生労働省に情報提供
平成24年 1月17日	輸入えんどう豆 （タイ産）	成分規格違反 ◆検査結果 プロピルパラチオリン 0.1ppm 検出 （基準：0.05ppm） ジフェニルパラチオリン 0.08ppm 検出 （基準：0.01ppm） ジニルパラチオリン 0.2ppm 検出 （基準：0.01ppm）	・販売店に対し店頭から当該品の撤去を指示 ・輸入者を管轄する関係自治体に通報し、当該製品が市場へ流通しないように措置を講じるよう依頼

(2) 輸入食品の検査状況

平成20年に発生した中国産食品への有機リン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23年度は、輸入食品373食品(延検査項目数54,626)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、本市全検体項目数に占める輸入食品の割合の推移を示します。



※8,574食品のうち、牛の放射性セシウムに係る全頭スクリーニング検査6,154頭分を除く2,420食品をもとに算出。

(3) 社会情勢に応じた食品検査の実施

ア 路上販売弁当の収去検査

路上で販売されている弁当の衛生状況を確認するため、路上販売弁当38検体を収去し、細菌検査を実施しました。うち3検体で「弁当及びそうざいの衛生規範(昭和54年6月29日環食第161号厚生省環境衛生局食品衛生課長通知)」で定める基準を超過しました。当該弁当を製造した施設に対し、衛生管理及び弁当の取扱について衛生指導を行いました。

● 検査結果

検体数	検査結果		
	大腸菌 【基準：陰性であること】	一般細菌数 【基準：10万以下/1g】	黄色ブドウ球菌 【基準：陰性であること】
38検体	全て 陰性	300未満~2000万 (3検体 基準超過)	全て 陰性

イ 食品の放射能検査の充実

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、食品の放射能検査を実施しました。

(詳細は、1.平成23年度のトピック「食品の放射能汚染に関する取組」を参照してください。)

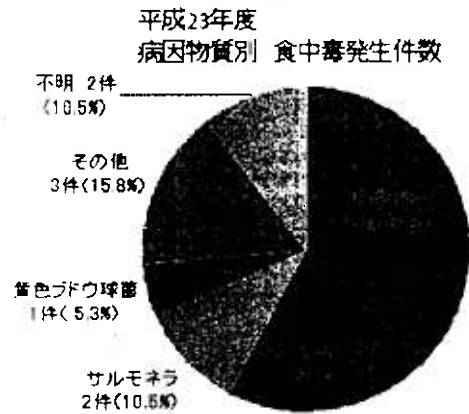
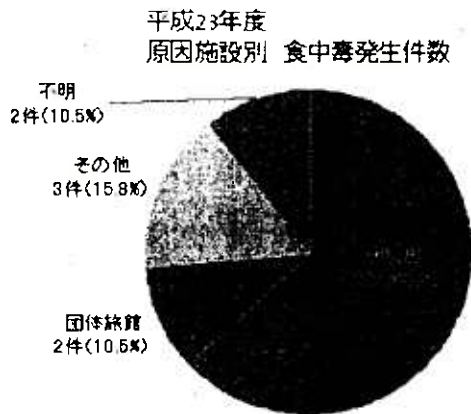
4 食中毒発生状況

(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 157 件を調査した結果、39 件については、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 118 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。

市内で発生した食中毒事件に関する原因施設別発生状況等は以下のとおりです。

食中毒事件数(市内で発生)	19 件	
原因施設を断定	14 件	原因施設に対し、営業停止を命令。 施設の洗浄消毒等の衛生管理の徹底を指導。
	3 件	家庭等で発生(行政処分対象外の施設)
原因施設を断定できず	2 件	

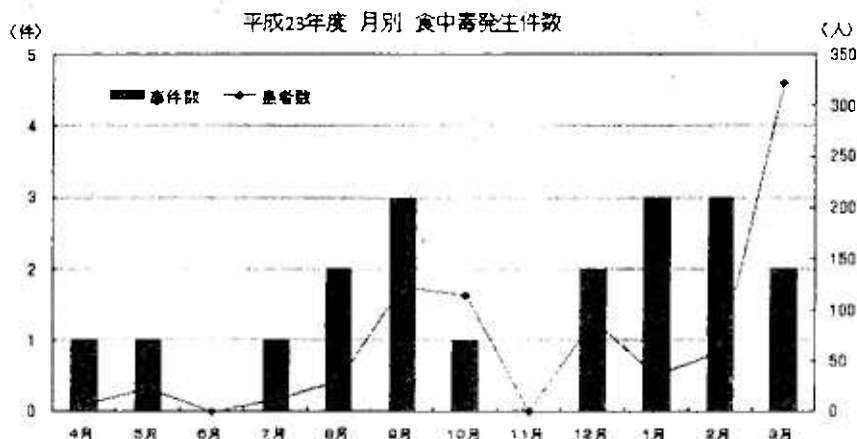


(2) 月別食中毒発生件数

平成23年度の月別の食中毒発生件数をみると、食中毒が多発する気温が高い時期(7月~9月)に計6件発生しています。

また、気温が低い12月~3月にかけても計10件発生しています。これは、気温が下がり、空気が乾燥する冬場はウイルスの活動期となり、ノロウイルスによる食中毒事件が増加することが原因の1つと考えられます。ノロウイルスによる食中毒は二次感染により多数の患者が発生する傾向にあるため、冬場におけるノロウイルス食中毒への注意が必要です。

また、年間を通じ、牛肉、鶏刺しなどの生肉又は加熱不十分な肉が原因と考えられるカンピロバクター食中毒が発生しています。



(3) 過去3年間の食中毒事件数及び患者数

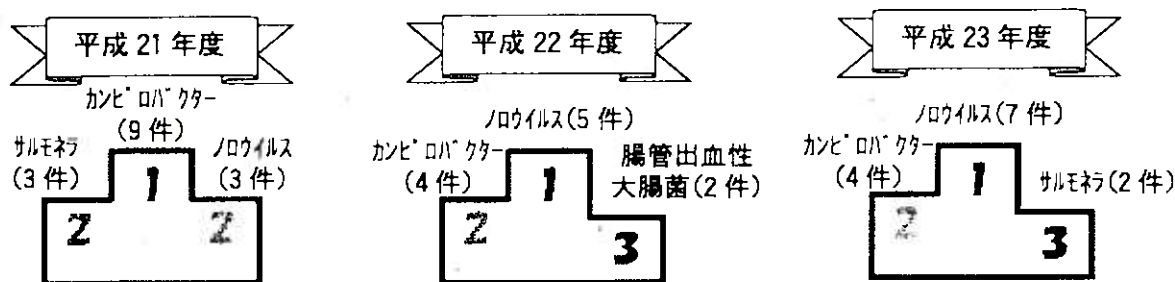
近年、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が多く発生しています。原因を調査すると、ノロウイルスによる食中毒では冬場に多く見られる感染性胃腸炎多発時期にノロウイルスに感染した調理人等が調理する際に食品を汚染しているケースが見られます。また、カンピロバクターによる食中毒では、飲食店や家庭で、食肉（牛レバー、鶏肉等）を生で食べ感染しているケースが見られます。

ア ノロウイルス食中毒

・平成21年度3件（患者数32人）、22年度5件（患者数101人）、23年度7件（患者数549人）と増加傾向

イ カンピロバクター食中毒

・過去3年では、平成21年度の9件が最も多く、22年度及び23年度においてもノロウイルスに次いで4件発生



※ 平成21年度から平成23年度までの原因物質別食中毒事件数のうち、上位3物質を挙げました。

平成23年度に発生した食中毒事例

【事例1】

市内で調理された仕出し弁当を食べた912人のうち313人が下痢、発熱、嘔吐等の症状を呈し、患者22人の嘔吐物又は便からノロウイルスが検出されました。また、仕出し弁当を調理した従業員の便から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】

家族が釣ってきたフグを自宅で調理し、肝臓を刺身にして食べたところ、すぐに唇がしびれ、その後、指先の麻痺、ふらつきを感じる等、典型的なフグ毒中毒症状を呈しました。本件は、フグを自家調理したことにより発生した事件でしたが、命に別状はありませんでした。フグは、テトロドトキシンと呼ばれる強力な神経毒をもっているため、有毒部位が除去されていないふぐをふぐ処理師でない者が処理することは条例により禁止されています。

(4) 食中毒調査に伴う検査件数

本市が担当した患者調査及び関係する市内飲食店等の施設立入調査の実施に際し、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。

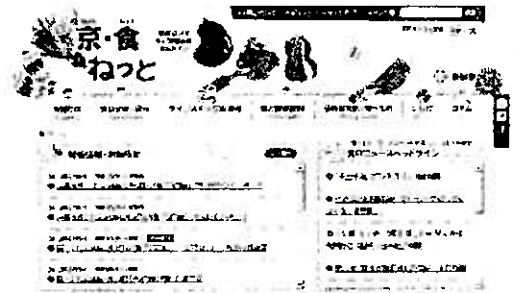
検体の種類	21年度		22年度		23年度	
	細菌等	理化学	細菌等	理化学	細菌等	理化学
食品	462	18	314	2	218	0
糞便・吐物その他排泄物	566	0	475	0	577	0
器具、手指等ふきとり液	588	0	507	0	439	0
その他	9	0	1	0	7	5
合計	1,625	18	1,297	2	1,241	5

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」の開設

平成24年1月、京都市では、「食」を切り口として、健康、食の安全安心、地産地消、環境負荷の軽減など、「食」をテーマとする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。「京・食ねっと」には、京都市の放射能検査結果、食中毒情報、食の安全情報などを掲載するとともに、「食のつれづれ日記」では京都市職員の業務上の声を掲載するなど、市民が読んで楽しめる内容に工夫しました。



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

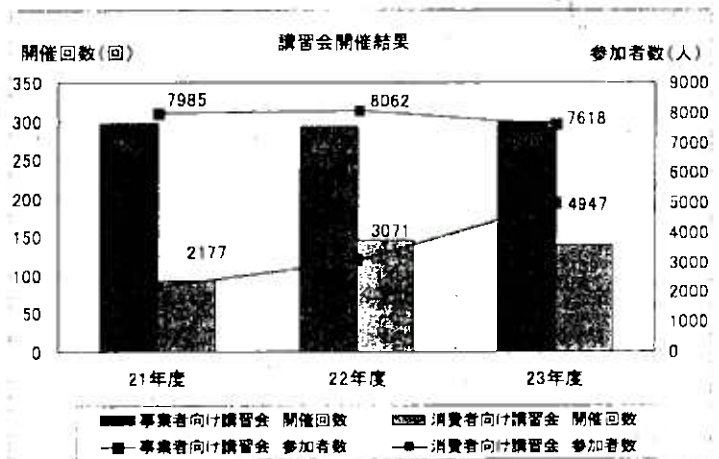
「みやこ健康・安全ねっと」とは、京都市公式ホームページから登録いただいた方の携帯電話やパソコンに、電子メールにて市内の健康危機の発生状況や注意喚起情報を発信しているサービスです。平成23年度は、食の安全安心情報として、講習会の案内や食中毒予防情報、食品の自主回収情報など、38件を発信しました。

(2) 講習会

消費者や食品等事業者の方々に食品衛生に関する講習会を開催しました。

3年間の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22年度と比較し横ばいで推移しています。

また、消費者向け講習会は、平成22年度と比較し、開催回数は横ばいで推移していますが、参加者数が1.5倍に増加しました。今後も消費者や食品等事業者の方々に利用しやすい講習会の開催を推進します。



(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）

①目的・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業及び飲食業等の施設見学会に加えて、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。



参加募集の際には、定員を超える多数の応募があったと同時に、参加者に対するアンケートの結果、「食品等事業者の衛生管理の取組がよくわかった」等、好評をいただきました。

②取組状況

日時	対象	参加人数	見学先
8月18日	小中学生とその保護者	34名	(株)土井志ば漬本舗 京都市衛生環境研究所
8月25日	小中学生とその保護者	37名	(株)土井志ば漬本舗 京都市中央卸売市場第二市場
11月10日	一般市民	37名	(株)おたべ, 月桂冠(株)
12月12日	一般市民	32名	
3月26日	小中学生とその保護者	32名	清水順正おかべ家
3月29日	小中学生とその保護者	34名	京都市衛生環境研究所
合計		206名	

イ 学祭衛生管理マニュアル製作座談会について

①目的・概要

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を推進するため、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開催しました。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」の作成に取り組みました。



②座談会開催結果

日時	座談会 概要	参加者※
6月27日	第1回座談会 ・食中毒の基礎知識の説明 ・学祭に潜む食品リスクについて、グループワークで討議。 ・食品リスクに対する対策について、意見交換	16名
8月19日	第2回座談会 ・第1回座談会を踏まえ、食品メニューごとのリスクについて、グループワークで討議	10名
9月27日	第3回座談会 ・第1回及び第2回座談会を踏まえ作成した「学祭衛生管理マニュアル(案)」に対する意見交換	11名

※京都学生祭典実行委員会及び京都府立大学の学生に参加いただきました。

ウ 未来のサイエンティストのための体験コース

京都市衛生環境研究所では、中学生の皆さんに、実験や検査を通して、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、中学生のための教室を開催しました。

開催日時 平成23年8月8日

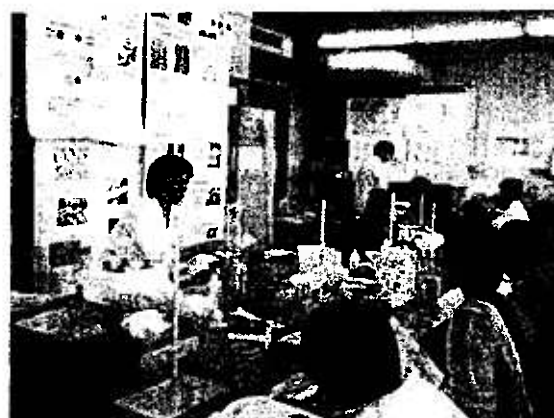
場 所 京都市衛生環境研究所

参加者 市内中学生21人

内 容 実験の内容

《実験1》放射能について

放射能とは何か？を学び、GM計数管で身の回りのものを測定しました。



《実験2》残留農薬について

殺虫剤に使われる有機リン系農薬が食品に残留していないか確かめました。

《実験3》遺伝子組換えとうもろこし

自然のとうもろこしと遺伝子組換えとうもろこしの違いを学びました。また、バナナとブロッコリーからDNAを取り出して、観察しました。

エ 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、(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8日には、上京区出町商店街において、門川市長を先頭とした京都市、(社)京都市食品衛生協会、出町商店街振興組合の方々との共催により、食中毒予防の標語入り団扇及び啓発チラシを配布し、食の安全確保について啓発を行いました。



門川市長を先頭に社団法人京都市食品衛生協会上京支部の皆様と啓発用うちわを配布

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24年3月31日現在 82施設（平成23年度取得数9件）
（P24資料編（6）参照）

● 業種別 認証取得施設数

業種	施設数
酒類製造業	4
飲食店営業	16
そうざい製造業	15
食品販売業	26
菓子製造業	19
ソース類製造業	4
魚介類販売業	6
乳類販売業	11

業種	施設数
豆腐製造業	2
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	1
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	117

※ 複数の業種で認証取得している事業所があるため、合計は実施設数と一致しない。

● 行政区別 認証取得施設数

行政区	施設数
北区	5
上京区	6
左京区	6
中京区	8
東山区	9
山科区	1
下京区	17

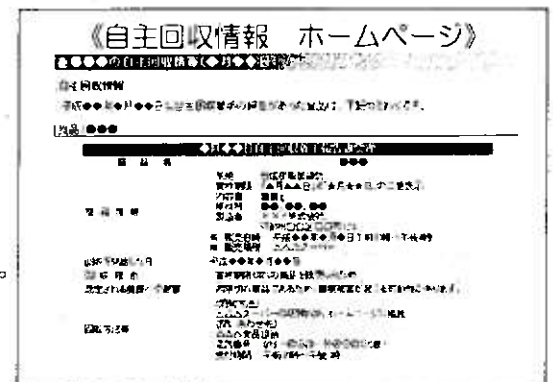
行政区	施設数
南区	5
右京区	5
西京区	3
伏見区	11
京都市外	6
合計	82

(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23年度に京都市が受理した報告件数は24件でした。（P27資料編（7）参照）



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 心く取扱、心く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 認証取得施設
- (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	
			(24年3月末)		
飲食店営業（※別添に内訳）	2,617	1,956	22,597	22,641	
菓子製造業	412	143	2,242	2,438	
乳製品製造業	1	0	7	7	
魚介類販売業	154	158	1,611	40,151	
魚介類せり売り業	0	0	2	542	
魚肉ねり製品製造業	0	0	25	23	
食品の冷凍又は冷蔵業	4	6	67	156	
缶詰又はびん詰食品製造業	5	2	63	46	
喫茶店	喫茶店	33	17	201	211
	自動車による喫茶店	6	1	18	27
	臨時喫茶店	31	0	7	35
	自動販売機	312	289	2,996	2,475
	小計	382	307	3,222	2,748
あん類製造業	0	0	9	12	
アイスクリーム類製造業	38	49	299	315	
乳類販売業	専門店	7	15	210	161
	店頭販売	170	372	1,781	1,924
	自動車による乳類販売	2	0	2	4
	自動販売機	294	145	1,407	1,421
	小計	473	532	3,400	3,510
食肉処理業	4	11	132	533	
食肉販売業	180	168	1,432	3,093	
食肉製品製造業	2	1	15	26	
乳酸菌飲料製造業	0	0	1	0	
食用油脂製造業	0	0	6	4	
みそ製造業	1	1	22	21	
醤油製造業	1	0	10	10	
ソース類製造業	3	0	33	28	
酒類製造業	0	1	40	41	
豆腐製造業	1	6	149	200	
納豆製造業	1	0	11	5	
めん類製造業	3	1	79	69	
そうざい製造業	60	26	564	777	
添加物製造業	2	1	16	27	
清涼飲料水製造業	3	1	37	17	
氷雪製造業	0	1	6	18	
氷雪販売業	0	2	48	17	
合計	4,347	3,373	36,145	77,475	

※ 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 (24年3月末)	延監視指導 件数
一般飲食	総合食堂	2	0	34	45
	和食	359	389	4,307	4,031
	すし	99	44	582	652
	めん類	61	59	1,080	927
	洋食	211	194	2,108	2,769
	喫茶	93	68	946	844
	中華	70	55	709	739
	料理店	0	1	115	110
	社交飲食	1	0	11	11
	小計	896	810	9,892	10,128
軽飲食	社交軽食	484	308	4,250	2,437
	喫茶軽食	152	212	2,621	1,877
	軽食	301	215	2,141	2,373
	自動車による軽食	20	0	93	41
	小計	957	735	9,105	6,728
調理施設	弁当調製所	213	44	635	1,100
	仕出屋	1	4	184	191
	給食	88	68	767	959
	そう菜調理	309	254	1,372	2,049
	小計	611	370	2,958	4,299
露店飲食		0	2	3	3
臨時飲食		137	0	32	163
宿泊施設	ホテル	8	16	128	360
	旅館	8	19	424	753
	団体旅館	0	4	55	207
	小計	16	39	607	1,320
計		2,617	1,956	22,597	22,641

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 (24年3月末)	延監視指導 件数
給食施設	学校給食施設	3	208	249
	病院給食施設	4	94	162
	事業所給食施設	0	99	78
	その他の給食施設	19	450	497
	小計	26	851	986
食品製造業		38	667	844
野菜・果物販売業		0	123	1,780
そう菜販売業		0	58	241
菓子販売業		5	392	544
食品販売業		138	1,012	2,258
添加物の製造業		0	7	8
添加物の販売業		0	14	11
器具容器包装又はおもちゃの製造業又は販売業		0	5	199
計		207	3,129	6,871

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	64	132	229
菓子類（パンを含む）	19	39	2
魚介類及びその加工品	2	14	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	3	21	1
アイスクリーム類	0	0	0
計	88	206	233

エ ふく取扱、ふく販売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
ふく処理業	6	5	424	3,894
未処理ふく販売業	103		101	4,579
計	109	5	525	8,473

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）

	21年度		22年度		23年度	
	施設数 (22年3月末)	監視指導延 件数	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
飲食店営業	32	418	28	367	27	375
菓子製造業	1	16	1	12	1	13
魚介類販売業	198	37,535	195	37,506	195	38,069
魚介類せり売り業	2	550	2	546	2	542
食品の冷凍又は冷蔵業	6	72	6	74	6	72
喫茶店	24	299	26	294	26	313
乳類販売業	15	184	15	180	16	191
食肉処理業	3	38	2	33	2	38
食肉販売業	5	63	5	66	5	103
そうざい製造業	4	48	3	45	8	110
冰雪製造業	1	12	1	11	1	12
計	291	39,235	284	39,134	289	39,838

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 検査頭数(検査結果)
検査頭数	牛	9,677	9,677（全て陰性）
	豚	18,463	
	計	28,140	
全部廃棄	牛	4	
	豚	26	
	計	30	
一部廃棄	牛	5,354	
	豚	13,272	
	計	18,626	

キ 食鳥処理場対策

	21年度	22年度	23年度
食鳥処理場 監視対象施設数（施設）	121	117	114
監視件数（件）	390	452	383

(2) 食中毒発生状況

ア 原因施設別 食中毒発生状況

		21年度	22年度	23年度
飲食店	発生件数	13	9	12
	患者数	172	130	487
旅館	発生件数	1	0	2
	患者数	65	0	221
事業所（給食）	発生件数	0	2	0
	患者数	0	62	0
事業所（その他）	発生件数	0	0	1
	患者数	0	0	6
学校	発生件数	0	0	1
	患者数	0	0	55
家庭	発生件数	1	0	1
	患者数	2	0	1
不明	発生件数	1	1	2
	患者数	12	31	44

イ 病因物質別 食中毒発生状況

		21年度	22年度	23年度
サルモネラ	(件)	2	0	2
	(人)	46	0	40
黄色ブドウ球菌	(件)	0	0	1
	(人)	0	0	6
カンピロバクター	(件)	7	4	4
	(人)	127	60	50
腸炎ピブリオ	(件)	1	0	0
	(人)	28	0	0
ノロウイルス	(件)	2	5	7
	(人)	25	101	549
病原大腸菌	(件)	1	2	0
	(人)	1	10	0
	原因	O157 (1)	O157 (10)	-
植物性自然毒	(件)	1	0	0
	(人)	2	0	0
	原因	キノコ毒 (2)		
その他	(件)	2	0	3
	(人)	22	0	49
	原因	カンピロバクターとサルモネラの複合(15) ノロウイルスとカンピロバクターの複合(7)		ふぐ毒(1), クドア・セプトンブクタータ(10) サルモネラ・エンテリリティディスとプレジオモナス・シゲロイテスの複合(38)
不明	(件)	0	1	2
	(人)	0	52	120
計	(件)	16	12	19
	(人)	251	223	814

ウ 月別 食中毒発生状況

発生月	21年度		22年度		23年度	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
4月	0	0	3	39	1	6
5月	2	45	2	57	1	23
6月	0	0	0	0	0	0
7月	3	16	2	23	1	11
8月	4	120	0	0	2	30
9月	2	11	0	0	3	123
10月	0	0	0	0	1	114
11月	1	12	0	0	0	0
12月	0	0	0	0	2	90
1月	1	7	2	10	3	36
2月	2	25	1	45	3	59
3月	1	15	2	49	2	322
合計	16	251	12	223	19	814

(3) 収去(採取)検査実施状況

食品分類名	検体数			検査項目数			
	21年度	22年度	23年度	21年度	22年度	23年度	
魚介類	197	212	196	5,762	6,028	6,369	
冷凍食品	無加熱摂取冷凍食品	13	12	36	2,580	2,060	10,911
	冷凍直前加熱され加熱後摂取冷凍食品	52	47	40	6,076	6,157	3,526
	冷凍直前未加熱で加熱後摂取冷凍食品	59	65	94	11,933	14,499	23,945
	生食用冷凍鮮魚介類	2	0	0	2	0	0
魚介類加工品(缶詰・びん詰を除く)	113	121	109	606	694	460	
肉卵類及びその加工品(缶詰・びん詰を除く)	626	571	530	8,994	12,923	13,615	
うち、牛の放射性セシウム全頭スクリーニング検査	0	0	6,154	0	0	6,154	
乳製品	94	100	60	825	1,167	107	
乳類加工品(アイスクリーム類を除き、マーガリンを含む)	5	5	28	55	55	1,180	
穀類及びその加工品(缶詰・びん詰を除く)	75	91	78	2,818	3,533	4,550	
野菜類・果物及びその加工品(缶詰・びん詰を除く)	268	314	372	31,001	32,256	40,745	
菓子類	112	106	107	1,148	642	571	
清涼飲料水	12	13	12	75	85	7	
酒精飲料	33	33	22	297	297	88	
缶詰・びん詰食品	80	63	75	692	571	306	
その他の食品	326	368	398	4,290	6,073	5,676	
器具及び容器包装	371	262	263	393	395	395	
合計	2,438	2,383	8,574	77,547	87,435	118,668	

(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)	加工食品, ワイン	478
放射能検査	野菜, 果物, チーズ	18
残留農薬	野菜, 果物, 魚介類, 加工食品	52,737
抗生物質・合成抗菌剤	冷凍エビ, 食肉, 魚介類	1,200
細菌検査	チーズ, 冷凍食品	55
防ばい剤	果実, 割りばし	52
その他	米, トウモロコシなど	86
合計		54,626

イ 全体件数に占める輸入食品の割合

	21年度		22年度		*23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)	352 2,438	14.4%	375 2,383	15.7%	373 2,420	15.4%
輸入食品の検査項目数 (全検査項目数)	39,696 77,547		41,934 87,435		47.9%	
輸入食品の違反件数 (全体の違反件数)	0 0	0%	0 4	0%	1 4	25%

※ 前年度との比較を行うため、牛の放射性セシウムに係る全頭スクリーニング検査 6,154 頭分を除いて算出しています。

(5) 食品衛生関係各種講習会の開催状況

		21年度	22年度	23年度
業者向け講習会	開催回数	298	292	299
	受講者人数	7,985	8,062	7,618
消費者向け講習会	開催回数	94	146	139
	受講者人数	2,177	3,071	4,947

(6) 京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度 認証取得施設(82施設, 117業種)

No	申請者氏名	施設名称	業種	認証日
1	月桂冠(株) 代表取締役 大倉治彦	月桂冠株式会社 昭和蔵	酒類製造業	平成19年1月30日
2	〃	月桂冠株式会社 大手蔵	酒類製造業	平成19年1月30日
3	〃	月桂冠株式会社 内蔵	酒類製造業	平成19年1月30日
4	共栄産業(株) 代表取締役 竹内英雄	NTT 西日本京都支店食堂	飲食店営業	平成19年3月1日
5	松山酒造(株) 代表取締役 安部康久	松山酒造株式会社	酒類製造業	平成19年3月1日
6	進々堂(株) 代表取締役 續木 創	進々堂 寺町店	飲食店営業	平成19年3月1日
7	(株)中村軒 代表取締役 中村 瑛治	株式会社 中村軒	菓子製造業	平成19年3月1日
8	(株)大安 代表取締役 大角正幸	株式会社 大安 本社工房	漬物製造業 そうざい製造業 かん詰またはびん詰食品 製造業	平成19年6月1日
9	(株)井筒ハッ橋本舗 代表取締役 津田純一	株式会社 井筒 ハッ橋本舗	菓子製造業	平成19年6月1日
10	井筒食品(株) 代表取締役 津田正人	井筒食品	菓子製造業	平成19年6月1日
11	(株)西利 代表取締役 平井達雄	京つけもの 西利 洛西工場	漬物製造業 そうざい製造業 ソース類製造業	平成19年6月1日
12	〃	京つけもの 西利 あじわいの郷工	漬物製造業	平成19年6月1日
13	(株)秦商店 代表取締役 秦健二	株式会社 秦商店 北工場	そうざい製造業 魚介類販売業 食肉販売業	平成19年10月13日
14	〃	株式会社 秦商店 南工場	そうざい製造業 魚介類販売業 食肉販売業 食品の冷凍又は冷蔵業	平成19年10月13日

15	(株)丸漬 代表取締役 加勢克己	株式会社 丸漬セーター	漬物製造業	平成 19年10月13日
16	(株)てが 代表取締役 手賀清一	漬物香房 てが	漬物製造業 そうざい製造業	平成 19年10月13日
17	(株)フクナガ 代表取締役 福永晃三	株式会社フクナガ(かつくら、リアクトラフキッパ・製菓工場)	食肉処理業 そうざい製造業 菓子製造業	平成 19年10月13日
18	井辻 智明	井辻牧場	乳類販売業	平成 20年4月24日
19	(株)西利 代平井 達雄	京つけもの西利 本店	漬物販売店	平成 20年7月7日
20	(株)西利 代平井 達雄	京つけもの西利 出町店	漬物販売店	平成 20年7月7日
21	(株)西利 代平井 達雄	京つけもの西利 祇園店	漬物販売店	平成 20年7月7日
22	(株)西利 代平井 達雄	京つけもの西利 祇園西店	漬物販売店	平成 20年7月7日
23	(株)西利 代平井 達雄	京つけもの西利 清水産寧坂店	漬物販売店	平成 20年7月7日
24	(株)西利 代平井 達雄	京つけもの西利 清水店	漬物販売店	平成 20年7月7日
25	(株)西利 代平井 達雄	京つけもの西利 嵐山店	漬物販売店	平成 20年7月7日
26	(株)西利 代平井 達雄	京つけもの西利 ザ・キューブ味わい処店	漬物販売店	平成 20年7月7日
27	(株)西利 代平井 達雄	京つけもの西利 ザ・キューブ店	漬物販売店	平成 20年7月7日
28	(株)西利 代平井 達雄	京つけもの西利 ポルタ店	漬物販売店	平成 20年7月7日
29	(有)衣笠牧場 代)福富 泰三	(有)衣笠牧場	乳類販売業	平成 20年9月25日
30	(株)大安 代)大角正幸	京つけもの大安 本店	漬物販売業	平成 20年9月25日
31	(株)大安 代)大角正幸	京つけもの大安 祇園店	漬物販売業	平成 20年9月25日
32	(株)大安 代)大角正幸	京つけもの大安 河原町店	漬物販売業	平成 20年9月25日
33	(株)大安 代)大角正幸	京つけもの大安 本社工房店	漬物販売業	平成 20年9月25日
34	(株)長谷川乳販 代)長谷川 裕	(株)長谷川乳販	乳類販売業	平成 20年9月25日
35	(株)アサイ 代)浅井 啓司	(株)アサイ	乳類販売業	平成 20年9月25日
36	世古 敏博	大宮牧場	乳類販売業	平成 20年9月25日
37	(株)大阪浜美屋 代)山本 雄吉	小倉山荘伏見工場	菓子製造業	平成 20年9月25日
38	(株)イシハラ牛乳 代)石原 収	(株)イシハラ牛乳	乳類販売業	平成 20年9月25日
39	(有)津田牛乳店 代)津田 和男	(有)津田牛乳店	乳類販売業	平成 20年9月25日
40	(株)土井志ば漬本舗 代)土井 健資	(株)土井志ば漬本舗	漬物製造業 そうざい製造業	平成 20年9月25日
41	(株)山田牧場 代)山田 雅哉	(株)山田牧場	乳類販売業	平成 20年11月6日
42	(株)進々堂 代)續木 創	(株)進々堂 本社工場	菓子製造業	平成 20年11月6日
43	上田とうふ(株) 代)上田 秀夫	上田とうふ(株)	豆腐製造業、そうざい製造業、 清涼飲料水製造業	平成 21年3月19日

44	(株)虎屋 (代)黒川 光博	虎屋 京都四条店	飲食店営業	平成21年3月19日
45	(有)サン食品 (代)飯沼 俊男	(有)サン食品	そうざい製造業、魚介類販売業、 食品の冷凍及び冷蔵業	平成21年3月19日
46	(株)ダイイチフーズ (代)後藤 茂男	(株)ダイイチフーズ	ソース類製造業	平成21年8月13日
47	(株)辰馬コーポレーション (代)辰馬 雅子	京料理せんしょう	飲食店営業	平成21年8月13日
48	(株)順正 (代)上田 両四郎	南禅寺 順正	飲食店営業	平成21年10月22日
49	(株)虎屋 (代)黒川 光博	虎屋菓寮	飲食店営業	平成21年10月22日
50	(株)進々堂 (代)續木 創	進々堂 東洞院店	飲食店営業、菓子製造業、 乳類販売業	平成21年10月22日
51	(株)進々堂 (代)續木 創	進々堂 御池店	飲食店営業、乳類販売業	平成21年10月22日
52	(株)田辺宗 (代)田辺 宗右	(株)田辺宗	漬物製造業	平成21年11月30日
53	(株)山城食品 (代)大西裕美	(株)山城食品	そうざい製造業 食品の冷凍又は冷蔵業	平成22年1月29日
54	(株)一番 (代)高橋賢治	(株)一番	飲食店営業	平成22年2月17日
55	(株)虎屋 (代)黒川 光博	(株)虎屋 京都工場 一条製造課	菓子製造業	平成22年5月31日
56	(株)虎屋 (代)黒川 光博	(株)虎屋 京都工場	菓子製造業	平成22年5月31日
57	(株)JR西日本フードサービスネット (代)高木 亨	京都弁当工房	飲食店営業	平成22年5月31日
58	(株)JR西日本フードサービスネット (代)高木 亨	旅弁当 京都1号店	食品の販売業	平成22年5月31日
59	(株)JR西日本フードサービスネット (代)高木 亨	旅弁当 京都2号店	食品の販売業	平成22年5月31日
60	(株)JR西日本フードサービスネット (代)高木 亨	旅弁当 京都西口店	食品の販売業	平成22年5月31日
61	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 錦店	食品の販売業	平成22年5月31日
62	(株)西利 (代)平井 達雄	京つけもの西利 平安神宮店	食品の販売業	平成22年5月31日
63	(株)鼓月 (代)中西 英貴	株式会社 鼓月	菓子製造業	平成22年7月27日
64	(株)順正 (代)上田両四郎	清水 順正	飲食店営業	平成22年7月27日
65	(株)進々堂 (代)續木 創	進々堂 セントラルキッチン	そうざい製造業	平成22年7月27日
66	(株)魅藤 (代)中川 邦広	株式会社 魅藤	菓子製造業・そうざい製造業・ 食品の冷凍又は冷蔵業	平成22年7月27日
67	(株)伊藤軒 (代)中井 俊将	(株)伊藤軒 伏見工場	菓子製造業	平成22年7月27日
68	(株)山一パン総本店 (代)山本 隆英	株式会社山一パン 総本店	菓子製造業	平成22年7月27日
69	医療法人社団 恵心会 (代)武田 敏夫	医療法人社団 恵心会 京都武田病院	届出給食施設(病院給食)	平成23年1月28日
70	(株)進々堂 (代)續木 創	進々堂 ラクエ四条烏丸店	飲食店営業・乳類販売業	平成23年1月28日
71	(株)戸川 (代)戸川 博文	(株)戸川	そうざい製造業、飲食店営業、食 肉販売業、魚介類販売業	平成23年3月9日
72	(株)白心堂 (代)野崎 益宏	(株)白心堂 東館	菓子製造業	平成23年3月9日
73	(株)白心堂 (代)野崎 益宏	(株)白心堂 東館	菓子製造業	平成23年3月9日

74	(株)ヤマゲン (代)山本 茂	株式会社 ヤマゲン	飲食店営業	平成23年6月28日
75	(株)創味食品 (代)山田 亮	株式会社 創味食品	ソース類製造業	平成23年6月28日
76	(株)創味食品 (代)山田 亮	株式会社 創味食品 丹波工場	ソース類製造業	平成23年6月28日
77	(株)紫野和久傳 (代)桑村 綾子	紫野和久傳智恵光院工房	そうざい製造業, 飲食店営業, 食肉販売業, 魚介類販売業, 菓子製造業	平成23年6月28日
78	(株)京乃雪本舗 (代)濱野 好信	株式会社 京乃雪本舗	豆腐製造業, アイスクリーム類製造業	平成23年12月1日
79	(株)紫野和久傳 (代)桑村 綾子	京丹後久美浜工房	飲食店営業, 菓子製造業, 食肉販売業, 魚介類販売業, そうざい製造業	平成23年6月28日
80	清水坂本舗(株) (代)上田 闕三郎	清水坂本舗 株式会社	菓子製造業	平成24年1月28日
81	(株)日昇館 (代)野村 一雄	日昇館 尚心亭パン工房	菓子製造業	平成24年3月28日
82	(株)順正 (代)上田両四郎	かがり火	飲食店営業	平成24年3月30日

(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23年4月4日	販売者	惣菜	期限表示誤記
2	平成23年4月11日	販売者	惣菜	その他
3	平成23年5月12日	輸入者	菓子	その他規格基準違反
4	平成23年5月17日	製造者	豆腐	期限表示誤記
5	平成23年6月10日	製造者	菓子	カビの発生
6	平成23年6月27日	販売者	酒類	カビの発生
7	平成23年7月4日	製造者	菓子	期限表示誤記
8	平成23年7月22日	製造者	菓子	カビの発生
9	平成23年8月4日	販売者	香辛料	カビの発生
10	平成23年9月5日	加工者	惣菜	期限表示誤記
11	平成23年9月5日	販売者	菓子	その他表示誤記
12	平成23年9月26日	販売者	菓子	期限表示誤記
13	平成23年9月27日	販売者	菓子	期限表示誤記
14	平成23年9月28日	製造者	菓子	異物混入
15	平成23年12月9日	製造者	菓子	異物混入
16	平成23年12月12日	製造者	惣菜	その他表示誤記
17	平成23年12月13日	販売者	野菜	その他規格基準違反
18	平成23年12月22日	販売者	惣菜	期限表示誤記
19	平成24年1月24日	販売者	菓子	その他表示誤記
20	平成24年2月1日	製造者	魚練	アレルギー表示欠落
21	平成24年2月8日	製造者	菓子	期限表示誤記
22	平成24年2月10日	販売者	健康食品	その他
23	平成24年3月8日	製造者	菓子	期限表示誤記
24	平成24年3月8日	製造者	惣菜	その他規格基準違反

(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22年度	平成23年度
発表会開催日	平成23年3月14日	平成24年3月16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22年度通年	平成23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23年度近畿食品衛生監視員研修会(平成23年8月18日, 19日開催)

【「秘伝のたれ」衛生管理状況について】

【調理器具及び食器の洗浄用具を介した汚染の状況について】

② 平成23年度全国食品衛生監視員研修会(平成23年10月20日, 21日開催)

【「秘伝のたれ」衛生管理状況について】(誌上発表)

※2 以下の優秀演題について, 平成24年度近畿食品衛生監視員研修会で発表予定。

① 【屋外で販売されている弁当等の温度管理について】

② 【食品取扱者に対する食中毒菌等知識の普及について】

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	平成23年5月13日	14人
試験検査業務新任担当者研修会	平成23年5月25日~26日	13人
生食用食肉に係る規格基準の施行に向けた研修会	平成23年9月22日	31人
京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度の制度改正研修会	平成23年9月26~27日	58人
平成23年度食中毒業務研修会	平成23年10月20日	22人
生食用食肉関連研修会	平成23年12月1日	21人
平成23年度第2回食中毒業務研修会	平成23年12月1日	21人
生食用食肉取扱届出制度の施行に係る業務研修会	平成24年3月22日	23人
国立保健医療科学院食品衛生危機管理短期研修及び食中毒疫学研修会の伝達研修	平成24年3月23日	9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
近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議	京都府	5月20日	1人
平成23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3日	1人
「食肉の生食にひそむ危険」食品衛生特別講演会	日本食品衛生協会他	6月29日	4人
平成23年度京都食品表示監視協議会	京都食品表示監視協議会	7月25日	1人
第52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18日～19日	35人
生食用食肉の規格基準設定に関する説明会	厚生労働省	9月12日	1人
平成23年度食品表示関係法制度研修	近畿農政局	10月31日	1人
平成23年度動物由来感染症対策技術研修会	厚生労働省	11月4日	1人
平成23年度感染症集団発生対策研修	国立保健医療科学院	11月7日～11日	2人
全国食鳥指定検査機関協議会近畿ブロック会議	京都保健衛生協会	11月16日	1人
平成23年度食品安全行政講習会	厚生労働省	11月17日	1人
平成23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	11月18日	1人
平成23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
食品に関するリスクコミュニケーションBSE対策の再評価に関する説明会	厚生労働省	12月15日	2人
平成23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16日～2月10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13日	1人
輸入食品の安全性確保に関する意見交換会	厚生労働省	1月20日	1人
HACCPシステムに係る食品衛生監視員養成研修会	近畿厚生局	2月9日	3人
食肉衛生技術研修会及び食肉衛生発表会	厚生労働省	2月13日～15日	1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	2月15日～16日	1人
平成23年度ねずみ・衛生害虫駆除研究協議会	日本ベストコントロール協会	2月16日～2月17日	1人
全国食品衛生関係主管課長会議	厚生労働省	2月22日	1人
第2回京都産業大学総合生命学部シンポジウム (食中毒、鳥インフルエンザなど)	京都産業大学	2月23日	3人
平成23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27日～28日	1人
食品衛生検査施設における検査等の業務管理に係る研修会	近畿厚生局	3月5日	1人
平成23年度食中毒の疫学研修会	岡山大学	3月7日～9日	2人

京都市食の安全安心推進計画の進捗状況等(平成23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	
			(参考)H22	H23
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	0
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】	1	2
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】	19	9
		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)】	49	59
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	0
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	0
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】	3,071	5,190
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。	—	—	—
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。	—	—	—

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23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	目標値	実績値	達成度	取組	取組の指標	目標値	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	257件 (約7,000戸)	E	生産者による自主的な農産物の衛生管理の取組	—	—	—	—
			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	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	京の旬野菜推奨事業認定農家数	700/軒	683軒	B
		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	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					
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収去(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収去(抜取り)検査検体数	320検体/年	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	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	—	—	—	—	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	—	—	—	—
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	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	—	—	—	—
			宿泊施設に対する延監視指導頻度	3回/年・施設	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	—	—	—	—
		社会情勢に応じた流通食品の収去(抜取り)検査の実施	輸入食品の収去(抜取り)検査の全収去検体数に占める割合	15%以上	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%	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	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	—	—	—	—					
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	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表の確実・適切な点検率	100%	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	0.6回/3年・施設 (47ヶ園/227ヶ園中)	C		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:73.8%	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	1.2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
								集団給食を通じた食の安全安心に関する学習の取組	—	—	—

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)

※ 欄内の「—」は、取組の指標が設定されていないことを示します。

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23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	目標値	実績値	達成度	取組	取組の指標	目標値	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	—	—	—	—	食品等事業者による地下水の自主的な衛生管理の取組	—	—	—	—
		地下水の保全の推進	—	—	—	—	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%	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延監視指導頻度	1回以上/年	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延指導頻度	1回以上/年	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	3回/年	C	「知る」から「行動」へ-食中毒予防大作戦-	—	—	—	—
		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	4,947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	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	243人	A
		食育事業と連携した食の安全安心情報の発信	—	—	—	—					
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	—	—	—	—	食品等事業者による違反・不良食品発見時の迅速な対応	—	—	—	—
		関係機関への迅速な情報提供	—	—	—	—	関係機関への迅速な情報提供	—	—	—	—
		自主回収報告制度の普及	—	—	—	—					
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	—	—	—	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) ※ 欄内の「—」は、取組の指標が設定されていないことを示します。					
		緊急時を想定した研修の実施	—	—	—						
		関係機関との連携強化	—	—	—						