

**生食用食肉の取扱施設に対する緊急監視状況等について**

本年5月初旬に発覚した、富山県など北陸3県と神奈川県に店舗展開する焼き肉チェーン店において発生したO111食中毒死亡事例を受けて、本市では、市内生肉提供施設への緊急立入調査の実施や市民向け啓発を実施し、生食用食肉の販売や提供の自粛を個別に呼び掛けるなど必要な対応を行いました。その対応状況について下記のとおり報告します。

記

**1 業界向け対応**

**(1) 生食用食肉取扱施設に対する緊急監視の実施**

5月2日から厚生労働省からの依頼（5月5日付け）に先だち、本市独自に市内の生肉取扱施設に対し、夜間も含め、施設への緊急立入調査を実施した。

**緊急監視状況について 【平成23年5月31日現在】**

	件 数
立入施設数・・・・・・・・・・・・・・・・①	898
①のうち、生食用食肉の提供をしていた施設・・・②	182
②のうち、指導等により提供を中止した施設	39
②のうち、生食用食肉の提供を続ける施設※	143

※国の定める「生食用食肉の衛生基準」の適合を確認済み。



＜ 食肉取扱施設に対する監視指導の様子 ＞

(2) 関係団体、関係機関への生食用食肉の取扱自粛を通知（5月2日実施済）

**《通知先》**  
**食品業界関係**  
 (社)京都市食品衛生協会、京都府食肉生活衛生同業組合  
**医療機関関係**  
 京都府医師会、京都府病院協会、京都私立病院協会  
 京都市立病院（京北病院、桃陽病院等）  
**庁内関係**  
 教育委員会、保健福祉局関係各課（長寿福祉課、児童家庭課、保育課、障害保健福祉課、介護保険課、地域福祉課）、保健センター、衛生環境研究所

(3) 業者向け食中毒対策講習会の実施（5月中旬から実施中）

2 市民向け対応

(1) 情報発信

- 学校、保育所等各施設に対する注意喚起文を通知（5月2日実施済）
- 市民向けメール配信サービス「みやこ健康・安全ねっと」で市民の皆様に対し、肉の生食を控えるよう注意喚起実施（5月2日、17日、28日実施済）
- 腸管出血性大腸菌食中毒の予防啓発を本市ホームページ「京都市情報館」に掲載（5月2日実施済）
- 「市民しんぶん（区民版）」掲載による注意喚起（6月号を予定）
- メディアによる啓発（以下のとおり）

【ラジオ】αステーション「KYOTO CITY PUBLIC LINE」

月曜～金曜（祝日を除く） 午後2時10分～（約2分）

KBS京都「ちょこっと情報☆きょうと」

毎日 午後1時11分～（約2分）

※土曜日のみ午後1時18分～（約2分）

【テレビ】KBS京都テレビ「京のまち」インフォメーションコーナー

5月15日、22日に放送（6月にも放送の可能性あり）

毎週日曜午前11時半～（翌月曜午後10時45分から再放送）

【デジタルデータ放送】

NHK京都放送局

データ放送による生食による食中毒注意喚起

【市役所広場電光掲示板】

電光掲示板での生食による食中毒注意喚起



<市民啓発用リーフレット>



<こども向けぬりえ>



<市民啓発用ポケットティッシュ>

## (2) 大学に対する啓発

5月18日から市内25大学の巡回指導を実施。

## (3) 市民参加型食中毒対策講習会の実施（6月3日実施済）

生食用食肉に係る食中毒対策の方法を含め、下記の要領で市民参加型講習会を実施した。

- ア 開催日時 平成23年6月3日（金）午後2時30分から午後4時30分
- イ 開催場所 京都会館第二ホール
- ウ 参加対象 市民、保健・福祉施設担当者
- エ 参加者数 827名  
(市民：109名、保健・福祉施設担当者：702名、その他：16名)



### < 市民参加型食中毒対策講習会の様子 >

## 3 今後の対応について

### (1) 継続して生食用食肉の提供を続ける施設への監視

継続して生食用食肉の取扱いを続ける施設（143施設）について、再度、立入調査を実施し、生食用食肉の販売や提供の自粛を指導するとともに引き続き提供する場合は国の衛生基準通知の遵守の徹底を指導する。

### (2) 飲食店営業者及び食肉販売業者等への対応

一連の食中毒事件報道により食肉等に対する市民の不安は非常に高まっていることから、「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」に、食肉取扱業者に特化した新たな基準を設け、認証取得の拡大を図り、より安全な食品の流通を図る。

### (3) 食肉の汚染実態調査の実施

牛肉及び鶏肉の生食による食中毒が後を耐えないことから、今後の指導及び啓発の一助とするため、牛肉及び鶏肉の細菌汚染状況について、緊急収去調査を実施する。