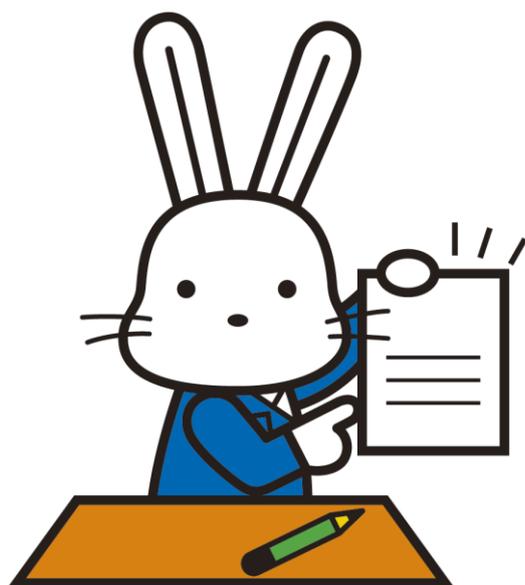


令和2年度福島市食品衛生監視指導計画実施結果

実施期間(令和2年4月1日～令和3年3月31日)



令和3年6月

福島市保健所

令和2年度福島市食品衛生監視指導計画実施結果

第1 趣旨

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項の規定により、毎年度定めることとされています。

福島市では、市民の健康を保護することを目的に、令和2年度福島市食品衛生監視指導計画を定め、この計画に基づき食品関係施設への監視指導、流通食品等の検査、食中毒等健康危機発生時の対応等を実施しましたので、その結果について公表します。

なお、新型コロナウイルス感染症の影響により、一部の事業については休止又は縮小して実施しました。

第2 実施期間及び実施区域

1 実施期間

令和2年4月1日から令和3年3月31日まで

2 実施区域

福島市全域

第3 実施体制等

1 監視指導・試験検査

衛生課の食品衛生監視員が、食品関係施設の監視指導や流通食品の収去を実施し、食品の微生物検査及び理化学検査、並びに食中毒調査時の試験検査を衛生課検査室又は福島県衛生研究所等で実施しました。

2 食品衛生監視員等の育成

職務上必要な専門知識や技術の習得を目的として、食品衛生監視員及び検査室の職員を各種研修会等へ派遣し、資質の向上に努めました。

研修会等の名称	実施主体	実施時期	派遣者数
核酸増幅検査 基礎学科研修	厚生労働省	7月	6名
HACCP指導者養成研修会	厚生労働省	11月	2名
HACCPシステムに係る食品衛生監視員東北ブロック講習会	山形県	11月	2名
HACCPトレーナー養成研修	厚生労働省	2月	2名
検査体制の強化及び能力向上支援セミナー	厚生労働省	2月・3月	4名

3 関係機関との連携

(1) 国及び他自治体との連携

複数の自治体にわたって広域に流通している食品に起因する食中毒の発生や、食品衛生法に違反する食品等の発見に備え、厚生労働省、地方農政局及び他自治体との連携体制を確保するため、定期的に会議（書面開催を含む。）等を活用し、情報を共有しました。

また、複数の自治体に関連する食中毒事件（疑いを含む。）や違反食品等が発生した際には、速やかに連絡を取りながら調査を行い、必要な措置を講じました。

会議等の名称	開催月
全国食品衛生主管課長連絡協議会	6月
北海道・東北ブロック食品衛生主管課長連絡協議会	7月
北海道・東北ブロック食品衛生関係担当者会議	7月
食品安全連絡会議	9月・2月
福島県食品表示監視協議会	9月・3月
食品衛生法施行条例等の改正に係るワーキンググループ会議	6月～3月

(2) 庁内関係部署との連携

庁内の関係部署（商工観光部、農政部、環境部、こども未来部、教育委員会等）と市民からの問い合わせについて情報共有を図り、必要に応じて連携して対応するとともに、保育所や小中学校に勤務する調理従事者等を対象とした食品衛生講習会を実施しました。

(3) 食品表示関係機関との連携

事業者等から食品表示の相談等を受け付けた際には、内容に応じ、根拠法令等を所管する県農林水産部等と連携し、指導助言を実施しました。

(4) 食品関係団体との連携

（公社）福島県食品衛生協会、（一社）福島県調理師会等の食品関係団体と連携を図り、食品関係施設の巡回指導、食品衛生知識の普及啓発、優良施設の表彰等を実施しました。

第4 監視指導・収去検査

1 食品関係施設の立入検査

過去の食中毒の発生状況、違反や苦情の発生履歴等を勘案し、3,629件の立入検査を実施しました。立入検査の際には、営業施設の構造及び設備の状況並びに食品の衛生的な取扱い、施設設備の衛生管理、従事者の衛生管理等について監視し、必要な指導を行いました。

また、提供食品の種類や食中毒の発生状況、施設の規模等を踏まえて、鶏肉

等を用いた料理を提供する飲食店、魚介類を取り扱う販売店、大量調理を行う弁当屋・仕出し屋、給食施設、旅館等の監視指導を重点的に行いました。

[別紙 1 - 1 (立入検査 (監視) 結果)]

[別紙 1 - 2 (業種別監視結果)]

2 食品等の収去検査

過去の違反状況、食品の特性等を考慮し、342 検体の検査を実施した結果、違反食品は認められませんでした。

[別紙 2 (収去検査結果)]

[別紙 3 (加工食品等の放射性物質検査結果)]

第 5 違反発見時及び食中毒等健康危機発生時の対応

1 食中毒の発生状況

令和 2 年度は、医師からの食中毒の届出や市民等から寄せられた体調不良等の情報をもとに、16 件の調査を実施しました。その結果、2 件が食中毒と断定され、患者数は 2 人でした。令和元 (平成 31) 年度と比較し、事件数は 4 件、患者数は 25 人減少しました。

2 食中毒等健康危機管理の着実な実施

食中毒が疑われる事例を探知した際、又は食品による深刻な健康影響が懸念される事例を探知した際には、迅速に対応し、被害の拡大防止を図るとともに、再発防止対策の指導を行いました。

また、食品衛生法に違反する食品等を発見した際は、当該食品等が販売又は営業上使用されないよう廃棄、回収等の措置を速やかに講じるとともに、原因究明調査を行い再発防止対策の指導を行いました。

なお、食中毒及び違反食品等のうち、被害の拡大防止又は市民へ注意を喚起すべき事例については、報道発表を行いました。

[別紙 4 - 1 (食中毒発生状況)]

[別紙 4 - 2 (違反食品等の回収事例)]

第 6 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

1 人材育成

(1) 食品衛生責任者の設置

食品営業許可施設の食品衛生責任者の設置率は、令和 2 年度末時点で 95.8% でした。

(2) 食品衛生責任者の養成

食品衛生責任者を新たに養成するために、(公社) 福島県食品衛生協会

が開催する養成講習会へ職員を講師として派遣しました。

区分	養成講習会
開催回数	3回
受講者数	231名

(3) 食品衛生指導員の活動支援

(公社)福島県食品衛生協会が委嘱する食品衛生指導員の研修会へ職員を講師として派遣するなどの支援を行いました。

(4) 食品衛生講習会及び出前講座の開催

食中毒の発生防止や食品表示の適正化を図るため、食品等事業者や調理従事者に対する衛生講習会を実施しました。

区分	食品等事業者、従事者	集団給食施設従事者
開催回数	7回	3回
受講者数	147名	80名

2 HACCPに沿った衛生管理の推進

(1) 新制度の周知

食品関係施設の立入検査の際や窓口において、食品関係団体が策定した業種ごとの手引書等の配付及び説明を実施しました。また、事業者や調理従事者、食品衛生指導員に対しての各種講習会において、食品衛生法によるHACCPに沿った衛生管理の制度化について周知しました。

(2) 講習会及び個別相談会の開催

事業者の取組を支援するため、HACCPに沿った衛生管理に放射性物質の管理を組み合わせた福島県独自の衛生管理モデルである「ふくしまHACCP」の専用アプリや食品関係団体が策定した業種ごとの手引書等を活用して、HACCP導入個別相談会や講習会を実施しました。

区分	食品等事業者、従事者、食品衛生指導員
開催回数	30回※
受講者数	525名※

※食品衛生講習会及び出前講座から上記内容のものを再掲したものを含む。

第7 リスクコミュニケーションの実施と情報提供

1 市民及び事業者への情報提供

市民に対しては、ホームページや市政だより、駅前に設置されている大型ビジョン等を活用し、食中毒予防等、食品衛生思想の啓発を行いました。

また、事業者に対しては、各種媒体における広報活動に加えて、食品関係

施設の立入検査の際には食中毒予防対策や食品衛生法改正についてのリーフレットを配布する等、食品衛生に関する正しい知識の普及に努めました。

(1) 食品衛生思想啓発のための広報活動

区分	実施内容
広報紙（市政だより）	<ul style="list-style-type: none"> ・細菌性食中毒の注意喚起 ・ノロウイルス食中毒の注意喚起 ・テイクアウトを利用したときの注意事項 ・有毒植物・毒キノコによる食中毒の注意喚起 ・アニサキスによる食中毒の注意喚起
ホームページ	<ul style="list-style-type: none"> ・テイクアウトを利用したときの注意事項（市民向け） ・飲食店におけるテイクアウトについて（事業者向け）
食品衛生月間の取組	<p>8月の1ヶ月間、下記のとおり食中毒予防啓発に取り組んだ</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 保健所庁舎内にポスターとのぼりを掲示 ➤ パネル展を開催 ➤ 福島駅東口と西口に設置されている大型ビジョン及び市役所電子掲示板に画像掲載

(2) 食品衛生法改正の周知のための広報活動

区分	実施内容
広報紙（市政だより）	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCPに沿った衛生管理の制度化 ・営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し ・食品衛生責任者の設置
ホームページ	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCPに沿った衛生管理の制度化 ・営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し ・食品衛生責任者の設置 ・福島市食品衛生法施行条例の一部改正 ・指定成分等を含む食品における健康被害情報の届出制度
ラジオの情報番組	HACCP導入個別相談会について放送（市政ラジオ番組）
通知	食品衛生法改正内容について、食品営業施設等に通知及びリーフレット等を送付

(3) 食中毒等の報道発表

区分	実施回数
食中毒事件の発生	0回
違反食品の流通と回収	0回

2 消費者からの苦情対応

苦情受付件数は50件でした。食品又は食品関係施設に関する苦情については、速やかに事実確認を行い、必要に応じて原因究明と再発防止の指導を行いました。

[別紙5 (食品苦情件数)]

3 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見募集

令和3年度の食品衛生監視指導計画の策定にあたり、令和2年1月6日から2月8日まで食品衛生監視指導計画の案をホームページ、保健所、各支所等で公表し、市民から意見を募集しました。

別紙 1 - 1 立入検査（監視）結果

種類	業種	対象 施設数	監視回数	
			実績※ (回/年)	目標値 (回/年)
食品製造施設	乳処理業	42	1.95 (82回)	2.0
	乳製品製造業			
	乳酸菌飲料製造業			
	アイスクリーム類製造業			
	食肉製品製造業			
	清涼飲料水製造業			
	魚肉練り製品製造業			
	菓子製造業	745	0.84 (623回)	1.0
	食用油脂製造業			
	缶詰又は瓶詰食品製造業			
	食品の冷凍又は冷蔵業			
	添加物製造業			
	その他の製造業（漬物製造業など）			
特産食品製造施設	凍み豆腐製造	8	0 (0回)	1.0
	あんぼ柿			
集団給食施設	学校	184	0.34 (63回)	1.0
	病院			
	社会福祉施設			
	保育所			
観光地特別対策	一般食堂・レストラン	86	1.05 (90回)	1.0
	旅館			
	土産品販売店			
	土産品製造業			
大量調理施設等	旅館	407	0.65 (264回)	1.0
	仕出し屋・弁当屋・給食食堂等			
大型小売店市場・ 食品販売施設	大型小売店	46	0.52 (24回)	2.0
	卸売市場	1	12.0 (12回)	12.0

※監視回数の実績は、延べ監視回数／対象施設数で算出

別紙 1 - 2 業種別監視結果

業種	施設数	監視回数
飲食店営業	2885	1184
菓子製造業	361	223
乳処理業	2	2
乳製品製造業	9	19
特別牛乳搾取処理業	0	0
集乳業	0	0
魚介類販売業	309	217
魚介類競り売り営業	1	10
魚肉練り製品製造業	1	1
食品の冷凍又は冷蔵業	15	47
缶詰又は瓶詰食品製造業	32	42
喫茶店営業	424	163
あん類製造業	2	6
アイスクリーム類製造業	15	19
乳類販売業	569	185
食肉処理業	17	27
食肉販売業	330	176
食肉製品製造業	4	9
乳酸菌飲料製造業	3	7
食用油脂製造業	1	0
マーガリン又はショートニング製造業	0	0
みそ製造業	12	20
しょうゆ製造業	4	15
ソース類製造業	7	22
酒類製造業	7	12
豆腐製造業	18	16
納豆製造業	1	0
麺類製造業	34	52
そうざい製造業	89	92
添加物製造業	4	0
食品の放射線照射業	0	0
清涼飲料水製造業	8	25
氷雪製造業	5	10
氷雪販売業	5	6
小計	5174	2607

業種	施設数	監視回数	
集団給食施設	学校	34	38
	病院・診療所	20	3
	事業所	14	0
	その他	130	22
	(小計)	198	63
乳搾取業	19	0	
食品製造業	153	66	
野菜果物販売業	320	190	
そうざい販売業	287	127	
菓子(パンを含む)販売業	969	250	
食品販売業(上記以外)	739	267	
添加物(法第11条第1項の規定により規格が定められたものを除く)の製造業	2	0	
添加物の販売業	77	28	
氷雪採取業	0	0	
器具・容器包装・おもちゃの製造業又は販売業	274	31	
合計	3038	1022	

別紙2 収去検査結果

(数値：上段 実施結果、下段 実施計画)

検体区分	試験の内容						違反 検体数
	微生物学検査	理化学検査					
	細菌※1	食品添加物	残留農薬	残留動物用 医薬品	成分規格	重金属※2	
魚介類及び その加工品	8 (8)	2 (2)					0
冷凍食品	5 (6)		1 (0)				0
肉卵類及び その加工品	4 (4)	4 (4)		6 (6)			0
乳・乳製品 ・アイスクリーム	14 (14)				10 (10)		0
穀類及び その加工品	9 (8)	6 (5)				3 (3)	0
野菜・果物及び その加工品	20 (19)	15 (16)	25 (26)				0
菓子類	15 (24)	0 (12)					0
清涼飲料水	1 (3)				1 (3)		0
そうざい及び弁当	20 (14)						0
レトルト食品	5 (5)						0
その他の食品	1 (13)			1 (1)			0
検査項目別検体数	102 (118)	27 (39)	26 (26)	7 (7)	11 (13)	3 (3)	0

※1…一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ 等

※2…市内で生産される米についてカドミウムの検査

別紙3 加工食品等の放射性物質検査結果

検体区分	基準値	検体数	基準値を超えたもの
生鮮食品	100Bq/ k g	1	0
一般食品	100Bq/ k g	197	0
合計		198	0

別紙4-1 食中毒発生状況

No.	発生日	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	7月7日	3	1	カツオの刺身	アニサキス	販売店
2	12月13日	33	1	寿司	アニサキス	飲食店
計		36	2			

別紙4-2 違反食品等の回収事例

No.	発生日	違反等の内容	食品の種類
1	5月18日	放射性セシウムの基準値超過	山菜
2	10月19日	期限の誤表示、アレルギー表示の欠落	菓子（生菓子）

別紙5 食品苦情件数

苦情要因分類		件数	比率 (%)
有症苦情		6	12.0
異物混入		12	24.0
異物混入の内訳	昆虫類	2	
	毛髪	2	
	硬質異物	5	
	軟性異物	3	
腐敗・変敗		1	2.0
異味異臭		1	2.0
変色		3	6.0
変質		2	4.0
食品（・器具）の取扱い		8	16.0
従事者		6	12.0
表示		5	10.0
施設・設備		2	4.0
その他		4	8.0
計		50	

施設分類	件数	比率 (%)
飲食店営業	30	60.0
自動車による飲食店営業等	1	2.0
菓子製造業	2	4.0
アイスクリーム製造業	1	2.0
食肉処理業	1	2.0
豆腐製造業	1	2.0
食肉販売業	2	4.0
食品販売業	9	18.0
家庭	1	2.0
その他	1	2.0
不明	1	2.0
計	50	