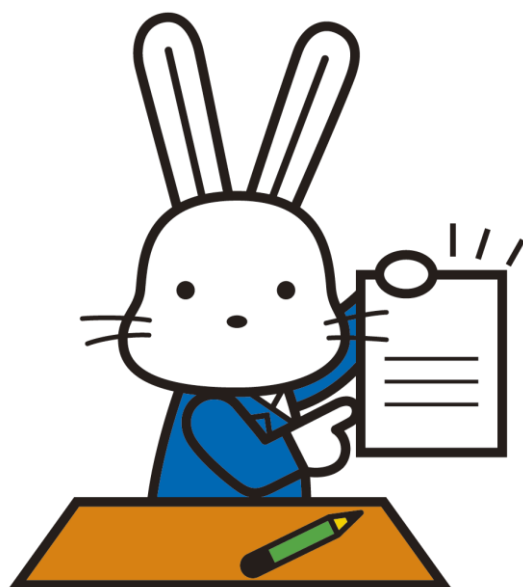


平成30年度福島市食品衛生監視指導計画実施結果

実施期間(平成30年4月1日～平成31年3月31日)



令和元年6月

福島市保健所

平成30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、平成30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。

第2 実施期間及び実施区域

1 実施期間

平成30年4月1日から平成31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
G L P（試験検査業務の適正管理運営基準）研修会	福島県	4月	2名
衛生研究所衛生検査技術初任者研修	福島県	4月	1名
食品衛生監視員・環境衛生監視員等初任者業務研修会	福島県	6月	1名
食品安全行政講習会	厚生労働省	6月	1名
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	6月	1名
東北ブロック食品衛生・環境衛生監視員研修会	岩手県	8月	2名

全国食品衛生監視員研修会	厚生労働省	10月	1名
衛生研究所衛生検査技術専任者研修	福島県	11月	1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	青森県	11月	2名
HACCP指導者養成研修会	厚生労働省	12月	3名
衛生研究所衛生検査技術専任者研修	福島県	12月	1名
福島県放射能分析精度管理事業結果報告会	福島県	1月	1名
食品表示法研修会	福島県	2月	4名
食品衛生・環境衛生監視員業務研修会	福島県	2月	6名
東京都市場衛生検査所実務研修	東京都	2月	2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、定期的に会議等を活用し、情報を共有しました。

会議等の名称	開催月
福島県食品表示監視協議会	5月
北海道・東北ブロック食品衛生主管課長会議	6月
北海道・東北ブロック食品衛生担当者会議	7月
全国市場食品衛生検査所会議北海道・東北ブロック協議会総会	7月
HACCP普及推進地方連絡協議会	12月
地方行政担当者会議	12月
福島県・中核市衛生関係業務運営協議会	1月
平成30年度全国生活衛生・食品衛生関係主管課長等会議	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、市民安全部、こども未来部、教育委員会等）と違反食品や市民からの問い合わせ等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及び県生活環境部等と連携し、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、4,329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、魚介類を取り扱う量販店、鶏肉等を用いた料理を提供する飲食店、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、410検体の検査を実施しました。その結果、2検体の違反を発見し、迅速な回収等、必要な措置を行いました。

[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)]

3 一斉監視の実施

気温の上昇により食中毒の発生が懸念される夏期及び食品等の流通量が増加する年末に、食中毒防止及び食品表示の適正化を目的として一斉監視を行いました。

区分	夏期	年末
監視件数	902件	582件
検査検体数	48検体	24検体

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

平成30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、40件の調査を実施しました。その結果、10件が食中毒と断定され、患者数は51人でした。平成29年度と比較し、事件数は4件、患者数は36人増加しました。

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、平成30年度末時点で96.0%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を養成講習会の実施機関として指定し、職員を講師として派遣しました。また、食品衛生責任者を対象とした実務講習会を福島市保健所が実施しました。

区分	養成講習会	実務講習会
開催回数	3回	13回
受講者数	262名	398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	18回	7回
受講者数	640名	367名

2 HACCPシステム導入の推進

食品関係施設の立入検査の際には、HACCPシステムの普及啓発を目的としたリーフレットの配付及び説明を実施しました。また、各種講習会において食品衛生法の改正によるHACCPに沿った衛生管理の制度化について周知しました。

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

ホームページや市政だより、テレビの情報番組を活用し、食中毒予防の啓発を行ったほか、市が主催する健康フェスタや地区における保健師の健康教育を通じ、直接市民に食品衛生に関する知識の普及を図りました。

また、食品関係施設の立入検査の際には、食中毒予防対策などのリーフレットを配付し、食品衛生に関する正しい知識の普及に努めました。

(1) 広報活動

区分	実施内容
ホームページ	・有毒植物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 ・イベント・祭礼等で食品を提供する際の手続き方法や基準等のお知らせ ・食品衛生法改正のお知らせ ・HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するお知らせ
広報紙（市政だより）	8月号に食中毒予防の特集記事を掲載
テレビの情報番組	6月にノロウイルス食中毒・感染症の予防、衛生的な手洗い方法等について放送
街頭キャンペーン	8月開催の「福島わらじまつり」において食中毒予防を啓発するのぼりを掲げ行進
食中毒予防を啓発するのぼりを掲示	保健所庁舎内に8月（食品衛生月間）の1ヵ月間、食中毒予防を啓発するのぼりを掲示

(2) 健康教育や出前講座の開催

区分	保健師による健康教育	消費者向け出前講座
開催回数	30回	3回
受講者数	868名※	65名

※妊娠期の食中毒予防について窓口啓発分（206名）を含む。

(3) 食中毒等の報道発表

区分	実施回数
食中毒事件の発生	2回
違反食品の流通と回収	4回

2 消費者からの苦情対応

苦情受付件数は75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 食品衛生懇談会（意見交換会）の開催

福島県県北保健福祉事務所と共催で事業者及び消費者の四者による食品衛生懇談会を8月に開催し、消費者に大型食品販売施設の調理室を視察してもらい、食品の安全確保や安心の実現について意見交換を行いました。

4 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見募集

平成30年度の食品衛生監視指導計画の策定にあたり、平成30年1月4日から2月5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	1.6 (68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			
	魚肉練製品製造業			
	菓子製造業	716	0.9 (654回)	1.0
	食用油脂製造業			
	かん詰又はびん詰食品製造業			
	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	1.5 (12回)	1.0
	あんぼ柿			
集団給食施設	学校	174	0.5 (83回)	1.0
	病院			
	社会福祉施設			
	保育所			
総合衛生管理製造過程承認施設	乳処理業	5	3.2 (16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			
観光地特別対策	一般食堂・レストラン	90	1.1 (100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	629	0.7 (423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	44	1.7 (73回)	2.0
	卸売市場	1	13.0 (13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	2926	1651
菓子製造業	336	338
乳処理業	2	5
乳製品製造業	9	16
特別乳さく取処理業	0	0
集乳業	0	0
魚介類販売業	296	257
魚介類せり売り営業	1	12
魚肉ねり製品製造業	1	1
食品の冷凍又は冷蔵業	15	33
かん詰又はびん詰食品製造業	28	18
喫茶店営業	455	184
あん類製造業	3	3
アイスクリーム類製造業	15	20
乳類販売業	592	203
食肉処理業	18	17
食肉販売業	310	185
食肉製品製造業	4	6
乳酸菌飲料製造業	3	4
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	13	29
醤油製造業	4	19
ソース類製造業	6	12
酒類製造業	3	3
豆腐製造業	20	32
納豆製造業	2	1
めん類製造業	32	45
そうざい製造業	92	76
添加物製造業	4	6
食品の放射線照射業	0	0
清涼飲料水製造業	8	16
氷雪製造業	5	6
氷雪販売業	5	6
小計	5209	3204

業種		施設数	監視回数
集団給食施設	学校	34	32
	病院・診療所	21	23
	事業所	17	6
	その他	119	28
	(小計)	191	89
乳さく取業		19	0
食品製造業		152	33
野菜果物販売業		315	278
そうざい販売業		280	124
菓子（パンを含む）販売業		957	183
食品販売業（上記以外）		727	269
添加物（法第７条第１項の規定により規格が定められたものを除		2	0
添加物の販売業		73	47
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		262	102
合計		2978	1125

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					
	微生物学検査	理化学検査				
	細菌	食品添加物	残留農薬	残留動物用医薬品	成分規格	重金属
魚介類及び その加工品	11 (15)	1 (5)		2 (3)		
冷凍食品	6 (8)					
肉卵類及び その加工品	3 (7)	3 (5)		7 (7)		
乳・乳製品 ・アイスクリーム	13 (19)			1 (0)	12 (16)	
穀類及び その加工品	8 (15)	5 (10)				2 (3)
野菜・果物及び その加工品	17 (24)	14 (7)	26 (26)			
菓子類	22 (45)	11 (10)				
清涼飲料水	3 (6)				3 (6)	
そうざい及び弁当	20 (20)					
レトルト食品	5 (5)					
その他の食品	19 (21)			2 (2)		
検査項目別検体数	127 (185)	34 (37)	26 (26)	12 (12)	15 (22)	2 (3)
総検体数	172※ (233)					

※ 1つの検体に対して複数の検査を実施する場合があるため、総検体数は検査項目別検体数の合計とは一致しない。

別紙 3 加工食品等の放射性物質検査結果

1 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	8	1
一般食品	100Bq/ k g	229	1
茶葉	10Bq/kg	1	0
合計		238	2

2 基準値を超過した食品と公表日

公表日	食品の種類	測定値
5月16日	山菜	130Bq/kg
9月23日	きのこ加工食品	160Bq/kg

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	4月9日	3	1	シメサバ（推定）	アニサキス	家庭
2	4月26日	不明	1	不明	アニサキス	不明
3	5月18日	不明	1	カツオの刺身（推定）	アニサキス	不明
4	5月19日	不明	1	不明	アニサキス	不明
5	5月20日	不明	1	不明	アニサキス	不明
6	5月21日	不明	1	カツオの刺身（推定）	アニサキス	不明
7	9月3日	2	1	カツオの刺身	アニサキス	販売店
8	9月6日	65	35	9月5日から9月7日に提供された料理	ノロウイルス	飲食店
9	11月6日	1	1	ヒラメの刺身	アニサキス	家庭
10	12月29日	26	8	12月29日に提供されたコース料理	ウェルシュ菌（推定）	飲食店
計		97	51			

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	4月26日	放射性セシウムの基準値超過	山菜
2	7月21日	消費期限の誤印字	弁当
3	7月23日	賞味期限切れ食品の販売	菓子（焼菓子）
4	9月21日	放射性セシウムの基準値超過	きのこ加工品
5	10月9日	異物混入	菓子（飴）
6	11月18日	消費期限の誤印字	弁当
7	12月11日	賞味期限の誤印字	魚介類加工品
8	1月24日	消費期限の誤印字	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		24	32.0
異物混入		13	17.3
異物混入の内訳	昆虫類	4	
	毛髪	0	
	金属	3	
	ガラス	1	
	硬質合成樹脂	1	
	軟性合成樹脂	4	
腐敗・変敗		0	0.0
カビの発生		2	2.7
異味異臭		2	2.7
変色		2	2.7
変質		0	0.0
食品（・器具）の取扱い		11	14.7
従事者		6	8.0
表示		9	12.0
施設・設備		0	0.0
その他		6	8.0
計		75	

施設分類	件数	比率 (%)
飲食店営業	36	48.0
菓子製造業	5	6.7
魚介類販売業	3	4.0
食肉販売業	2	2.7
そうざい製造業	2	2.7
豆腐製造業	1	1.3
食品販売業	16	21.3
臨時営業・臨時出店者	4	5.3
家庭	1	1.3
その他	3	4.0
不明	2	2.7
計	75	