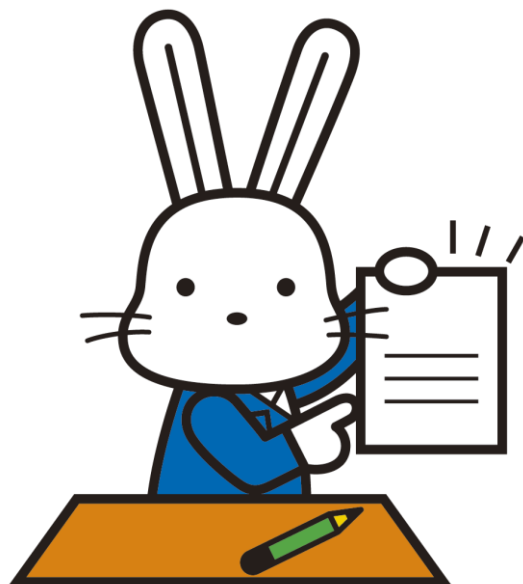


令和3年度福島市食品衛生監視指導計画実施結果

実施期間(令和3年4月1日～令和4年3月31日)



令和4年6月

福島市保健所

令和3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3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3年4月1日から令和4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
衛生研究所衛生検査技術初任者研修	福島県	4月	1名
都道府県等食品表示担当者研修	消費者庁	6月	1名
実践型やさしいデータ分析研修会	福島県立医科大学	7月	2名
食品衛生危機管理研修	国立保健医療科学院	10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	福島県	1 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	2 月	1 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
福島県食品表示監視協議会	7 月
全国市場食品衛生検査所協議会北海道・東北ブロック協議 会総会	7 月
北海道・東北ブロック食品衛生関係担当者会議	8 月
全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	11 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、1,950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、299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3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、36件の調査を実施しました。その結果、1件が食中毒と断定され、患者数は2人でした。令和2年度と比較し、事件数は1件減少し、患者数は同数でした。

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。

〔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

食品営業許可及び営業届出施設の食品衛生責任者の設置率は、令和3年度末時点で95.5%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	232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	4回	5回
受講者数	103名	114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	11回※
受講者数	312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、SNS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）	・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 ・有毒植物・毒キノコによる食中毒の注意喚起 ・食中毒予防の基本は手洗い ・食品衛生法改正に関するお知らせ
食品衛生月間の取組	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 ➤ 保健所庁舎内にポスターとのぼりを掲示 ➤ 市役所関連施設及び大型量販店にポスター配付 ➤ ホームページ、SNS、公用車を活用しての食中毒予防の啓発 ➤ ラジオ・庁内放送での食中毒予防の呼びかけ

2 消費者からの苦情対応

苦情受付件数は62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4年度の食品衛生監視指導計画の策定にあたり、令和4年1月6日から2月7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

対象施設		対象施設数	監視回数	
			実績※ 〔回/年〕	目標値 〔回/年〕
大型小売店	常に大量または多品目の食品等を取り扱うことから、定期的な監視が必要な施設	44	0.56 (25回)	2.0
卸売市場		1	12.0 (12回)	12.0
大規模製造加工施設	広域流通食品を製造・加工する施設や製造基準が定められている等、特に高度な衛生管理が必要な食品を製造	45	2.0 (90回)	1.0
観光地関連施設	旅館・ホテル等	100	0.76 (76回)	
大量調理施設等	集団給食施設、仕出し屋、弁当等	604	0.40 (242回)	

※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

旧食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設

業種	施設数	監視回数
飲食店営業	2467	227
菓子製造業	317	78
乳処理業	2	2
特別牛乳搾取処理業	0	0
乳製品製造業	9	10
集乳業	0	0
魚介類販売業	90	66
魚介類せり売り営業	1	8
魚肉ねり製品製造業	1	1
食品の冷凍又は冷蔵業	14	13
缶詰又は瓶詰食品製造業	29	10
喫茶店営業	327	15
あん類製造業	3	5
アイスクリーム類製造業	12	11
食肉処理業	14	6
食肉販売業	56	10
食肉製品製造業	3	4
乳酸菌飲料製造業	3	2
食用油脂製造業	1	1
マーガリン又はショートニ	0	0
みそ製造業	10	7
醤油製造業	4	7
ソース類製造業	7	10
酒類製造業	7	0
豆腐製造業	11	7
納豆製造業	0	0
めん類製造業	26	27
そうざい製造業	75	36
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	7	2
氷雪製造業	4	3
合計	3504	568

改正食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設

業種	施設数	監視回数
飲食店営業	415	821
調理の機能を有する自動販売機	2	4
食肉販売業	7	19
魚介類販売業	9	18
魚介類競り売り営業	0	0
集乳業	0	0
乳処理業	0	0
特別牛乳搾取処理業	0	0
食肉処理業	2	3
食品の放射線照射業	0	0
菓子製造業	43	77
アイスクリーム類製造業	2	2
乳製品製造業	0	0
清涼飲料水製造業	3	5
食肉製品製造業	1	2
水産製品製造業	0	0
氷雪製造業	0	1
液卵製造業	0	0
食肉油脂製造業	0	0
みそ又はしょうゆ製造業	0	0
酒類製造業	0	0
豆腐製造業	4	8
納豆製造業	1	2
麺類製造業	4	9
そうざい製造業	29	59
複合型そうざい製造業	0	0
冷凍食品製造業	0	0
複合型冷凍食品製造業	0	0
漬物製造業	3	7
密封包装食品製造業	5	7
食品の小分け業	3	5
添加物製造業	0	0
合計	533	1049

届出を要する食品関係営業施設

業種		施設数	監視回数
旧許可営業であつた営業	魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)	201	20
	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	265	49
	乳類販売業	544	68
	冰雪販売業	5	0
	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	73	0
販売業	弁当販売業	4	1
	野菜果物販売業	52	54
	米穀類販売業	16	8
	通信販売・訪問販売による販売業	0	0
	コンビニエンスストア	47	29
	百貨店、総合スーパー	29	16
	自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)を除く。)	96	0
	その他の食料・飲料販売業	160	51
製造・加工業	添加物製造・加工業(法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)	0	0
	いわゆる健康食品の製造・加工業	1	0
	コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)	12	0
	農産保存食料品製造・加工業	7	0
	調味料製造・加工業	6	0
	糖類製造・加工業	0	0
	精穀・製粉業	3	0
	製茶業	3	0
	海藻製造・加工業	1	0
	卵選別包装業	1	0
	その他の食料品製造・加工業	18	4
上記以外のもの	行商	2	0
	集団給食施設	193	26
	器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)	15	0
	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	106	7
	その他	1	0
合計		1861	333

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)		1 (1)			0
冷凍食品	6 (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	12 (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	9 (19)	2 (16)	25 (26)				0
菓子類	21 (24)	6 (12)					0
清涼飲料水	0 (3)				0 (3)		0
そうざい及び弁当	19 (14)						0
レトルト食品	0 (5)						0
その他の食品	3 (13)			1 (1)			0
検査項目別検体数	91 (118)	20 (39)	26 (26)	8 (8)	10 (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	0	0
一般食品	100Bq/ k g	169	0
合計		169	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20日	不明	3	不明	カンピロバクター	不明
計		0	3			

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29日	賞味期限の誤表示	干物
2	10月27日	アレルギー、添加物、製造者住所の表示 漏れ、賞味期限誤表示	漬物
3	11月12日	不適切な温度帯での陳列販売	魚肉練り製品
4	11月18日	不適切な温度帯での陳列販売	そうざい
5	11月26日	アレルギー表示漏れ	弁当
6	12月16日	アレルギー表示漏れ	菓子（焼菓子）
7	1月22日	食品表示なし	菓子（米菓）

別紙5 食品苦情件数

苦情要因分類		件数	比率 (%)
有症苦情		20	32.3
異物混入		4	6.5
異物混入の内訳	昆虫類	1	
	毛髪	0	
	硬質異物	2	
	軟性異物	1	
腐敗・変敗		2	3.2
異味異臭		0	0.0
変色		3	4.8
変質		0	0.0
食品（・器具）の取扱い		5	8.1
従事者		3	4.8
表示		19	30.6
施設・設備		0	0.0
その他		6	9.7
計		62	

施設分類	件数	比率 (%)
飲食店営業	29	46.8
食品販売業	25	40.3
菓子製造業	3	4.8
魚介類販売業	1	1.6
集団給食施設	1	1.6
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	1	1.6
家庭	1	1.6
不明	1	1.6
計	62	