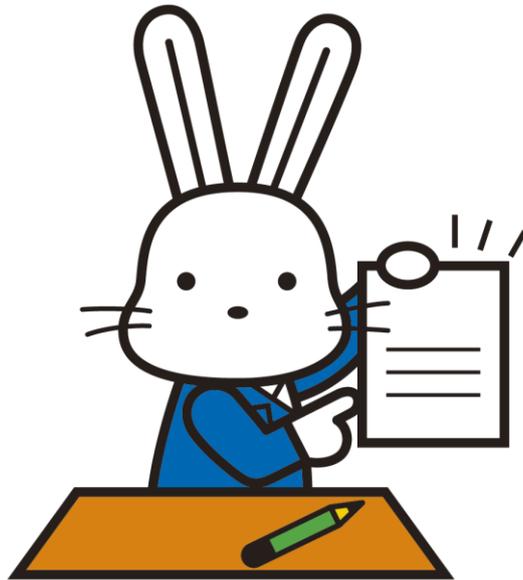


令和元年度(平成31年度)

福島市食品衛生監視指導計画実施結果

実施期間(平成31年4月1日～令和2年3月31日)



令和2年6月

福島市保健所

令和元年度(平成31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、令和元年度(平成31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31年4月1日から令和2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	2名
食品安全行政講習会	厚生労働省	5月	1名
福島県保健衛生学会	福島県	8月	2名
東北ブロック食品衛生・環境衛生監視員研修会	宮城県	8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	9月	2名

都道府県等食品表示担当者研修	消費者庁	9月	1名
ふくしまHACCP講師研修会	福島県	10月	5名
HACCP指導者養成研修会	厚生労働省	10月	1名
全国食品衛生監視員研修会	厚生労働省	10月	1名
食品衛生危機管理研修	国立保健医療科学院	10月	1名
食品表示法研修会	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	秋田県	11月	1名
衛生研究所衛生検査技術専任者研修	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	1月	1名
食品衛生・環境衛生監視員業務研修会	福島県	2月	4名
食中毒疫学研修会	岡山大学	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
東北広域連携協議会	4月
保健福祉事務所等衛生推進課長等会議	4月
食品安全連絡会議	5月
福島県食品表示監視協議会	6月・2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
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
HACCP普及推進地方連絡協議会	9月
地方行政担当者会議	9月
福島県・中核市衛生関係業務運営協議会	1月
ふくしま食の安全・安心推進会議	2月
ふくしまHACCPワーキンググループ会議	5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、3,587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、392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）]

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	822件	356件
検査検体数	67検体	30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

令和元年度（平成31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、28件の調査を実施しました。その結果、6件が食中毒と断定され、患者数は27人でした。平成30年度と比較し、事件数は4件、患者数は24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、令和元年度（平成31年度）末時点で96.1%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。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	10回
受講者数	263名	243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	53回	7回
受講者数	942名	223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には、HACCP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。

(2) 研修会等の開催

事業者の取組を支援するため、福島県と連携し、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」の導入研修会を開催するとともに、食品関係団体が策定した業種ごとの手引書を活用して、事業者や食品衛生指導員に対して講習会を実施しました。

区分	食品等事業者、食品衛生指導員
開催回数	40回※
受講者数	630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。

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、食中毒予防対策や食品衛生法改正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
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 ・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 ・食品衛生法改正（HACCPに沿った衛生管理の制度化）のお知らせ ・新しい食品表示制度への移行のお知らせ
ホームページ	<ul style="list-style-type: none"> ・カンピロバクター食中毒の注意喚起 ・有毒植物・毒キノコによる食中毒の注意喚起
食中毒予防を啓発するのぼりとポスターを掲示	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
テレビの情報番組	<ul style="list-style-type: none"> ・7月に夏の食中毒予防について放送（民間放送） ・8月に細菌性食中毒及びアニサキスによる食中毒の注意喚起について放送（テレビ市政だより）
ラジオの情報番組	11月にノロウイルス食中毒の注意喚起について放送（マイシティふくしま）

(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	24回	4回
受講者数	655名	84名

(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	0回

2 消費者からの苦情対応

苦情受付件数は54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

令和2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7日から2月6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	1.3 (54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	722	0.7 (525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	1.0 (8回)
あんぼ柿				
集団給食施設	学校	181	0.6 (109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	2.0 (10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	86	1.2 (104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	610	0.6 (356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	45	1.9 (84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	2895	1575
菓子製造業	347	273
乳処理業	2	2
乳製品製造業	9	12
特別乳さく取処理業	0	0
集乳業	0	0
魚介類販売業	294	191
魚介類せり売り営業	1	11
魚肉ねり製品製造業	1	3
食品の冷凍又は冷蔵業	15	25
かん詰又はびん詰食品製造業	30	15
喫茶店営業	454	141
あん類製造業	2	3
アイスクリーム類製造業	15	11
乳類販売業	573	142
食肉処理業	17	14
食肉販売業	310	97
食肉製品製造業	4	12
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	12	14
醤油製造業	4	12
ソース類製造業	6	10
酒類製造業	3	0
豆腐製造業	20	17
納豆製造業	1	0
めん類製造業	31	26
そうざい製造業	88	68
添加物製造業	4	1
食品の放射線照射業	0	0
清涼飲料水製造業	8	10
冰雪製造業	5	1
冰雪販売業	5	2
小計	5160	2692

業種	施設数	監視回数	
集団給食施設	学校	34	34
	病院・診療所	20	7
	事業所	14	3
	その他	127	68
	(小計)	195	112
乳さく取業	19	0	
食品製造業	147	19	
野菜果物販売業	317	200	
そうざい販売業	282	104	
菓子(パンを含む)販売業	959	179	
食品販売業(上記以外)	729	200	
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	74	22	
冰雪採取業	0	0	
器具・容器包装・おもちゃの製造業又は販売業	264	59	
合計	2988	895	

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	8 (15)	2 (5)		1 (1)		
冷凍食品	6 (8)		1 (0)			
肉卵類及び その加工品	4 (7)	4 (5)		6 (6)		
乳・乳製品 ・アイスクリーム	14 (19)				10 (16)	
穀類及び その加工品	9 (15)	5 (10)				3 (3)
野菜・果物及び その加工品	21 (24)	14 (7)	27 (26)			
菓子類	22 (45)	10 (10)				
清涼飲料水	3 (6)				3 (6)	
そうざい及び弁当	15 (20)					
レトルト食品	5 (5)					
その他の食品	13 (21)			1 (2)		
検査項目別検体数	120 (185)	35 (37)	28 (26)	8 (12)	13 (22)	3 (3)
総検体数	163※ (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

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	10	0
一般食品	100Bq/ k g	219	0
合計		229	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	5月15日	2	1	カツオの刺身	アニサキス	家庭
2	6月2日	不明	1	寿司	アニサキス	飲食店
3	7月6日	23	12	生焼けて提供された焼鳥のささみ 又は鶏胸肉のタタキ（推定）	カンピロバクター	飲食店
4	7月16日	21	8	とりわさ（推定）	カンピロバクター	飲食店
5	10月1日	2	1	シメサバ	アニサキス	販売店
6	11月10日	不明	4	不明	カンピロバクター	不明
計		48	27			

別紙 4 - 2 違反食品等の回収事例

No.	発生月日	違反等の内容	食品の種類
1	8月2日	賞味期限切れ食品の販売	菓子（半生菓子）
2	1月25日	アレルギー等の表示欠落	菓子（焼菓子）
3	3月17日	アレルギーの表示欠落	包装食肉

別紙5 食品苦情件数

苦情要因分類		件数	比率 (%)
有症苦情		11	20.4
異物混入		10	18.5
異物混入の内訳	昆虫類	4	
	毛髪	2	
	硬質異物	3	
	軟性異物	1	
カビの発生		2	3.7
異味異臭		9	16.7
変質		1	1.9
食品（・器具）の取扱い		8	14.8
従事者		6	11.1
表示		3	5.6
施設・設備		2	3.7
その他		2	3.7
計		54	

施設分類	件数	比率 (%)
飲食店営業	31	57.4
菓子製造業	3	5.6
そうざい製造業	1	1.9
食肉販売業	1	1.9
魚介類販売業	1	1.9
自動車による販売業	1	1.9
食品販売業	14	25.9
その他	2	3.7
計	54	