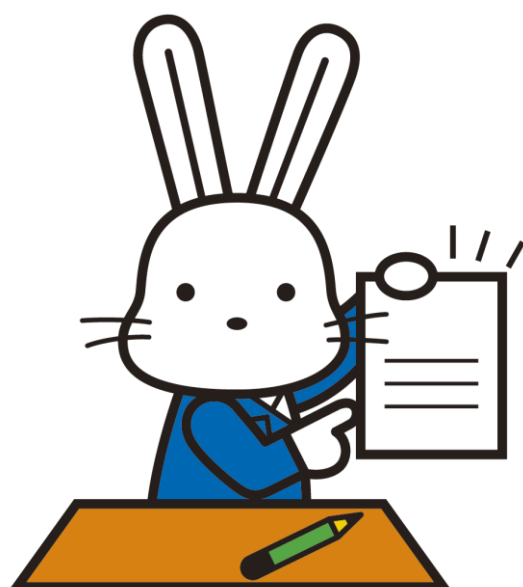


# 令和4年度福島市食品衛生監視指導計画実施結果

実施期間（令和4年4月1日～令和5年3月31日）



令和5年6月

福島市保健所

# 令和4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4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4年4月1日から令和5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	実施月	派遣者数
令和4年度都道府県食品担当者研修	消費者庁	7月	1名

食品微生物検査一日体験セミナー	一般財団法人 東京顕微鏡院	9月	1名
食品安全セミナー 食品安全・食品衛生の最新 動向について	OMリサーチ&コン サルティング株式会 社	9月	3名
令和4年度疫学統計研修	国立保健医療科学院	10月	1名
環境放射能分析（ゲルマニ ウム半導体検出器による測 定法）	公益財団法人 日本分析センター	12月	1名
令和4年度自治体職員向け HACCP等研修会（HACCP導 入・指導者養成研修）	公益社団法人 日本食品衛生協会	1月	1名
令和4年度自治体職員向け HACCP等研修会（水産食品 の輸出に関する研修）	厚生労働省	1月	1名
令和4年度福島県衛生研究 所専任者研修	福島県	2月	1名
第40回福島県試験検査技 術発表会	福島県	2月	5名
第8回一般社団法人福島県 環境測定・放射能計測協会 技術研修会	一般社団法人福島県 環境測定・放射能計 測協会	2月	5名
令和4年度 HACCP システム に係る食品衛生監視員東北 ブロック講習会	宮城県	2月	2名
令和4年度東北ブロック食 品表示連絡会議研修会	東北厚生局	2月	1名
食中毒菌観察セミナー	一般財団法人 東京顕微鏡院	3月	1名
令和4年度食中毒疫学研修 会（初級）	岡山大学	3月	1名
令和4年度地方公共団体等 食品安全担当職員研修会	消費者庁	3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、定期的に会議参加により、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	実施月	派遣者数
第 21 回福島県食品表示監視協議会	6月	1名
令和 4 年度県北地方農薬適正使用推進会議	6月	1名
第 28 回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	7月	1名
第 22 回福島県食品表示監視協議会	2月	1名
食品衛生業務に係る会議	3月	2名

#### (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、2,265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、食肉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、309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4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、25件の調査を実施しました。その結果、4件を食中毒と断定し、患者数は140人となりました。令和3年度と比較し、事件数は3件増加し、患者数は137名増加しました。

### 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。

〔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4年度末時点で95.6%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	334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、従事者等	集団給食施設従事者
開催回数	12回	5回
受講者数	249名	106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	4回※
受講者数	100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）	<ul style="list-style-type: none"><li>・細菌性食中毒の注意喚起</li><li>・ノロウイルス食中毒の注意喚起</li><li>・有毒植物・毒キノコによる食中毒の注意喚起</li><li>・食中毒予防の基本は手洗い</li><li>・食品衛生法改正に関するお知らせ</li></ul>
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 <ul style="list-style-type: none"><li>➤ 保健所庁舎内にポスターとのぼりを掲示</li><li>➤ 市役所関連施設及び大型量販店にポスター配付</li><li>➤ ホームページ、SNS、公用車を活用しての食中毒予防の啓発</li><li>➤ ラジオ・庁内放送での食中毒予防の呼びかけ</li></ul>

### 2 消費者からの苦情対応

苦情受付件数は76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5年度の食品衛生監視指導計画の策定にあたり、令和5年1月5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

対象施設		対象施設	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	47	1.8 (85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	52	1.1 (59回)	1.0
観光地関連施設	旅館・ホテル等	100	1.0 (101回)	
大量調理施設等	集団給食施設、仕出し屋、弁当屋等	594	0.5 (302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	1875	277
菓子製造業	253	79
乳処理業	0	2
特別牛乳搾取処理業	0	0
乳製品製造業	5	11
集乳業	0	0
魚介類販売業	71	118
魚介類せり売り営業	1	9
魚肉ねり製品製造業	1	0
食品の冷凍又は冷蔵業	11	18
かん詰又は瓶詰食品製造業	22	13
喫茶店営業	193	14
あん類製造業	2	8
アイスクリーム類製造業	9	13
食肉処理業	10	5
食肉販売業	42	45
食肉製品製造業	3	2
乳酸菌飲料製造業	1	3
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	8	6
醤油製造業	3	6
ソース類製造業	6	12
酒類製造業	5	0
豆腐製造業	9	3
納豆製造業	0	0
めん類製造業	17	21
そうざい製造業	59	53
添加物製造業	0	0
食品の放射線照射業	0	0
清涼飲料水製造業	4	11
氷雪製造業	4	1
合計	2615	730

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	970	659
調理の機能を有する自動販売機	4	5
食肉販売業	22	30
魚介類販売業	27	42
魚介類せり売り営業	0	0
集乳業	0	0
乳処理業	1	2
特別牛乳搾取処理業	0	0
食肉処理業	3	2
食品の放射線照射業	0	0
菓子製造業	120	99
アイスクリーム類製造業	4	7
乳製品製造業	2	2
清涼飲料水製造業	6	6
食肉製品製造業	1	0
水産製品製造業	0	0
氷雪製造業	0	0
液卵製造業	0	0
食用油脂製造業	0	0
みそ又はしょうゆ製造業	2	4
酒類製造業	1	1
豆腐製造業	6	5
納豆製造業	1	2
麺類製造業	11	12
そうざい製造業	66	43
複合型そうざい製造業	0	0
冷凍食品製造業	2	3
複合型冷凍食品製造業	0	0
漬物製造業	6	6
密封包装食品製造業	13	11
食品の小分け業	7	3
添加物製造業	4	6
合計	1279	950

## 届出を要する食品関係営業施設

業種		施設数	監視回数
旧許可業種であった営業	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	170	20
	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	229	65
	乳類販売業	499	130
	冰雪販売業	5	12
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	171	1
販売業	弁当販売業	9	2
	野菜果物販売業	62	169
	米穀販売業	17	11
	通信販売・訪問販売による販売業	2	0
	コンビニエンスストア	70	15
	百貨店、総合スーパー	50	36
	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）及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。）	111	0
	その他の食料・飲料販売業	196	55
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	2	0
	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	23	0
	農産物保存食料品製造・加工業	11	0
	調味料製造・加工業	9	0
	糖類製造・加工業	0	0
	精穀・製粉業	6	0
	製茶業	4	0
	海藻製造・加工業	1	0
	その他の食料品製造・加工業	1	11
	上記以外のもの	行商	5
集団給食施設		172	35
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		0	23
その他		2	0
合計		1842	585

## 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)						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	8 (8)	5 (5)				3 (3)	0
野菜・果実及びその加工品	18 (19)	15 (16)	26 (26)				0
菓子類	23 (24)	11 (12)					0
清涼飲料水	2 (3)				2 (3)		0
そうざい及び弁当	13 (14)						0
レトルト食品	5 (5)						0
その他の食品	12 (13)			1 (1)			0
検査項目別検体数	112 (118)	37 (39)	26 (26)	7 (7)	12 (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/kg	0	0
一般食品	100Bq/kg	155	0
合計		155	0

## 別紙４－１ 食中毒発生状況

No.	発生日	喫食者数	患者数	原因食品	原因物質	原因施設
1	4月10日	不明	1	不明	寄生虫	不明
2	5月23日	30	3	5月20日、5月21日に提供された食事（加熱不十分な鶏肉料理を含む食事）	カンピロバクター	飲食店
3	1月29日	不明	105	1月28日から1月30日に提供された弁当	ノロウイルス	飲食店
4	3月18日	272	31	3月17日以降に施設で提供された加熱不十分な鶏肉を含む食事	カンピロバクター	飲食店
計		302	140			

## 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1日	賞味期限の誤表示	菓子（和生菓子）
2	6月14日	異物混入	アイスマルク
3	7月13日	異物混入	弁当
4	8月19日	アレルギーの表示漏れ	水産加工品
5	9月1日	アレルギーの表示漏れ	そうざい
6	9月6日	食品表示なし	調味料、ジャム
7	10月7日	品質不良	清涼飲料水
8	1月30日	食品添加物の表示漏れ	漬物
9	2月24日	アレルギーの表示漏れ	水産加工品
10	3月7日	食品添加物、アレルギーの表示漏れ	そうざい
11	3月14日	不適切な温度帯での陳列販売及び不適切な表示	山菜加工品

## 別紙5 食品苦情件数

苦情要因分類		件数	比率 (%)
有症苦情		21	27.6
異物混入		6	7.9
異物混入の内訳	昆虫類	2	
	毛髪	0	
	硬質異物	1	
	軟性異物	3	
腐敗・変敗		2	2.6
異味異臭		4	5.3
変色		0	0.0
変質		0	0.0
食品・器具の取扱		4	5.3
従事者		5	6.6
表示		22	28.9
施設・設備		3	3.9
その他		9	11.8
計		※76	

※「異物混入」の件数を除く

施設分類	件数	比率 (%)
飲食店営業	40	52.6
食品販売業	15	19.7
菓子製造業	6	7.9
魚介類販売業	3	3.9
そうざい製造業	2	2.6
家庭	2	2.6
不明	8	10.5
計	76	