

平成 28 年度豊橋市食品衛生監視指導計画の実施結果

豊橋市では、食の安全・安心を確保するため食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」といいます。）第 24 条の規定により「平成 28 年度豊橋市食品衛生監視指導計画」を策定しました。この計画に基づき、食品等取扱施設に対する効率的かつ重点的な監視指導を実施し、食品等事業者や市民、生産者等に対し衛生講習会を行いました。さらに、食品等事業者に対し HACCP の考え方についてリーフレット等による周知啓発、講習会の実施により、HACCP 型衛生管理の導入推進を図りました。また、市民との意見交換会（リスクコミュニケーション）を開催し、食品衛生行政に係る情報及び意見の交換の促進を図りました。

市内飲食店等においてカンピロバクターによる食中毒が 2 件、サルモネラ属菌による食中毒が 1 件、ノロウイルスによる食中毒が 2 件発生しましたが、営業者への指導等、迅速に対応し、被害拡大と再発の防止を図りました。これら実施結果については以下のとおりです。

- 1 実施機関 豊橋市保健所生活衛生課及び豊橋市食肉衛生検査所
- 2 実施期間 平成 28 年 4 月 1 日から平成 29 年 3 月 31 日まで
- 3 食品取扱施設の立入検査及び食品等の検査
 - (1) 立入等検査

大量調理施設、生食用食肉等取扱施設等の重点施設、食鳥処理場、と畜場、と畜場併設食肉関連営業施設その他の食品等取扱施設に対し、延べ 3,739 件の立入検査を実施し、食肉の生食のリスクに係る啓発や、流通過程における温度管理の徹底等、施設に応じた監視指導を実施しました。

対 象		実施件数	
重点施設	事業所	15	
	大量調理施設	仕出し弁当	18
		病院	9
		学校給食共同調理場	5
		社会福祉施設	63
	広域流通食品製造施設	244	
	生食用食肉等取扱施設	883	
大規模食品販売施設	530		
と畜場		242	
と畜場併設食肉関連営業施設		42	
食鳥処理場	検査対象処理施設	6	
	認定小規模食鳥処理施設	6	
その他の施設		1,676	
合 計		3,739	

(2) 食品等の検査

食品の流通過程における安全性の確保を図るため、食品等の製造施設や販売施設から食品等の検体を収去し、細菌検査や添加物などの理化学検査を実施しました。

その結果、法に基づく食品、添加物等の成分規格の違反はありませんでした。

【生活衛生課】

(件数)

検査項目 対象食品	微生物	添加物	残留 農薬	放射性 物質	その他	小 計
食肉、食鳥肉 及び食肉製品	17	10				27
乳及び乳製品	63				46	109
食鳥卵	2					2
水産食品 (魚介類、水産加工品)	26	10		3	4	40
野菜、果実、穀物等 及びその加工品	40		9,585	12	15	9,655
上記以外の加工品	176	94			26	296
その他(器具・容器包装)					62	62
合 計	324	114	9,585	15	153	10,191

【食肉衛生検査所】

(件数)

検査項目 対象食品	残留動物用医薬品	残留農薬	合 計
食肉	100	6,390	6,490

(3) 表示検査

食肉、水産食品等の重点食品及びその他の食品について、延べ1,940件の表示検査を実施し、消費者が食品等を購入する際の安全性の確保等を図りました。

対象食品		件 数
重点食品	食肉、食鳥肉及び食肉製品	480
	水産食品	375
	菓子類	206
	野菜、果実、穀物等及びその加工品	401
その他の食品		478
合 計		1,940

(4) と畜検査

株式会社東三河食肉流通センターにおいて、計203,654頭のと畜検査を実施しました。なお、48か月齢超の牛686頭について牛海綿状脳症(BSE)のスクリーニング検査を実施しましたが、全て陰性でした。

【と畜検査頭数】

区 分	と畜検査頭数	全部廃棄頭数	一部廃棄頭数
牛	8,688	80	1,993
馬			
豚	194,966	144	67,879
めん羊・山羊			
合 計	203,654	224	69,872

4 一斉監視

(1) 夏期一斉取締り

ア 実施期間 平成 28 年 6 月 27 日から平成 28 年 8 月 31 日まで

イ 実施結果

(ア) 監視指導

飲食店や食品等の製造、販売施設等に対し、延べ 938 件の監視指導を実施した結果、16 施設で施設基準違反（手洗い設備の不備等）、2 施設で衛生管理基準違反（検便未実施等）が確認されました。これらの施設に対し書面又は口頭による指導を実施し、改善の確認を行いました。

(イ) 食品等収去検査

食品製造及び販売施設から魚介類や、野菜果物、そうざい等の食品 77 検体を収去し、細菌や食品添加物、残留農薬など延べ 1,698 件の検査を実施しました。

その結果、食品衛生法違反となる事例はありませんでした。

食品分類	検 査 検体数	検査件数(再掲)		
		微生物	添加物	その他
魚介類	5	5		
魚介類加工品	5	5	5	
食肉製品及びその加工品	5	13	10	
卵及びその加工品	1	1		
乳	2	4		8
乳製品及びその加工品	1	2		
アイスクリーム類・氷菓	11	22		
めん類	6	18		
菓子類	9	18		6
生鮮野菜及び果物	7			1,491
漬物	5	6	6	
野菜及び果物加工品	5	35		
弁当・そうざい	12	34		
清涼飲料水	3		9	
合 計	77	163	30	1,505

(2) 年末一斉取締り

ア 実施期間 平成 28 年 11 月 28 日から平成 28 年 12 月 28 日まで

イ 実施結果

(ア) 監視指導

飲食店や食品等の製造、販売施設等に対し延べ 476 件の監視指導を実施した結果、12 件の施設基準違反（手洗い設備の不備等）が確認されました。

これらについて、書面又は口頭による指導を実施し、改善の確認を行いました。

(イ) 食品等収去（抜き取り）検査

食品製造及び販売施設から魚介類加工品やそうざい等の食品 32 検体を収去し、細菌、食品添加物等及び蛍光塗料等延べ 88 件の検査を実施しました。

その結果、食品衛生法違反となる事例はありませんでした。

食品分類	検査 検体数	検査件数(再掲)		
		微生物	添加物	その他
魚介類	2	6		
魚介類加工品	5	5	5	
食肉製品及び食肉加工品	2	4		
乳	2	4		8
乳製品及びその加工品	3	5		
漬物	3	6		
野菜及び果物加工品	1	7		
弁当・そうざい	4	28		
器具・容器包装	10			10
合 計	32	65	5	18

5 違反食品等発見時の対応

他自治体から、食品、添加物等の規格基準に適合しない食品の報告が 1 件ありました。また、食品表示基準違反が 2 件ありました。これらの製造者に対し行政指導を行い、危害拡大及び再発の防止対策を講じました。

6 食中毒対策

(1) 食中毒警報の発令に伴う情報提供

次のとおり、愛知県内に食中毒警報*が 3 回発令されたため、報道発表、ホームページへの掲載等により食品等事業者及び市民への情報提供を実施しました。

第 1 回	平成 28 年 7 月 19 日
第 2 回	平成 28 年 8 月 8 日
第 3 回	平成 28 年 8 月 22 日

*警報は愛知県が定める気象条件に該当したとき発令されます。

(2) 食中毒の発生状況

平成 28 年度の食中毒発生件数は 5 件、患者数は 63 名でした。食中毒の原因となった施設に対しては、健康被害拡大防止及び再発防止についての指導を行い、改善を確認しました。

発生年月日	原因施設	患者数	原因食品	病因物質
平成 28 年 6 月 26 日	飲食店	7 名	原因施設で提供された食事	カンピロバクター
平成 28 年 7 月 31 日	飲食店	3 名	原因施設で提供された食事（鳥刺しを含む）	カンピロバクター
平成 28 年 9 月 18 日	仕出屋	27 名	原因施設で調理された弁当	サルモネラ属菌
平成 28 年 11 月 21 日	飲食店	16 名	原因施設で調理された弁当	ノロウイルス
平成 29 年 1 月 9 日	飲食店	10 名	原因施設で調理された助六寿司	ノロウイルス

7 他機関との連携・協力

次のとおり他機関との情報交換、連携及び協力を図りました。

担 当	実施内容
生活衛生課	各種会議への参加、他の食品衛生担当部局との日常的な監視指導等を含めた情報交換及び連携の確保を実施
	「愛知県食品表示監視協議会」を通じ食品表示に係る関係機関との情報共有及び連携強化
食肉衛生検査所	家畜臨床獣医師及び家畜防疫員等との情報交換

8 市民への情報提供及び意見交換

平成 28 年度は、市内在住の小学 5・6 年生親子を対象とした食品工場見学や意見交換会「ミルク見ニクル聞イテミル！？美味しい牛乳ができるまで」を開催し、リスクコミュニケーションの充実を図りました。

また、食中毒予防に関する情報提供や消費者啓発等を次のとおり実施しました。

方 法	内容等	回 数	担 当
意見交換会 (リスクコミュニケーション)	食品工場見学 関係者間で情報や意見の交換	1 回	生活衛生課
広報とよはし	夏の食中毒予防	1 回	生活衛生課
講習会	出前講座		
	食中毒から家族を守る	3 回	生活衛生課
	食肉の安全・安心について	2 回	食肉衛生検査所
その他	食品衛生講習会	4 回	生活衛生課
市民見学会	食肉衛生検査について	1 回	食肉衛生検査所
相談窓口	食品衛生一般	1 回	生活衛生課

ホームページ	食品衛生法に関すること 食中毒予防に関する情報 等	随時 更新	生活衛生課
	食肉衛生検査情報		食肉衛生検査所
リーフレット	各種食中毒に関する情報等	随時 配布	生活衛生課

9 人材育成及び資質の向上

(1) 関係職員の資質の向上

次のとおり国等が開催する研修会等に参加し、関係職員の育成及び資質の向上を図りました。

担 当	参加回数	参加人数 (延数)	内 容
生活衛生課	15 回	19 名	全国食品衛生監視員研修会 HACCPシステム研修会 等
食肉衛生検査所	18 回	50 名	全国食肉衛生技術研修会 等

(2) 食品等事業者の育成及び資質の向上

食品等事業者に対し衛生管理や食中毒予防等に関する講習会を実施し、知識及び技術の養成並びに資質の向上を図りました。

担 当	対象又は事業名	開 催 回 数	参 加 人 数
生活衛生課	食品等取扱施設等	23	1,357
	社会福祉施設等	3	241
	食品製造施設等	5	239
	その他	3	164
計		34	2,001
食品衛生協会 (委託)	食品衛生責任者養成講習会	3	225
	食品衛生責任者食品衛生講習会	12	2,350
	食品営業新規開設者講習会	12	237
	食品営業者（経営者）衛生講習会	7	362
計		34	3,174
食肉衛生検査所	食肉処理施設従事者等	2	7