

## 平成 30 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 30 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、食品衛生の啓発のため、食品等事業者や市民、生産者等に対し講習会を行いました。また、広域流通する食品を製造する施設はもとより、中小事業者や一般飲食店に対しても HACCP 管理を普及させるため、平成 29 年度より開始した「豊橋市ええじゃないか HACCP 推進事業」を継続し、HACCP 管理導入に関する基礎・実践講習会の実施、窓口での相談受付等を実施しました。さらに、食品安全に関する意見交換会（リスクコミュニケーション）を開催し、事業者等と食品衛生行政に係る情報交換を図りました。

一方、豊橋市内において 5 件の食中毒の発生があり、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 30 年 4 月 1 日から平成 31 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 4, 133 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	8
	仕出し弁当	25
	病院	2
	学校給食共同調理場	9
	社会福祉施設	53
	広域流通食品製造施設	244
	生食用食肉等取扱施設	901
と畜場		240
と畜場併設食肉関連営業施設		41
食鳥処理場	検査対象処理施設	7
	認定小規模食鳥処理施設	6
その他の施設		2, 597
合 計		4, 133

(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が、漬物の衛生規範に定める規格を逸脱していた製品が2件ありました。製造者に対し行政指導を行い、再発防止の措置を講じました。

【生活衛生課】

(件数)

対象食品 \ 検査項目	微生物	添加物	残留農薬	その他	小 計
食肉、食鳥肉及び食肉製品	17	14	0	0	31
乳及び乳製品	43	0	0	28	71
食鳥卵	1	0	0	0	1
水産食品（魚介類、水産加工品）	15	10	0	4	29
野菜、果実、穀物等 及びその加工品	70	1	9,798	3	9,872
上記以外の加工品	134	73	0	26	233
その他（器具・容器包装）	0	0	0	40	40
合 計	280	98	9,798	101	10,277

【食肉衛生検査所】

(件数)

対象食品 \ 検査項目	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845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	122
	水産食品	159
	菓子類	109
	野菜、果実、穀物等及びその加工品	112
その他の食品		343
合 計		845

(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 192,851 頭のと畜検査を実施しました。牛海綿状脳症（BSE）を疑う症状を呈した牛は認められず、BSE スクリーニング検査は実施しませんでした。

【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	8,575	83	1,771
馬	0	0	0
豚	184,269	78	60,084
めん羊・山羊	7	0	2
合 計	192,851	161	61,857

4 一斉監視

(1) 夏期一斉取締り

ア 実施期間 平成 30 年 6 月 25 日から平成 30 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 619 件の監視指導を実施した結果、1 施設で食中毒の発生、16 施設で衛生管理基準及び施設基準違反（手洗い設備の不備等）が確認されました。これらの施設に対し行政処分又は行政指導を実施し、改善を確認しました。

(イ) 食品等収去検査

食品製造及び販売施設から魚介類加工品やそうざい等の食品 64 検体を収去し、細菌、食品添加物及び農薬等の検査を延べ 1,865 件実施しました。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		
		微生物	添加物	農薬等
魚介類とその加工品	10	10	5	0
アイスクリーム類及び氷菓	12	24	0	0
めん類	6	18	0	0
菓子類	6	18	0	0
弁当及びそうざい	8	36	0	0
油脂食品	3	0	0	6
野菜類・果物及びその加工品	10	14	0	1,704
漬物	3	6	0	0
食肉製品及び液卵	6	14	10	0
計	64	140	15	1,710

(2) 年末一斉取締り

ア 実施期間 平成30年11月26日から平成30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538件の監視指導を実施した結果、14施設で施設基準及び衛生管理基準違反が確認されました。これらの施設に対し書面又は口頭による指導を実施し、改善を確認しました。

(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25検体を収去し、細菌、食品添加物などの項目について延べ91件の検査を実施しました。

その結果、食品衛生法違反等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		
		微生物	添加物	その他
魚介類加工品	5	5	5	0
食肉製品及びその加工品	2	4	4	0
乳	2	4	0	8
乳製品及び乳類加工品	3	5	0	0
漬物	3	6	0	0
弁当・そうざい	10	50	0	0
計	25	74	9	8

5 違反食品等発見時の対応

食品表示法違反が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<sup>\*</sup>が4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30年7月12日
第2回	平成30年7月25日
第3回	平成30年8月6日
第4回	平成30年8月27日

<sup>\*</sup>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 30 年度の食中毒発生件数は 5 件、患者数は 183 名でした。食中毒の原因となった施設に対しては、営業禁止等の措置により被害拡大を防止するとともに、食品事業者への衛生教育や施設の洗浄・消毒の徹底等により再発防止を行いました。

発生年月日	原因施設	患者数	原因食品	病因物質
平成 30 年 4 月 17 日	家庭	1 名	不明	アニサキス
平成 30 年 6 月 17 日	飲食店	8 名	6 月 15 日に原因施設で提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
平成 30 年 8 月 22 日	飲食店	166 名	8 月 21 日から 23 日に原因施設で提供された食品等	腸管毒素原性大腸菌 O25
平成 31 年 1 月 21 日	飲食店	7 名	1 月 20 日に原因施設で提供された食事	ノロウイルス G I
平成 31 年 3 月 12 日	家庭	1 名	不明	アニサキス

7 食品等事業者に対する HACCP 導入支援

「豊橋市ええじゃないか HACCP 推進事業」による講習会や窓口相談を実施し、食品等事業者に対して HACCP の導入を支援しました。

また、HACCP 管理された工程で製造した製品に対し、導入確認済証を交付しました。

HACCP 講習会		相談窓口対応回数 (延べ)	導入確認済証交付数
開催数	受講者数 (延べ)		
6 回	183 名	135 回	7 事業者

8 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監視指導や情報交換を実施
	「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

## 9 市民への情報提供及び意見交換

食品衛生に関するリスクコミュニケーション事業として、食品等事業者を対象とした HACCP に関する意見交換会を実施しました。

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)	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	6回	生活衛生課
		災害時に備えて知っておきたい食品衛生	4回	生活衛生課
		食肉の安全・安心について	1回	食肉衛生検査所
	その他	食品衛生講習会	2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	

## 10 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	15名	全国食品衛生監視員研修会 HACCP 指導員養成研修会 等
食肉衛生検査所	16回	25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、食中毒予防を目的とした衛生管理や食品表示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。また、「豊橋市ええじゃないかHACCP 推進事業」として HACCP 基礎講習会及び HACCP 実践講習会を実施し、食品等事業への HACCP 管理の普及に努めました。

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	20	955
	社会福祉施設等	4	325
	食品製造施設等	5	164
	その他	7	376
計		36	1,820
食品衛生協会 (委託)	食品衛生責任者養成講習会	3	182
	食品衛生責任者食品衛生講習会	12	2,440
	食品営業新規開設者講習会	12	234
	食品営業者（経営者）衛生講習会	6	284
計		33	3,140
食肉衛生検査所	食肉処理施設従事者等	2	6