

令和2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）第24条の規定により「令和2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、食品衛生に係る各種事業を実施しました。

令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により、監視指導や講習会の実施件数が低下しましたが、持ち帰りや宅配等のサービスを始めた飲食店が増加したことにより、これらの施設に対する重点的な監視指導を行うとともに、消費者への食中毒リスクに係る注意喚起を実施しました。

また、「豊橋市ええじゃないかHACCP推進事業」を継続実施し、広域に流通する食品を製造する施設はもとより、一般飲食店を含めた食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の導入を支援しました。

一方、当該年度は2件の食中毒の発生があり、原因究明とそれに伴う営業者への指導等を迅速に実施し、被害の拡大防止を図りました。

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 令和2年4月1日から令和3年3月31日まで
- 3 食品取扱施設の立入検査及び食品等検査

(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の他、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3,926件の立入検査を実施し、HACCPに沿った衛生管理の普及啓発及び食中毒や異物混入等の食品事故防止のため衛生指導を行いました。また、食肉の生食の危害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も実施しました。

対 象		実施件数	
重点施設	大量調理施設	事業所	1
		仕出し弁当	12
		病院	0
		学校給食共同調理場	10
	社会福祉施設		20
	広域流通食品製造施設		169
	生食用食肉等取扱施設		871
	HACCP 衛生管理施設		865
と畜場		245	
と畜場併設食肉関連営業施設		36	
食鳥処理場	検査対象処理施設	5	
	認定小規模食鳥処理施設	4	
その他の施設		1,688	
合 計		3,926	

(2) 食品等検査

食品の流通過程における安全性の確保を図るため、製造施設や販売施設から食品等を収去し、微生物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、食品衛生法に基づく食品、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)

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	0	0	0	0	0
乳及び乳製品	53	1	0	22	76
食鳥卵	0	0	0	0	0
水産食品(魚介類、水産加工品)	10	7	0	0	17
野菜、果実、穀物等 及びその加工品	36	3	4,260	2	4,301
上記以外の加工品	140	16	0	10	166
その他(器具・容器包装)	0	0	0	46	46
合計	239	27	4,260	80	4,606

【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	81	1,278	1,359

(3) 表示検査

重点的に監視すべき食品やその他の流通食品の延べ530件について、アレルギー、消費期限等の表示の適合を確認し、消費者が食品等を購入する際の安全性確保を図りました。

対象食品		件数
重点食品	食肉、食鳥肉及び食肉製品	0
	水産食品	114
	菓子類	43
	野菜、果実、穀物等及びその加工品	87
その他の食品		286
合計		530

(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178,316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なかったため、BSE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	7,908	71	1,672
馬	0	0	0
豚	170,405	96	45,665
めん羊・山羊	3	0	3
合 計	178,316	167	47,340

4 一斉監視

令和2年度の食品、添加物等の夏季一斉及び年末一斉取締りについては、持ち帰りや宅配等を開始した飲食店等に対し監視指導を実施するとともに、収去検査を行うことで食中毒の発生防止を図りました。

(1) 監視指導

持ち帰りや宅配等のサービス、弁当類の調理販売を行っている飲食店を中心に、リーフレット等を用いて、食品の衛生的な取扱い等の一般衛生管理や消費者に対する速やかな喫食等の情報提供について指導しました。54件の監視指導を行ったところ、法令違反等に該当する施設はありませんでした。

(2) 食品等収去検査

食品製造及び販売施設からそうざい等10検体を収去し、微生物検査を実施したところ、衛生規範を逸脱す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
弁当及びそうざい（加熱品）	5	15
弁当及びそうざい（未加熱品）	5	35
計	10	50

5 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、愛知県内において2回の食中毒警報^{*}が発令されたため、ホームページ等を利用して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	令和2年8月5日
第2回	令和2年8月17日

^{*}食中毒警報は、愛知県が定める気象条件に該当したときに発令されます。

(2) 食中毒の発生状況

令和2年度は2件の食中毒が発生し、患者数は25名を計上しました。原因施設に対しては、営業禁止の措置等により被害拡大を防止するとともに、従業員への衛生教育や施設の洗浄・消毒の徹底等を指導することにより再発防止を講じました。

発生年月日	原因施設	患者数	原因食品	病因物質
令和2年11月7日	飲食店	16名	11月7日に原因施設で提供された食事	黄色ブドウ球菌
令和2年11月21日	飲食店	9名	11月20日及び21日に原因施設で提供された食事	ノロウイルス

6 食品等事業者に対する HACCP 導入支援

事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理導入のための各種情報提供を行いました。また、「豊橋市ええじゃないか HACCP 推進事業」に基づく講習会や相談窓口の開催による導入支援と事業者に対する HACCP 導入確認済証の交付を行いました。

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)		
3回	41名	55回	5件

7 関係機関との連携・協力

次のとおり関係機関との情報交換、連携及び協力を図りました。

担 当	実施内容
生活衛生課	食品衛生に係る各種会議への出席
	国や他自治体の食品衛生担当部局との情報共有
	愛知県食品表示監視協議会を通じた食品表示に係る情報共有
食肉衛生検査所	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

次のとおり食中毒予防に関する情報提供や消費者啓発等を実施しました。また、食品、添加物等の一斉取締り期間を利用し、飲食店等での持ち帰りや宅配等のサービスを利用する消費者に対し、啓発リーフレットを配布し、食中毒予防の注意喚起を行いました。

方 法	内容等	回 数	担 当
講義 (愛知大学)	食品安全政策について	1回	生活衛生課
広報とよはし	食品衛生法の改正について	1回	生活衛生課
広報 FM とよはし	食品衛生法の改正について	1回	生活衛生課
	食肉について	1回	食肉衛生検査所
出前講座	食肉の安全・安心について	5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	3回	3名	HACCP 指導者養成研修会 等
食肉衛生検査所	2回	2名	獣医公衆衛生関係研修会 等

(2) 食品等事業者等の育成及び資質の向上

事業者等に対して、HACCP 導入や食品事故防止のために必要な衛生管理等の知識や技術の習得を目的とした講習会を実施しました。

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	8	322
	社会福祉施設等	2	122
	食品製造施設等	2	60
	その他	5	129
計		17	633
食品衛生協会 (委託)	食品衛生責任者養成講習会	3	205
	食品衛生責任者食品衛生講習会	12	1,211
	食品営業新規開設者講習会	9	114
	食品営業者（経営者）衛生講習会	4	219
計		28	1,749
食肉衛生検査所	食肉処理施設従事者等	3	54