

令和3年度豊橋市食品衛生監視指導計画の実施結果

令和3年度は、平成30年に公布され、段階施行されてきた「食品衛生法の一部を改正する法律」の経過措置期間が終了しました。営業許可制度の見直しや営業届出制度の創設が行われ、HACCP^{※1}に沿った衛生管理が原則すべての食品等事業者に対して求められることになったことから、これら改正事項の普及啓発に努めました。

また、「豊橋市ええじゃないかHACCP推進事業」を継続実施し、広域流通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衛生管理向上を図りました。

一方、当該年度は2件の食中毒が発生しましたが、迅速な原因究明と事業者に対する的確な指導を行うことで被害の拡大防止を図りました。

当該計画に基づく実施結果については以下のとおりです。

※1 HACCP 食品の衛生管理手法の一つで、危害分析重要管理点方式ともいいます。Hazard Analysis and Critical Control Point といい、頭文字の略語としてHACCP（ハサップ）と呼ばれています。

- 1 実施機関 保健所生活衛生課及び食肉衛生検査所
- 2 実施期間 令和3年4月1日から令和4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

延べ2,569件の立入検査を実施し、HACCP実施状況の確認と食中毒や異物混入といった食品事故防止のための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	事業所	1
	仕出し弁当	2
	病院	1
	学校給食共同調理場	13
	社会福祉施設	17
	広域流通食品製造施設	172
と畜場		244
と畜場併設食肉関連営業施設		12
食鳥処理場	検査対象処理施設	4
	認定小規模食鳥処理施設	2
その他の施設		2,101
HACCP 衛生監視を実施した施設（再掲）		(108)
合 計		2,569

(2) 食品等検査

製造施設や販売施設から食品等を収去し、危害となる微生物の検査及び食品添加物や残留農薬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基準の違反等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	食品添加物	残留農薬	その他	小計
食肉、食鳥肉及び食肉製品	13	10	0	0	23
乳及び乳製品	37	0	0	12	49
食鳥卵	1	0	0	0	1
水産食品（魚介類、水産加工品）	10	5	0	4	19
野菜、果実、穀物等 及びその加工品	38	2	3,408	3	3,451
上記以外の加工品	116	21	0	18	155
その他（器具・容器包装）	0	0	0	20	20
合計	215	38	3,408	57	3,718

【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
食肉	84

(3) 食品表示検査（生活衛生課）

危害に基づき重点的な監視が必要な食品を中心に、アレルギー、消費期限等の表示の適合を確認することで、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。

その結果、食品表示法に違反する食品が2件ありましたが、製造者等に対する適切な指導により危害及び再発の防止対策を図りました。

対象食品		件数
重点食品	食肉、食鳥肉及び食肉製品	41
	水産食品	67
	菓子類	53
	野菜、果実、穀物等及びその加工品	74
その他の食品		349
合計		584

(4) と畜検査(食肉衛生検査所)

と畜場において計 207,905 頭の検査を実施しました。なお、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 検査の実施はありませんでした。

【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	7,628	79	1,533
馬	0	0	0
豚	200,275	144	58,843
めん羊・山羊	2	0	0
合計	207,905	223	60,376

4 一斉監視

食品が大量に流通し食中毒が懸念される夏期や年末において、食品や添加物等の一斉取締りを実施しました。

(1) 食品、添加物等の夏期一斉取締り

(とよはし夏の「キッチンカー」衛生管理状況の確認について～「キッチンカー」の3か条で食中毒予防～)

豊橋総合動植物公園 (のんほいパーク) にて開催されたナイト ZOO に出店している 69 件のキッチンカーに対し、提供される食品の温度管理状況や HACCP 実施状況の確認を行いました。その結果、法令等に違反する施設はありませんでした。

(2) 食品、添加物等の年末一斉取締り

(令和3年度末一斉取り締まり～「安心、安全な年末を」～)

豊橋駅周辺の飲食店に対し食中毒予防のリーフレットを配布するとともに、施設の衛生管理や HACCP の実施状況を確認し、年末年始に危惧される食中毒に関して注意喚起を行いました。併せて広域流通食品等を販売する施設に対する立入検査と収去検査を実施しました。その結果、法令等の違反はありませんでした。

5 食中毒対策

(1) 食中毒警報の発令

次のとおり、愛知県内において2回の食中毒警報^{※2}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注意喚起を実施しました。

第1回	令和3年7月19日
第2回	令和3年8月4日

※2 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3年度は2件の食中毒が発生しました。疫学調査及び検査の実施により迅速な原因究明ができました。原因施設に対しては、施設設備に対する洗浄消毒、従業員への衛生教育等、被害拡大と再発の防止に向けた適切な指導を行いました。

発生年月日	原因施設	患者数	原因食品	病因物質
令和3年12月30日	飲食店	5名	12月28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
令和4年1月2日	飲食店	3名	12月30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

6 食品等事業者に対する HACCP 導入支援

改正法の完全施行に向け、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」に基づき開設している相談窓口や事業者に対する HACCP 導入確認済証の交付を行いました。

相談窓口対応回数（延べ）	導入確認済証交付件数
13回	8件

7 関係機関との連携・協力

次のとおり関係機関と食品衛生に関する情報交換を行い、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	家畜防疫員との連携による生産者への検査結果の還元

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、食中毒予防への理解を深めるため、食品衛生月間を利用し、市民に対する相談会を開催しました。

方 法	内容等	回 数	担 当
講義（愛知大学地域政策学部）	食品安全政策について	1回	生活衛生課
広報FM とよはし	食肉について	1回	食肉衛生検査所
出前講座	家庭でできる食中毒予防 等	2回	生活衛生課
	食肉の安全・安心について	4回	食肉衛生検査所
相談会	日常の食品衛生について	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各種情報 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	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

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	2回	2名	自治体職員向け HACCP 研修会
	2回	2名	食品検査技術研修会
食肉衛生検査所	2回	2名	食肉衛生検査研修 等

(2) 食品等事業者等の育成及び資質の向上

次のとおり、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	食品製造取扱施設等	12	427
	社会福祉施設	1	120
	その他	9	189
計		22	736
生活衛生課 (食品衛生協会委託)	食品衛生責任者実務講習会	6	1,242
	食品営業許可新規開設者衛生講習会	12	165
	許可継続営業者衛生講習会	4	213
計		22	1,620