

令和4年度広島市食品衛生監視指導計画に基づく  
監視指導結果

広島市健康福祉局

## 【目次】

I	趣旨	1
II	実施期間	1
III	監視指導体制の整備と連携の確保	1
1	市役所内部の連携	1
2	国や関係自治体などとの連携	1
IV	効果的・効率的な監視指導の実施	1
1	食品関係施設への立入検査	1
2	食品等の試験検査	2
3	違反発見時の対応	4
4	食中毒予防対策	4
5	市内に流通する食品の拠点における食の安全確保	4
6	一斉監視	5
7	危機発生時の対応	5
8	H A C C Pに沿った衛生管理	6
V	自主衛生管理の促進	6
1	事業者の自主衛生管理の促進	6
2	関係団体との連携	7
VI	リスクコミュニケーションの推進（情報提供と意見交換）	7
1	食の安全・安心に関する情報の発信	7
2	市民や事業者との意見の交換	8
VII	担当職員の資質の向上	8
1	日常の業務における研修と研修会への参加	8
2	食品衛生に関する調査研究	8

## I 趣旨

広島市では、市民が安心して食を楽しむことができるまちづくりを目指すために、令和4年度広島市食品衛生監視指導計画を定め、食の安全・安心を確保するための取組を行いました。

ここに令和4年度の監視指導結果をお知らせします。

## II 実施期間

令和4年4月1日～令和5年3月31日

## III 監視指導体制の整備と連携の確保

### 1 市役所内部の連携

市民局消費生活センターを始めとする19の関係課で構成する「食の安全・安心ネットワーク」により食の安全・安心に関する情報を共有するとともに、農林水産部水産課と協力して貝毒検査を実施するなど関係課と連携して取り組みました。

### 2 国や関係自治体等との連携

大規模食中毒や違反食品による健康被害の発生・拡大防止を図るため、立入検査や食中毒に関連した調査などを厚生労働省や広島県内の自治体と連携して実施しました。また、政令指定都市や瀬戸内沿岸の関係自治体で構成する会議で意見交換や情報共有を行いました。

連携先	連携内容
厚生労働省 (中国四国厚生局、検疫所を含む。)	食中毒の発生時の情報共有
	総合衛生管理製造過程承認施設や対米対EU輸出水産食品加工施設の立入検査
	輸入食品や市外流通品に係る違反情報の共有
	最新知識の情報共有
消費者庁	食品表示基準違反情報の共有
関係自治体	食中毒に関連した調査
	輸入食品や広域流通品に係る違反情報の共有
	会議での情報共有
県内の自治体 (広島県、福山市、呉市)	一斉監視(広島県食中毒予防月間、広島県食品表示適正化推進月間)

## IV 効果的・効率的な監視指導の実施

### 1 食品関係施設への立入検査

飲食店などの食品営業許可を要する施設や食品販売店、給食施設などの食品営業許可を要しない施設に対して延べ10,378件の立入検査を行いました。食品の特性や食中毒の発生状況、施設の規模などを考慮して定めた監視指導項目に沿って指導を行うとともに、HACCP導入への指導、助言を行いました。

なお、食品を大量に調理・製造する施設やハイリスク食品の提供施設などは例年どおり立入検査を実施しましたが、新型コロナウイルス感染症の対応や食品衛生法の改正に伴い、許可から届出となった業種の立入検査が減ったこともあり、立入検査の実施件数は目標件数を下回りました。

回数/年	対象施設		立入検査	
	調理・製造・加工施設	流通・販売施設	目標件数	実施件数
2回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飲食店営業のうち1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設（大量調理施設）</li> <li>・全国的に流通する食品を大量製造する施設</li> <li>・大規模宿泊施設</li> <li>・かき作業場</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広島市中央卸売市場内施設</li> <li>・デパート、ショッピングモールなどの大規模小売店</li> </ul>	23,200	10,378
1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ハイリスク食品提供施設</li> <li>・前年度食中毒事件発生施設</li> <li>・中規模宿泊施設</li> <li>・規格基準のある食品を大量製造する施設</li> <li>・大規模食肉処理施設</li> <li>・団体利用施設</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スーパーマーケットなどの中規模小売店</li> </ul>		
1/6回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上記以外の要許可施設など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個人商店、コンビニエンスストアなどの小規模小売店</li> </ul>		

## 2 食品等の試験検査

### (1) 検査件数

市内に流通する食品1,213検体の食中毒菌、食品添加物などの検査を実施し、安全性を確認しました。

( )内は違反件数

区分	試験検査項目	主な対象食品	検査件数	
			目標数	実施数
食中毒予防対策 (微生物検査)	食中毒起因菌など	食肉、野生鳥獣肉、鶏卵など	1,240	1,213 (1) うち 輸入食品74 (0)
	衛生規範、成分規格など	弁当、そうざい、生菓子、生麺、乳製品、食肉製品、冷凍食品、生かきなど		
食品安全対策 (理化学検査)	食品添加物、成分規格など	加工食品、輸入かんきつ類、食肉製品、乳、清涼飲料水、容器包装など		
	アレルギー物質、遺伝子組換え食品、環境汚染物質など	加工食品、穀物加工品、鮮魚介類など		
	塩分濃度、pHなど	生かき、漬物、食肉製品など		
農薬安全対策	残留農薬	野菜、果物、鶏肉など		
畜水産食品対策	残留動物用医薬品など	食肉、鶏卵、養殖魚など 食肉(牛、豚)【食肉衛生検査所実施】		
輸入食品対策	成分規格、添加物など	輸入食品(菓子、野菜果物など)		
貝毒対策	貝毒	アサリ、かき		
食肉衛生対策 【食肉衛生検査所実施】	細菌	食肉(牛、豚など)		

### (2) 違反状況

食品などの試験検査を実施し、成分規格に違反した食品を1件発見したため、回収命令などの行政処分を行いました。

違反食品	違反内容
生食用生かき	E. coli 最確数 5,400/100g (成分規格 230以下/100g)

### (3) 農薬安全対策と畜水産食品対策（再掲）

250検体の農畜水産物などの検査を実施し、農薬や動物用医薬品などが基準値を超えて残留していないことを確認しました。

( ) 内は違反件数

試験検査項目	検査件数			
	農産物	畜産物	水産物	合計
残留農薬	49 (0)	10 (0)	—	59 (0)
残留動物用医薬品	0 (0)	20 (0)	6 (0)	26 (0)
抗生物質のスクリーニング検査	0 (0)	159 (0)	6 (0)	165 (0)
合計	49 (0)	189 (0)	12 (0)	250 (0)

### (4) 貝毒対策（再掲）

本市農林水産部水産課と連携し、29検体の市内で採取された二枚貝の検査を実施し、毒化状況に違反がないことを確認しました。

( ) 内は違反件数

試験検査項目	検査件数		
	アサリ	かき	合計
麻痺性貝毒	8 (0)	18 (0)	26 (0)
下痢性貝毒	1 (0)	2 (0)	3 (0)
合計	9 (0)	20 (0)	29 (0)

### (5) 食肉衛生対策（再掲）

と畜場における衛生管理の実施状況の効果を確認するため、115検体のと畜処理された牛、豚の枝肉表面の検査を外部検証として実施しました。

試験検査項目	検査件数		
	牛	豚	合計
拭き取りによる枝肉検査（生菌数）	0	100	100
拭き取りによる枝肉検査（腸内細菌科菌群数）	0	100	100
切除法による枝肉検査（生菌数）	60	60	120
切除法による枝肉検査（腸内細菌科菌群数）	60	60	120

### 3 違反発見時の対応

発見した違反については、違反の内容に応じて、営業の禁止などの行政処分や再発防止の指導を行いました。(他都市などからの情報提供を含む。)

区分	食品衛生法							食品表示法			合計
	食中毒・腐敗等 (第六条(第四号を除く))	異物混入等 (第六条第四号)	規格基準違反 (第十三条第二項(第六十八 条準用規定を含む))	残留農薬基準違反 (第十三条第三項)	無許可営業 (第五十五条第一項)	施設基準違反	その他違反	衛生事項	品質事項	保健事項	
件数	12	0	1	0	0	0	0	0	0	0	13

※直ちに改善が図られるなどの軽微な違反及び一斉監視における違反などの件数は除く

### 4 食中毒予防対策

#### (1) ノロウイルスやカンピロバクター食中毒予防対策

大量調理施設やハイリスク食品提供施設などに対して、ノロウイルスとカンピロバクターの食中毒予防対策を重点的に指導しました。

例年、大量調理施設の従事者を対象に開催していた食中毒予防講習会は新型コロナウイルス感染症拡大防止のために中止しましたが、本市ホームページで視聴ができる動画を作成して、大量調理施設などに食中毒予防の啓発を行いました。

#### (2) 新型コロナウイルス感染症の流行拡大を踏まえた食品衛生への対応

飲食店などの許可施設にお持ち帰り(テイクアウト)などの販売状況を確認し、温度管理など不適切な取扱いについては指導し、改善を図りました。

### 5 市内に流通する食品の拠点における食の安全確保

広島市中央卸売市場と広島市食肉市場における食品の安全性を確保するために、次の取組を行いました。

#### (1) 広島市中央卸売市場

##### ア 早朝監視の実施

早朝監視を23回実施し、フグなどの有毒魚介類の混入の有無や食品表示、保存温度を点検しました。

##### イ 違反食品の排除

市場を経由して市内に流通していた違反食品はありませんでした。

##### ウ 市場関係者との連携

市場内の業者に対して、腸炎ビブリオやアニサキスの食中毒予防対策に関する情報提供するとともに、HACCPによる衛生管理についての指導を行いました。

#### (2) 広島市食肉市場

##### ア と畜検査

と畜場に搬入された牛や馬、豚、めん羊、山羊64,640頭について、と畜検査員が1頭ずつ検査し、うち218頭については、とさつ解体禁止や全部廃棄の措置を行いました。

区分	牛	馬	豚	めん羊	山羊	合計
と畜検査頭数	7, 6 1 3	4	5 6, 9 5 8	4 2	2 3	6 4, 6 4 0
とさつ解体禁止	5	0	1	0	0	6
全部廃棄	1 0 9	0	5 7	1	0	1 6 7

## イ 自主衛生管理の促進

食肉衛生検査所のと畜検査員が、と畜場の衛生管理について外部検証を行い、と畜場の衛生管理責任者などに対して、H A C C Pに基づく自主衛生管理の促進について指導を行いました。

## 6 一斉監視

### (1) 夏期食品一斉監視

夏期に多発する腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの食中毒を防止するため、7月～8月の2か月間、監視指導を重点的に行い、実施結果を本市ホームページで公表しました。

### (2) 冬期食品一斉監視

食品の流通量が増加する年末とノロウイルス食中毒患者が最も発生する冬期における食中毒を防止するため、12月に監視指導を重点的に行い、実施結果を本市ホームページで公表しました。

### (3) 大規模イベントなどの衛生監視

フードフェスティバルなどの大規模イベントについて、事前に取り扱品目の確認と衛生的な取り扱い指導を行うとともに、巡回指導を13回実施しました。

## 7 危機発生時の対応

### (1) 食中毒発生時の対応

#### ア 食中毒発生状況

令和4年度は、19件（患者数は101人）の食中毒が発生しました。

食中毒の原因施設は営業禁止処分を行い、報道機関へ公表するとともに、本市ホームページに掲載し、市民及び食品等事業者への注意喚起に努めました。

（ ）内は前年度の値

病因物質		事件数	患者数
細菌	カンピロバクター	3 (1)	15 (3)
	病原大腸菌	1 (1)	3 (26)
ノロウイルス		5 (2)	63 (39)
寄生虫 (アニサキス)		8 (1)	8 (1)
動物性自然毒 (フグ毒)		1 (1)	1 (1)
ウエルシュ菌		1 (0)	11 (0)
不明		0 (1)	0 (6)
総数		19 (7)	101 (76)

## イ 食中毒の原因施設への対応

家庭以外の食中毒の原因施設については、安全が確保されるまでの間、営業を禁止し、被害の拡大防止を図るとともに、原因の究明と食材の廃棄、施設の消毒、従事者の検便、衛生教育などの再発防止の指導を行いました。

## (2) 苦情への対応

市民からの申し出や食品等事業者からの報告は221件でした。食品や施設などに関する苦情については、必要に応じて速やかに事実確認するとともに原因の究明と再発防止の指導を行いました。

区分	食品				施設		有症苦情	その他 (※)	合計	
	異物混入	カビ・腐敗 ・変質	味臭色 の異常 ・安全性	表示	その他	不衛生				許可 ・その他
件数	42	9	16	30	20	24	21	34	25	221

※〇157などの感染症が疑われた情報提供に対する調査など

## 8 HACCPに沿った衛生管理

### (1) 導入状況の確認

定期的な立入検査や営業許可の更新などの機会を通じて導入状況を確認し、リーフレットや厚生労働省が示した手引書により助言するとともに、必要に応じて指導しました。また、食中毒が発生した際に被害が広範囲に拡大する恐れがある大量調理施設や食品製造施設での導入状況を重点的に確認し、必要に応じて指導しました。

### (2) HACCPに関する講習会

市民や市内の食品等事業者からの依頼などにより、HACCPの導入方法などを含めた講習会を行いました。

### (3) 相談窓口の設置

広島市保健所にHACCPの相談窓口を設置し、HACCPに沿った衛生管理の導入や適切に実施する際の相談に対応しました。

## V 自主衛生管理の促進

### 1 事業者の自主衛生管理の促進

#### (1) 食品衛生責任者の設置

食品衛生責任者の設置が義務付けられている食品営業施設に食品衛生責任者の設置を指導しました。

区分	令和4年度末	令和3年度末
食品衛生責任者の設置率	94.5%	95.3%

#### (2) 食品衛生責任者に係る講習会の実施

食品衛生責任者養成講習会や食品衛生責任者実務講習会は、市長が指定・認定した講習会で、一般社団法人広島市食品衛生協会が実施しました。

講習会名	開催回数	受講者数
食品衛生責任者養成講習会	35回	2,039名

講習会名	開催回数	受講者数
食品衛生責任者実務講習会	13回	756名



### (3) 食品衛生功労者・優良施設の表彰

食品衛生意識の向上を図るため、業界の指導育成などに顕著な功績があった個人を食品衛生功労者として、また、他の模範となる良好な衛生管理を行っている施設を優良施設として表彰しました。

表彰名	食品衛生功労者	優良施設
広島市生活衛生事業功労表彰	2名	5施設
広島市保健所長表彰	4名	10施設

## 2 関係団体との連携

食品等事業者の自主衛生管理を推進するため、食品衛生指導員の活動を支援するとともに、食中毒予防啓発を連携して実施しました。

連携先	連携内容
一般社団法人広島市食品衛生協会	食品衛生指導員の活動支援 (研修会への講師派遣、食品衛生に関する情報の提供)
	食中毒予防啓発(児童館などでの手洗い講習会)

## VI リスクコミュニケーションの推進(情報提供と意見交換)

### 1 食の安全・安心に関する情報の発信

#### (1) 食品安全情報センターによる情報発信

ホームページやメールマガジン、リーフレットにより市民や食品等事業者に食の安全・安心に関する情報や本市の食の安全確保のための取組を情報提供しました。

また、6月21日に広島県下全域に食中毒警報が発令(10月14日解除)されたため、本市ホームページやメールマガジンなどにより市民や食品等事業者に情報提供し、食中毒について注意喚起しました。

区分	実施内容
ホームページ	食中毒の基礎知識や予防方法、発生状況などを掲載
メールマガジン	市民向けに「ひろしま食の安全・安心ニュース」を4回発行 事業者向けに「広島市食品安全情報センターニュース」を8回発行
リーフレット	保健所に配置

#### (2) 食品衛生に関する知識の普及

##### ア 食品取扱い施設への立入検査時のリーフレット配布

監視指導時に最新の食中毒発生状況や食中毒予防対策などのリーフレットを配布し、食品等事業者に食品衛生に関する正しい知識の普及に努めました。

##### イ 広報紙への掲載や広報番組の放映

区分	実施回数又は期間
広報番組(テレビ)	2回
市広報紙(市民と市政)	2回
区分	実施回数又は期間
本庁舎広告塔懸垂幕の掲示(食中毒予防)	8月1日から8月18日まで
中央市場内における懸垂幕の掲示(食中毒予防)	6月21日から10月14日まで

市民球場「食中毒予防啓発」アナウンス等	6月21日から10月14日まで
デジタルサイネージの配信	6月16日から7月15日まで 11月16日から2月15日まで

### ウ 食品衛生講習会や市政出前講習会の開催

対象者と講習内容		開催回数	受講者数
食品関係業者 (動画配信を含む)	食中毒予防	40	1,909
	自主衛生管理	1	22
	その他	13	218
市民	食中毒予防	3	174
	表示	1	19
合計		58	2,342

### エ 小学校での「上手な手洗い授業」の実施

区分	回数又は期間
実施校	19校 (36クラス1,046名)
実施期間	6月3日から11月18日まで

#### (3) 食品リコール（自主回収）情報の提供

市内では業者からの自主回収報告が11件あり、再発防止の指導を行いました。

## 2 市民や事業者との意見の交換

#### (1) 広島市生活衛生推進員活動の支援

研修会への講師派遣や食品衛生に関する情報の提供などにより、広島市生活衛生推進員の活動を支援しました。

#### (2) 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4年度の食品衛生監視指導計画の策定にあたり、令和4年2月1日から28日まで食品衛生監視指導計画の案を本市ホームページ、保健所及び保健所分室で公表し、市民から意見を募集しました。

## Ⅶ 担当職員の資質の向上

### 1 日常の業務における研修と研修会への参加

日常の業務における研修として、新任者基礎研修や食中毒疫学研修などの内部研修を行いました。また、中国四国地域食品表示行政担当者研修会や食中毒疫学研修会などの外部研修に参加し、担当職員の業務遂行のための資質の向上を図りました。

### 2 食品衛生に関する調査研究

食品の製造・加工技術の高度化、食品流通の広域化などに適切に対応するため、食品衛生の諸課題に関する調査研究を行い、厚生労働省主催の食品衛生監視員研修会などで発表しました。

**【主な研究発表】**

- ・家庭用ヨーグルトメーカーによる低温調理の危険性について
- ・食中毒事例における ATP 測定機器を用いた再発防止指導について
- ・HACCP 導入推進事業の実績結果について
- ・令和4年度に開催されたイベントの指導について