

令和 2 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	食品などの検査	2
3	違反発見時の対応	3
4	食中毒予防対策	3
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	4
7	危機発生時の対応	4
V-I	自主衛生管理の促進	5
1	事業者の自主衛生管理の促進	5
2	関係団体との連携	6
V-II	HACCPに基づいた自主衛生管理の促進	6
1	HACCPの周知	6
2	対象施設への導入指導	6
3	HACCP導入に関する講習会	6
4	相談窓口の設置	6
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	7
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して、令和2年度広島市食品衛生監視指導計画を定め、この計画に基づき、食の安全・安心を確保するための取組を行ってきました。ここに令和2年度の監視指導結果をお知らせします。

なお、令和2年度については、新型コロナウイルス感染症の影響を鑑み、可能な限り立入検査等を行うとともに、食中毒予防対策等についても、通常の方法による実施が困難な場合は、代替の方法により実施しました。

II 実施期間

令和2年4月1日～令和3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、貝毒の検査等については、連携して実施しました。

連携先	連携内容
農林水産部	市内で採取されたアサリ、かき、ムラサキイガイの貝毒検査
	市内産農産物の残留農薬検査

2 国や関係自治体などとの連携

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連携して実施するとともに、厚生労働省などが主催する会議で意見交換や情報共有しました。

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 会議での意見交換や情報共有
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 会議での意見交換や情報共有
	県内の自治体 (広島県、福山市、呉市)

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

20,048件の立入検査を実施し、食品の種類や食中毒の発生状況、施設の規模などを考慮して定めた「共通監視指導項目」と食品の特性に着目して定めた「食品群ごとの監視指導項目」に沿って指導しました。(新型コロナウイルス感染症の影響により、実施数は目標数を下回りました。)

分類	回数/年	対象施設		立入件数	
		調理・製造・加工施設	流通・販売施設	目標数	実施数
A	2回以上	・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） ・全国的に流通する食品を大量製造する施設 ・大規模宿泊施設 ・かき作業場	・広島市中央卸売市場内施設 ・デパート、ショッピングモールなどの大規模小売店	12,600	7,861
B	1回以上	・ハイリスク食品提供施設※ ・前年度食中毒事件発生施設 ・中規模宿泊施設 ・規格基準のある食品を大量製造する施設 ・大規模食肉処理施設 ・団体利用施設	・スーパーマーケットなどの中規模小売店	3,200	3,910
C	1/6回以上	・上記以外の飲食店営業及び製造業 ・喫茶店営業 ・許可不要施設	・個人商店、コンビニエンスストアなどの小規模小売店	102,000	8,277
合計				26,000	20,048

2 食品などの検査

(1) 検査件数

1,164 検体の検査を実施し、安全性を確認しました。（新型コロナウイルス感染症の影響により、実施数は目標数を下回りました。）

（ ）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	2,180	1,164 (0) うち輸入食品 25 (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、ムラサキガイ		
食肉衛生対策 【食肉衛生検査所実施】	細菌	食肉（牛、豚など）		
	G F A P	牛		

(2) 違反状況

検査を実施した食品等において、違反した検体はありませんでした。

(3) 農薬安全対策と畜水産食品対策（再掲）

232 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かを確認しました。市内産農作物については、生産者団体や本市農林水産部と連携して残留農薬の検査を実施しました。

() 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	16 (0)	0 (0)	—	16 (0)
残留動物用医薬品	—	0 (0)	2 (0)	2 (0)
抗生物質のスクリーニング検査 (合成抗菌剤)	—	212 (0)	2 (0)	214 (0)
合計	16 (0)	212 (0)	4 (0)	232 (0)

(4) 貝毒対策 (再掲)

25 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	ムラサキイガイ	合計
麻痺性貝毒	6 (0)	16 (0)	0 (0)	22 (0)
下痢性貝毒	1 (0)	2 (0)	0 (0)	3 (0)
合計	7 (0)	18 (0)	0 (0)	25 (0)

(5) 食肉衛生対策 (再掲)

720 検体のと畜処理された牛、豚の食肉表面のふきとり検査などを実施し、と畜処理の衛生管理状況を確認するとともに、と畜業者やと畜場管理者に対して、施設や器具の衛生管理及び適切な解体処理を指導しました。

試験検査項目	検査件数		
	牛	豚	合計
食肉表面のふきとり検査	179	541	720

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。市外で製造された違反食品については、製造施設を管轄する自治体に情報提供しました。

区分	食品衛生法								食品表示法			健康増進法	その他	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))	二条準用規定を含む) (第十三条第二項(第六十規格基準違反	残留農薬基準違反 (第十三条第三項)	無許可営業 (第五十二条第一項)	施設基準違反	管理運営基準違反 (第五十条第三項)	その他違反	衛生事項 (旧食品衛生法関係)	品質事項 (旧JAS法関係)	保健事項 (旧健康増進法関係)			
件数	2	5	1	5	0	0	0	0	11	2	2	0	0	28
	13								15					

※その場で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等の件数は除く

4 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、ノロウイルス食中毒予防対策とカンピロバクター食中毒予防対策等を重点的に指導しました。

また、例年は、大量調理施設の従事者等に対して、夏季や冬季の食中毒を予防するため、講習会を実施していますが、令和2年度は新型コロナウイルス感染症の影響に伴い、開催を中止しました。このため、令和2年度については、講習会の開催に替えて、市ホームページに講習会資料を掲載し、対象施設等への食中毒予防の啓発を行いました。

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 早朝監視等の実施

早朝監視を21回実施し、フグなどの有毒魚介類の混入の有無、食品表示や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1件の流通状況を調査し、回収状況を調査しました。

違反食品	違反内容
タイ産マンゴー	シペルメトリン 0.04ppm (基準値:0.03ppm)

ウ 市場関係者との連携

市場で定期的に開催されている中央市場運営協議会水産部で、腸炎ビブリオなどの夏期の食中毒予防対策に関する情報を提供しました。

また、市場内の業者に対して、HACCPによる衛生管理について指導を行いました。

(2) 広島市食肉市場

ア と畜検査

とさつ・解体される牛、馬、豚、めん羊及び山羊を一頭ごとに検査し、食用に適さない食肉の流通を防止しました。総と畜検査頭数68,389頭のうち、279頭がとさつ解体禁止や全部廃棄となっています。

区分	牛	馬	豚	めん羊	山羊	合計
と畜検査頭数	7,635	3	60,721	23	7	68,389
とさつ解体禁止	33	0	0	0	0	33
全部廃棄	143	1	101	0	1	246

イ 食肉市場との連携

食肉衛生検査所のと畜検査員が、食肉市場の衛生管理責任者等に対して、HACCPによると畜場の衛生管理について指導を行いました。

6 一斉監視

例年、厚生労働省等の通知に基づき、夏期及び冬期の食中毒発生の防止を図り、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、一斉監視を実施していますが、新型コロナウイルス感染症の流行拡大に伴い、厚生労働省等から特段の監視指導事項は示されませんでした。

本市においては、夏期における食中毒を防止するため、7～8月の2か月間、独自の重点的監視指導計画を策定し、それに基づき監視指導を行いました。また、食品の流通が増加する年末や、食中毒患者が最も発生する冬期についても、夏期と同様に計画を策定し、12月の1か月間、重点的な監視指導を行いました。

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

食中毒事件数は7件、患者数は68人でした。前年度と比較し、患者数は7人減少しました。

() 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	2 (2)	7 (11)
	サルモネラ	0 (0)	0 (0)
	ウエルシュ菌	0 (0)	0 (0)
ノロウイルス		1 (2)	6 (21)
寄生虫 (※)		2 (2)	2 (27)
動物性自然毒 (フグ毒)		0 (0)	0 (0)
ヒスタミン		1 (0)	42 (0)
不明		1 (1)	11 (16)
総数		7 (7)	68 (75)

※平成31年度：クドア・セブテンブクター
令和2年度：アニサキス

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、衛生教育等の再発防止の指導を行いました。

(2) 苦情への対応

ア 苦情受付状況

苦情受付件数は240件でした。前年度と比較し、82件減少しました。

() 内は前年度の値

区分	食品				施設		有症状情	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	53(77)	8(21)	39(27)	11(36)	39(44)	33(21)	39(72)	18(24)	240(322)

※〇157等の感染症が疑われた情報提供に対する調査など

イ 苦情への対応

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。

V-I 自主衛生管理の促進

1 事業者の自主衛生管理の促進

(1) 事業者への指導

監視指導や講習会を通じて、施設管理や取扱い食品の自主検査、記録の作成・保存、正確かつ適切な市民への情報提供など、事業者として取り組むべき事項を指導しました。

また、大規模弁当施設や給食施設などの施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた自主衛生管理を行うよう指導しました。

(2) 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2年度末	令和元年度末
食品衛生責任者の設置率	94.8%	95.2%

(3) 食品衛生責任者に係る講習会の実施

一般社団法人広島市食品衛生協会の開催する講習会を、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として市長が指定・認定し、開催しました。

講習会名	開催回数	受講者数
食品衛生責任者養成講習会	28	1,313
食品衛生責任者実務講習会	15	730

(4) 従事者に対する衛生教育

従事者の業務の実態に沿った内容で衛生講習会を開催し、より実践的な食中毒予防対策の実施を支援しました。実施回数については、VI 1 (2)ウに記載しています。

(5) 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	5名	5施設
広島市保健所長表彰	5名	10施設

2 関係団体との連携

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（食中毒防止キャンペーン、合同監視）

V-Ⅱ HACCPに沿った衛生管理の導入促進

1 HACCPの周知

広報誌、市ホームページ、各種講習会等で食品事業者や市民に対して、HACCPに関する情報を周知しました。

2 対象施設への導入指導

施設への立入検査時や営業許可の申請時等に、リーフレットや厚生労働省が内容を確認した手引書等により、導入を指導しました。また、特に食中毒や異物混入等が発生する危害の高い大量調理施設や食品製造施設等にも導入を指導しました。

3 HACCP導入に関する講習会

広島市保健所等の講習会において、市内の事業者にHACCPの導入方法等について講習しました。

4 相談窓口の設置

市保健所にHACCPの相談窓口を設置し、HACCPを導入する際の困りごと等について、アドバイスをを行いました。

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9日に広島県下全域に食中毒警報が発令（10月1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事業者に情報提供し、食中毒予防を注意喚起しました。

区分	実施内容
ホームページ	食中毒の基礎知識、食中毒予防方法、食中毒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10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11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）	3回
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31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9日から10月1日まで
市民球場「食中毒予防啓発」アナウンス等	6月9日から10月1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	食中毒予防	24	1,143
	表示	4	96
	その他	3	117
市民	食中毒予防	2	15
合計		33	1,371

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	8校（17クラス444名）
実施期間	11月5日から11月27日まで

(3) 食品の自主回収情報の提供

市内の業者からの自主回収報告が12件あり、再発防止の指導を行うとともに、関係自治体に対して、情報提供を行いました。また、他自治体から26件の自主回収についての情報提供があり、市内流通品などについてホームページに掲載しました。

2 市民や事業者との意見の交換

(1) 鶏卵ネットワーク会議

市内の鶏卵を扱う業者及び関係機関を構成員とする鶏卵ネットワークへ、サルモネラ食中毒の資料を提供しました（例年、年1回意見交換の場として会議を開催していますが、今年度は新型コロナウイルス感染症の状況を鑑み開催を中止しました。）。

(2) 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イベントの協力、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。

(3) 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3年度の食品衛生監視指導計画の策定にあたり、令和3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や保健所と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等の内部研修を行いました。また、HACCP指導者養成研修会や中国四国地域食品表示行政担当者研修会等の外部研修にも参加し、担当職員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、食品流通の広域化等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、研修会や学会で発表しました。

【主な調査研究内容】

- ・ 飲食店等の低温調理肉の取扱いに関する監視指導結果について
- ・ 次亜塩素酸水の噴霧による消毒効果について