

平成24年度広島市食品衛生監視指導の実施結果

広島市では、市内に流通する食品の安全・安心を確保するため、「平成24年度広島市食品衛生監視指導計画」を策定し、この計画に基づき、食品の適正表示や食中毒予防に取り組んできました。ここに、平成24年度の実施結果をお知らせします。

I 効率的・効果的な監視指導の実施結果

食品の種類、業態、施設規模、食中毒や違反食品の発生状況等を考慮して定めた「共通監視指導項目」及び「食品群ごとの監視指導項目」に沿って監視指導を行いました。特に、食肉類を提供する飲食店や、弁当・給食調理施設などリスクの高い施設に対しては、全国的にも多発しているカンピロバクター食中毒とノロウイルス食中毒対策を重点に、また、製造施設等に対しては、表示や製造工程の適正管理について監視指導を行いました。

1 監視指導件数

(1) 食品関係施設への立入検査

立入検査計画件数（目標数）43,900件に対して、立入件数は41,649件でした。

特に、牛レバーを取り扱う施設に対して加熱調理の徹底を、また、漬物製造施設に対して衛生規範の遵守を重点に一斉点検を行いました。

区分	計画回数	対象施設	計画件数	立入件数
A	4回/年	・カキ作業場 ・総合衛生管理製造過程承認施設 ・対米、対EU輸出水産物加工施設	420	666
B	3回/年	・飲食店営業(旅館、仕出し屋)・乳処理業・乳製品製造業・魚介類せり売営業・魚肉練り製品製造業・食品の冷凍又は冷蔵業・あん類製造業・アイスクリーム類製造業・食肉処理業・食肉製品製造業・乳酸菌飲料製造業・ソース類製造業・豆腐製造業・めん類製造業・そうざい製造業・清涼飲料水製造業・食鳥処理場(認定小規模施設)	7,080	5,959
C	2回/年	・菓子製造業・納豆製造業・かん詰又はびん詰食品製造業・食用油脂製造業・みそ製造業・添加物製造業・食肉販売業(処理加工を伴うもの)・魚介類販売業(処理加工を伴うもの)・加工水産物の製造業	3,460	5,071
D	1回/年	・飲食店営業(一般食堂、レストラン等)・醤油製造業・酒類製造業・氷雪製造業・乳類販売業・加工水産物販売業・食肉販売業二類(処理加工を伴わないもの) ・魚介類販売業二類(処理加工を伴わないもの)・食品製造業(漬物やコンニャク製造等の許可不要施設)・給食施設(学校を除く)	19,170	19,354
小計			30,130	31,050
E	随時	・飲食店営業(自動販売機等)・喫茶店営業・氷雪販売業・給食施設(学校)・魚介類等行商業・食品販売業(そうざいや菓子販売等の許可不要施設)・器具容器包装販売業・添加物販売業・イベントやバザー等の臨時店舗	13,770	10,599
合計			43,900	41,649

(2) イベント関連衛生指導

フラワーフェスティバルやフードフェスタ、とうかさ、花火大会等の大規模イベントの開催に伴う食品の提供に対し、事前に届出を行わせて、衛生的な取扱いについて指導を行うとともに、開催期間中に現場を巡回し、指導を行いました。

祭典イベント出店露店等施設指導	7回	3,266件
バザー等開始届に伴う事前指導		1,413件

(3) 違反の発見及び措置

食品関係施設への立入検査や他の自治体からの通報などによって、食品衛生法、JAS法または健康増進法に違反する事例や不良・不適正の事例が発見されました。

違反等のあった食品関係業者に対しては、営業禁止処分、改善指導等を行い、再発防止のための措置を講じました。なお、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対応を依頼しました。

内 容	食品衛生法				JAS法 表示違反	健康増進法 表示違反	合計
	6条(4号除く) (食中毒・腐敗等)	6条4号 (異物混入)	11条2項 (規格基準違反)	19条2項 (表示違反)			
違 反	22	0	0	18	0	0	40
違反の疑い	0	0	0	0	0	0	0
不 良	1	10	3				14
不 適 正				35	7	1	43
合 計		89			7	1	97

*その場で改善が図られるなどの軽微なもの件数は除く。

(4) 苦情対応状況

食品や営業施設等に関する苦情について、迅速かつ的確に事実を確認するとともに、原因究明の調査及び検査、改善指導などを行い、再発防止に努めました。

なお、件数は、平成23年度と比べて51件増加しました。

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			
76	29	49	38	63	34	197	14	500

※O157等の感染症届出に基づく関連調査等

(5) 自主回収報告への対応状況

営業者から、表示ミス等により届けられた自主回収報告に基づき、再発防止の指導を行うとともに、その情報を関係自治体に情報提供したほか、ホームページにも掲載して市民に周知を図りました。また、他自治体から179件の自主回収について情報提供があり、関係分等についてホームページに掲載しました。

内 容	件 数	備 考
市内の営業者からの自主回収情報	11件	11件を他自治体に情報提供
他自治体からの自主回収情報	179件	36件をホームページに掲載

2 食品等の検査

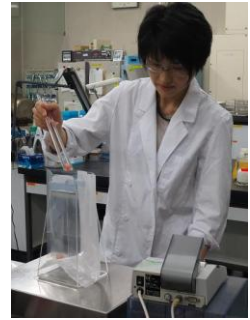
(1) 食品等の検査結果

市内で生産・製造・加工された食品や市内に流通していた食品11,298検体について、細菌、食品添加物、残留農薬、重金属等を検査しました。

そのうち、そうざい・洋生菓子など各衛生規範で定められた指導基準を超えたものなどが38件あり、改善指導を行いました。

また、平成25年度に開催される第26回全国菓子博覧会「ひろしま菓子博2013」に出店予定の広島市域業者の製品（菓子類）検査も行いました。

検査機関：衛生研究所、食肉衛生検査所等



細菌検査(衛生研究所)

区分	試験検査項目	主な対象食品	計画検体数	実施検体数	違反件数 (不良も含む)	
収去検査等	食中毒予防対策※ (微生物検査)	細菌 ノロウイルス 成分規格	食肉、食鳥卵、魚介類、 生カキ、弁当、そうざい等	638	605	38
	食品安全対策 (理化学検査)	食品添加物	加工食品等	123	205	0
		成分規格	乳、乳製品、乳酸菌飲料、 清涼飲料水、食肉製品、 容器包装等	31	34	0
		環境汚染物質	鮮魚介類等	30	24	0
		栄養成分、アレルギー物質、遺伝子組換え	加工食品等	21	22	0
		その他理化学検査	固形分・PH・水分等	80	61	7
	農薬安全対策	残留農薬	野菜、果物、加工食品等	114	120	0
	畜水産食品対策	動物用医薬品等	食肉、乳、鶏卵、養殖魚等	46	25	0
	輸入食品対策 (再掲)	残留農薬、添加物等	輸入食品(菓子、野菜果物等)	(100)	(93)	(0)
	小計			1,083	1,096	45
その他	貝毒対策	貝毒	アサリ、カキ、ムラサキイガイ	45	30	3
	食肉衛生対策	細菌 動物用医薬品	食肉(牛、豚等)	700	574	0
		BSE検査	牛、(めん羊、山羊を含む)	10,000	9,810	0
	小計			10,745	10,414	3
合計			11,828	11,510	48	

※ 食中毒予防対策として、主に市内で製造、調理、販売される食品について食中毒菌や生菌数などの微生物検査を行い、衛生規範等の指標に基づき適合状況を確認しました。

(2) 輸入食品の検査（再掲）

輸入食品 93 検体について検査を行い、違反品はありませんでした。

食品種別	検体数	主な検査項目	原産国	違反件数
冷凍食品	26	残留農薬、細菌	中国、タイ、アメリカ、台湾、チリ、ベルギー	0
野菜・果物と加工品	26	残留農薬、添加物、シアン化合物、細菌	アメリカ、中国、イタリア、インドネシア、タイ、チリ、ドイツ、ニュージーランド、フィリピン、マレーシア、ミャンマー	0
菓子類	9	添加物	アメリカ、スペイン、オーストラリア、タイ、ドイツ、ハンガリー、ベルギー	0
肉卵と加工品	7	添加物、揮発性塩基性窒素	アメリカ、アルゼンチン、イタリア、インドネシア、タイ、ドイツ、フランス	0
魚介類	5	細菌	チリ、ノルウェー、太平洋	0
穀類と加工品	5	細菌	アメリカ、カナダ、タイ、台湾	0
清涼飲料水	3	添加物	南アフリカ共和国	0
酒精飲料	3	添加物	フランス、チリ	0
缶詰・瓶詰め製品	1	添加物	フランス	0
その他の食品	7	添加物、シアン化合物、pH	フランス、アメリカ、タイ、中国、ミャンマー	0
器具・容器包装	1	成分規格	中国	0
合計	93		22カ国	0

3 食中毒予防対策

(1) 食品関係施設への予防対策指導

主に次の4つの区分により、関係施設に対する食中毒予防の指導を行いました。

区 分	重点対象施設等	実 績
カンピロバクター対策	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉を取扱う施設（精肉店、焼肉店、焼鳥店など） ・客が自ら調理を行う形態の飲食店（焼肉店など） ・生肉を取扱う施設（精肉店、飲食店） 	15,200件
ノロウイルス対策	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当製造施設、福祉施設、給食施設、宿泊施設、飲食店など 	21,020件
サルモネラ対策	<ul style="list-style-type: none"> ・菓子製造施設 ・生食用肉・卵類を提供する飲食店 	14,871件
	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏卵流通業者、卵製品メーカー及び行政 	ネットワーク 会議開催：1回
腸炎ビブリオ対策	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用鮮魚介類を提供している鮮魚店や飲食店 	13,921件
	<ul style="list-style-type: none"> ・中央卸売市場（水産市場） 	腸炎ビブリオ検査 48か所

(2) 食中毒予防講習会（食品営業従事者向け）の開催

内 容	回 数	受 講 者
食 中 毒 予 防	76回	2,766名
衛 生 管 理	6回	91名
表 示	7回	245名
カキ取扱い	6回	80名
合 計	95回	3,182名

夏場の食中毒多発時期を前に、6月には、大量調理を行う弁当・そうざい調製施設と給食施設の従事者を対象に、食中毒予防の実践的な方法について講習会を実施しました。【開催：3回 受講：291名】

また、平成25年4月に開催される「ひろしま菓子博2013」の食品営業従事者を対象に、食中毒予防と適正表示の講習会を実施しました。【開催：2回 受講：60名】

(3) 消費者に対する予防啓発

ア 講習会の実施

内 容	対 象	回 数	受 講 者
食 中 毒 予 防	消 費 者	36回	1,397名
手 洗 い 授 業	小 学 一 年 生	41回	3,704名
市 政 出 前 講 座	市 民 グ ル ー プ	2回	129名
リ ス ク コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン	消 費 者	3回	39名
表 示	消 費 者	2回	41名
合 計		84回	5,310名

イ 広島市食品安全情報センターから、食中毒予防方法に関する情報を、ホームページへの掲載やリーフレットの配布等により提供しました。特に、カンピロバクター食中毒予防については、市の広報番組に出演し、マスメディアを通じて、広報しました。【テレビ等広報対応：8回】

ウ 幼稚園、保育園や小・中学校の保護者を対象に、食中毒予防リーフレットを作成し、園や学校等の協力のもとに啓発を行いました。

4 貝毒の衛生対策

市内で採取されたアサリ、カキ、ムラサキガイについて、麻痺性貝毒と下痢性貝毒の検査を行った結果、麻痺性貝毒が、アサリ1検体およびムラサキガイ2検体で規制値を超えたため、関連業者に出荷自粛指示を行い、毒化した貝類の市場流通を防止しました。また、市内海岸部23箇所に、アサリ採取に関する注意看板を設置し、潮干狩りを行う市民等への注意喚起を行いました。

検査検体数

内 容	アサリ	カキ	ムラサキガイ	合 計
麻痺性貝毒	6 (1)	16 (0)	5 (2)	27 (3)
下痢性貝毒	1 (0)	2 (0)	0	3 (0)
合 計	7 (1)	18 (0)	5 (2)	30 (3)

※ () 内は、陽性検体数を示す

5 食肉の衛生対策

(1) と畜検査

と殺・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。総と畜検査頭数は72,021頭で、その内335頭がとさつ解体禁止や全部廃棄され、食肉と

して流通させませんでした。

区分	牛	馬	豚	めん羊	山羊	合計
と畜検査頭数	9,808	8	62,186	16	3	72,021
とさつ解体禁止	17	0	3	0	0	20
全部廃棄	257	1	57	0	0	315

(2) BSEのスクリーニング検査

と殺・解体された牛、めん羊、山羊について、全頭をBSEのスクリーニング検査を行い、すべて陰性であることを確認しました。

区分	牛	めん羊	山羊	合計
頭数	9,791	16	3	9,810

(3) 微生物検査

と畜処理された食肉360検体について微生物検査（生菌数、大腸菌群数）を実施して、と畜場の衛生状況の確認を行うとともに、と畜場管理者、と畜業者に対して施設や器具の衛生管理、適切な解体処理について指導しました。

区分	牛	豚	合計
頭数	240	120	360

(4) 抗生物質等の検査（再掲）

食肉に抗生物質などの抗菌性物質、動物用医薬品などが基準値を超えて残留していないかの検査を行い、その安全性を確認しました。

＜残留抗菌性物質等＞

検査項目	検体数
抗生物質	212
動物用医薬品	2
合計	214



牛生体検査

(5) 食肉市場との連携

食肉衛生検査所のと畜検査員により、食肉市場の作業衛生責任者を対象に食肉衛生に関する講習会を実施しました。

6 中央卸売市場の監視指導

(1) 中央市場、東部市場、北部市場の監視指導

生鮮食品の流通拠点となる市場について、早朝のせり売り時から場内を巡回し、食品の表示や保存温度を点検するとともに、有毒・有害魚介類の排除等を行いました。

表示不適正であったものについては、原因施設を管轄する自治体に通知し、指導を依頼しました。

市場早朝監視回数	33回
毒性不明魚排除回数	1回：ハイブリッドフグ (シマフグとトラフグの交雑種)



早朝市場監視

(2) 市外で発見され、市場を経由して市内流通した違反食品の排除

他の自治体で発見され、市場を経由していた違反食品8件について、流通状況を調査するとともに回収状況を確認するなど、違反食品を排除しました。

食品の種類	違反の内容
スターフルーツ	残留農薬基準超（フルジオキシニル；殺菌剤）
オレンジ	残留農薬基準超（イマザリル：防ばい剤、エポキシコナゾール；殺菌剤）
きぬさや	残留農薬基準超（クロルピリホス；殺虫剤）
スナップエンドウ	残留農薬基準超（ジフェノコナゾール：殺菌剤、フルシラゾール；殺菌剤）
スナップエンドウ	残留農薬基準超（ジフェノコナゾール：殺菌剤、フルシラゾール；殺菌剤）
さやえんどう	残留農薬基準超（テトラコナゾール：殺菌剤）
赤貝	成分規格基準値超（腸炎ビブリオ）
エンダイブ	残留農薬基準値超（クロルフェナピル；殺虫剤）

(3) 中央卸売市場との連携事業

市場で定期的に行われている委員会や部会に出席し、食の安全に関する情報を提供し、市場内の事業者と意見交換しました。

会議名	主な内容
中央市場運営協議会 水産部会 3回	腸炎ビブリオ、温度管理、ノロウイルス対策等

7 一斉監視の実施

(1) 夏期食品一斉監視

夏期に多発する、カンピロバクターやサルモネラ、腸炎ビブリオ等による食中毒や食品事故を未然に防止するため、7月～8月の2か月間「夏期食品一斉監視」を行い、実施結果を、本市ホームページで公表しました。

ア 立入検査

飲食店、製造施設、販売店等への立入検査を行い、衛生状況や表示の調査を行い、食中毒の予防を指導しました。

なお、食中毒の原因施設に対しては営業禁止処分を、他の違反等に対しては、文書による改善指導等を行うなど、再発防止のための措置を講じ、改善を確認しました。

立入件数	8,967件
違反・不良等の件数	44件

イ 食品検査

食品製造施設や販売店等の製造品や販売中の食品等について、食品添加物、残留農薬、細菌、重金属等を検査した結果、食品添加物の表示違反が1検体あり、違反品を販売していた施設に対しては、食品を撤去させ、製造所を所管する自治体に通知を行いました。なお、衛生規範等の指導基準値を超えるなど衛生状態が不良と判定されたものについては、文書で結果を通知した上で改善指導を行いました。

検体数	174検体
違反件数	0検体
不良件数	16検体

(2) 年末食品一斉監視

多種の食品が広域的かつ大量に流通する12月の1か月間「年末食品一斉監視」を行い、食品の適正な表示についての監視を強化し、違反・不良食品の排除に努めました。

また、忘年会の会場や、フグ・かきの取扱い施設、冬季に発生の多いノロウイルスによる食中毒の発生しやすい施設について、予防対策の強化を指導し、実施結果を本市ホームページで公表しました。

ア 立入検査

立入件数	4,722件
違反・不良等の件数	27件

イ 食品検査

検体数	81検体
違反件数	0検体
不良件数	0検体

8 残留農薬等の検査（再掲）

国内外の農畜水産物やその加工品について残留農薬等を検査しました。特に、市内産農作物については、生産者団体、市場及び本市の農林水産部と連携して、旬の野菜の検査を実施しました。

(1) 残留農薬

主に農産物と輸入冷凍食品など合計120品を検査しましたが、基準値を超えて残留するものはありませんでした。

産地		農産物	畜産物	加工食品	はちみつ	合計
国内産	市内産	20検体	24検体	8検体	1検体	84検体
	市外産	31検体				
輸入品		4検体	—	32検体	—	36検体
計		55検体	24検体	40検体	1検体	120検体

(2) 動物用医薬品

主に食肉、鶏卵、牛乳、鮮魚など国内産27品を検査しましたが、基準値を超えて残留するものはありませんでした。

畜産物	と畜検査検体	水産物	はちみつ	合計
18検体	2検体	6検体	1検体	27検体

(3) 抗生物質

主に食肉、鶏卵、鮮魚など国内産237品をスクリーニング検査しましたが、全て陰性でした。

畜産物	と畜検査検体	水産物	はちみつ	合計
18検体	212検体	6検体	1検体	237検体



残留農薬検査
(衛生研究所)

9 食中毒等健康被害事案の発生状況

(1) 平成24年の食中毒発生状況

平成24年の食中毒事件数は92件、患者数は2,413人で、事件数は前年に比べて2件減少しましたが、患者数は前年に比べて2,113人増加となり、市内で史上最多の患者数となりました。この患者数の増加については、仕出し弁当業者が原因となったノロウイルスの大規模食中毒事件の発生によるものでした。

	平成24年 (平成24年1月から平成24年12月まで)
食中毒事件数	92件
患者数	2,413人

<平成24年の食中毒患者数別、病因物質別食中毒発生状況> ※ () 内は平成23年の値

区 分		事件数	患者数	
合 計		92件 (100件)	2,413人 (249人)	
患者数別発生状況	患者1人の散発食中毒	71件 (73件)	71人 (73人)	
	患者2人以上の集団食中毒	21件 (27件)	2,342人 (176人)	
病因物質別発生状況	細 菌	カンピロバクター	68件 (80件)	81人 (115人)
		サルモネラ	4件 (6件)	4人 (8人)
		ぶどう球菌	2件 (1件)	20人 (2人)
		病原性大腸菌 (O167)	1件 (0件)	25人 (0人)
		ウエルシュ	1件 (0件)	13人 (0人)
	ノロウイルス	12件 (6件)	2,247人 (68人)	
	寄生虫(アニサキス)	2件 (0件)	2人 (0人)	
	不明	2件 (7件)	21人 (56人)	

(2) 食中毒原因施設への対応

医師等からの食中毒の届出・通報に基づき、疫学調査(患者の喫食状況、症状、喫食施設及び食品等の調査)を行って原因施設を特定し、営業施設が原因となった食中毒事件17件(ノロウイルス10件、カンピロバクター2件、病原性大腸菌1件、黄色ブドウ球菌1件、アニサキス1件、原因不明2件)については、安全が確保されるまでの間、営業禁止を行い、被害の拡大防止を図りました。

また、原因施設に対しては、食材の廃棄、施設の消毒、従事者の検便、衛生教育を指示し、食中毒の再発防止策を講じるとともに、食中毒に至った原因を分析し、予防方法をホームページやEメールを通じて営業施設や市民へ情報提供しました。

(3) 食中毒の公表

食中毒のうち、営業施設が原因であった食中毒事件17件については、同様の食中毒の発生防止、被害の拡大防止、及び未知の患者を含むすべての患者に適切な治療を受けていただくことを目的として、報道機関を通じて事件の概要を公表しました。

II 自主衛生管理の推進

1 事業者の自主衛生管理の促進

(1) 講習会の実施

区 分	内 容	回 数
食品事業者の 責務の周知	経常的な監視指導や講習会を実施し、食品の安全を確保するための知識・技術の習得や自主検査の実施を指導	講 習 会： 95回 受 講 者 数： 3,182名
食品衛生責任者 講習会※の実施	営業施設に設置が義務付けられている食品衛生責任者の養成講習会を実施	養成講習会： 26回 受 講 者 数： 2,364名
	営業許可の更新時期にあわせて食品衛生責任者に最新の衛生知識を習得していただくため実務講習会を実施	実務講習会： 12回 受 講 者 数： 603名

※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」及び「食品衛生責任者実務講習会」として市長が指定して実施しました。

(2) 広島県自主衛生管理認証制度の普及

区 分	内 容	実 績
広島県自主衛生管理 認証制度の普及	個別基準策定会議・視察に参加 （「かき加工品（冷凍）製造業」及び「食品販売業」の追加を検討）	会 議 開 催： 5 回

※市内漬物製造業1施設が新たに認証を取得し、平成24年度末時点で認証施設は44施設となりました。

(3) 食品衛生責任者の設置

食品営業施設において義務付けられている食品衛生責任者の設置について指導を行いました。

年 度	平成23年度末	平成24年度末
食品衛生責任者設置率	88.5%	95.0%

(4) 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、食品衛生の向上に功績のあった方や、衛生管理が優秀で他の模範となる飲食店等の食品営業施設を表彰しました。

市 長 表 彰	食品衛生功労者 4名	食品衛生優良施設 5施設
保 健 所 長 表 彰	食品衛生優秀指導員 7名	食品衛生優良施設 15施設

2 食品衛生協会等との連携

団体名	目的	内容	回数
一般社団法人 広島市食品衛生協会	食品衛生指導員への支援	研修会・勉強会の講師派遣	9回
	食品検査センター事業の促進	食品取扱施設へ製品等の細菌検査や検便等の科学的データに基づく衛生管理を指導 従業員講習会を企画している施設への講師の紹介	随時
	協会運営への協力	支所会議参加 本部会議参加	5回 4回
	啓発事業への協力	食中毒防止キャンペーン 合同監視	12回 9回
広島市生活衛生推進員事務局	会議、研修、市民へ食の安全に関する情報の発信や意見交換会の実施を支援	会議参加 勉強会参加 啓発イベント協力 研修会・講演会	50回 9回 29回 18回
	食品表示ウォッチャーの活動に協力	ウォッチングカードの提出	136枚

3 HACCPの考えを取り入れた自主衛生管理の推進

(1) HACCP、食品自主衛生管理認証制度の普及

講習会の開催や施設立入時の指導などを通じて、HACCPの考え方を取り入れた自主衛生管理手法の導入について推進を図りました。



(2) HACCP承認施設の監視

総合衛生管理製造過程承認施設、対米・対EU輸出水産食品加工施設のHACCP承認施設に対して監視指導を実施しました。

区分	施設数	監視回数	内、査察回数※
総合衛生管理製造過程承認施設	4施設	62回	5回
対米輸出水産食品加工施設	2施設	33回	3回
対EU輸出水産食品加工施設	2施設	31回	4回

※中国四国厚生局が行う、各認定施設への現地査察に同行監視を行ったもの

Ⅲ 監視指導体制の整備と連携の確保

1 庁内の連携

食品安全対策が効果的に行えるように庁内の連携を図りました。

区 分	関係機関	内 容	回 数
食の安全・安心ネットワーク会議	市民局、経済局、教育委員会等の庁内19関係課	庁内LANによる食の安全情報を発信	15回
市内農産物の検査	農林水産部	市内産農作物の残留農薬検査について連携	20検体
貝毒対策	農林水産部	広島海域のかき、アサリ、ムラサキイガイの麻痺性・下痢性貝毒検査について連携	30検体
食育推進	教育委員会	食育推進会議、食育推進関係局長会議作業部会	4回

2 国や関係自治体、関連機関との連携

(1) 会議、意見交換会による連携

広域に流通する食品の安全性を確保するため、厚生労働省や全国自治体との連絡会議に積極的に参加し、意見交換や情報共有に努めました。

連携先	区 分	内 容
厚生労働省との連携	広域流通食品の検査指導	輸入食品の衛生確保 健康増進法に基づく食品表示
	連絡会議等に参加	全国食品衛生関係主管課長連絡協議会、全国食品安全連絡会議、全国食品衛生主管課長会議 【延べ5回】
中国四国厚生局との連携	HACCP承認施設への監視指導	総合衛生管理製造過程承認施設、対米・対EU輸出水産食品加工施設の査察に同行 【計12回】
県内自治体との連携 広島県、福山市、呉市	連絡会議等に参加	広島県食品安全対策行政連絡会議、広島県食品安全推進協議会、表示対策連絡会、輸入食品衛生対策協議会など 【延べ22回】
全国の関係自治体との情報交換・連携	連絡会議等に参加	二十一大都市食品衛生主管課長会議、全国市場食品衛生検査所協議会、瀬戸内沿岸観光府県市食中毒対策会議、中国地区生活衛生主管課長会議、中国地区食品衛生業務打合せ会議、全国市場食品衛生検査所協議会中国・四国ブロック会議など 【延べ7回】

(2) 経常業務での連携

食中毒に関連した調査依頼や、広域に流通する食品の違反、不良等の発見や異物混入などに対しては、関係自治体と緊密に情報交換し、連携して関係業者への指導や違反食品の回収等が適切に行われるよう対応しました。また、JAS法に基づく食品の品質表示に関する業務については、中国四国農政局広島地域センター及び広島県農村振興課と連携して対応しました。

区 分	本市から調査依頼又は情報提供した事例	他都市から調査依頼又は情報提供を受けた事例
違反、不良食品関係	29件	51件
食品の自主回収関係	11件	179件
食中毒(疑)事件関係	25件	42件
JAS法に基づく食品の品質表示関係	3件	11件

(3) 食品表示適正化推進月間行事

推進月間初日の12月3日には、国のJAS法担当部局との合同監視により、市内のデパート・スーパー10店舗で販売食品表示の一斉監視を行いました。

また、広島市生活衛生推進員が食品表示ウォッチャーカードを用いた表示チェック(もち、刺身)を行いました。

Ⅳ リスクコミュニケーション（情報提供及び意見交換）の推進

1 食の安全・安心に関する情報の提供

(1) 食品安全情報センターによる情報提供

ア 食品保健課内に食品安全情報センターを設置し、食中毒の発生状況や食中毒予防に関する情報などの食の安全に関する情報を収集・分析・整理し、市ホームページ、電子メール、FAX等によって市民や営業者に対して情報提供しました。

内 容	実 施 回 数
電子メールによる情報提供	15回（営業者向け登録件数：508件） 9回（市民向け登録件数：221件）
市ホームページへの掲載	22回
リーフレット新規作成	15種類

イ 6月25日に広島県下全域に食中毒警報が発令され、市民や営業者に、市ホームページ、電子メールなどによって情報提供し、食中毒予防について注意喚起しました。

(2) 食品衛生知識の普及

ア リスクコミュニケーションの開催

市民、営業者を対象とした食品衛生に関する講習会において食品衛生に関する情報発信を行うとともに、対象者や内容によって講習会にあわせてリスクコミュニケーションを行い、食の安全・安心に関する情報提供や意見交換を行いました。

区 分	回 数	受 講 者	内 容
講習会総計	179回 消費者 84回 食品関係事業者 95回	8,492名 消費者 5,310人 食品関係事業者 3,182人	食中毒予防、自主衛生管理等

イ 広報番組、食品衛生パネル展等を活用して、市民や営業者に対して食品衛生に関する知識の普及、啓発を行いました。

区 分	回数又は期間
広報番組（テレビ）	3回
市広報紙（市民と市政）	2回
健康科学館パネル展「くらしと食の安全の知恵」	6月1日～7月13日
各区巡回パネル展	6月5日～8月31日
消費生活センターくらしの情報展「くらしと食の安全の知恵」	8月2日～8月16日
本庁舎広告塔懸垂幕の掲示（食中毒予防）	8月1日～8月23日
市民球場「食中毒予防啓発」アナウンス等	6月25日～10月9日
食中毒予防パレード	8月2日
一日食品衛生監視員（安佐南区）	8月2日
食品のリスクを考えるフォーラム「食品添加物の安全性を知ろう！」	1月25日



手洗い授業



食中毒予防パレード

2 市民や営業者との意見交換

(1) 意見交換の開催

区 分	受 講 者	内 容	回 数
鶏卵ネットワーク会議	鶏卵を取扱っている7業者、 農林水産部、(財)農林水産振 興センター、衛生研究所	サルモネラ食中毒、鶏卵の残留農 薬・動物用医薬品の検査結果、食 品衛生関係法規の動き、食品表示 等について情報を提供	1回
意見交換会への協力 (生活衛生推進員)	消費者、生活衛生推進員、行 政職員	食品衛生に関する諸テーマ(食中 毒予防、最近の食品をとりまく問 題、料理教室など)	3回 39名

(2) 平成24年度広島市食品衛生監視指導計画に対する意見募集

平成24年度の監視指導計画の策定にあたり、計画案を市のホームページや保健所及び保健所分室で公開し、市民の方からの意見募集を行いました。寄せられた意見の内容と意見に対する広島市の考え方については、これらの意見を参考に一部修正して策定した監視指導計画とともに市ホームページへ掲載、保健所において縦覧するなどして公表しました。

V 担当職員の資質の向上

1 日常の業務における研修

区 分	内 容
職場研修	新任者実務研修、食品衛生監視員実務研修、疫学研修、ケーススタディ一、食中毒患者調査研修、食品衛生監視員研究発表等

2 研修会等への参加

区 分	内 容
学 会	日本食品微生物学会学術総会（1名） 日本食品衛生学会学術講演会（1名）
食品安全行政講習会	食品安全行政講習会（厚生労働省）（1名）
研修会等	中国四国地域食品表示行政担当者研修会（2名） 食中毒の疫学研修（岡山大学）（2名） 食鳥肉衛生技術研修会（厚生労働省）（1名） 全国食品衛生監視員研修会（厚生労働省）（1名） 全国市場食品衛生検査所協議会全国大会（1名） JAS法担当者研修会（全3回）（51名） 国立保健医療科学院 食品衛生危機管理研修（長期研修）（1名）
研究発表	中国地区食品衛生監視員研究発表会（3名） 中国地区公衆衛生学会（3名）
講演会等の受講	日本食品微生物学会学術セミナー（1名） 広島県獣医師会公衆衛生部会一般講演会（2名） 広島県食品衛生講演会（5名）

3 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、研修会や学会などで発表しました。

区 分	発表演題数
広島県・市合同食品衛生監視員等業績発表会（8月17日）	6題
中国地区公衆衛生学会（8月24日）	4題
中国地区食品衛生監視員研究発表会（9月7日）	3題
全国食品衛生監視員研究発表会（10月25日、26日）	1題
広島市生活衛生関係業績発表会（3月15日）	14題
計	延べ 28題

＜主な調査研究内容＞

- ・ 平成23年広島市カンピロバクター食中毒の発生状況と今後の対策について
- ・ ロールケーキ変色の苦情事例について
- ・ 外食産業におけるアレルギー等対応の取組みへの一考察
- ・ 緑茶の異味異臭事例についての一考察
- ・ 小学校の餅付き大会で発生したノロウイルス食中毒について