平成２７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２７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２７年度の実施結果をお知らせします。

Ⅰ　効果的・効率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「食品群別の監視指導項目」に沿って監視指導を行いました。特に、弁当製造施設・給食施設や生食で食肉を提供する飲食店等リスクの高い施設に対しては、ノロウイルスやカンピロバクターを原因とする食中毒の予防対策に重点を置いた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）３８，３００件に対して、立入件数は**３９，１３２件**でした。

特に、ノロウイルス食中毒防止を目的として、大量調理施設へ重点的に指導を行いました。

区分	計画回数（回／年）	対　象　施　設	計画件数	立入件数
A	4	・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	４００	１９４
B	3	・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）	７，２００	５，９１５
C	2	・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 ・食肉販売業及び魚介類販売業(処理加工を伴うもの) ・加工水産物の製造業	３，４００	５，３２１
D	1	・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）	１８，０００	１５，３１３
小　計			２９，０００	２６，７４３
E	随　時	・飲食店営業（自動販売機、移動販売等）・喫茶店営業 ・氷雪販売業　・魚介類等行商業 ・給食施設（学校）　・乳さく取業 ・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	９，３００	１２，３８９
合　計			３８，３００	３９，１３２

（２）イベント関連衛生指導

フラワーフェスティバルやひろしまフードフェスティバル等の大規模イベントの開催に伴う食品の提供については、事前の届出と、食品の衛生的な取扱いを指導するとともに、開催期間中には会場の巡回指導を行いました。

祭典イベント出店露店等施設指導	８回　　３，１１５件
バザー等開始届に伴う事前指導	３，１６５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発見された違反等については、当該食品関係営業者に対し、営業禁止処分や改善指導等を行い、再発防止を図りました。また、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対応を依頼しました。

内　容	食品衛生法					食品表示法			健康増進法	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（６２条の準用規定を含む）（規格基準違反）	１１条３項（残留農薬基準違反）	５２条（無許可営業）	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）		
違　反	３	０	１	０	０	４２	３７	２	０	８５
違反の疑い	０	０	０	０	０	０	０	０	０	０
不　良	０	０	０	０						０
不適正						０	０	０	０	０
合　計	４					８１			０	８５

※その場で改善が図られるなどの軽微なものの件数は除く。

（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、改善指導等を行いました。

なお、件数は、平成２６年度と比べて６件減少しました。

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			
１８５	３１	３２	５２	５０	３６	２０９	５	６００

※Ｏ１５７等の感染症が疑われた情報提供に対する調査等

（５）自主回収報告への対応状況

市内の営業者から自主回収の報告があった際は、再発防止の指導を行うとともに、関係自治体に対し、情報提供を行いました。また、他自治体から２１３件の自主回収について情報提供があり、市内流通品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	９件	９件を他自治体に情報提供
他自治体からの自主回収情報	２１３件	２７件をホームページに掲載

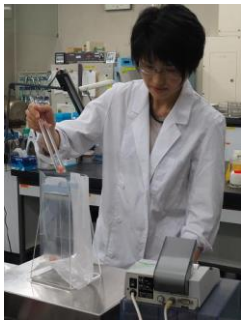
２　食品等の検査

（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１，２９５検体の収去検査に加えて、沿岸の二枚貝やと畜場で処理された食肉等、合計３，８５１検体について、細菌、食品添加物、残留農薬及び重金属等を検査しました。

そのうち、そうざい・洋生菓子等、各衛生規範で定められた指導基準を超えたものが２０件あり、改善指導を行いました。

（検査機関：衛生研究所、食肉衛生検査所）



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	食中毒予防対策※（微生物検査）	食中毒起因菌、ノロウイルス	食肉、食鳥卵、魚介類、生カキ	２９１	２８０	０
		衛生規範等	弁当、そうざい、生菓子、生麺	２４２	２４２	８
		成分規格	乳製品、食肉製品、冷凍食品	１０１	１００	０
	食品安全対策（理化学検査）	食品添加物	加工食品、輸入かんきつ類	１２３	１２３	１
		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	３０	３０	１
		栄養成分、アレルギー物質、遺伝子組み換え	健康食品、加工食品等	２１	２１	０
		環境汚染物質、放射性物質	野菜、果物、鮮魚介類等	３２	３１	０
		酸価・過酸化物価	揚げ菓子、揚げ油	１６	１６	０
		ｐＨ、水分活性	漬物、食肉製品、魚肉練り製品、清涼飲料水、対米・対ＥＵ輸出食品	４５	４４	０
		塩分濃度、固形分	生カキ	５０	６５	１０
		カビ毒検査	苦情食品等	２	０	０
	農薬安全対策	残留農薬	野菜、果物、農産物加工品等	７９	８０	０
	畜水産食品対策	残留動物用医薬品	食肉、乳、鶏卵、養殖魚等	２５	２５	０
			食肉（牛・豚等）【食肉衛生検査所実施】	２００	２３９	０
	輸入食品対策	成分規格、添加物等	輸入食品（菓子、野菜果物等）	再掲 100	再掲 39	０
	小計			１，２５５	１，２９５	２０
その他検査	貝毒対策	貝毒	カキ、アサリ、ムラサキイガイ	４５	２１	０
	食肉衛生対策【食肉衛生検査所実施】	細菌検査	食肉（牛、豚等）	７００	７３４	０
		ＧＦＡＰ検査	牛	８０	８０	０
		ＢＳＥ検査	牛、めん羊、山羊	２，０００	１，７２１	０
	小計			２，８２５	２，５５６	０
合計				４，０８０	３，８５１	２０

※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３９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	３	残留農薬、細菌	チリ、ニュージーランド、アメリカ	０
野菜・果物及びその加工品	１５	残留農薬、添加物、細菌、組換え遺伝子	ベルギー、アメリカ、フィリピン、オランダ、カナダ、中国、オーストラリア、チリ	０
肉卵及びその加工品	２	添加物	アメリカ	０
乳　製　品	５	添加物、細菌、その他	オーストリア、フランス、イタリア、オランダ	０
穀類・豆類及びその加工品	６	添加物、シアン化合物、組換え遺伝子	フィリピン、カナダ、アメリカ、ミャンマー	０
酒　精　飲　料	４	添加物	イタリア、スペイン	０
缶詰・瓶詰め製品	３	添加物	アメリカ、エジプト、デンマーク	０
そ の 他 の 食 品	１	添加物	アメリカ	０
合　計	**３９**		**１６か国**	**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	・食肉を取扱う施設（精肉店、焼肉店、焼鳥店等） ・客が自ら調理を行う形態の飲食店（焼肉店等） ・生肉を取扱う施設（精肉店、飲食店）	１３，４６０件
ノロウイルス対策	・弁当製造施設、福祉施設、給食施設、宿泊施設、飲食店等	２３，５４５件
サルモネラ対策	・菓子製造施設 ・生食用肉・卵類を提供する飲食店等	１４，８０６件
	・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	・生食用鮮魚介類を提供している鮮魚店や飲食店等	１７，２８４件
	・中央卸売市場（水産市場）	腸炎ビブリオ検査４８か所

※同一施設に対して、複数の区分の指導を同時に実施した場合も、それぞれの区分に実績として計上しています。

（２）食中毒予防講習会（食品事業者対象）の開催

内　　容	回　　数	受　講　者
食　中　毒　予　防	６７回	４，０５６名
表　　示	４回	１４７名
カ　キ　取　扱　い	５回	４８名
そ　の　他	７回	２１４名
合　　計	**８３回**	**４，４６５名**

※夏場の食中毒多発時期を前に、６月には弁当製造施設・給食施設等の大量調理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。【３回開催　２８８名受講】

（３）消費者に対する予防啓発

ア　講習会の実施

内　　容	回　　数	受　講　者
食　中　毒　予　防	２８回	７５５名
手　洗　い　授　業	３０回	２，７２８名
表　　示	１回	１００名
合　　計	**５９回**	**３，５８３名**

イ　広島市食品安全情報センターから、ホームページへの掲載やリーフレットの配布を通じて、食中毒予防情報の周知を図りました。特に、カンピロバクター・ノロウイルス食中毒予防については、市の広報番組に出演し、メディアを通じて広報しました。　【テレビ等広報対応：４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。

エ　各区保健センターで実施される３歳児検診の際に、保護者を対象に、食中毒予防リーフレットを作成し、啓発を行いました。

オ　平成２６年のカンピロバクター食中毒患者の多くが２０歳代であったため、成人祭において、カンピロバクター食中毒予防啓発用ティッシュの配布を行いました。

４　貝毒の衛生対策

市内で採取されたアサリ、カキ、ムラサキイガイについて、麻痺性貝毒と下痢性貝毒の検査を行った結果、貝毒は検出されませんでした。

検査検体数

内　　容	カ　キ	アサリ	ムラサキイガイ	合　計
麻痺性貝毒	１４（０）	３（０）	１（０）	**１８（０）**
下痢性貝毒	２（０）	１（０）	０	**３（０）**
合　　計	**１６（０）**	**４（０）**	**１（０）**	**２１（０）**

※（　）内は、基準超過検体数を示す

5　食肉の衛生対策

（1）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７５，３９８頭のうち、３４２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	計
と畜検査頭数		７，６３４	３	６７，７２８	３１	２	**７５，３９８**
	とさつ解体禁止	２２	０	４	０	０	**２６**
	全部廃棄	２３３	０	８３	０	０	**３１６**

（2）ＢＳＥのスクリーニング検査

とさつ・解体された牛、めん羊、山羊について、ＢＳＥのスクリーニング検査を行いました。

（検査結果：全頭陰性）

区　分	牛	めん羊	山羊	計
頭　数	１，６８８	３１	２	**１，７２１**

（3）微生物検査

と畜処理された牛、豚について、食肉表面のふきとり検査（生菌数、大腸菌群数）を実施して、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。

区　分	牛	豚	合計
検体数	４９０	２４４	**７３４**

牛生体検査

（4）動物用医薬品の検査（再掲）

とさつ処理された食肉２３９検体について、抗生物質等の動物用医薬品の検査を行い、安全性を確認しました。

（5）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。

表示が不適正であった食品については、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

市場早朝監視回数	４５回
有毒魚排除回数	２回 （監視時に発見した有毒魚（ナシフグ）を発見し廃棄したもの）

（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２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
アンディーブ	残留農薬基準超（メタラキシル及びメフェノキサム：殺菌剤）
生食用生かき	生食用生かきの成分規格逸脱（細菌数及びE.coli 最確数）

（３）中央卸売市場との連携事業

市場で定期的に開催さ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、市場内の事業者との意見交換を行いました。

会　議　名	主　な　内　容
中央市場運営協議会　水産部会　　２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、製造施設及び販売店等へ立ち入り、施設の衛生状態や表示の調査を行い、食中毒の予防を指導しました。

また、違反等に対しては文書による改善指導等を行うなど、再発防止を図りました。

立　入　件　数	７，６３０件
違反・不良等の件数	７８件

イ　食品検査

食品製造施設や販売店で製造･販売されている食品について、食中毒細菌等の微生物、食品添加物、残留農薬等を検査した結果、違反と判定されたものが１検体ありました。また、違反とはなりませんでしたが、腸炎ビブリオの検出等、１２検体が衛生状態不良と判断されたため、食品の取扱いについて指導し、改善を確認しました。

検　体　数	２０７検体
違 反 件 数	１検体
不 良 件 数	１２検体

（２）ノロウイルス食中毒防止一斉監視及び年末食品一斉監視

ノロウイルス食中毒の予防対策の強化を目的に、１１月～１２月の２か月間、「ノロウイルス食中毒防止一斉監視」を行いました。また、１２月には、食品の衛生的な取扱い及び適正表示の実施について、監視を強化し、食品衛生の向上を図ることを目的に、「年末食品一斉監視」を実施しました。

ア　立入検査

立　入　件　数	７，６２７件
違反・不良等の件数	４０件

イ　食品検査

食品検査の結果、違反と判定されたものが１検体あったため、回収命令等の措置を行いました。

検　体　数	２０４検体
違 反 件 数	１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８０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	冷凍食品	はちみつ	合計
国内産	市内産	１９検体	１９検体	—	１検体	**７２検体**
	市外産	３３検体				
輸　入　品		５検体	—	３検体	—	**８検体**
計		５７検体	１９検体	３検体	１検体	**８０検体**

（２）動物用医薬品

食肉、鶏卵、牛乳及び鮮魚等の３０検体を検査しましたが、基準値を超えたものはありませんでした。

畜産物	畜産物（と畜検査）	水産物	はちみつ	合計
１８検体	５検体	６検体	１検体	**３０検体**

（３）動物用医薬品（抗生物質のスクリーニング検査）

主に食肉、鶏卵、鮮魚など国内産２５９品を検査しましたが、全て陰性でした。

畜産物	畜産物（と畜検査）	水産物	はちみつ	合計
１８検体	２３４検体	６検体	１検体	**２５９検体**

（４）放射性物質

農産物１３品について、放射性物質の検査を行いましたが、基準値を超えたものはありませんでした。

産地	検体
長野県	８検体（レタス、キャベツ、ブロッコリー、グリーンリーフ、はくさい）
青森県	４検体（ごぼう、りんご）
群馬県	１検体（キャベツ）

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２７年の食中毒発生状況

平成２７年の食中毒事件数は４７件、患者数は４４７人でした。前年と比較し、事件数は３４件、患者数は２４１人減少しました。

	平成２７年 （平成２７年１月から平成２７年１２月まで）
食　中　毒　事　件　数	４７件
患　　者　　数	４４７人

＜平成２７年（１月～１２月）の食中毒患者数別、病因物質別食中毒発生状況＞　（　　）内は平成２６年の値

区　　分			事 件 数	患 者 数
合　　計			４７件　（８１件）	４４７人　（６８８人）
患者数別発生状況	患者１人の散発食中毒		３６件　（５４件）	３６人　（５４人）
	患者２人以上の集団食中毒		１１件　（２７件）	４１１人　（６３４人）
病因物質別発生状況	細菌	カンピロバクター	４０件　（６７件）	５２人　（１１４人）
		サルモネラ	０件　（　１件）	０人　（１５人）
		ぶどう球菌	０件　（　２件）	０人　（４３人）
	ノロウイルス		３件　（　９件）	３６８人　（５１３人）
	寄生虫（アニサキス）		１件　（　０件）	１人　（　０人）
	化学物質（ヒスタミン）		１件　（　０件）	２１人　（　０人）
	植物性自然毒（フグ毒）		１件　（　１件）	２人　（　１人）
	植物性自然毒		０件　（　１件）	０人　（　１人）
	その他細菌※		１件　（　０件）	３人　（　０人）

※その他細菌は、カンピロバクターとサルモネラによる食中毒

（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について、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りました（ノロウイルス３件、カンピロバクター１件、カンピロバクター・サルモネラ属菌１件：計５件）。

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、衛生教育等を指示するとともに、食中毒の原因を分析し、食中毒の再発防止策を講じるともに、予防方法をホームページやＥメールを通じて市民や事業者に情報提供しました。

（３）食中毒の公表

食中毒のうち、営業施設を原因とする食中毒及び家庭で発生したフグ毒及び植物性自然毒を原因とする食中毒については、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全ての患者に受診勧奨することを目的に、報道機関を通じて事件の概要を公表しました（営業施設５件、家庭１件：計６件）。

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：　８３回 受 講 者 数：　４，４６５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：　２１回 受 講 者 数：　１，７７１名
	営業許可の更新時（５年～６年）に、店舗の食品衛生責任者が最新の衛生知識を習得するための講習会を実施	実務講習会：　１９回 受 講 者 数：　１，４４６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・認定し、食品衛生責任者の養成を行いました。

（２）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２７年度末	平成２６年度末
食品衛生責任者設置率	９５．１％	９５．９％

（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、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食品営業施設を表彰しました。

市　長　表　彰	食品衛生功労者　　５名	食品衛生優良施設　　５施設
保 健 所 長 表 彰	食品衛生功労者　　５名	食品衛生優良施設　１０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	４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	９回 ８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 啓発イベント協力 研修会・講演会	４１回 ４５回 ２２回

３　ＨＡＣＣＰの考えを取り入れた自主衛生管理の推進

（１）ＨＡＣＣＰ、食品自主衛生管理の普及

講習会の開催や施設立入時の指導等を通じて、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。

HACCP施設の監視

（２）地域連携ＨＡＣＣＰ導入実証事業への参加

厚生労働省が実施する「地域連携ＨＡＣＣＰ導入実証事業」に参加し、専門的な知識を有しているコンサルタント事業者と連携し、市内の食品製造施設２施設（弁当製造施設、加工水産物製造施設）に対して、ＨＡＣＣＰによる衛生管理手法の導入を支援しました。

（３）ＨＡＣＣＰ承認施設の監視

総合衛生管理製造過程承認施設及びＨＡＣＣＰ承認を受けた対米・対ＥＵ輸出水産食品加工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	６１回	３回
対米輸出水産食品加工施設	２施設	５０回	２回
対ＥＵ輸出水産食品加工施設	２施設	１４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。

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、経済観光局、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	５０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	１９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	２１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	５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等
	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、全国食品衛生主管課長会議等　【３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　【９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、広島県食品表示対策連絡会、広島県輸入食品衛生対策協議会等　【１６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等　【９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等に対し、関係自治体と緊密に連携して関係営業者への指導や違反食品の回収等を適切に行いました。

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	２２件	３３件
食品の自主回収関係	９件	２１３件
食中毒（疑）事件関係	４３件	３６件
食品表示法に基づく食品の品質表示関係	０件	９件

（３）食品表示適正化推進月間行事

推進月間初日の１２月１日には、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。

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　食品保健課内に設置されている食品安全情報センターでは、食中毒の発生状況や食中毒予防に関する情報等の食の安全に関する情報を収集・分析し、本市ホームページ、電子メール等により市民や営業者に情報提供しました。

内　　容	実　施　回　数
電子メールによる情報提供	２１回（営業者向け登録件数：５７０件） １２回（　市民向け登録件数：２７６件）
市ホームページへの掲載	１５９回
リーフレット作成	２３種類

イ　７月１３日に広島県下全域に食中毒警報が発令（１０月６日解除）されたため、本市ホームページ、電子メール等により市民や営業者に情報提供し、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

市民や営業者を対象とした食品衛生に関する講習会では、食品衛生に関する情報を提供するとともに、食の安全・安心に関する意見交換を行いました。

区　分	回　数	受　講　者	内　容
講習会総計	１４２回 消費者　５９回 食品関係者　８３回	８，０４８名 消費者　３，５８３人 食品関係者　４，４６５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）	４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２日～７月７日
各区巡回パネル展	６月２日～８月２４日
本庁舎広告塔懸垂幕の掲示（食中毒予防）	８月１８日～８月３１日
市民球場「食中毒予防啓発」アナウンス等	７月１３日～１０月６日
食中毒予防パレード	８月　３日
一日食品衛生監視員（安佐南区）	８月　３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	出　席　者	内　　容	回　数
鶏卵ネットワーク会議	鶏卵取扱業者（６業者）、保健所	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、鳥インフルエンザ等について情報を提供	１回
生活衛生推進員との意見交換	生活衛生推進員、生活衛生推進員事務局、保健所	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など）	４回 ９１名
JAXA の方と一緒に宇宙食を作る技（ハサップ）を学ぼう！	中国四国厚生局、広島県、広島市、小学生とその保護者	宇宙食を作る衛生技術についての講義、宇宙食の技でジャム作りなど	１回 ５６名

（２）平成２８度広島市食品衛生監視指導計画に対する意見募集

平成２８年度の監視指導計画の策定にあたり、計画案を本市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を募集しました。また、寄せられた意見とそれに対する広島市の考え方について、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本市ホームページへ掲載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	新任者基礎研修、食中毒疫学研修、食品衛生監視員等研究発表会等

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）
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） 疫学研修会（岡山大学）（２名） 疫学統計研修（１人） 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） 食品表示法担当者研修会（全３回）（２４名） 都道府県等食品表示法担当者研修会（１名） ＨＡＣＣＰ指導者養成研修会（２名）
研究発表	中国地区食品衛生監視員研究発表会（４名） 中国地区公衆衛生学会（４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１０日）	６題
中国地区公衆衛生学会（８月２８日）	４題
中国地区食品衛生監視員研究発表会（８月２７日）	４題
全国食品衛生監視員研究発表会（１０月２２日、２３日）	１題
広島市生活衛生関係業績発表会（３月１８日）	１５題
計	**３０題**

＜主な調査研究内容＞
・「本市のカンピロバクター食中毒事件の解析及びその対策について」
・「かき小屋でのかき焼き方マニュアルの見直し指導及び営業の実態調査」
・「おもちゃ（粘土）の指定外着色料使用に関する一考察」
・「広島市における異物混入苦情等対応状況と異物混入」