

平成27年度広島市食品衛生監視指導の実施結果（概要版）

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。

1 監視指導件数

(1) 食品関係施設への立入検査

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 ・対米、対EU輸出水産物加工施設 ・総合衛生管理製造過程承認施設	400	194
B	3	・飲食店営業(旅館、仕出し屋) ・乳製品製造業 ・魚肉練り製品製造業 ・あん類製造業 ・食肉処理業 ・乳酸菌飲料製造業 ・豆腐製造業 ・そうざい製造業 ・食鳥処理場(認定小規模施設) ・乳処理業 ・魚介類せり売営業 ・食品の冷凍又は冷蔵業 ・アイスクリーム類製造業 ・食肉製品製造業 ・ソース類製造業 ・めん類製造業 ・清涼飲料水製造業	7,200	5,915
C	2	・菓子製造業 ・かん詰又はびん詰食品製造業 ・みそ製造業 ・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 ・納豆製造業 ・食用油脂製造業 ・添加物製造業	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 ・氷雪製造業 ・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) ・酒類製造業 ・乳類販売業	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) ・氷雪販売業 ・給食施設(学校) ・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 ・喫茶店営業 ・魚介類等行商業 ・乳さく取業 ・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

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

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)	(旧食品衛生法関係) 衛生事項	(旧JAS法関係) 品質事項	(旧健康増進法関係) 保健事項		
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				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

2 食品等の検査

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・過酸化物質	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

3 食肉の衛生対策

(1) と畜検査

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

区 分	牛	めん羊	山羊	計
頭 数	1,688	31	2	1,721

4 中央卸売市場の監視指導

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)

5 一斉監視の実施

7月～8月にかけて「夏期食品一斉監視」実施するとともに、11月～12月にかけて「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」を実施し、結果を本市ホームページに掲載しました。

ア 立入検査

内 容	夏期食品一斉監視	ノロウイルス食中毒防止及び年末食品一斉監視
立 入 件 数	7,630件	7,627件
違反・不良等の件数	78件	40件

イ 食品検査

内 容	夏期食品一斉監視	ノロウイルス食中毒防止及び年末食品一斉監視
検 体 数	207検体	204検体
違 反 件 数	1検体	1検体
不 良 件 数	12検体	0検体

6 食中毒等健康被害事案の発生状況

＜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)	
		サルモネラ	0件 (1件)	
		ぶどう球菌	0件 (2件)	
	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)

7 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%

8 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

9 HACCPの考えを取り入れた自主衛生管理の推進

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。

10 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

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

(2) 食品衛生知識の普及

ア 消費者及び食品関係者を対象とした講習会の開催

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による情報提供

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

11 市民や営業者との意見交換

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