

## 平成28年度広島市食品衛生監視指導実施結果

### I 趣旨

広島市では、市民の食の安全・安心を確保するため「平成28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、食中毒予防や食品の適正表示に取り組んできました。ここに平成28年度の実施結果をお知らせします。

### II 実施期間

平成28年4月1日～平成29年3月31日

### III 効果的・効率的な監視指導の実施結果

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」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。特に大量調理を行う弁当製造施設等や生食で食肉を提供する飲食店など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

目標立入検査等件数約33,900件に対して、立入検査等件数は30,520件でした。

区分	回数/年	対象施設	計画件数	立入件数
A	4回以上	・かき作業場 ・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	約400	220
B	3回以上	・飲食店営業(旅館、仕出し屋) ・乳製品製造業 ・魚肉ねり製品製造業 ・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	約7,500	4,587
C	2回以上	・菓子製造業 ・缶詰又は瓶詰食品製造業 ・みそ製造業 ・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 ・納豆製造業 ・食用油脂製造業 ・添加物製造業	約3,400	4,031
D	1回以上	・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(処理加工を伴わないもの) ・魚介類販売業(処理加工を伴わないもの) ・食品製造業(漬物製造などの許可不要施設) ・給食施設(学校や病院給食を除く) ・酒類製造業 ・乳類販売業	約18,000	13,100
小計			約29,300	21,938
E	随時	・飲食店営業(自動販売機、移動販売など) ・氷雪販売業 ・給食施設(学校や病院給食) ・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	約4,600	8,582
合計			約33,900	30,520

## (2) イベント関連衛生指導

フラワーフェスティバルなど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、開催期間中に会場の巡回指導を行いました(巡回指導 11 回実施)。

## (3) 食品などの検査

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 1,034 検体(目標数:1,304 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など、合計 3,404 検体について、細菌、食品添加物、残留農薬及び重金属などを検査しましたが、違反品はありませんでした。(検査機関:衛生研究所、食肉衛生検査所)

また、野菜・果物の加工品や酒精飲料などの輸入食品 74 検体について、残留農薬、食品添加物などを検査しましたが、違反品はありませんでした(原産国:中国、アメリカ、フランスなど)。

区分	試験検査項目	主な対象食品
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、野生鳥獣肉、鶏卵、生かきなど
	衛生規範、成分規格など	弁当、そうざい、生菓子、生めん、乳製品、食肉製品、冷凍食品など
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、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、ムラサキイガイ
食肉衛生対策 (食肉衛生検査所実施)	細菌	食肉(牛、豚など)
	BSEなど	牛、めん羊、山羊
	GFP	牛
実施検査件数	3,404 検体(うち輸入食品 74 検体)	

## 2 違反の発見及び措置

食品関係施設への立入検査や、他自治体からの通報などによって発見された違反については、当該食品関係業者に対し、改善指導や営業禁止処分などを行い、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。

区分	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条第4号 (異物混入)	11条2項(第62条準用規定を含む) (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		
違反件数	6	0	4	0	1	5	3	3	0	22
	11					11				

※その場で改善が図られるなどの軽微なもの・一斉監視における違反の件数は除く。

## 3 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ことにも、原因究明の調査や検査、改善指導などを行いました。また、平成27年度と比べて150件減少しました。

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			
苦情件数	96	26	20	44	33	36	180	15	450

※〇157等の感染症が疑われた情報提供に対する調査など

#### 4 自主回収報告への対応状況

市内の業者からの自主回収報告が4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、情報提供を行いました。また、他自治体から237件の自主回収について情報提供があり、市内流通品などについてホームページに掲載しました。

#### 5 食中毒予防対策

##### (1) 食品関係施設への予防対策指導

大量調理を行う弁当製造施設等や生食で食肉を提供する飲食店など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に重点を置いた監視指導を行いました。

##### (2) 食中毒予防講習会の開催

対象	内容	回数	受講者数
食品事業者	食中毒予防	48	1,456
	表示	7	235
	かき取扱い	6	62
	その他	8	464
消費者	食中毒予防	24	1,215
	表示	0	0
	その他	1	30
合計		94	3,462

##### (3) その他消費者に対する予防啓発

ア 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。

イ カンピロバクター食中毒患者の多くが20歳代であるため、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。

#### 6 貝毒の衛生対策

市内で採取されたアサリ、かき、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。

区分	かき	アサリ	ムラサキイガイ	合計
麻痺性貝毒	14 (0)	5 (0)	0 (0)	19 (0)
下痢性貝毒	2 (0)	0 (0)	0 (0)	2 (0)
合計	16 (0)	5 (0)	0 (0)	21 (0)

※ ( ) 内は、基準超過検体数を示す

#### 7 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72,886頭のうち、302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	7,133	4	65,713	32	4	72,886
内訳	とさつ解体禁止	41	0	14	0	55
	全部廃棄	168	0	78	1	247

##### (2) 微生物検査（再掲）

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	474	280	754

(3) 動物用医薬品の検査（再掲）

とさつ処理された食肉 204 検体について、抗生物質等の残留有害物質の検査を行い、安全性を確認しました。

(4) 食肉市場との連携

食肉衛生検査所のと畜検査員が、食肉市場のと畜解体従事者を対象に食肉衛生に関する講習会を実施しました。

8 市内を流通する食品の拠点における食の安全確保

(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、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。さらに、腸炎ビブリオ食中毒を防止するため、鮮魚介類の低温管理の徹底について指導するとともに、水産関係従事者の衛生意識の向上を図るため、トロ箱等の拭取り検査を実施し、腸炎ビブリオの検出状況を場内に掲示しました。

区分	実施回数
中央卸売市場等の監視	39 回
ふき取り検査	8 回

(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
中国産生鮮スナッフエンドウ	ジニコナゾール 0.09ppm 検出（基準値：0.01ppm）
タイ産生鮮オクラ	ピリダベン 0.08ppm 検出（基準値：0.01ppm）

(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部会などに出席し、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	腸炎ビブリオ等の夏期の食中毒予防対策

9 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

食品関係施設に対する立入検査を 7,791 施設について実施し、食品表示や施設基準等の違反を 35 件発見しました。これらの施設に対しては、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、改善を図りました。

イ 食品検査

市内で生産、製造又は販売された食品 161 検体について、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、違反はありませんでした。また、生菌数が多い、大腸菌群や腸炎ビブリオが検出される等、衛生状態が不良と判定されたものが 12 検体ありました。不良が発見された施設に対しては、食品の取扱いに関する指導を行い、改善を確認しました。

(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

食品関係施設に対する立入検査を5,770施設について実施し、食品表示や施設基準等の違反を18件発見しました。これらの施設に対しては、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、改善を図りました。

イ 食品検査

市内で生産、製造又は販売された食品204検体について、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、違反はありませんでした。

10 残留農薬等の対策

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、市内の農産物については、生産者団体や市場、本市の農林水産部と連携して検査を実施しました。

(1) 残留農薬（再掲）

主に、農産物、輸入冷凍食品など74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。

区分	農産物	畜産物	冷凍食品	合計
国産品	53	13	0	66
輸入品	4	0	4	8
合計	57	13	4	74

(2) 動物用医薬品（再掲）

食肉、鶏卵、鮮魚等の20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。

(3) 動物用医薬品（抗生物質のスクリーニング検査）（再掲）

食肉、鶏卵、鮮魚等17品を検査しましたが、全て陰性でした。

(4) 放射性物質（再掲）

農産物12検体について、放射性物質の検査を行い、基準値を超えたものはありませんでした。

11 食中毒等健康被害事案の発生状況

(1) 平成28年の食中毒発生状況

平成28年の食中毒事件数は17件、患者数は86人でした。前年と比較し、事件数は30件、患者数は361人減少しました。

(2) 平成28年の食中毒患者数別、原因物質別食中毒発生状況

( )内は平成27年(前年)の値

区分		事件数	患者数	
患者数別発生状況	患者1人の散発食中毒	10 (36)	10 (36)	
	患者2人以上の集団食中毒	7 (11)	76 (411)	
病因物質別発生状況	細菌	カンピロバクター	11 (40)	19 (52)
		サルモネラ	0 (0)	0 (0)
		セレウス菌	1 (0)	9 (0)
		その他細菌 (※)	0 (1)	0 (3)
	ノロウイルス	2 (3)	45 (368)	
	寄生虫 (アニサキス)	0 (1)	0 (1)	
	化学物質 (ヒスタミン)	0 (1)	0 (21)	
	植物性自然毒 (フグ毒)	2 (1)	3 (2)	
不明	1 (0)	10 (0)		
総数		17 (47)	86 (447)	

※カンピロバクターとサルモネラによる食中毒

(3) 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2件、カンピロバクター2件、セレウス菌1件、原因物質不明1件：計6件（平成28年1月から平成28年12月まで））。

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。

#### (4) 食中毒などの公表

食中毒のうち、営業施設を原因とする食中毒、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。

### IV－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) 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：69回 受講者数：2,217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：20回 受講者数：1,675名
	営業許可の更新時（5～6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：17回 受講者数：1,167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28年度末	平成27年度末
食品衛生責任者設置率	94,0%	95,1%

##### (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。

区分	食品衛生功労者	食品衛生優良施設
市長表彰	5名	5施設
保健所長表彰	5名	10施設

#### 2 食品衛生協会等との連携

団体名	目的	内容
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
	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等
	協会運営への協力	・支所会議参加 ・本部会議参加
	啓発事業への協力	・食中毒防止キャンペーン ・合同監視
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

### IV－II HACCPに基づいた自主衛生管理の推進

#### 1 HACCP導入講習会の実施

平成28年5月26日に食品製造業者へのHACCP導入推進及び販売業者等への認知度向上を目的として、HACCP導入講習会を開催しました（参加数：113施設、162名）。

#### 2 事業者へのHACCP導入の支援

HACCP導入に積極的な市内の食品製造業者3社（ソース類製造業者、魚肉練り製品製造業者、あん類製造業者）に対して、厚生労働省が作成した手引書などの資料をもとに、HACCP導入の支援を行いました。

### 3 HACCPの認知度の向上

各種講習会や監視指導時に国が作成したリーフレットなどを利用して、消費者や流通販売業者に対してHACCP普及啓発を行い、認知度向上を図りました。

### 4 国や関係自治体との連携

国が開催する中国四国地区HACCP地方連絡協議会に参加し、国や地方自治体と意見交換などを行いました（平成28年11月2日開催）。

## V 監視指導体制の整備と連携の確保

### 1 庁内の連携

食品安全対策などが効果的に行えるように庁内の食に関わる関係部局の連携を図りました。

区分	関係機関	内容
食の安心・安全ネットワーク会議	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
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
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

### 2 国や関係自治体、関係機関との連携

#### (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	内容
厚生労働省との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>輸入食品の衛生確保のため、広域流通食品を検査指導</li> <li>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の会議に参加</li> </ul>
中国四国厚生局との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>
県内自治体との連携 (広島県、福山市、呉市)	<ul style="list-style-type: none"> <li>広島県食品安全対策行政連絡会議、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の会議に参加</li> </ul>
全国の関係自治体との情報交換・連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>二十一大都市食品衛生主管課長会議、中国地区生活衛生主管課長会議等の会議に参加</li> </ul>

#### (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に対し、関係自治体と緊密に連携して関係業者への指導や違反食品の回収等を適切に行いました。

#### (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。

## 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提供

#### (1) 食品安全情報センターによる情報提供

ア 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、電子メール等により市民や業者に情報提供しました。

内容	配信数
電子メールによる情報提供	営業者向け：12回 市民向け：10回

イ 7月4日に広島県下全域に食中毒警報が発令（10月25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及び啓発

ア 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	受講者数	内容
講習会総計	94回 (消費者向け25回) (食品関係者向け69回)	3,462名 (消費者向け1,245名) (食品関係者向け2,217名)	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）	2回
市広報紙（市民と市政）	2回
本庁舎広告塔懸垂幕の掲示（食中毒予防）	8月3日から8月17日まで
中央市場内における懸垂幕の掲示（食中毒予防）	7月4日から10月25日まで
市民球場「食中毒予防啓発」アナウンス等	7月4日から10月25日まで
食中毒予防パレード	8月1日
一日食品衛生監視員（安佐南区）	8月1日

## 2 市民や営業者との意見交換

### (1) 意見交換会の開催

区分	出席者	内容
鶏卵ネットワーク会議	鶏卵取扱業者（7業者）、保健所	サルモネラ食中毒の発生状況、薬剤耐性菌、鳥インフルエンザ等について情報提供
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）
食品安全モニター会議	食品安全委員会、地方自治体の食品安全担当者、食品安全モニターの方、一般の方	食品安全委員会委員による講義、いわゆる「健康食品」についての講義など

### (2) 平成29年度食品衛生監視指導計画に対する意見募集

平成29年度の食品衛生監視指導計画の策定にあたり、平成29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及び保健所分室で公表し、市民の皆様からのご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

新任者基礎研修、食中毒疫学研修などの職場内研修を行い、職員の資質向上を図りました。

### 2 研修会等への参加

区分	名称
学会	・日本食品微生物学会学術総会



研修会等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品安全行政講習会（厚生労働省主催）</li> <li>・ 食鳥肉衛生技術研修会（厚生労働省主催）</li> <li>・ 全国食品衛生監視員研修会</li> <li>・ 都道府県等食品表示法担当者研修会</li> <li>・ HACCP 指導者養成研修会</li> <li>・ 食中毒疫学研修会</li> </ul>
研究発表	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 広島県・市合同食品衛生監視員等業績発表会</li> <li>・ 中国地区公衆衛生学会</li> </ul>

### 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（発表演題数：計 19 題）。

#### 【主な調査研究内容】

- ・ 結婚式場で提供されていた低温調理肉の加熱条件の検証と衛生確保の検討
- ・ 修学旅行での食中毒発生時における対応について
- ・ 平成 27 年に医療機関から届出のあったカンピロバクター患者に関するまとめ