平成 29 年度広島市食品衛生監視指導実施結果

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　庁内の連携・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
　２　国や関係自治体との連携・・・・・・・・・・・・・・・・・・・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　市内を流通する食品の拠点における食の安全確保・・・・・・・・・・3
　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推進・・・・・・・・・・・・6
　１　ＨＡＣＣＰ導入講習会の実施・・・・・・・・・・・・・・・・・6
　２　事業者へのＨＡＣＣＰ導入の支援・・・・・・・・・・・・・・・6
　３　ＨＡＣＣＰの認知度の向上・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
　４　国や関係自治体との連携・・・・・・・・・・・・・・・・・・・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提供・・・・・・・・・・・・・・7
　２　市民や事業者との意見の交換・・・・・・・・・・・・・・・・・8
Ⅶ　担当職員の資質の向上・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8
　１　日常の業務における研修・・・・・・・・・・・・・・・・・・・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、平成 29 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みを行ってきました。ここに平成 29 年度の実施結果をお知らせします。

Ⅱ　実施期間

平成 29 年 4 月 1 日～平成 30 年 3 月 31 日

Ⅲ　監視指導体制の整備と連携の確保

１　庁内の連携

庁内の関係課で食の安全・安心に関する情報を共有するとともに、食品などの検査を連携して実施しました。

連携先	連携内容
市民局、経済観光局、教育委員会等の庁内 19 関係課	食の安心・安全ネットワークにより食の安全・安心に関する情報を共有
農林水産部	市内産農作物の残留農薬の検査
	市内で採取されたアサリ、かき、ムラサキイガイの貝毒の検査

２　国や関係自治体との連携

厚生労働省などが主催する会議で意見交換や情報共有するとともに、立入検査や食中毒に関連した調査などを連携して実施しました。

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。）		会議での意見交換や情報共有
		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、対米対ＥＵ輸出水産食品加工施設の立入検査
		輸入食品や広域流通品に係る違反情報の共有
消費者庁		食品表示基準違反情報の共有
関係自治体		会議での意見交換や情報共有
		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
	県内の自治体 （広島県、福山市、呉市）	一斉監視（広島県食中毒予防月間、広島県食品表示適正化推進月間）

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

30,420 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。

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	3 回以上	・かき作業場 ・ＨＡＣＣＰ導入支援施設	・中央市場内施設	14,000	8,968
B	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	・デパート、ショッピングモール	2,300	3,025

		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	等（大規模小売店）		
C	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等（中規模小売店）	2,200	5,690
D	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等（小規模小売店）	8,500	12,737
合計				27,000	30,420

2　食品などの検査

⑴　検査件数

1,533検体の検査を実施し、安全性を確認しました。違反品はありませんでしたが、不良と判定されたものについては、検査結果を分析し、食品の取扱いなどを指導しました。

（　）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	1,500	1,533（0） うち輸入食品88（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、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		
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）		
	ＧＦＡＰ	牛		

⑵　農薬安全対策と畜水産食品対策（再掲）

305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	その他食品	合計
残留農薬	52（0）	14（0）	―	6（0）	62（0）
残留動物用医薬品	―	14（0）	6（0）	1（0）	21（0）
抗生物質のスクリーニング検査・合成抗菌剤	―	215（0）	6（0）	1（0）	222（0）
合計	52（0）	233（0）	12（0）	8（0）	305（0）

⑶　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	7（0）	16（0）	0（0）	23（0）
下痢性貝毒	0（0）	2（0）	0（0）	2（0）
合計	7（0）	18（0）	0（0）	25（0）

⑷　食肉衛生対策（再掲）

402 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	232	108	340
ＧＦＡＰ	62	―	62
合計	294	108	402

３　違反発見時の対応

165 件の違反を発見しました。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）	規格基準違反（第十一条第二項（第六十二条準用規定を含む））	残留農薬基準違反（第十一条第三項）	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	11	2	2	0	0	20	18	5	52	53	1	0	1	165
	58								106					

※その場で改善が図られるなどの軽微なものは除く。

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を重点的に指導しました。

また、大量調理施設などの従事者を対象に食中毒を予防するための講習会を開催しました。

実施日	講習会名	講習内容
6 月 15 日	食中毒予防講習会	食中毒発生状況、食中毒起因ウイルス・細菌の特徴、食中毒予防対策、食中毒事例紹介
10 月 25 日	ノロウイルス食中毒予防講習会	ノロウイルス食中毒の予防対策

５　市内を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、次の取組みを行いました。

⑴　広島市中央卸売市場

ア　早朝監視等の実施

早朝監視を30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。また、腸炎ビブリオ食中毒を防止するため、鮮魚介類などのふき取り検査を8回実施し、腸炎ビブリオの検出状況を市場関係者に情報提供するとともに、鮮魚介類の低温管理の徹底を指導しました。

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2件の流通状況を調査し、回収状況を確認しました。

違反食品	違反内容
ベルギー産生鮮チコリ	ジメトモルフ0.04ppm検出（基準値：0.01ppm）
タイ産スナップエンドウ	プロピコナゾール0.07ppm検出（基準値：0.05ppm）

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会で、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。

⑵　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71,079頭のうち、273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		7,190	4	63,862	16	7	71,079
内訳	とさつ解体禁止	31	0	8	0	0	39
	全部廃棄	150	0	84	0	0	234

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。

実施日	講習会名	講習内容
3月22日	衛生講習会	従事者アンケートの結果報告、ＨＡＣＣＰによる衛生管理

６　一斉監視

⑴　夏期食品一斉監視

食中毒など食品による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実施し、実施結果を本市ホームページで公表しました。

⑵　年末食品一斉監視

飲食に起因する衛生上の危害の発生防止と食品の表示の適正を確保するため、12月に年末食品一斉監視を実施し、実施結果を本市ホームページで公表しました。

⑶　大規模イベントなどの衛生指導

フラワーフェスティバルなどの大規模イベントにおける食品の提供については、事前の届出と衛生的な取扱いを指導するとともに、巡回指導を18回実施しました。

７　危機発生時の対応

⑴　食中毒発生時の対応

ア　食中毒発生状況

食中毒事件数は13件、患者数は369人でした。平成28年度と比較し、事件数は4件、患者数は277人増加しました。

（　）内は前年の値

病因物質		事件数	患者数
細菌	カンピロバクター	5（1）	33（7）
	サルモネラ	0（0）	0（0）
	セレウス菌	0（1）	0（9）
ノロウイルス		6（3）	313（61）
寄生虫（※）		2（0）	23（0）
動物性自然毒（フグ毒）		0（3）	0（5）
不明		0（1）	0（10）
総数		13（9）	369（92）

※クドア・セプテンプンクタータとアニサキス

イ　食中毒の原因施設への対応

食中毒の原因施設に対して、安全が確保されるまでの間、営業を禁止し（病因物質がクドア・セプテンプンクタータによるものを除く。）、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。

⑵　苦情などへの対応

ア　苦情受付状況

苦情受付件数は435件でした。前年と比較し、15件減少しました。

（　）内は前年の値

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			
件数	113（96）	22（26）	25（20）	38（44）	35（33）	62（36）	128（180）	12（15）	435（450）

※Ｏ１５７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

⑴　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。

⑵　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	平成30年度末	平成29年度末
食品衛生責任者の設置率	94.4%	94,0%

⑶　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、食品衛生責任者を養成するための講習会や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	21	1,751
食品衛生責任者実務講習会	16	822

⑷　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の１の⑵のウに記載しています。

⑸　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	9 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に基づいた自主衛生管理の推進

１　ＨＡＣＣＰ導入講習会の実施

市内の食品等事業者が円滑にＨＡＣＣＰを導入できるようにＨＡＣＣＰ導入講習会を開催しました。

開催日	講習内容
5 月 18 日	○基礎編 厚生労働省作成の「食品製造におけるＨＡＣＣＰ導入の手引き」のビデオ上映、一般衛生管理プログラムの構築及びＨＡＣＣＰシステム構築の基礎 ○本編 ＨＡＣＣＰに係る国の動向及びＨＡＣＣＰ導入支援について、ＨＡＣＣＰ導入に係る食品事業者の取組み（講師：平成 28 年度に本市がＨＡＣＣＰの導入を支援した食品製造業者）、演習（危害要因分析とＨＡＣＣＰプランの作成）

２　事業者へのＨＡＣＣＰ導入の支援

ＨＡＣＣＰの導入に積極的な 11 社の食品製造業者（めん類製造業者、菓子製造業者、そうざい製造業者等）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、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、消費者や事業者に対して、ＨＡＣＣＰ普及啓発を行いました。

４　国や関係自治体との連携

国が開催する食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する説明会（平成29年度ＨＡＣＣＰ普及推進地方連絡協議会）に参加し、国や他の自治体と意見交換などを行いました（平成29年12月5日開催）。

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

⑴　食品安全情報センターによる情報提供

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みを情報提供しました。

また、6月21日に広島県下全域に食中毒警報が発令（9月22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11回発行 食品事業者向けに「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

⑵　食品衛生知識の普及

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）	2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15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21日から9月22日まで
市民球場「食中毒予防啓発」アナウンス等	6月21日から9月22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

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
食品関係営業者	食中毒予防	58	2,372
	表示	1	18
	かき取扱い	6	84
	その他	5	302
市民	食中毒予防	36	1,532
	表示	0	0
	その他	1	30
合計		107	4,338

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	31校（93クラス2,668名）
実施期間	平成29年5月25日から平成29年12月1日

⑶　違反食品及び食中毒などの公表

食中毒事件については、同様の食中毒の発生防止、被害の拡大防止及び未探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。

また、市内の営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、関係自治体に対して、情報提供を行いました。また、他自治体から 210 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交換

⑴　意見交換会の開催

意見交換会	出席者	内容
鶏卵ネットワーク会議	鶏卵取扱業者、保健所職員	サルモネラ食中毒の発生状況について、最近の鳥インフルエンザの状況と発生時の対応
食のリスクに関する意見交換会	食品安全委員会、学校関係者、保健所職員	カンピロバクター等の食中毒の発生リスクについての講義など

⑵　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。

⑶　食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見募集

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

区分	研修会名
内部研修	新任者基礎研修、食中毒疫学研修、中堅職員研修、特徴的な事例や職務上の課題などの勉強会（ケーススタディ）
外部研修	食品安全行政講習会、都道府県等食品表示法担当者研修会、ＨＡＣＣＰシステムに係る講習会、ＨＡＣＣＰ指導者養成研修会、食中毒疫学研修会、日本食品微生物学会学術総会、中国地区公衆衛生学会　など

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（件数：28 件）。

【主な調査研究内容】

・カタラーゼテストを用いた鶏レバーと牡蠣中腸腺の加熱殺菌の確認

・餅製造における加熱殺菌工程の妥当性について