

平成28年度

呉市食品衛生監視指導  
計画に基づく実施結果(概要)



呉市

# 平成28年度呉市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果（概要）

## 第1 監視指導の範囲

呉市内

## 第2 監視指導の期間

平成28年4月1日から平成29年3月31日までの1年間

## 第3 実施体制

監視指導体制

実施機関	実施内容等
呉市保健所 生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"><li>・監視指導計画及び食品衛生に関する各種施策の策定</li><li>・食品衛生関係施設の監視指導及び食品等の収去検査</li><li>・違反食品，苦情食品に係る調査及び対応</li><li>・食中毒（疑いを含む。），有症苦情等に係る調査及び対応</li><li>・食品の適正表示に係る監視，指導（衛生及び品質事項）</li><li>・食品衛生関係従事者及び一般市民等への各種衛生講習会の実施など</li><li>・食品衛生に関する啓発事業</li><li>・食品関係施設における自主衛生管理推進のための支援及び指導</li></ul>
環境管理課 登録検査機関 *注	<ul style="list-style-type: none"><li>・食中毒，有症苦情（ノロウイルス，食中毒起因菌等）の検査</li><li>・食品の成分規格（食品衛生法に規定されている項目）検査</li><li>・食品添加物，残留農薬などの検査</li><li>・衛生規範等の指導指針に定める細菌検査 など</li></ul>

\* 平成25年度から食品の試験検査業務の一部を食品衛生法に基づく厚生労働省登録検査機関に外部委託している。

## 第4 関係機関との連携

食中毒など食品衛生上の危害防止対策，安全・安心できる食品の製造・流通を図るため，各種連絡協議会・研修会に参加し，国や広島県，広島市，福山市等との情報共有，意見交換を行った。

また，食中毒や違反食品等の関連調査等の対応は関係機関と相互協力しながら実施し，食品表示に係る監視・指導については，旧JAS法等所管関係機関と連携して実施した。

## 第5 監視指導結果

### 1 年間立入検査件数

計画件数	立入総件数	達成率	改善勧告等(件)	行政処分(件)
5,000	4,940	98.8%	1	3

- ・食品取扱い施設のうち，食中毒等危害発生の可能性が高い施設を重点的に監視指導した。  
また，夏期及び冬期には，集中・一斉監視等を実施し，食品事故や違反の未然防止を図った。  
なお，平成28年度は，食中毒原因施設(2施設)に対して営業(業務)禁止，収去検査で違反のあった施設に対して営業の一部禁止(次項に再掲)の行政処分の措置を行った。  
また，改善勧告は，管理運営が不適であった弁当製造施設に対して行った。

2 年間収去検査等実施件数(実施検体数として計上。下段の括弧内は輸入食品の内数)

計画件数	実施件数	達成率	文書等指導件数	違反件数
600 (30)	461 (53)	76.8% (177%)	27 (0)	1 (0)

・ 市内において製造・流通している食品等の安全性の確認と安心を確保するため、食品中の微生物、食品添加物、農作物等中の残留農薬等について収去(行政)検査を実施した。

なお、結果不適の施設(魚肉練り製品製造業:1 施設)に対して不適事項の改善が見られるまで営業の一部禁止を行った。(前項の再掲)

また、結果不良の施設に対しては立入調査を行うとともに、指導書による現場指導を実施した。

3 一斉監視(年間立入検査及び収去検査実施件数より期間分を再掲)

(1) 夏期食品一斉監視(H28.7.1~8.31)

区分	実施件数	文書等指導件数	行政処分
立入検査	915(558)	5(0)	0(0)
区分	実施件数	文書等指導件数	違反件数
収去検査	60	0	0

※ ( )内は、監視に係る件数のうち、表示指導に係る件数を対象とした件数の内数

・ 夏期に多発する食中毒等の食品による事故の未然防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、食品取扱い施設に対して夏期一斉立入監視を実施した。

(2) 年末食品一斉監視(H28.11.1~12.31)

区分	実施件数	文書等指導件数	行政処分
立入検査	779(643)	2(1)	1(0)
区分	実施件数	文書等指導件数	違反件数
収去検査	55	0	0

※ ( )内は、監視に係る件数のうち、表示指導に係る件数を対象とした件数の内数

・ 年末における食中毒等の未然防止及び多種類の食品が大量に流通することから、食品等の表示の信頼性の確保を図る見地から、食品取扱い施設に対して年末一斉立入監視を実施した。

(3) 食中毒予防月間一斉監視(H28.7.1~8.31)

① 食品関連施設における食中毒防止の監視指導

・ 夏期食品一斉監視の施設立入に合わせ、食品取扱い業者への食中毒予防に対する意識高揚と啓発をはかるため、ポスターやチラシ等の配布を実施した。(実施件数:夏期一斉結果参照)

② 食品衛生月間行事(街頭啓発活動 H28.7.23)

・ 市民等への啓発活動の一環として、呉市食品衛生協会と連携し、市内中心部等で食中毒防止決起集会及びチラシ配布を実施した。(配布総数:1,600部)

場 所 : 呉駅前, れんがどおり, 広商店街

参加者 : 食品衛生指導員, 食品企業役員及び呉市食品衛生協会並びに行政関係者(参加者 合計 約 60名参加)

③ 食中毒予防に係る啓発事業

・ 月間行事の一つとして、市民及び食品取扱い業者に対して、食中毒予防に関する講習会を開催した。(平成28年7月, 8月 実施 10回, 受講者数:491名)

(4) 食品表示適正化推進月間一斉監視(H28.12)

① 適正食品表示に係る監視指導

- ・ 年末食品一斉監視の施設立入に合わせ、市内で製造・販売されている食品について、表示の確認を実施した。また大型量販店においては、旧JAS法及び健康増進法を所管する関係部課と連携して立入を実施した。(実施件数等:年末一斉結果参照)

② 適正食品表示に係る啓発事業

- ・ 市民及び食品取扱い業者に対して、食品の適正表示に関する講習会を開催した。(実施5回, 受講者数:153名)

## 第6 重点監視指導項目

次表の食品等について、指導要綱等により重点的に監視指導を実施した。その他、成分規格のある食品については、収去検査で適合を確認した。

特に冬期において、ノロウイルスによる大規模な集団食中毒事件が全国的に多発していることから、給食調理場など大量調理施設の監視指導を強化した。

食品群	指導要綱等	指導内容
生かき	生かきの取扱いに関する指導要領 (昭和53年9月広島県制定) 平成26年度「広島かき」重点指導方針	かき作業場に対して、講習会を実施し、収去検査等により、成分規格適合を確認した。
生食用食肉	「生食用食肉」に関する規格基準 (平成23年10月1日施行)	生食用食肉に関する規制について、その周知徹底を図った。
フグ	フグの処理等に関する指導要綱 (昭和59年4月1日施行)	フグ・かき取扱施設、宴会場に対して、食中毒予防の指導を行い、食中毒防止対策の強化を図った。
集団給食, 仕出し, 弁当	大量調理施設衛生管理マニュアル (平成9年3月厚生省生活衛生局長通知)	給食施設の一斉点検等を行い、給食施設での衛生管理及び取扱いを指導した。また、大型仕出し、弁当施設についても給食施設に準じて指導した。
広域流通食品	食品等事業者に対する食品等事業者に対する監視指導の強化について (平成19年12月12日厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)	広域流通食品製造施設に対して適宜、農林部局と合同で立入調査を行い、書類等の確認を行って適正表示等を指導した。

## 第7 食中毒等健康被害発生時の対応

呉市内における食中毒の発生状況(原因施設等が呉市外に所在する場合を除く。)

区分	発生件数	有症者数	死者数	
食中毒 発生件数	H26年度	4(2)	54(2)	0(0)
	H27年度	2(2)	4(4)	0(0)
	H28年度	3(1)	65(1)	0(0)

※ ( ) 内は、食中毒発生件数のうち、有症者数が5名以下の散発食中毒の内数

- ・ 食中毒発生時には、「呉市食中毒対策要綱」に基づき、迅速かつ的確な調査を行い、原因究明を行うとともに、原因施設に対して、事件の拡大防止・再発防止対策を実施した。

## 第8 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

### 1 食品衛生講習会の開催

講習対象者	食品取扱い者	一般市民等	合計
実施回数(回)	45	18	63
参加人数(人)	1, 515	1, 093	2, 608

- 食品取扱い業者及び市民等に対して、食品衛生の向上を図る事業として各種衛生講習会を保健所の主催あるいは依頼により実施した。

### 2 「広島県食品自主衛生管理認証制度」の活用

- 食品取扱い業者の自主的衛生管理の推進と市民の食生活の安全・安心の確保を目的として、広島県において施行されている制度について、立入指導の際にその周知と普及に努めた。

呉市での認証施設数(平成28年度末現在)

業 種	認証施設数	業 種	認証施設数
かき作業場(2類)	3	みそ製造業	1

【参 考】 広島県認証対象業種:21業態, 県内88施設が認証されている。(平成28年度末現在)

菓子製造業(パン), かき作業場2類, 菓子製造業(和生菓子), 菓子製造業(洋生菓子), 菓子製造業(その他の菓子), 弁当・そうざい製造業(配送・卸売り), 煮豆・佃煮製造業, 加工のり製造業, 鶏卵選別包装施設, 弁当・そうざい製造業(店頭売り), ソース類製造業(ウスターソース類), 食酢・加工酢製造業, みそ製造業, めん類製造業, ソース類製造業(その他のソース類), ふりかけ類製造業, 漬物製造業, かき加工(冷凍)製造業, 食品販売業, 食肉販売業, 魚介類販売業

### 3 HACCP<sup>※</sup>承認施設等の指導・育成

※ HACCPとは、食品の製造において発生しうる危害を分析し、その重要な行程を連続的に管理することによって、全ての製品の安全性を保障しようとする衛生管理手法

呉市でのHACCP承認施設 (厚生労働省の定期的な査察を受ける施設・平成28年度末現在)

施設数	監視回数
1	4

- 対米輸出水産食品(ゆでだこ)の製造業者への立入、監視を実施し、適正な衛生管理の実施を確認した。

### 4 アイスクリーム類の成分規格の自主管理

アイスクリーム類製造業及び飲食店営業で製造したアイスクリーム類について、期間を定めて自主検査を指導し、自主管理を推進した。

## 第9 関係者相互の情報交換及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

### 1 市民への情報提供

#### (1) 監視指導計画の公表

平成28年度監視指導計画は、計画(案)作成後、呉市ホームページ(生活衛生課)、各支所において、意見募集し、平成28年3月末までに、呉市ホームページ(生活衛生課)への掲載により公表した。

#### (2) 監視指導計画の実施状況の公表

前年度の監視指導計画実施結果は、呉市ホームページ(生活衛生課)に毎年6月末までに公表した。

### 2 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

下記の方法等により、食品衛生に関する各種情報を提供した。

#### (1) 食品の安全に関する情報等提供

提供方法 : 呉市ホームページ(生活衛生課)、市政だより等を通じた情報提供

提供内容 : 食中毒予防、食品の安全に関する資料等

#### (2) 消費者教育等（食中毒予防、食品表示講習会等の実施）

- ・ 市民等からの依頼・要望等を受け、現地に出向いて、食品衛生の向上について講習会を実施した。(実施回数、参加者数:食品衛生講習会の開催を参照)

#### (3) こども手洗い教室等のための試薬貸出事業（利用状況:9施設、466名）

### 3 リスクコミュニケーションの実施

消費者、事業者、行政担当者などの食品に関係する者が、それぞれの立場からの意見や情報を交換する場を設け、相互理解を進めることを目的として「リスクコミュニケーション」を2回開催した。

#### 【第1回目】

実施日 : 平成28年12月13, 14日 広島県立呉三津田高校

参加者 : 学校教職員及び生徒423名, 保健所職員4名

テーマ : 「ジュニア食品安全ゼミナール」

内容 : 参加体験型学習

#### 【第2回目】

実施日 : 平成29年3月8日(水) 呉市広市民センター

参加者 : 消費者団体2名, 食品等事業者4名, 食品行政担当者3名

テーマ : 今後の「食品に関するリスクコミュニケーション」のテーマについて

内容 : 消費者からの要望等と意見交換会

## 第10 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

### 1 食品衛生監視員等の資質向上等

保健所に在籍する食品衛生監視員等の資質向上や情報交換等により連携を深めること等を目的として、広島県や厚生労働省等が開催する研修会や会議に積極的に参加した。

### 2 食品衛生責任者等自主管理を担う者の育成(呉市食品衛生協会と共催)

#### ・食品衛生責任者「養成」講習会の開催

開催回数	受講人数
4	165

\*食品営業施設等の自主衛生管理を推進するために設置が義務付けられている「食品衛生責任者」を養成するための講習会を開催した。(講師：食品衛生監視員等)

#### ・食品衛生責任者「実務」講習会(再講習制度)の開催

開催回数	受講人数
4	105

\*すでに食品営業施設等に配置されている「食品衛生責任者」に対して、最新の衛生知識や情報を提供することを目的とした講習会を開催した。(講師：食品衛生監視員等)

#### ・食品衛生推進員(食品衛生指導員)研修会の開催

開催回数	受講人数 (のべ)
4	182

\*食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するために呉市が委嘱した食品衛生食品衛生推進員(食品衛生協会に所属する食品衛生指導員)の資質向上を目的として講習会を開催した。(講師：食品衛生監視員等)