令和２年度

前橋市食品衛生監視指導計画
実施結果概要

TONTON のまち前橋
マスコットキャラクター「ころとん」

前 橋 市 保 健 所

このたび、食品衛生法に基づき策定した「令和２年度前橋市食品衛生監視指導計画」に基づく、１年間の監視指導の実施結果を取りまとめましたので公表いたします。

第１　はじめに

食品衛生法第24条第1項に基づき策定した「令和2年度前橋市食品衛生監視指導計画」に基づく監視指導結果の概要について、同法第24条第5項により公表します。

なお、新型コロナウイルス感染症の影響により、当所計画していた監視指導や研修等の事業のうち、実施することができないものがありましたことを先にお知らせします。

第２　監視指導計画の実施期間及び適用区域

１　実施期間

令和2年4月1日　から　令和3年3月31日　まで

２　適用区域

前橋市全域

第３　監視指導等の実施体制に関する事項

前橋市食品衛生監視指導計画（以下、監視指導計画という。）の各事業は、前橋市保健所衛生検査課を主体として、関係各部署がそれぞれ食品衛生に係る役割を分担するとともに、各関係機関と連携し実施しました。

１　衛生検査課食品衛生係

監視指導（立入、収去等）、食品表示指導、発生事案対応（食中毒等）、連絡調整、消費者とのリスクコミュニケーション事業など

２　衛生検査課試験検査係

食品等の検査（微生物、食品添加物、特定原材料（アレルゲン）の検査など）

３　保健総務課医事薬事係

試験検査係が実施する食品検査の信頼性確保

４　群馬県食品安全検査センター、群馬県衛生環境研究所

食品の検査（残留農薬検査、抗生物質など）

第４　重点監視事項

１　食中毒未然防止対策

①ノロウイルス等のウイルス性食中毒の予防対策

ノロウイルスによる食中毒は、例年発生件数及び患者数が多く、発生した場合大きな影響を及ぼすこととなります。ノロウイルスによる食中毒の多くは、調理従事者の手指を介した食品の汚染が原因とされており、手洗いや就業前の健康状態の確認など、調理従事者の衛生管理の徹底が予防対策として重要であると言われています。

したがって、食品製造業者等の営業者や食品衛生責任者に対し啓発を行い、営業施設における衛生管理の向上を図るとともに、事業者及び消費者の利益の増進に資することを目的とし

て令和2年11月13日にノロウイルス食中毒予防講習会を実施しました。

ノロウイルス食中毒予防講習会

②細菌（腸管出血性大腸菌、カンピロバクターなど）による食中毒対策

腸管出血性大腸菌による食中毒は、加熱不十分な食肉に起因する食中毒に加え、生野菜や野菜類加工品等による症例の報告もあることから、特に重症化する恐れのある高齢者・子供等が利用する施設、計51施設において、食品（食肉を含む）の十分な加熱や非加熱で提供する野菜類の洗浄・殺菌を徹底するよう指導しました。

③魚介類の寄生虫による食中毒対策

前橋市卸売市場や量販店の魚介類販売業の監視時に、アニサキス、クドアの寄生の可能性のある鮮魚貝類の取扱いの有無や、冷凍されていない生食用鮮魚貝類が販売の有無について確認し、リーフレットを用いて注意喚起を行いました。

２　HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の普及啓発及び指導助言

平成30年6月に食品衛生法が改正され、原則全ての食品等事業者に対して、HACCP による衛生管理が制度化されました。

それに伴い、食品衛生責任者講習会の開催時や監視指導等において、食品等事業者に対して改正の主旨を周知するとともに、施設の規模等や業態に応じた HACCP による衛生管理の導入のための技術的な指導助言を行いました。

３　食品の適正表示の推進

食品表示法の経過措置期間の終了に伴い、農産物直売所や小売店舗等の巡回調査時には、令和2年4月１日以降に製造された食品が改正法に基づく表示で販売されているかを確認するとともに、令和4年3月末まで経過措置期間がある原料原産地表示についても早めに対応できるよう理解の促進と周知徹底を図りました。

また、健康被害の未然防止の観点から、アレルゲンを含む食品表示が適正に表示されているか、計24検体を収去検査し、適正に表示されていることを確認しました。

4 輸入食品対策

市内に流通する輸入食品の安全性を確保するため、残留農薬及び添加物等の収去検査を計11検体実施しました。

第５　食品等事業者に対する監視指導

1 監視指導の実施結果

監視指導計画においてランク分けした市内の飲食店、販売店、製造所及び給食施設等に対して、食品衛生監視員が立ち入りを行い、指導を実施しました。

当初目標件数3，909件に対し、3，086件の監視指導を実施（実施率78．9％）しました。

ランク	立入目標件数	実績件数	実施率
A （年3回）	3件	5件	166．6％
B （年2回）	90件	85件	95．6％
C （年1回）	1，610件	1，231件	76．4％
D （適宜）	2，206件	1，765件	80．0％
合計	3，909件	3，086件	78．9％

2 食品等の検査（実績）

理化学検査及び微生物検査、合計347検体の検査を実施しました。

① 理化学検査

計166検体の理化学検査（うち、委託検査18検体）を実施しました。

放射性物質18検体については、群馬県と連携し、実施しました。

また、理化学検査の一環として、市内の給食施設（保育所）において提供している食品のアレルゲンに係る衛生実態を把握するための実態調査を実施し、情報提供を行いました。

検査項目等		対象食品	検体数	違反件数
理化学検査	〔食品添加物の使用基準等〕 保存料、発色剤、甘味料 着色料、漂白剤、品質保持剤 酸化防止剤、指定外添加物	食肉製品、魚肉ねり製品、漬物、 いくら・たらこ・すじこ、魚介乾製品、 清涼飲料水、菓子・あん類、 生めん、ゆでめん、果実酒、 輸入食品、氷菓	70	0

	〔乳等の成分規格〕 乳脂肪分、無脂乳固形分 比重、酸度	牛乳	8	0
	〔農薬の残留基準検査〕 農薬	生鮮野菜及び生鮮果実、 加工食品（缶詰等）	12	0
	〔動物用医薬品検査〕 抗生物質、合成抗菌剤等	食肉、牛乳、鶏卵	24	0
	〔アレルゲン（特定原材料）〕 卵、乳	加工食品（弁当・そうざい、菓子等）	24	0
	〔放射性物質検査〕 放射性セシウム 134、137	加工食品（畜水産物その他農産物加工食品等から選定）	18	0
	〔食品の実態調査〕 アレルゲン（特定原材料）卵、乳	検食（保存食）	10	－
	理化学検査計		166	0

② 微生物検査

計181検体の微生物検査を実施しました。（不適検体の内容については第6で後述）

検査項目等		対象食品	検体数	不適件数
微生物検査	〔食品の規格基準、衛生規範等〕 細菌数、大腸菌、大腸菌群、 黄色ブドウ球菌、 サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、 クロストリジウム属菌、リステリア菌	弁当・そうざい、調理パン、 洋生菓子、冷凍食品、 食肉製品、魚肉ねり製品、 生めん、ゆでめん、 清涼飲料水、豆腐、漬物、 氷菓、ナチュラルチーズ	105	1
	〔乳等の成分規格等〕 細菌数、大腸菌群、低温細菌数、 乳細菌数	牛乳、発酵乳、アイスクリーム類	16	0
	〔衛生指導〕 細菌数、大腸菌、大腸菌群、 黄色ブドウ球菌	検食（保存食）	60	－
	微生物検査計		181	1

③ 食中毒等の検査

食中毒や有症苦情の発生における病因物質検索のため、食品や施設のふき取り及び患者等の便の検査を実施しました。

区　　分	細菌検査数	ウイルス検査数
施設のふき取り検査等	15	0
患者等の便の検査	23	15
食品の検査	15	0

3 食品表示の適正化の推進

＜食品表示関係業務の概要＞

内　容	件　数　等
食品表示監視指導	1，407件
表示違反疑い等情報提供	4件
収去品の表示調査	99品

4 特別監視の実施

① 夏期一斉監視指導

令和2年7月1日から8月31日までの間、夏期に多発する食中毒を予防するため、夏期一斉監視を実施しました。

調査・監視指導の延べ施設数は759施設で、大量調理施設やショッピングモールなどを中心に、夏期に発生しやすい細菌性の食中毒予防などを実施しました。

② 年末一斉監視指導

令和2年12月1日から令和3年1月9日までの間、年末年始に大量に流通する食品の衛生管理の確保及び冬期に多発する食中毒を予防するため、年末一斉監視を実施しました。

調査・監視指導の延べ施設数は419施設で、冬場に大流行するノロウイルス食中毒の予防など、適正な指導を実施しました。

第６　違反等を発見した場合の対応

食品の衛生規範不適合（1件）

下記の食品について、衛生上の指針(規範)に不適合な検体がありました。当該食品を製造した施設の調査を実施し、原因究明・対策等、製造者に対して衛生指導を行いました。

食品の分類	件数	検出又は超過
洋生菓子	1	大腸菌群陽性

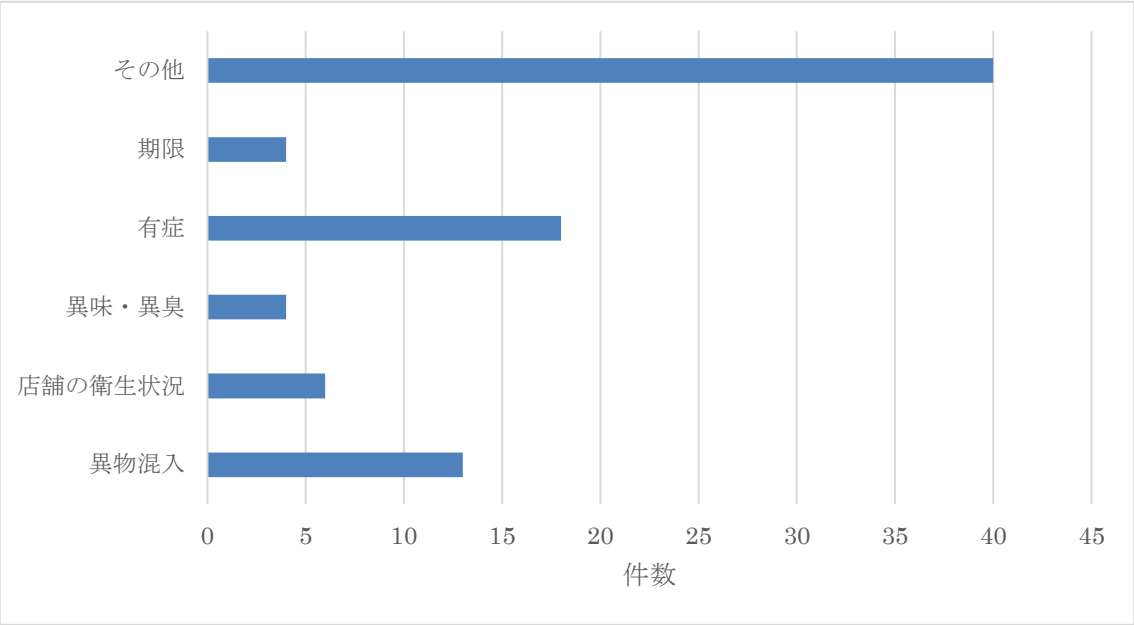
第７　食品に関する苦情・相談

令和2年4月１日から令和3年3月31日までに前橋市保健所に寄せられた食品に関する苦情・相談件数は次のとおりです。

1　食品に関する苦情

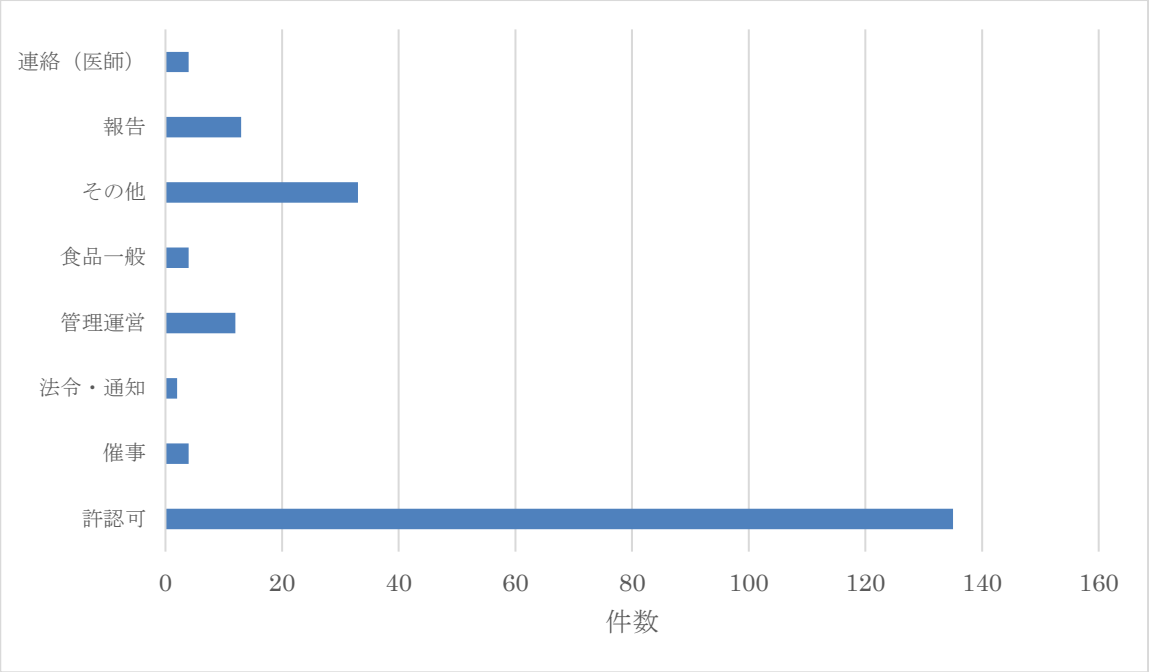
計85件の苦情が寄せられました。

各苦情に対しては、内容を確認し、個別に施設への立入・指導を実施しました。



2　食品に関する相談

計207件の相談が寄せられました。



3　食品表示に関する相談

食品製造事業者等からの食品表示に関する相談を随時行い、適正表示の推進に努めました。（相談件数174件）

また、事業者に対し、新たな原料原産地表示制度や遺伝子組換えに関する任意表示制度についても、早めに対応するよう、積極的に周知を行いました。

第８　食中毒等健康被害発生時の対応

医師や市民等からの食中毒等、健康被害の情報を保健所が探知したときは、「前橋市食中毒対策要綱」に基づき、速やかに患者から健康被害状況等を詳しく聴取し、被害の拡大防止と原因究明調査を実施しました。

令和2年度の食中毒発生件数は2件（患者数25人）で、原因施設の内訳は飲食店 1 件（原因菌は、カンピロバクター）、給食施設 1 件（原因菌は、ウエルシュ菌）でした。

ウエルシュ菌は、カレーやシチュー、大量に調理された食品が主な原因食品で、熱に強い芽胞を作り、毒素を産生して下痢などを起こします。

また、カンピロバクターは、腸管出血性大腸菌 O157 と同様に、加熱不十分な食肉が主な原因食品で、潜伏期間が2日～7日と比較的長く、下痢、腹痛、発熱などを起こします。

第９　食品等事業者の自主衛生管理の推進

１　前橋食品衛生協会との連携協力及び食品衛生指導員の育成指導

食品等事業者により組織される食品衛生協会との連携強化を図り、食品衛生指導員による自主的な巡回指導及び助言活動を支援し、自主衛生管理の向上を推進しました。

２　食品衛生推進員による助言

食品衛生推進員による、施設の衛生管理や食品衛生に関する助言・相談活動を推進しました。

第１０　情報の提供及び意見の交換

食品衛生に関する講習会の実施

講習会の名称	回数	参加者（延べ人数）
それいけ！まえばし出前講座 （生涯学習化事業との連携）	2回	32人
その他の市民向け又は事業者向け講習会	35回	2，209人

①　生涯学習課事業である「それいけ！まえばし出前講座」を通して、市民を対象とした食中毒の予防や、食品表示の見方などについて講話しました。

②　食品等事業者を対象として、食品衛生、食品表示等に関する講習会を実施しました。