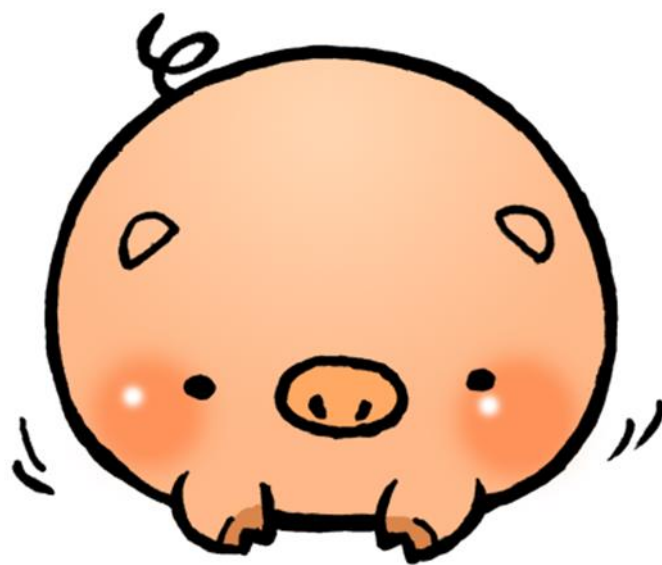


令和4年度

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4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4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、当初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4年4月1日 から 令和5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

食品衛生係が実施する収去等による食品の採取、搬入及び試験検査係が実施する食品等検査における検査の信頼性確保の検証

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) ノロウイルスによる食中毒対策

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、食品関連事業者等に対し啓発を行い、営業施設における衛生管理が向上するよう努めました。特に、大量調理を伴う集団給食施設等へは、ノロウイルス食中毒予防講習会を

実施し、知識の普及、啓発を図りました。

(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

食肉には、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等の細菌が存在しており、生又は加熱不足の食品を喫食したことによる食中毒が全国的に多発していることから、十分に加熱して提供するように、該当する食品を提供する飲食店営業施設に対し、指導を行いました。

また、生野菜や野菜類加工品などについても、腸管出血性大腸菌食中毒の症例の報告もあることから、給食施設で幼年者や高齢者などを対象に提供している施設における監視指導時に、必要に応じて、生食する野菜や野菜類加工品の原材料の洗浄及び消毒について指導を行いました。

(3) 複数の業種を兼用する施設を対象とした衛生管理の啓発について

一つの施設内での業種の兼用は、調理器具や食品間の交差汚染など、専用化された施設よりも衛生上の危害が発生しやすいことから、当該施設に対し、交差汚染の防止等、危害防止のために必要な措置等の啓発を行いました。

2 食品衛生法の改正に伴う周知及び対応

(1) HACCPに沿った衛生管理について

令和3年6月1日から、原則、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。しかしその普及が十分に行き渡っていないことから、継続して周知及び啓発を行いました。

(2) 営業許可の見直し、届出制度の創設について

営業届出制度が創設され、原則、すべての食品等事業者が、業を営むにあたり営業許可を取得するか営業届出をすることになったことから、量販店などに加工食品を卸している食品製造施設に対し、業種に応じた必要な手続きを行うように指導を行いました。また、本市ホームページにおいて制度の概要について公開し情報提供を行いました。

3 食品表示法に基づく適正表示の推進

(1) 食品関連事業者の育成

食品関連事業者に対し、表示講習会の開催、パンフレット配布、本市ホームページ等を通じて、食品表示に関する知識向上を図りました。

(2) 食品表示監視の実施

販売店や製造所に対し、適正表示がされているか、監視指導を行いました。また、アレルギーや食品添加物については収去検査を実施し、食品表示が適正であるか確認を行いました。

4 特別監視の実施

細菌性の食中毒が増加傾向を示す夏期及び食品の流通量が増加する年末において、厚

生労働省及び消費者庁が示す通知に基づき、広域流通食品製造施設、卸売り市場、スーパーなどの流通拠点について、重点的に監視指導を実施しました。

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2,595件に対し、2,790件の監視指導を実施(実施率107.5%)しました。

ランク	立入目標件数	実績件数	実施率
A(年3回)	6件	7件	116.7%
B(年2回)	50件	48件	96.0%
C(年1回)	478件	615件	128.7%
D(2年に1回)	1,667件	1,462件	87.7%
E(6年に1回)	394件	658件	167.0%
合計	2,595件	2,790件	107.5%

2 食品等の検査(実績)

理化学検査及び微生物検査、合計306検体の検査を実施しました。

① 理化学検査

計124検体の理化学検査(うち、委託検査20検体)を実施しました。

放射性物質6検体については、群馬県と連携し、実施しました。

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、菓子・あん類、生めん、ゆでめん、輸入食品、氷菓、清涼飲料水、果実酒	66	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	加工食品(缶詰等)	8	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	12	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)	6	0
	理化学検査計		124	0

② 微生物検査

計182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)

また、微生物検査の一環として、市内のキッチンカーにおいて提供している弁当・そうざいに係る衛生実態を把握するための実態調査を実施しました。

検査項目等		対象食品	検体数	不適件数
微生物検査	〔食品の規格基準等〕 細菌数、大腸菌、大腸菌群、 腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、 サルモネラ属菌、 クロストリジウム属菌	冷凍食品、生食用鮮魚介類、 食肉製品、魚肉ねり製品、 氷菓、清涼飲料水	37	0
	〔乳等の成分規格等〕 細菌数、大腸菌群、低温細菌数、 リステリア・モノサイトゲネス	牛乳、乳飲料、アイスクリーム 類、発酵乳、ナチュラルチーズ 等	18	2
	〔衛生指導等〕 細菌数、大腸菌、大腸菌群、 黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	検食(保存食)、弁当・そうざい、 調理パン、洋生菓子、生めん、 ゆでめん、豆腐、漬物	119	1
	〔食品の実態調査〕 細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌	弁当・そうざい(キッチンカー)	8	0
	微生物検査計		182	3

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	20	2
患者等の便の検査	53	48
食品の検査	30	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	475
表示違反疑い等情報提供	7
収去品の表示調査	90

4 特別監視の実施

① 夏期一斉監視指導

令和4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453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4年12月1日から令和5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326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

成分規格が定められている牛乳及び乳飲料の検査で、牛乳1検体及び乳飲料1検体において大腸菌群陽性であったため、当該食品を製造した施設に対して違反食品の回収命令及び再発防止等の指示を実施しました。

衛生指導の対象食品である洋生菓子の検査で、1検体において大腸菌群陽性であったため、当該食品を製造した施設に対して衛生指導を実施しました。

第7 食品に関する苦情・相談

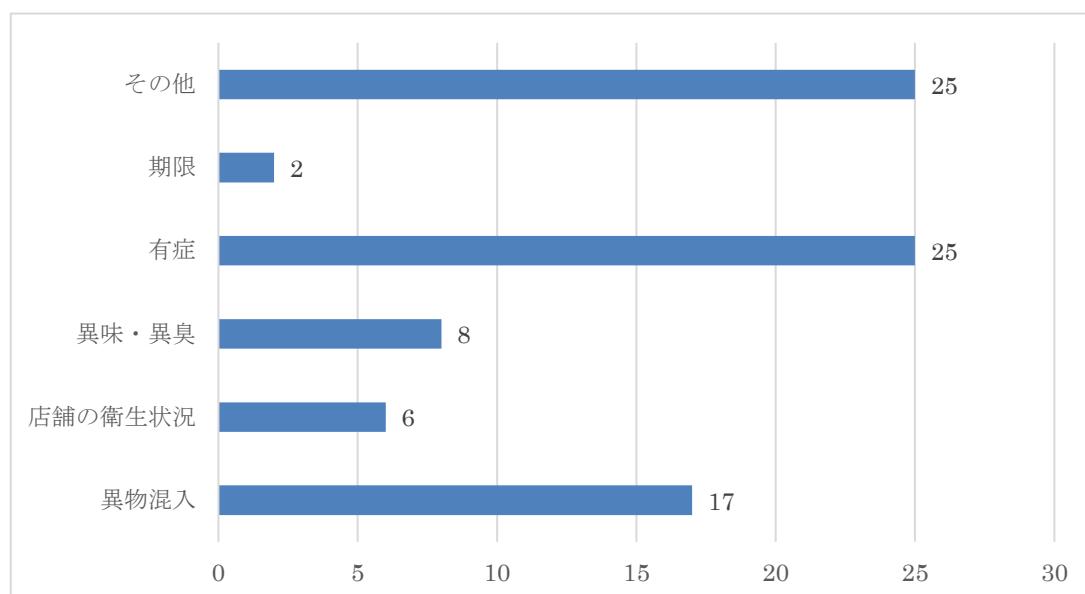
令和4年4月1日から令和5年3月31日までに前橋市保健所に寄せられた食品に関する苦

情・相談件数は次のとおりです。

1 食品に関する苦情

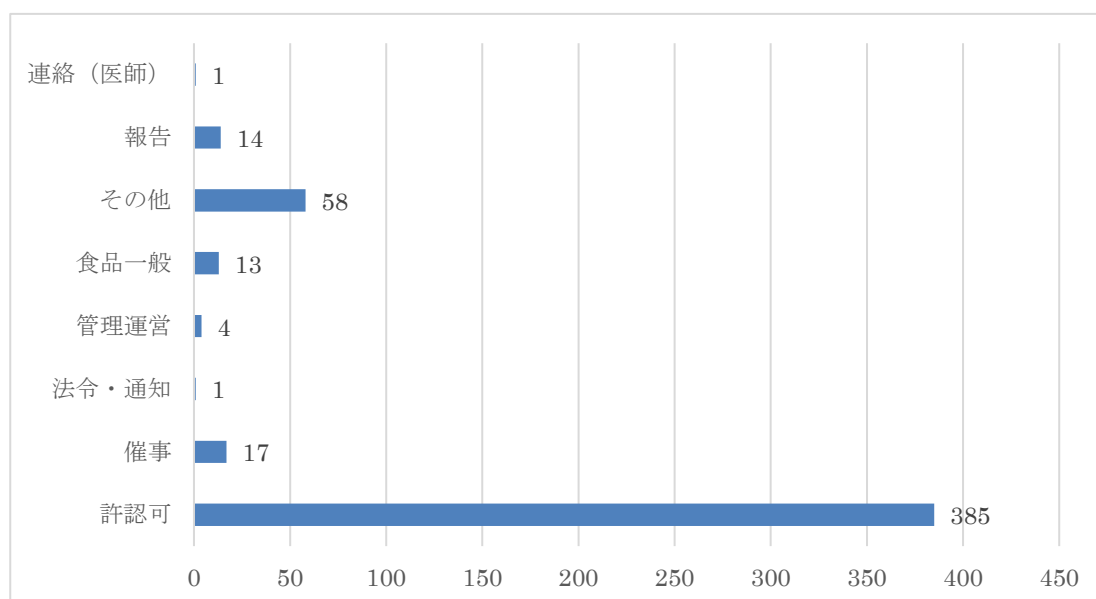
計83件の苦情が寄せられました。

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493件の相談が寄せられました。



3 食品表示に関する相談

相談件数は、計 1 1 4 件でした。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。

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4年度の食中毒発生件数は2件(患者数67人)で、原因施設の内訳は、飲食店1件(原因物質は、ノロウイルス)、給食施設1件(原因物質は、ウエルシュ菌)でした。

ノロウイルスによる食中毒は、冬季に発生しやすい傾向があり、食品や手指を介して経口で感染し、嘔吐、下痢、腹痛などを引き起こすことから、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となります。

ウエルシュ菌は、人や動物の腸管、土壌など自然界に広く分布する食中毒原因菌で、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。この菌による食中毒は、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、給食施設において発生しやすい傾向があります。

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 (生涯学習課事業との連携)	9回	213人
その他の市民向け又は事業者向け講習会	9回	348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。