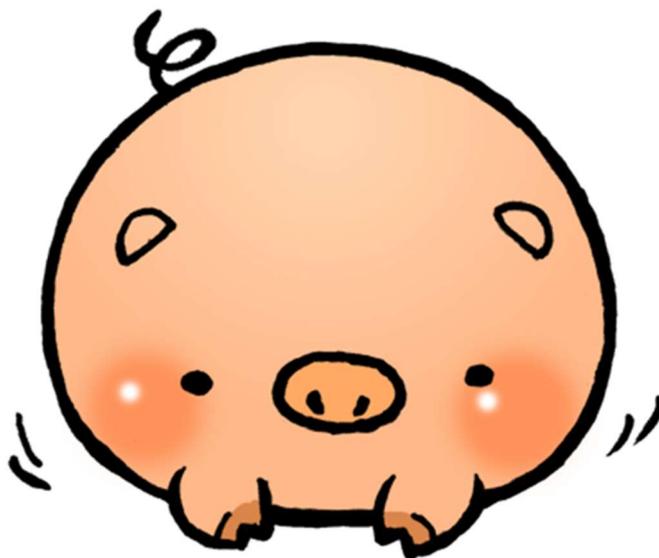


令和5年度

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5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5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。

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5年4月1日 から 令和6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)

5 群馬県食品衛生協会前橋支部

食品衛生指導員による自主的な巡回指導及び助言活動

第4 営業施設等への監視指導に関する事項

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食品事業者等に対して、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2,439件に対し、2,670件の監視指導を実施(実施率109.5%)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	9件	150.0%
B(年2回)	42件	51件	121.4%

C (年1回)	402件	499件	124.1%
D(2年に1回)	1,564件	1,399件	89.5%
E(6年に1回)	425件	712件	167.5%
合計	2,439件	2,670件	109.5%

2 食品等の検査(実績) 結果

理化学検査及び微生物検査、合計299検体の検査を実施しました。

衛生指導の対象食品である洋生菓子の検査で2検体が大腸菌群陽性、弁当・そうざいの検査で1検体が細菌数超過となりました。そのため、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。

(1) 理化学検査

計117検体の理化学検査(うち、委託検査14検体)を実施しました。

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	67	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	10	0
	[アレルギー(特定原材料)] 卵、乳	加工食品(弁当・そうざい、菓子等)	24	0
	理化学検査計			117

(2) 微生物検査

計182検体の微生物検査を実施しました。

また、微生物検査の一環として、市内で流通している生鮮食品(食肉、野菜、果実)に係る腸

管出血性大腸菌の汚染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	38	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	16	0
	〔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	117	3
	〔食品の実態調査〕 腸管出血性大腸菌(0157、026、 0111)	食肉、野菜、果実	11	0
	微生物検査計			182

3 食中毒等の発生と未然防止対策

(1) 食中毒発生件数

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。

本市の食中毒発生件数は4件で、原因施設の内訳は、飲食店3件(原因物質は、アニサキス、動物性自然毒、ノロウイルス)、家庭1件(原因物質は、植物性自然毒)でした。

(2) 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	15	2
患者等の便の検査	41	43
食品の検査	24	0

(3) 細菌による食中毒対策

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いての監視指導時に、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。

(4) 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は嘔吐、下痢、腹痛などを引き起こし、主な感染経路は感染した調理従事者の手指が汚染した食品を経口摂取することで感染します。そのため、ノロウイルスの予防対策は調理従事者の手洗いや就業前の健康状態の確認などの衛生管理が重要です。

本市では、ノロウイルスによる食中毒が1件発生しました。そのため、当該施設に対し、施設内の清掃や調理従事者に対して適切なタイミングでの手洗いの実施による二次汚染の防止等、食品衛生上必要な管理を行うように指導しました。

また、監視指導時、食品関連事業者等に対して啓発を行い、営業施設における衛生管理が向上するよう努めました。さらに、大規模製造施設、広域流通食品製造業、量販店及び集団給食施設を対象に、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。

(ノロウイルス食中毒予防講習会)



(5) その他の食中毒対策

ア 全国的に増加している寄生虫のアニサキスによる食中毒は生鮮魚介類に寄生しているアニサキス幼虫の除去が不十分であることが原因とされており、目視による除去や -20°C で24時間以上冷凍すること、 60°C で1分以上加熱すること等が予防対策として重要です。

本市では、アニサキスによる食中毒が1件発生し、喫食した食品にアニサキス幼虫の予防対策が不十分な状態で提供した食品がありました。そのため、当該施設に対して、仕入後に速やかに内臓を取り除く等のアニサキスの予防対策を行うことを指導しました。

イ 動物性自然毒による食中毒は、魚介類などに含まれる有毒成分を摂取することで生じる食中毒であり、件数や患者数は多くありませんが、フグ毒のように致命率が高いものがあります。

本市では、有毒魚に含まれるパルトキシン様毒を摂取したことによる動物性自然毒の食中毒が発生しており、これは対象となる物質を摂取しないようにする以外、予防対策はありません。そのため、当該施設に対し、自然毒や健康被害を発生させる物質を含有しているおそれのある魚介類は提供しないように指導しました。

ウ 山菜等と誤って採取した有毒植物を誤食したことによる植物性自然毒の食中毒は約半数が60歳以上であり、本市では70歳代の夫婦がスイセンを誤食したことによる食中毒が発生しました。有毒植物による食中毒の予防対策には、まちがいなく食用だと判断できない植物は採らない、食べない、売らない、人にあげないことが重要であり、高齢者を対象とした講習会等で啓発活動を行いました。

4 食品衛生法の改正に伴う周知及び対応

(1) 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、業種に応じた必要な手続きを行うように指導を行い、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。

また、新たに政令許可業種に指定された業種(漬物製造業等)について、既存の営業者に対する経過措置期間が令和6年5月末で終了となるため、営業許可を取得していない営業者に対し、営業を継続する場合には許可の取得が必要である旨の通知文を送付しました。

(2) HACCPに沿った衛生管理について

原則、全ての食品関連事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理が義務付けられましたが、その普及が十分に行き渡っていないため、本市では施設調査及び監視指導、窓口や電話での問い合わせ等において、厚生労働省のホームページに掲載されているHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を参考に、衛生管理計画の作成とその記録をするように指導を行いました。

5 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(直売所、直売所へ食品を卸している小規模事業者等)を対象に、表示講習会を開催し、食品表示の知識の普及・啓発を行い、表示の適正化を図りました。

また、食品関連事業者等からの食品表示に関する相談を随時行い、69件の相談を受けました。その際、必要に応じて、本市で作成したパンフレット「これだけは知っておこう 食品表示！」を配布し、食品表示に関する知識向上を図りました。

さらに、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、令和5年3月9日付けで改正されたアレルギーの特定原材料に「くるみ」が追加されたことについて、積極的に周知を行いました。

(2) 食品表示監視の実施

直売所や量販店等の販売店や大規模製造施設、広域流通食品製造業等に対し、定期的な巡回や監視指導、アレルギーの小麦や保存料、甘味料、着色料等の食品添加物を対象とした収去検査を実施し、適正な食品表示であるか確認を行いました。

<食品表示関係業務の概要>

内 容	件 数 等
食品表示監視指導	395
表示違反疑い等情報提供	5
収去品の表示調査	99

6 特別監視の実施

(1) 夏期一斉監視指導

令和5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・監視指導の延べ許可数は644件で、大量製造施設やショッピングモール、カツレツを取り扱う飲食店等を中心に、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5年12月1日から令和6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・監視指導の延べ許可数は363件で、大量調理施設やショッピングモール、道の駅等の大規模な食中毒となる可能性が高い事業所に従来の監視内容に加え、ノロウイルス食中毒の予防対策について監視指導を実施しました。

(3) 催事等における食品の取扱いに対する監視指導

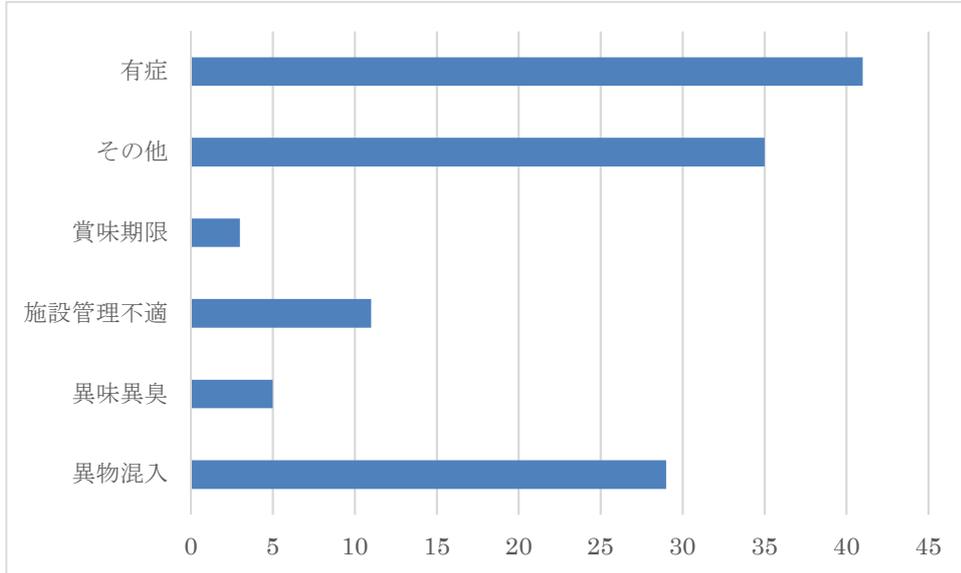
新型コロナウイルス感染症に伴う規制が緩和されたことに伴い、飲食を伴うイベントの開催が増加しました。市内外から人が集まる三大まつりに加えて、前橋花火大会に出店した営業施設に対し、食中毒の発生を防止するため、営業許可の確認や食品の衛生的な取扱いについて監視指導を行いました。

第5 食品に関する苦情・相談

1 食品に関する苦情

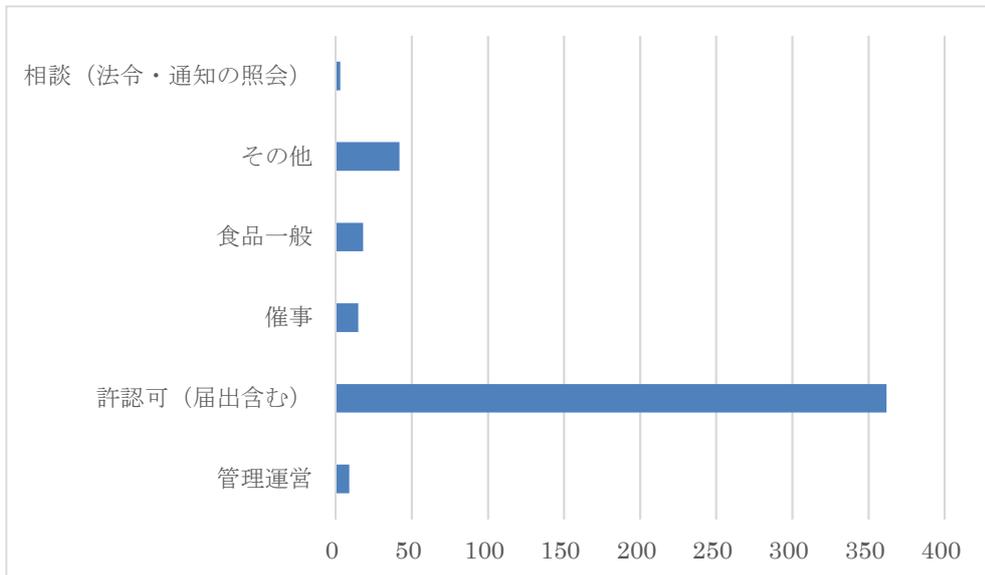
計124件の苦情が寄せられ、有症苦情と異物混入に関する苦情が全体の過半数以上を占めました。

各苦情に対しては、内容を確認し、必要に応じて施設への立入・指導を実施しました。



2 食品に関する相談

計449件の相談が寄せられ、許認可に関する相談が全体の8割以上を占めました。



第6 情報提供及びリスクコミュニケーションに関する事項

生涯学習課事業である「それいけ！まえばし出前講座」や食品関連事業者への講習会等を通して、市民や食品等事業者に食中毒の予防や食品表示の見方などについて、知識の普及及び意見の交換を図りました。

講習会の名称	合計参加者数
それいけ！まえばし出前講座（計10回） （生涯学習課事業との連携）	293人
その他の市民向け又は事業者向け講習会（計6回）	119人
食品安全講演会	16人
親子食品安全教室	29人（子供15人、保護者14人）
ノロウイルス食中毒予防講習会	39人
特定給食施設等研修会	122人

（親子食品安全教室）

