

令和6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6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6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6年4月1日 から 令和7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

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、大量調理を伴う集団給食施設等に対し、ノロウイルス食中毒予防講習会を実施し、汚物処理の注意点等、具体的な知識の普及を図り、施設における衛生管理が向上するよう努めました。

(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を実施するよう指導しました。

集団給食施設等の大量調理する施設で発生しやすいウエルシュ菌の食中毒発生事例が多いことから、通年、給食施設監視では、大量調理食品の十分な加熱及び冷却の徹底、調理後の速やかな提供等について確認すると共に、HACCP に沿った衛生管理(大量調理施設衛生管理マニュアル等)の実施状況を確認し、不備のあった事項について指導を行いました。

(3) その他の食中毒対策

①近年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あると言われています。夏期一斉監視指導では、魚介類を処理若しくは販売又は魚介類を原材料とした製品を製造若しくは加工する施設の監視を実施しました。

②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が全国的に多く発生しており、市内ではスイセンの誤食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、消費者(特に高齢者)に対して講習会等で啓発活動を行いました。

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

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3年が経過しましたが、周知が十分に行き渡っていないことから、監視時等に継続して周知するとともに、助言及び支援等を行いました。

(2) 営業許可の見直し、届出制度の創設について

営業許可業種の再編及び営業届出制度が創設されたことに伴い、新しい制度へスムーズに移行できるよう、許可期限満了をむかえた事業者に必要な手続きを行うよう指導しました。

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

食品関連事業者や一般市民向けに、食品添加物協会より講師を招き、食品添加物の不使用表示に関するガイドラインを中心に表示について講習いただき、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

(1) 夏期及び年末一斉監視指導

① 夏期一斉監視指導

令和6年7月1日から8月30日までの間、調査・監視指導の延べ施設数は423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適正な指導を実施しました。

② 年末一斉監視指導

令和6年12月2日から令和7年1月9日までの間、調査・監視指導の延べ施設数は345施設で、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の予防などについて、重点的に監視指導を実施しました。

(2) 催事等における食品の取扱いに対する監視指導

本市の3大まつりや花火大会など、市外から人が集まる大規模な催事等が開催されましたが、簡易なテント等における屋外調理は食中毒のリスクが伴うことから、食中毒の発生を防止するため催事等に出店する営業施設に対し、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 食品等事業者に対する監視指導

1 監視指導の実施結果

当初目標件数2,526件に対し、3,024件の監視指導を実施(実施率119.7%)しました。

ランク	立入目標件数	実績件数	実施率
A(年3回)	9件	13件	144.4%
B(年2回)	32件	30件	93.8%
C(年1回)	445件	490件	110.1%
D(2年に1回)	1,597件	1,658件	103.8%
E(6年に1回)	443件	833件	188.0%
合計	2,526件	3,024件	119.7%

2 食品等の検査(実績)

理化学検査及び微生物検査、合計275検体の検査を実施しました。

① 理化学検査

計108検体の理化学検査(うち、委託検査14検体)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	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	62	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	牛乳、鶏卵	6	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	1
	理化学検査計			108

② 微生物検査

計167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、量販店において時期的に開催される催事等で調理された弁当・そうざい等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	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	18	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	101	0
	〔食品の実態調査〕 細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、セレウス菌	弁当・そうざい	10	0
	微生物検査計			167

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	25	3
患者等の便の検査	55	45
食品の検査	4	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	366
表示違反疑い等情報提供	11
収去品の表示調査	94

第6 違反等を発見した場合の対応

アレルギー検査で、弁当1検体が特定原材料(乳)陽性となり、施設調査を実施したところ、表示の欠落が判明しました。結果判明時、当該品は消費期限が満了し流通していなかったため、回収等の対応はせず、当該施設に対して再発防止等について指導しました。

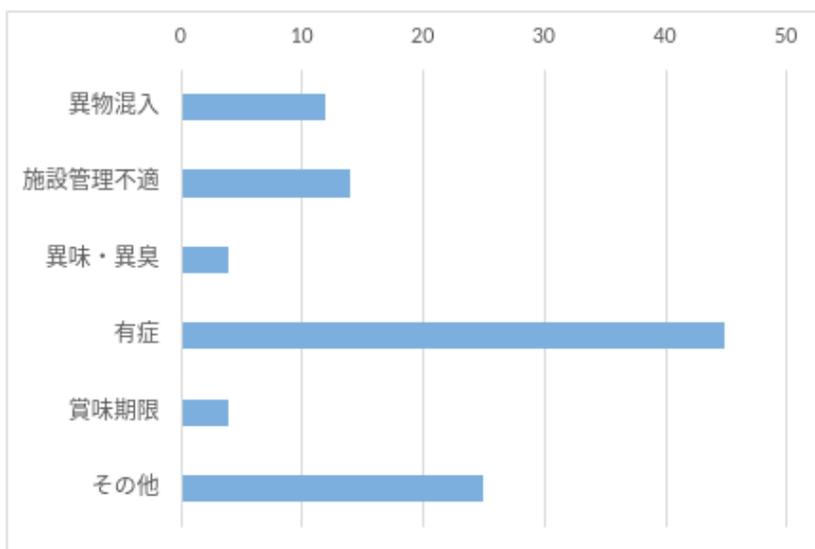
第7 食品に関する苦情・相談

令和6年4月1日から令和7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

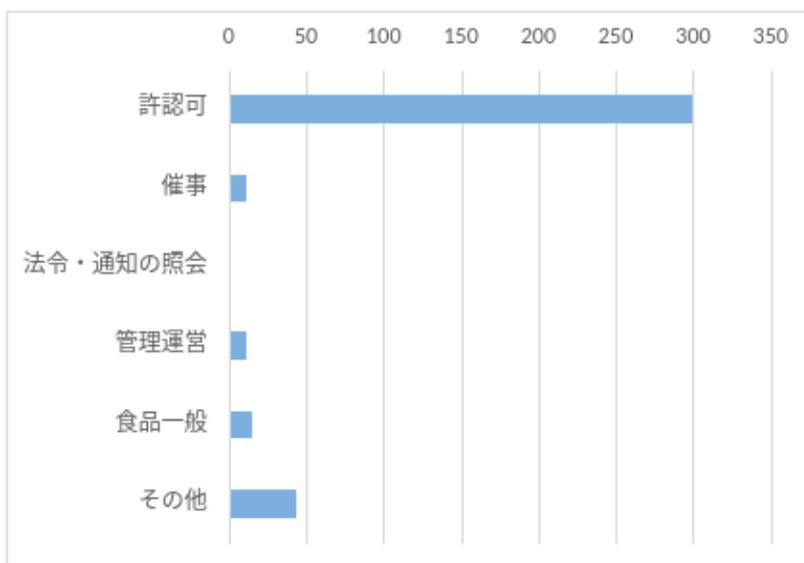
計104件の苦情が寄せられました。

各苦情に対して、内容を確認し、必要に応じて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383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62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、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。

第8 食中毒等健康被害発生時の対応

令和6年度の食中毒発生件数は5件(患者数118人)で、原因施設の内訳は、飲食店4件(原因物質は、ウエルシュ菌、カンピロバクター、ノロウイルス)、家庭1件(原因物質は、植物性自然毒)でした。各事件に対し、再発防止を目的として衛生指導等を実施しました。

	発生日	喫食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	R6.4.8	2人	2人	有毒植物を使用したニラ玉(スイセン)(推定)	植物性自然毒	家庭
2	R6.12.13	113人	76人	当該施設が12月13日に提供した食品(推定)	ウエルシュ菌	飲食店
3	R7.2.24	4人	4人	2月22日に当該施設で提供された生牡蠣(推定)	ノロウイルス	飲食店
4	R7.2.20	20人	4人	2月17日に当該施設で提供された食品(加熱不十分な鶏肉料理を含む)(推定)	カンピロバクター	飲食店
5	R7.3.12	86人	32人	3月11、13、14日に当該施設で提供された食品(推定)	ノロウイルス	飲食店

(※食中毒として断定した順序で記載)

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

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9回) (生涯学習課事業との連携)	204人
その他の市民向け又は事業者向け講習会(計6回)	290人
親子食品安全講習会	21人(子ども11人、保護者10人)
食品安全講演会	39人
食品表示講習会	73人
ノロウイルス食中毒予防講習会	105人
特定給食施設等研修会	57人



(親子食品安全講習会)



(食品表示講習会)



(ノロウイルス食中毒予防講習会)



(特定給食施設等研修会)