

平成 31(令和元)年度 福井市食品衛生監視指導計画の実施結果について

「平成 31 年度福井市食品衛生監視指導計画」に基づき、平成 31 年 4 月 1 日から令和 2 年 3 月 31 日までの 1 年間に本市が実施した食品衛生監視指導の結果を、次のとおりお知らせします。

1 食品営業関係施設への監視指導

食品取扱施設の監視指導については、業種ごとに過去の食中毒や違反・苦情の発生頻度、製造される食品等の流通の広域性及び営業施設の特異性を考慮し、重要度の高い業種（施設）から順に A から E までの 5 ランクに分類し、ランクに応じた監視指導を行いました。

また、期間を定めて一斉監視指導を行い、施設の構造設備や食品の衛生的な取扱い、従事者の健康管理、食品の表示等について重点的に指導を行いました。

平成 31(令和元)年度の立入検査実施延べ施設数は、4,210 施設でした。

表 1 - 1 食品営業施設別の監視指導の状況

許可を要する食品関係営業施設

		調査・監視指導施設数
飲食店 営業	一般食堂・レストラン等	438
	仕出し屋・弁当屋	216
	旅館	35
	その他	913
菓子(パンを含む。)製造業		248
乳処理業		3
特別牛乳さく取処理業		0
乳製品製造業		9
集乳業		0
魚介類販売業		259
魚介類せり売り営業		4
魚肉ねり製品製造業		3
食品の冷凍又は冷蔵業		31
かん詰又はびん詰食品製造業		2
喫茶店営業		119
あん類製造業		1
アイスクリーム類製造業		47
乳類販売業		255
食肉処理業		26
小計		2,609

		調査・監視指導施設数
食肉販売業		228
食肉製品製造業		5
乳酸菌飲料製造業		3
食用油脂製造業		1
マーガリン又はショートニング製造業		0
みそ製造業		6
醤油製造業		7
ソース類製造業		3
酒類製造業		3
豆腐製造業		9
納豆製造業		2
めん類製造業		20
そうざい製造業		128
添加物製造業(規格基準あり)		0
食品の放射線照射業		0
清涼飲料水製造業		6
氷雪製造業		6
氷雪販売業		4
小計		431
合計		3,040

許可を要しない食品関係営業施設

		調査・監視指導施設数
給食施設	学校	50
	病院・診療所	23
	事業所	3
	その他	99
小計		175

	調査・監視指導施設数
乳さく取業	0
食品製造業	51
野菜果物販売業	152
そうざい販売業	174
菓子(パンを含む。)販売業	146
食品販売業(その他)	222
添加物製造業(規格基準なし)	0
添加物販売業	119
氷雪採取業	0
器具・容器包装・おもちゃの製造業 又は販売業	131
小計	995
合計	1,170

平成31(令和元)年度立入実施延施設数	4,210
---------------------	-------

表1-2 食品関係施設別の監視指導回数

ランク	標準監視回数	監視指導施設数	
		許可を要する施設	許可を要しない施設 ※給食施設のみ
A	月1回以上	82	0
B	2回以上/年、又は 1回以上/年かつ30分以上/回	286	77
C	1回以上/年	243	57
D	1回以上/年	1,160	5
E	許可の有効期間毎に1回以上	1,269	36
計		3,040	175

2 食品等の収去検査の実施状況

食中毒の未然防止や不良食品の流通防止等のため、市内で生産、製造、加工される食品等について収去を行い、法令等で定める基準に基づき、細菌や食品添加物、残留農薬、抗生物質等の検査を行いました。

平成31(令和元)年度は、検体数163検体、検査項目数2,689項目について実施し、検査の結果、基準に不適合であったものや不適切な表示がされていたものについては指導を行い、改善を確認しました。

表2 食品等の収去検査結果

事業名	実施月	対象食品等	収去 検体数	検査 件数	検査項目										規格 基準 違反	衛生規範 市基準 不適合	表示 違反	
					微生物	食品 添加物	その他											
							PCB	水銀	残留農薬	抗生物質	合成抗菌剤	遺伝子組換	アレルギー	その他				
春の行楽地衛生対策	4月	一般食品(菓子、弁当等)	12	33	24	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
牛乳の成分規格等検査	5月	牛乳	1	32	3	0	1	0	21	3	0	0	0	4	0	0	0	
夏期食品一斉取締り	6,7月	一般食品	52	124	105	10	0	0	0	0	0	0	0	9	1	1	0	
輸入食品対策	6~8月 10,11月	冷凍食品、清涼飲料水、加工食品、菓子等	9	477	5	10	0	0	456	0	0	0	0	6	0	0	0	
畜水産食品検査	5,7,10月	魚介類、鶏卵、食鳥肉	6	153	20	0	1	1	0	19	95	0	0	17	0	0	0	
野菜・果実検査	6,8,9月	市内産野菜・果実、市外産または輸入野菜・果実	6	1,379	0	0	0	0	1,376	0	0	0	0	3	0	0	0	
秋の行楽地衛生対策	9月	一般食品(菓子、弁当等)	12	25	24	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	
玄米検査	9月	市内産玄米	1	317	0	0	0	0	316	0	0	0	0	1	0	0	0	
液卵のサルモネラ検査	9月	液卵	2	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
添加物表示対策	10月	醤油、みそ、魚介類加工品	7	20	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
年末一斉取締り	11,12月	一般食品	45	93	81	9	0	0	0	0	0	0	0	3	0	2	0	
クドアモニタリング	1月	ヒラメ	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
容器包装等検査	1月	容器包装、玩具等	3	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	
遺伝子組換え食品検査	1月	大豆食品(豆腐)	2	5	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	
アレルギー表示検査	1月	加工食品(菓子等)	2	12	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	
ジビエ肉モニタリング	1月	イノシシ肉、鹿肉等	2	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
計			163	2,689	273	59	2	1	2,169	22	95	5	12	51	1	5	1	

3 食中毒の発生状況

平成 31(令和元)年度に市内で発生した食中毒は、発生件数 4 件、患者数 9 名であり、病因物質はノロウイルス 2 件、アニサキス 1 件、植物性自然毒 1 件でした。

食中毒対応としては、「福井市食中毒等処理要領」に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時には関係部局と連携しながら調査等を実施しました。また、食中毒発生防止の観点から、食中毒の発生状況等について食品等事業者及び市民への情報提供を行うとともに、健康被害の拡大防止の観点から必要な情報について速やかに公表しました。

表 3 食中毒の発生状況

No.	発生年月日	患者数	原因食品	病因物質	備考
1	平成31年4月14日	2名	自宅で調理したスイセン(ニラまたはタマネギと誤認)の入ったカレーライス	植物性自然毒	
2	令和元年6月12日	1名	魚介類販売施設で販売した生食用アジ	アニサキス	6月14日 営業停止処分
3	令和元年6月19日	3名	飲食店で調理提供した食事	ノロウイルス	6月24日～6月25日 営業停止処分
4	令和2年1月6日	3名	飲食店で調理提供した食事	ノロウイルス	1月12日～13日 営業停止処分
計		食中毒発生件数 4件 食中毒患者数 9名			

4 情報および意見の交換等の実施状況

食品取扱施設での自主衛生管理、適正な食品表示の取組の推進や、食中毒に関する正しい知識の浸透を図るため、食品等事業者や消費者を対象として、食品衛生講習会を開催しました。

平成 31(令和元)年度は、計 63 回の定期講習会および出前講習会を開催し、延べ 3,679 名が受講しました。

また、食品に関する相談や苦情など述べ 2,200 件について、適切に対応しました。

表 4-1 食品衛生講習会の実施状況

項目	実施回数	受講者数
定期講習会	41	2,357
出前講習会	22	1,322
計	63	3,679

定期講習会: 行政が主催した講習

出前講習会: 依頼を受けて実施した講習

表 4 - 2 食品関係相談の対応状況

相談内容	件数
営業許可・届出	683
函面	173
イベント・バザー	163
食品表示	177
出前講座・講習会	393
食中毒・有症苦情	71
無症苦情	16
不良食品・異物混入	40
資格	275
食品等の安全性	29
HACCP	31
情報公開	14
その他	135
計	2,200