

令和2年度 福井市食品衛生監視指導計画の実施結果について

「令和2年度福井市食品衛生監視指導計画」に基づき、令和2年4月1日から令和3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。

令和2年度の立入検査実施延べ施設数は、4,061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	443
	仕出し屋・弁当屋	300
	旅館	30
	その他	888
菓子(パンを含む。)製造業		284
乳処理業		0
特別牛乳さく取処理業		0
乳製品製造業		7
集乳業		0
魚介類販売業		246
魚介類せり売り営業		4
魚肉ねり製品製造業		1
食品の冷凍又は冷蔵業		25
かん詰又はびん詰食品製造業		3
喫茶店営業		174
あん類製造業		5
アイスクリーム類製造業		65
乳類販売業		187
食肉処理業		23
小計		2,685

		調査・監視指導施設数
食肉販売業		225
食肉製品製造業		2
乳酸菌飲料製造業		0
食用油脂製造業		0
マーガリン又はショートニング製造業		0
みそ製造業		10
醤油製造業		5
ソース類製造業		5
酒類製造業		1
豆腐製造業		17
納豆製造業		0
めん類製造業		28
そうざい製造業		133
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		4
氷雪製造業		1
氷雪販売業		2
小計		433
合計		3,118

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	38
	病院・診療所	30
	事業所	0
	その他	71
小計		139

		調査・監視指導施設数
乳さく取業		0
食品製造業		44
野菜果物販売業		152
そうざい販売業		134
菓子(パンを含む。)販売業		106
食品販売業(その他)		186
添加物製造業(規格基準なし)		0
添加物販売業		85
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		97
小計		804
合計		943

令和2年度立入実施延施設数	4,061
---------------	-------

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	36	0
B	2回以上/年、又は 1回以上/年かつ30分以上/回	286	68
C	1回以上/年	235	43
D	1回以上/年	1,374	12
E	許可の有効期間毎に1回以上	1,187	10
計		3,118	133

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。

令和2年度は、検体数 143 検体、検査項目数 3,044 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							
							残留農薬	抗生物質	合成抗菌剤	遺伝子組換	その他			
野菜・果実検査	6,9	市内産野菜・果実、市外産または輸入野菜・果実	6	1,536	0	0	1,536	0	0	0	0	0	0	0
夏期食品一斉取締り	6,7	一般食品	51	155	105	5	0	0	0	0	45	1	2	0
輸入食品対策	6~8, 11,1	冷凍食品、清涼飲料水、加工食品、菓子等	9	537	5	12	512	0	0	0	8	0	0	0
畜水産食品検査	7,10	鶏卵、食鳥肉	2	60	9	0	0	7	38	0	6	0	0	0
秋の行楽地衛生対策	9	一般食品(菓子、弁当等)	12	26	22	4	0	0	0	0	0	0	0	0
玄米検査	9	市内産玄米	2	582	0	0	580	0	0	0	2	0	0	0
液卵のサルモネラ検査	9	液卵	2	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
添加物表示対策	10	醤油、みそ、魚介類加工品	7	24	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0
年末一斉取締り	11,12	一般食品	45	99	84	12	0	0	0	0	3	0	5	0
クドアモニタリング	12	ヒラメ	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
容器包装等検査	1	容器包装、玩具等	3	12	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0
遺伝子組換え食品検査	1	大豆食品(豆腐)	2	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0
ジビエ肉モニタリング	2	イノシシ肉、鹿肉等	1	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
計			143	3,044	233	57	2,628	7	38	5	76	1	7	0

3 食中毒の発生状況

令和2年度に市内で発生した食中毒は、発生件数4件、患者数7名であり、病因物質はサルモネラ1件、アニサキス2件、クドア・セブテンブクタータ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	令和2年5月17日	1名	飲食店で調理販売したしめ鯖寿司	アニサキス	5月19日 営業停止処分
2	令和2年6月14日	3名	飲食店で調理提供した食事	サルモネラ属菌	6月19日～6月20日 営業停止処分
3	令和2年6月19日	1名	飲食店で調理提供したしめ鯖寿司	アニサキス	6月22日 営業停止処分
4	令和3年2月7日	2名	飲食店で調理提供したヒラメ	クドア・セブテンブクタータ	
計		食中毒発生件数 4件 食中毒患者数 7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たほか、新型コロナウイルス感染症の拡大により講習会を受講できない方に配慮し、全営業者に対して講習資料を送付し自己学習の推進に努めました。

令和2年度は、計64回の定期講習会及び出前講習会を開催し、延べ1,818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3,742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	43	1,154
出前講習会	21	664
計	64	1,818

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	1,067
図面	199
イベント・バザー	70
食品表示	124
出前講座・講習会	1,217
食中毒・有症苦情	58
無症苦情	23
不良食品・異物混入	48
資格	450
食品等の安全性	13
HACCP	340
情報公開	18
その他	115
計	3,742