

令和5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5年度福井市食品衛生監視指導計画」に基づき、令和5年4月1日から令和6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等を考慮し、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5年度の立入検査実施延べ施設数は、3,269施設でした。

表1-1 食品営業施設別の監視指導の状況

改正食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設

	調査・監視指導施設数		調査・監視指導施設数
飲食店営業	1,038	冰雪製造業	0
調理の機能を有する自動販売機	7	液卵製造業	1
食肉販売業	30	食用油脂製造業	1
魚介類販売業	60	みそ又はしょうゆ製造業	7
魚介類競り売り営業	3	酒類製造業	8
集乳業	0	豆腐製造業	2
乳処理業	0	納豆製造業	0
特別牛乳搾取処理業	0	麺類製造業	17
食肉処理業	15	そうざい製造業	103
食品の放射線照射業	0	複合型そうざい製造業	0
菓子製造業	131	冷凍食品製造業	13
アイスクリーム類製造業	5	複合型冷凍食品製造業	0
乳製品製造業	1	漬物製造業	23
清涼飲料水製造業	7	密封包装食品製造業	12
食肉製品製造業	4	食品の小分け業	3
水産製品製造業	43	添加物製造業	0
小計	1,344	小計	190
		合計	1,534

旧食品衛生法に基づく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	378
	仕出し屋・弁当屋	129
	旅館	27
	その他	233
菓子製造業		94
乳処理業		0
特別牛乳さく取処理業		0
乳製品製造業		2
集乳業		0
魚介類販売業		68
魚介類せり売り営業		0
魚肉ねり製品製造業		5
食品の冷凍又は冷蔵業		16
かん詰又はびん詰食品製造業		2
喫茶店営業		12
あん類製造業		1
アイスクリーム類製造業		22
食肉処理業		8
小計		997

		調査・監視指導施設数
食肉販売業		43
食肉製品製造業		3
乳酸菌飲料製造業		0
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		5
しょう油製造業		3
ソース類製造業		7
酒類製造業		8
豆腐製造業		6
納豆製造業		1
めん類製造業		8
そうざい製造業		82
添加物製造業		0
食品の放射線照射業		0
清涼飲料水製造業		3
氷雪製造業		0
小計		170
合計		1,167

届出を要する食品関係営業施設(旧法における「許可を要しない食品関係営業施設」を含む)

		調査・監視指導施設数
魚介類販売業(包装魚介類)		37
食肉販売業(包装食肉)		73
乳類販売業		86
氷雪販売業		3
コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)		24
弁当販売業		2
野菜果物販売業		60
米穀類販売業		7
通信販売・訪問販売による販売業		0
コンビニエンスストア		28
百貨店、総合スーパー		24
自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)を除く)		8
その他の食料・飲料販売業		128
添加物製造・加工業(法13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く)		0
いわゆる健康食品の製造・加工業		0
小計		480

		調査・監視指導施設数
コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く)		11
農産保存食料品製造・加工業		0
調味料製造・加工業		5
糖類製造・加工業		0
精穀・製粉業		2
製茶業		0
海藻製造・加工業		4
卵選別包装業		1
その他の食料品製造・加工業		7
行商		2
集団給食施設		56
器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る)		0
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの		0
その他		0
小計		88
合計		568

立入実施延施設数	3,269
----------	-------

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		
		改正食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設 ※()内は給食施設	旧食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設 ※()内は給食施設	届出を要する食品関係営業施設 ※給食施設のみ
A	月1回以上	17 (0)	5 (0)	0
B	2回以上/年、又は 1回以上/年かつ30分以上/回	113 (19)	137 (9)	24
C	1回以上/年	160 (8)	152 (6)	32
D	1回以上/2年	913 (12)	579 (4)	1
E	許可の有効期間毎に1回以上	311 (0)	235 (0)	0
計		1,514 (39)	1,108 (19)	57

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5年度は、検体数 70 検体、検査項目数 2,838 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。

また、試験検査の実施機関に対して GLP (Good Laboratory Practice:適正検査基準) に基づき検査精度に係る調査を実施しました。

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	旧衛生規範 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	一般食品(菓子、弁当等)	4	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
添加物検査	4	醤油、みそ	4	14	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
畜水産食品検査	5	魚介類	1	4	0	0	1	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	
野菜・果実検査	5,8,9	市内産野菜・果実、市外産または輸入野菜・果実	6	1,538	0	0	0	0	1,536	0	0	0	0	2	0	0	0	
夏期食品一斉取締り	6,7	一般食品	18	86	35	2	0	0	0	0	0	0	0	49	0	2	5	
輸入食品対策	6,7,8, 11,1	冷凍食品、清涼飲料水、加工食品、菓子等	7	530	5	8	0	0	512	0	0	0	0	5	0	0	0	
秋の行楽地衛生対策	9	一般食品(菓子、弁当等)	4	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
玄米検査	9	市内産玄米	2	582	0	0	0	0	580	0	0	0	0	2	0	0	0	
液卵サルモネラ検査	9	市内産液卵	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
アレルギー原材料検査	10	加工食品	2	12	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	
年末食品一斉取締り	11,12	一般食品	15	37	26	10	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	3	
ジビエ肉のモニタリング検査	1	猪肉	1	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
容器包装等検査	1	容器包装等	3	12	0	0	0	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	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	
計			70	2,838	86	34	1	1	2,628	0	0	3	12	73	0	3	13	

3 食中毒の発生状況

令和5年度に市内で発生した食中毒は、発生件数7件、患者数53名であり、病因物質はアニサキス3件、ノロウイルス2件、クドア・セプトエンピクター1件、カンピロバクター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5年5月11日	10名	飲食店が提供した「ヒラメの刺身」	クドア・セプトエンピクター	—
2	令和5年6月21日	1名	飲食店が調理提供した「寿司(マグロ、タチウオほか)、刺身(ブリ、シマアジほか)」	アニサキス	令和5年6月22日 営業停止処分
3	令和5年6月22日	5名	飲食店が調理提供した食事(加熱不十分な鶏生レバーを含む)	カンピロバクター	令和5年6月29日~30日 営業停止処分
4	令和5年7月20日	1名	不明	アニサキス	—
5	令和5年8月12日	13名	飲食店が調理提供した「会席料理(石焼御膳、四季御膳他)」	ノロウイルス	令和5年8月17日~18日 営業停止処分
6	令和5年9月16日	2名	飲食店が調理提供した「さば棒寿司」	アニサキス	令和5年9月20日 営業停止処分
7	令和6年3月22日	21名	飲食店が調理提供した食事	ノロウイルス	令和6年3月27日~28日 営業停止処分
計		食中毒発生件数 7件 食中毒患者数 53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。

令和5年度は、計30回の定期講習会及び出前講習会を開催し、延べ2,485名が受講しました。

また、食品に関する相談や苦情など延べ2,667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	22	2,179
出前講習会	8	306
計	30	2,485

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	1,317
図面	241
イベント・バザー	207
食品表示	77
出前講座・講習会	306
食中毒・有症苦情	65
無症苦情	24
不良食品・異物混入	48
資格	229
食品等の安全性	13
HACCP	37
情報公開	8
その他	95
計	2,667