

令和5年度豊橋市食品衛生監視指導計画の実施結果

令和5年度は、前年度に引き続き、食品等事業者の衛生管理の向上を目的とし、監視指導時にHACCP^{※1}の実施状況を確認しました。

新規に事業を開始した営業者に対しては、業界団体が作成した業種別手引書や本市で作成した食品衛生管理ファイルを活用することでHACCP導入を支援し、既存の営業者については、立入検査の際にHACCPの定着と衛生管理の向上のために必要な指導及び助言を行いました。

また、当該年度は、仕出し弁当を原因とした100名を超える患者数の食中毒が発生しましたが、迅速な原因究明と事業者への的確な改善指導を行うことで被害の拡大防止を図ることができました。本事例を受け、事業者の監視指導時や各種講習会において同様の食中毒を防止するための啓発活動を行いました。

一方、食品衛生に係る災害対応は喫緊の課題であり、避難所における食品事故の防止を図るため、災害対策訓練を関係機関と合同で実施しました。

※1 HACCP：食品を製造する際に何が食品安全上の問題になるかをあらかじめ分析し、重要な工程を重点的に管理する食品の衛生管理手法のことです。HACCPは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字の略語になっています。

- 1 実施機関 保健所生活衛生課及び食肉衛生検査所
- 2 実施期間 令和5年4月1日から令和6年3月31日まで
- 3 食品取扱施設の立入検査及び食品等検査

(1) 立入検査

計画に基づく1,500件の実施予定件数を上回る延べ2,270件の立入検査を実施しました。とりわけ、仕出し弁当を原因とする食中毒や給食施設における異物混入事例を踏まえ、大量調理施設を中心にHACCP実施状況の確認と食品事故防止のための衛生指導を行いました。

対 象		実施件数
重点施設	事業所	4
	仕出し弁当	10
	病院	5
	学校給食共同調理場	18
	社会福祉施設	63
	広域流通食品製造施設	129
と畜場		241
と畜場併設食肉関連営業施設		5
食鳥処理場	大規模食鳥処理場	6
	認定小規模食鳥処理場	4
その他の施設		1,785
HACCP衛生監視を実施した施設（再掲）		(105)
合 計		2,270

(2) 食品等の検査

流通食品等を収去し、微生物、食品添加物及び残留農薬等の検査を実施しました。

その結果、食品衛生法第13条第2項違反（動物用医薬品の残留）が2件あり、当該品の廃棄を命令しました。また、「豊橋市食品の衛生管理指標を定める要綱」に定める管理指標（以下、「管理指標」という。）の逸脱（生菓子）が2件あったため、原因究明を行うとともに、これらの施設に対し行政指導を行い、改善を確認しました。

【生活衛生課】

(件数)

検査項目 対象食品	微生物	食品 添加物	残留 農薬	その他	小 計
食肉、食鳥肉及び食肉製品	18	28	852	20	918
乳及び乳製品	41	0	0	22	63
食鳥卵	1	0	0	0	1
水産食品	10	15	0	4	29
野菜、果実、穀物等 及びその加工品	48	72	8,946	2	9,068
上記以外の加工品	228	303	0	24	555
その他（器具・容器包装）	0	0	0	60	60
合 計	346	418	9,798	132	10,694

【食肉衛生検査所】

(件数)

検査項目 対象食品	残留動物用医薬品
食肉	111

(3) 食品表示検査（生活衛生課）

消費者が食品を購入する際の安全確保を目的とし、流通食品のアレルゲンや消費期限等、食品表示法に規定される表示基準への適合を確認したところ、法に違反するものはありませんでした。

対象食品		件 数
重点食品	食肉、食鳥肉及び食肉製品	101
	水産食品	103
	菓子類	101
	野菜、果実、穀物等及びその加工品	152
その他の食品		451
合 計		908

(4) と畜検査(食肉衛生検査所)

と畜場において計 212,622 頭の検査を行いました。なお、牛海綿状脳症 (BSE) を疑う症状を呈した牛は認められなかったため、BSE 検査は実施しませんでした。

【と畜検査頭数】

区分	と畜検査頭数	全部廃棄頭数	一部廃棄頭数
牛	7,912	69	1,636
馬	0	0	0
豚	204,710	128	59,833
めん羊・山羊	0	0	0
合計	212,622	197	61,469

4 一斉監視

食品の流通量が増加し、食中毒が懸念される夏期や年末において、積極的に食品衛生の向上を図るため、食品及び添加物等の一斉取締りを行いました。

(1) 夏期一斉取締り

ア 実施期間 令和5年6月26日から令和5年8月31日まで

イ 実施結果

(ア) 監視指導

飲食店や食品等の製造、販売施設等に対し、延べ441件の監視指導を実施した結果、食品衛生法第55条違反(無許可営業)を2施設で確認したため、速やかに営業を中止させるとともに必要な営業許可を取得させました。また、食品衛生法第54条違反(手洗い施設の不備等の施設基準不適合)の6施設にも行政指導を行い、改善を確認しました。

(イ) 食品の検査

実施期間中に75検体の食品を収去し、微生物、食品添加物及びその他残留農薬等の検査を延べ1,894件実施しました。その結果、管理指標の逸脱(生菓子)が1件あったため、原因究明を行うとともに、施設に対し行政指導を行い、改善を確認しました。

食品分類	検査 検体数	検査件数		
		微生物	食品添加物	その他
食肉、食鳥肉及び食品製品	21	14	20	15
乳及び乳製品	4	8	-	-
食鳥卵	1	1	-	-
水産食品(魚介類、水産加工品)	6	5	1	-
野菜、果物、穀物等及びその加工品	18	18	10	1,704
上記以外の加工品	25	82	10	6
計	75	128	41	1,725

(2) 年末一斉取締り

ア 実施期間 令和5年12月1日から令和5年12月28日まで

イ 実施結果

(ア) 監視指導

飲食店や食品等の製造、販売施設等に対し、延べ164件の監視指導を実施した結果、食品衛生法第54条違反(手洗い設備の不備等の施設基準不適合)を3施設で確認したため、行政指導を行い、改善を確認しました。

(イ) 食品の検査

実施期間中に29検体の食品を収去し、微生物等の検査を延べ1,785件実施しました。その結果、食品衛生法等の違反及び管理指標の逸脱はありませんでした。

食品分類	検査 検体数	検査件数	
		微生物	その他
食肉、食鶏肉及び食肉製品	6	-	6
乳及び乳製品	5	9	6
野菜、果実、穀物等及びその加工品	9	3	1,704
上記以外の加工品	9	57	-
計	29	69	1,716

5 食中毒対策

(1) 食中毒警報の発令

愛知県内において4回の食中毒警報^{※2}が発令されたため、ホームページ等を利用して事業者や市民へ注意喚起をしました。

第1回	令和5年7月3日
第2回	令和5年7月18日
第3回	令和5年7月26日
第4回	令和5年8月28日

※2 食中毒警報:愛知県が定める気象条件に該当した際に、食中毒予防へ注意を促すように発令される警報

(2) 食中毒の発生状況

令和5年度は1件の食中毒が発生しました。このことに伴い、微生物検査を含めた疫学調査を実施し、迅速な原因究明を行いました。原因施設に対しては、営業禁止等の措置により被害拡大を防止するとともに、施設設備の洗浄消毒、従業員への衛生教育等により再発防止を講じました。

発生年月日	原因施設	患者数	原因食品	病因物質
令和5年12月2日	仕出し屋	123名	12月1日に提供された弁当	ノロウイルスGⅡ

6 食品等事業者が実施する自主衛生管理の推進

施設に対する HACCP 衛生監視の実施に加え、「豊橋市ええじゃないか HACCP 推進事業」に基づく事業者からの相談対応と HACCP 導入確認済証の交付を行いました。

相談窓口対応回数（延べ）	導入確認済証交付件数
20 回	2 件

7 関係機関との連携・協力

食品衛生に関する情報交換を関係機関と行い、連携及び協力を図りました。令和 5 年度新たに、災害時の避難所等で適正な食品衛生指導を行うことを目的に、発災時における食品衛生確保のための協定締結先である愛知県食品衛生協会豊橋支部と合同で延べ 94 名を動員した災害対策訓練を 2 回実施しました。

担 当	実施内容
生活衛生課	食品衛生に係る各種会議への出席
	国や他自治体の食品衛生担当部局との情報共有
	愛知県食品表示監視協議会を通じた食品表示に係る情報共有
	愛知県食品衛生協会豊橋支部との災害対策合同訓練の実施
食肉衛生検査所	家畜防疫員や臨床獣医師との連携による生産者への検査結果の還元

8 市民への情報提供及び意見交換

令和 5 年度は、まちづくり出前講座に「家庭できる食中毒対策」を新たなテーマに加えて実施するなど、より消費者に分かりやすい情報提供や啓発を行いました。

方 法	内 容	回 数	担 当
まちづくり出前講座	災害時に備えて知っておきたい食品衛生	1 回	生活衛生課
	食中毒から家族を守る	4 回	生活衛生課
	食肉の安全・安心について	4 回	食肉衛生検査所
ホームページ	食品衛生法に関すること 食中毒予防に関する各種情報等	随時 更新	生活衛生課
	食肉衛生検査情報		食肉衛生検査所
リーフレット	各種食中毒に関する情報	随時 配布	生活衛生課

9 人材育成及び資質の向上

(1) 関係職員の資質の向上

国等が開催する研修会等に参加し、職員の育成及び資質向上を図りました。

担 当	参加回数	参加人数 (延数)	内 容
生活衛生課	12回	14名	自治体職員向け HACCP 研修会等
	2回	3名	食品検査技術研修会
食肉衛生検査所	6回	8名	食肉衛生検査研修等

(2) 食品等事業者の資質の向上

食品事故防止に必要な知識や技術の習得を目的とした講習会を実施し、事業者の資質向上を図りました。

担 当	種 類	開 催 回 数	参 加 人 数
生活衛生課	食品等事業者向け衛生管理講習会	22	854
	社会福祉施設等事業者向け講習会	1	104
	その他	6	1,309
食肉衛生検査所	食肉処理施設従事者等向け衛生管理講習会	6	52
計		35	2,319
生活衛生課 (食品衛生協会委託)	食品衛生責任者実務講習会	12	2,231
	食品営業許可新規開設者衛生講習会	12	148
	許可継続営業者衛生講習会	5	196
計		29	2,575