

## 令和6年度豊橋市食品衛生監視指導計画の実施結果

令和6年度は、大量調理施設や中規模弁当製造施設に対し重点的に監視指導を行い、HACCPの沿った衛生管理の実施状況等について確認しました。

また、「豊橋市ええじゃないかHACCP推進事業」及び「HACCP衛生監視」を実施することにより、広域流通食品を製造する施設の衛生管理向上を図りました。

一方、当該年度は2件の食中毒が発生しましたが、迅速な原因究明と事業者に対する指導により被害の拡大防止と的確な再発防止対策を講じることができました。

※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6年4月1日から令和7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

延べ2,257件の立入検査を実施し、HACCP実施状況の確認と食中毒や異物混入といった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	大量調理施設	弁当製造施設	11
		その他	15
	中規模弁当製造施設		9
	社会福祉施設		69
	広域流通食品製造施設		152
	と畜場		241
	と畜場併設食肉関連営業施設		11
	食鳥処理場	大規模食鳥処理場	10
認定小規模食鳥処理場		3	
その他の施設		1736	
HACCP衛生監視を実施した施設（再掲）		(139)	
合 計		2,257	

#### (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1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1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)

対象食品	検査項目				小 計
	微生物	食品 添加物	残留 農薬	その他	
食肉、食鳥肉及び食肉製品	18	28	1,065	20	1,131
乳及び乳製品	43	0	0	22	65
食鳥卵	1	0	0	0	1
水産食品 (魚介類、水産加工品)	11	15	0	4	30
野菜、果実、穀物等 及びその加工品	48	48	8,307	3	8,406
上記以外の加工品	230	232	0	24	486
その他(器具・容器包装)	0	0	0	62	62
合 計	351	323	9,372	135	10,181

## 【食肉衛生検査所】

(件数)

対象食品	検査項目
	残留動物用医薬品
食肉	114

## (3) 食品表示監視(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	125
	水産食品	102
	菓子類	143
	野菜、果実、穀物等及びその加工品	114
その他の食品		428
合 計		912

(4) と畜検査(食肉衛生検査所)

と畜場において計 222,394 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	7640	85	1,716
馬	0	0	0
豚	214,753	153	64,954
めん羊・山羊	1	0	0
合 計	222,394	238	66,670

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6年7月1日から令和6年8月30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370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1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。また調査の結果、食品衛生法第13条違反(製造基準等不適合)の2施設、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3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72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1,905件実施しました。検査の結果、「食品、添加物等の規格基準」に規定される成分規格や「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	食品添加物	その他
食肉、食鳥肉及び食品製品	25	14	20	19
乳及び乳製品	4	8	-	-
食鳥卵	1	1	-	-
野菜、果物、穀物等及びその加工品	18	24	12	1,704
上記以外の加工品	24	84	13	6
計	72	131	45	1,729

(2) 年末一斉取締り

ア 実施期間 令和6年11月25日から令和6年12月27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243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）と同法第57条違反（無届出営業）が各1件ずつあったため、施設の改善及び速やかな営業届の提出を指導しました。

(イ) 食品の検査

実施期間中に40検体の食品を収去し、微生物等の検査を延べ1,840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	添加物	その他
食肉、食鶏肉及び食肉製品	12	4	8	30
乳及び乳製品	6	11	-	6
水産食品（魚介類、水産加工品）	5	5	15	-
野菜、果実、穀物等及びその加工品	8	-	-	1,704
上記以外の加工品	9	57	-	-
計	40	77	23	1,740

## 5 食中毒対策

(1) 食中毒警報の発令

愛知県内において3回の食中毒警報<sup>※2</sup>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6年7月3日
第2回	令和6年7月22日
第3回	令和6年7月29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6年度は2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6年8月2日	仕出し屋	27名	8月2日に提供された弁当	サルモネラ属菌 (血清型O4群)
令和7年3月8日	飲食店	16名	3月7日に提供された食事	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
18回	2件

## 7 関係機関との連携・協力

次のとおり、関係機関と食品衛生に関する情報交換を行い、連携及び協力を図りました。

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
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

次のとおり食中毒予防に関する各種情報提供や消費者啓発を実施しました。

方法	内容	回数	担当
まちづくり出前講座	食中毒から家族を守る！家庭でできる食中毒予防	2回	生活衛生課
	正しい知識で食中毒から身を守ろう！	3回	生活衛生課
	食肉の安全・安心について	3回	食肉衛生検査所
リスクコミュニケーション	広げよう！手洗いの輪	1回	生活衛生課
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	38回	14名	自治体職員向け HACCP 研修会等
	34回	4名	食品検査技術研修会等
食肉衛生検査所	10回	16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	27	871
	社会福祉施設等事業者向け講習会	1	98
	その他	8	221
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	5	28
計		41	1,218
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	2,119
	食品営業許可新規開設者衛生講習会	11 <sup>※3</sup>	111
	許可継続営業者衛生講習会	5	178
計		28	2,408

※3 8月の講習会が台風の為、中止となったので昨年より減少