

令和4年度

高崎市食品衛生監視指導計画

実施結果

高崎市

## 目次

第1	はじめに.....	1
第2	監視指導計画の適用区域及び実施期間.....	1
第3	監視指導計画の実施体制.....	1
第4	関係機関との連携体制.....	2
第5	監視指導結果.....	2
1	立入検査.....	2
2	特別監視結果.....	3
3	相談件数.....	4
4	食品等の収去検査結果.....	5
5	食中毒等の発生事案対応.....	7
6	違反等への対応.....	9
7	食品衛生監視員等の技術の育成.....	9
第6	重点監視指導事項.....	9
◆	重点1 食中毒防止対策.....	9
◆	重点2 食品衛生法改正に伴う営業者への周知.....	9
◆	重点3 食品表示法に基づく適正表示の推進.....	9
◆	重点4 保育所、高齢者施設等の給食施設の衛生監視.....	10
第7	自主衛生管理の推進.....	10
1	食品衛生管理推進指導.....	10
2	食品衛生推進員制度.....	10
3	食品衛生責任者制度の推進.....	10
第8	市民への食品安全に係る情報提供.....	10
1	普及啓発.....	10
2	食品等の事故に関する発表及び公表.....	10

## 第1 はじめに

令和4年度は、食の安心安全を確保するため、主に飲食店、弁当業者、給食施設、食品製造業者等に対し、監視指導を実施しました。

また、ノロウイルスやカンピロバクターを原因とする食中毒が全国で多発していること、食品への異物混入の事案があることから、営業者に対する注意喚起及び製造工程での異物混入対策を指導するとともに、適切に HACCP に基づく衛生管理、あるいは HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が行われているか監視指導を実施しました。

さらに、食の安心安全を担保するため、本市にて製造、加工又は流通している食品の収去検査を実施し、放射性物質の検査については、群馬県及び前橋市と連携しました。

## 第2 監視指導計画の適用区域及び実施期間

### 1 適用区域

高崎市全域

### 2 実施期間

令和4年4月1日から令和5年3月31日まで

## 第3 監視指導計画の実施体制

法に基づく食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）の各事業は、生活衛生課を中心とし、関係各課がそれぞれの役割分担を踏まえ実施しました。

### 1 生活衛生課食品衛生担当

計画立案、連絡調整、監視指導、食品表示指導、収去検査、発生事案対応、食品衛生啓発、市民への情報提供ほか

### 2 保健医療総務課医事薬事担当

食品表示及び広告指導（医薬品、医療機器等法）

### 3 保健予防課感染症対策担当

発生事案（感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律）

### 4 食肉衛生検査所

と畜検査（と畜場法）

BSEスクリーニング検査（と畜場法）

食鳥検査（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥検査法」という））

## 第4 関係機関との連携体制

広域食中毒等の事故が発生した場合の調査を円滑に進め危害発生の未然防止等を図るため、関係機関と連携・協力しました。

### 1 国及び他自治体との連携・協力

国及び他自治体との連携・協力のため、国の開催する会議、全国食品衛生主管課長連絡協議会等に参加し、情報を共有しました。特に近隣自治体については、北関東食品衛生担当者会議に参加し、平常時及び緊急時の対応について情報交換しました。

### 2 群馬県及び前橋市との連携・協力

群馬県及び前橋市との連携事業として、県（市）内で生産された流通食品を収去し、放射性物質の検査を実施しました（計11検体、内6検体群馬県検査実施、5検体高崎市検査実施）。

### 3 農林水産省関東農政局（群馬県拠点）との連携・協力

農産物に関する食品衛生指導及び食品表示に係る監視指導における平常時からの連絡及び情報の共有を図りました。

また、農林水産省関東農政局（群馬県拠点）からの情報提供により、管内の販売者に対し、不適正な食品（農産物）の流通防止及び不適正表示再発防止の指導を実施しました。

## 第5 監視指導結果

### 1 立入検査

監視指導計画に基づき、食品営業施設の監視指導を実施しました。不適事項については、営業者に対して、改善指導を実施しました。

立入施設数（件）

ランク	立入目標数	施設数*1	立入目標回数	延べ立入施設数
A	3回以上/年	2	6	6
B	2回以上/年	26	52	52
C	1回以上/年	1,898	1,898	1,621
D	必要に応じて	4,404	1,468	1,023
合計		6,330	3,424	2,702
立入検査目標達成率(%)*2		78.9		

\*1 令和3年3月31日現在の施設数（Aランクについては令和3年1月1日から令和3年12月31日までの施設数）

\*2 延べ立入施設数/立入目標回数×100

## 2 特別監視結果

### (1) 夏期食品一斉監視指導

細菌性食中毒が多発する夏期に食中毒予防を目的に、飲食店、給食施設、大規模小売店を中心に一斉監視指導を実施しました。

実施時期：令和4年7月1日から7月31日まで

調査・監視施設数：延べ129施設 違反施設：0

食品表示監視：延べ45施設 違反施設：4

食品等収去検査数：17検体 違反件数：0

### (2) 年末一斉監視指導

食品の規格基準の確認、ノロウイルス等の食中毒の予防等を目的に、流通拠点、大型商業施設、飲食店、ホテル等の一斉監視指導を実施しました。

実施時期：令和4年12月1日から12月31日まで

調査・監視施設数：延べ266施設、違反施設：0

食品表示監視：延べ36施設 違反施設：1

食品等収去検査数：22検体 違反件数：0

### (3) 観光地・イベント対策監視指導

観光地の食品衛生の確保のため、榛名神社周辺及び榛名湖畔の飲食店、旅館の監視指導を6月に実施しました。

また、箕郷芝桜まつり（4月）、群馬お肉の祭典（7月）、高崎だるま市（1月）、箕郷梅まつり（3月）等の催事において、衛生上の監視指導を実施しました。

### (4) 流通拠点に係る監視指導

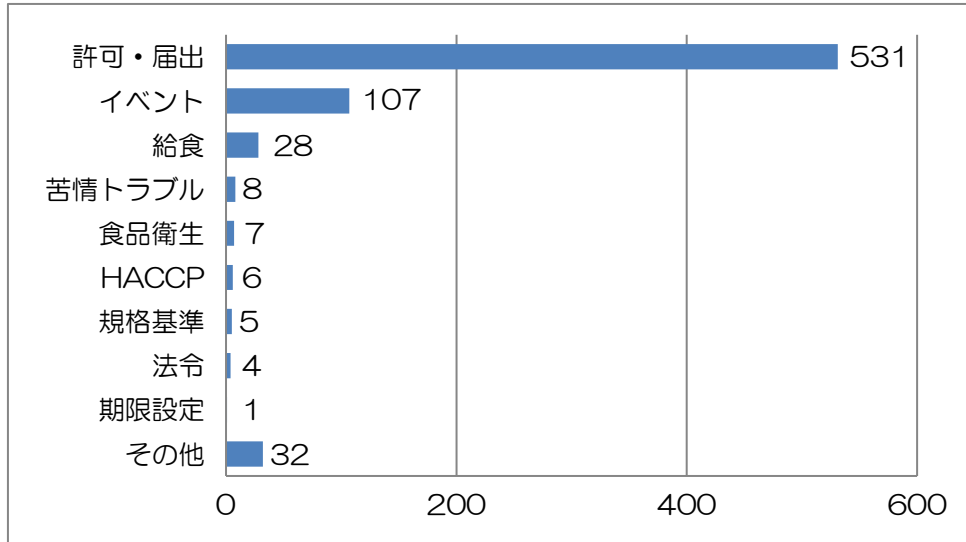
高崎市総合卸売市場の早朝監視を11月に実施しました。

また、大規模小売店舗等の食品等が集積する流通拠点においては、食品等の衛生的な取扱いの状況及び表示について監視指導を実施しました。

### 3 相談件数

#### (1) 食品関係の相談（食品表示を除く）

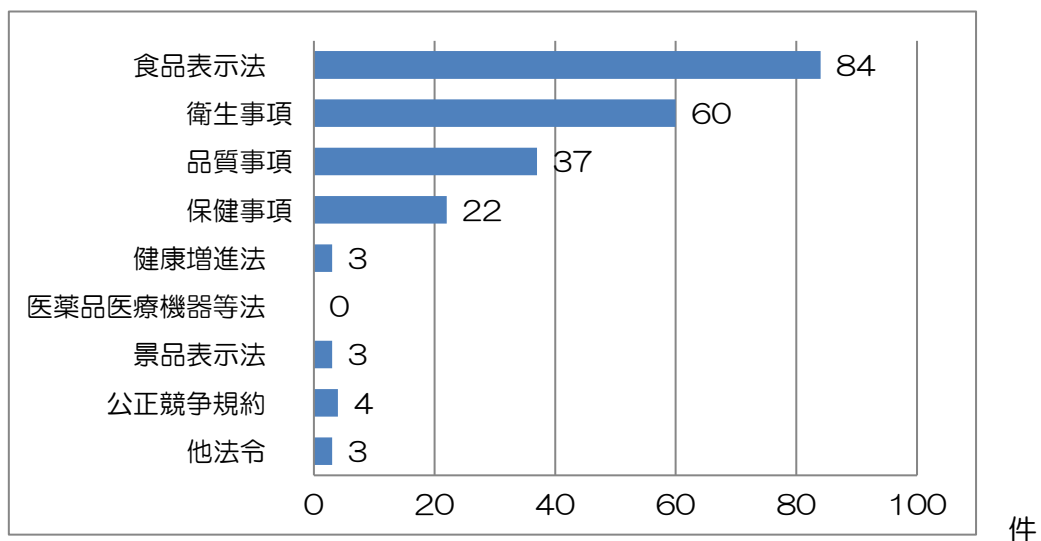
食品営業者や食品営業を始めようと検討している方からの、許可関係、イベント関連等の相談に対して、相談及び指導を行いました。相談件数は延べ729件でした。



#### (2) 表示関係相談

立入調査時における不適正な表示の指導、収去検査時の収去食品の表示の確認、食品営業者及び食品製造者からの相談に対し必要に応じ助言指導しました。

表示関係の相談件数は、97件（延べ132件）ありました。食品表示法に関する相談の内訳は、衛生事項が60件、品質事項が37件、保健事項が22件でした。その他の法令の内訳は以下のとおりです。



#### 4 食品等の収去検査結果

##### (1) 食品等収去検査

監視指導計画に基づき、計292検体の検査（発生事案を除く）を実施したところ、規格基準違反は、ありませんでした。

食品等検査結果（概要）

	微生物		理化学		合計	
	計画	実績	計画	実績	計画	実績
収去検査(*を除く)	178	178	75	68	253	246
試買検査（実態調査）	30	10	15	15	45	25
県委託検査(放射性物質、 残留農薬)*	0	0	16	16	16	16
市単独委託 (放射性物質)*	0	0	5	5	5	5
合計	208	188	111	104	319	292
計画達成率(%)	90.4		93.7		91.5	

$$\text{計画達成率}(\%) = \text{実績} / \text{計画} \times 100$$

食品等検査結果（内訳）

検査項目		対象食品等	検体数
理化学検査	食品添加物 保存料、甘味料、着色料、 漂白剤、品質保持剤、発色剤	漬物、清涼飲料水、果実酒、乾燥果実、生めん、食肉製品	47
	有害汚染物質 シアン化合物	生あん	2
	乳等省令成分規格	牛乳	5
	アレルギー物質(卵、乳、小麦)	菓子等	14
	残留農薬	生鮮野菜、果実、冷凍食品等	10
	放射性物質	加工食品等	11
	実態調査	アレルギー物質(乳、卵、小麦)	15
	理化学検査 小計		104
微生物検査	規格基準 細菌数、大腸菌群等	冷凍食品、清涼飲料水、食肉製品	30
	衛生指導 細菌数、大腸菌群、 E.coli、黄色ブドウ球菌等	検食、洋生菓子、弁当・そうざい、生めん	116
	乳等省令成分規格 細菌数、大腸菌群、乳酸菌数	牛乳、加工乳、発酵乳、アイスクリーム類	42
	実態調査 細菌数、大腸菌群	アイスクリーム類	10
	微生物検査 小計		188
合計(理化学検査+微生物検査)			292

放射性物質検査内訳(県市連携事業分)

No	収去日	食品の品目	採取先 区分	検査結果[Bq/kg]	
				放射性セシウム 134	放射性セシウム 137
1	11月7日	こんにゃく	販売所	検出せず (<2.41)	検出せず (<2.26)
2		野菜加工品 A	販売所	検出せず (<2.01)	検出せず (<1.89)
3		野菜加工品 B	販売所	検出せず (<2.09)	検出せず (<1.86)
4		めん類	販売所	検出せず (<2.37)	検出せず (<2.53)
5		梅加工品	販売所	検出せず (<1.48)	検出せず (<1.94)
6		野菜加工品 C	販売所	検出せず (<2.14)	検出せず (<1.86)

放射性物質検査内訳(市単独実施分)

No	収去日	食品の品目	採取先 区分	検査結果[Bq/kg]	
				放射性セシウム 134	放射性セシウム 137
1	2月28日	漬物	販売所	検出せず (<8.9)	検出せず (<7.6)
2		野菜加工品	販売所	検出せず (<8.9)	検出せず (<7.9)
3		果物加工品	販売所	検出せず (<9.1)	検出せず (<8.7)
4		梅加工品	販売所	検出せず (<8.8)	検出せず (<6.0)
5		ビール	販売所	検出せず (<7.8)	検出せず (<8.7)

「検出せず」とは検出限界値（検出できる最小の値）未満のことです。

( ) 内の数字が検出限界値で、個々の検体によって変わります。



(2) と畜検査・食鳥検査結果（市食肉衛生検査所）

市食肉衛生検査所では、市内にあると畜場1か所、食鳥処理場2か所の検査を実施しています。令和4年度BSEスクリーニング検査は0検体でした。

※BSE検査については、平成29年4月から24ヶ月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの又は全身症状を呈するもののみが対象となりました。

と畜検査・食鳥検査結果

検査項目等		実施検体数
と畜検査(と畜場法)		156,659
(内訳)	牛	2,460
	豚	154,199
BSEスクリーニング検査(と畜場法)		0
食鳥検査(食鳥検査法)		8,150,940

5 食中毒等の発生事案対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒や感染症発生時には、感染症担当部門、他自治体と連携し、被害の拡大防止及び原因究明の調査を実施し、再発防止を指導しました。

令和4年（令和4年1月から令和4年12月）の本市の食中毒発生状況は、発生件数2件、患者数3名（死者数0名）で、原因施設は全て飲食店でした。

また、病因物質の内訳は、カンピロバクターが1件（患者2名）アニサキスが1件（患者1名）でした。

原因施設の営業者に対し、行政処分（営業停止1日あるいは3日間）を行うとともに、報道機関へ発表しました。

食中毒等発生事案にかかる検査実施数

	検体数	検査数
微生物	100	1,693
理化学	0	0
合計	100	1,693

## (2) 食品苦情対応

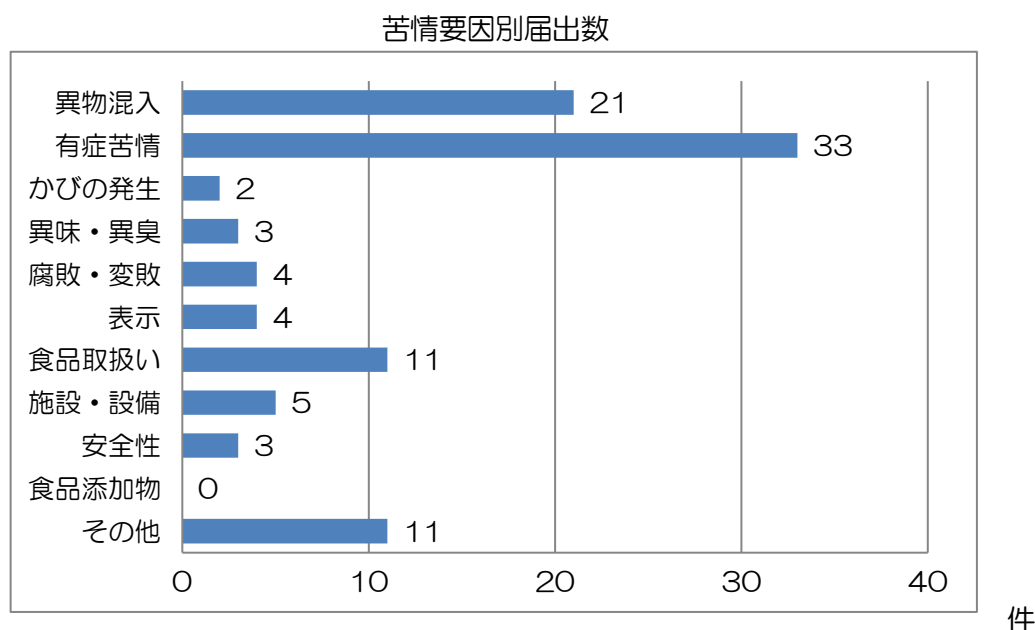
市民からの食品に係る苦情の届出に対しては、原因究明のための調査を実施し、原因施設に対し、再発防止を指導しました。

### (ア) 処理状況

市民からの食品関係の苦情受付件数は、97件でした。

原因施設別では、飲食店に対する苦情が55件（56.7%）で、次いで菓子製造業が6件（6.2%）でした。一方、苦情要因別では、有症苦情33件（34.0%）、異物混入21件（21.6%）、食品取扱い11件（11.3%）の順でした。

なお、高崎市から他自治体に調査依頼した件数は1件、他自治体からの調査依頼件数は4件でした。



### (イ) 苦情事例

#### <事例1：食品に虫が混入>

飲食店で客席に提供された食事への混入であった。虫やネズミの侵入のリスクがある経路や設備の衛生管理を見直し、防虫防鼠対策を徹底するように指導しました。

#### <事例2：生焼けの鶏肉の提供>

中心部まで火が通っていない鶏肉は健康被害につながる原因となります。調理方法や加熱時間に気を付け、焼く際に中心部まで火を通すように指導しました。

## 6 違反等への対応

### (1) 立入検査及び収去検査により発見した違反への対応

本市の実施した収去検査により発見された商品の規格基準違反は、ありませんでした。

### (2) 自主回収への対応

管内業者による高崎市への自主回収報告は8件ありましたが、健康被害はありませんでした。また、関係自治体への情報提供を行いました。

## 7 食品衛生監視員等の技術の育成

食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上を図るため、国、県等が実施する各種研修会等に参加しました。

## 第6 重点監視指導事項

### ◆ 重点1 食中毒防止対策

#### <細菌性食中毒対策>

そうざい販売店や飲食店等食肉を取り扱う施設において、①まな板・包丁・シンクの使い分けによる二次汚染の防止等、②調理器具・機械の洗浄・消毒の徹底、③食肉の中心部まで十分に加熱することについて指導しました。

#### <ウイルス性食中毒対策>

大量調理施設（弁当屋、仕出し等）を中心に、ノロウイルスによる食中毒の予防の為に衛生管理について監視指導を実施しました。各施設に対して年2回程度立入調査を実施し、①食器・器具の消毒方法、②食材の適正使用、③二次汚染・相互汚染の防止、④従事者の健康管理の徹底等について指導しました。

#### <寄生虫による食中毒対策>

アニサキスの原因とする食中毒の予防について、スーパー、飲食店等の生鮮魚介類を取り扱う施設において、①適切な取扱い（冷凍・加熱）②目視での確認の徹底等について指導しました。

### ◆ 重点2 食品衛生法改正に伴う営業者への周知

食品衛生法の改正に伴う営業許可業種の再編、営業届出制度の創設及び食品リコール情報の報告の義務化について、リーフレットの配布等を行い、事業者が円滑に新制度へ移行できるよう周知を図りました。

また、HACCPに沿った衛生管理が義務化されたことから、監視指導時に助言及び支援等を行いました。

### ◆ 重点3 食品表示法に基づく適正表示の推進

3月に経過措置期間が終了した原料原産地表示制度について、適切な表示がされているか

監視指導時に確認を実施しました。また令和5年3月まで経過措置となる遺伝子組み換えに関する任意表示制度について、食品関連事業者向けにリーフレットの配布等を行い、理解の促進と周知徹底を図りました。

#### ◆ 重点4 保育所、高齢者施設等の給食施設の衛生監視

食中毒にかかると重症化しやすい乳幼児及び高齢者を対象としている給食施設の監視指導並びに給食施設の責任者及び食品製造者等を対象とした衛生講習会を開催し、食中毒予防について指導しました。

	食品営業関係者	給食施設従事者	その他	合計
開催数	2	7	7	16
受講者	84	65	77	226

## 第7 自主衛生管理の推進

### 1 食品衛生管理推進指導

立入調査時における、施設衛生管理のための簡易検査の実施、自主点検表の記録等について指導を行い、営業者自身による自主衛生管理の向上について助言・指導しました。

### 2 食品衛生推進員制度

食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するために、高崎市食品衛生推進員制度により、食品衛生推進員に34名を委嘱し、その活動を支援しました。

### 3 食品衛生責任者制度の推進

市条例に基づき営業施設ごとに設置される食品衛生責任者について、市長が認定した講習会を食品衛生協会が主催し、次のとおり実施しました。

令和4年度 高崎市内での開催実績

養成講習会：開催4回、修了者 224名

実務講習会：開催12回、修了者 635名

## 第8 市民への食品安全に係る情報提供

### 1 普及啓発

ホームページや広報紙等を用いて市民に対し、食品安全に関する情報を発信しました。

#### (1) ホームページによる情報提供

食中毒の発生防止のため、「ノロウイルスについて」「手洗いの手順」「おう吐物の処理方法」について、ホームページに掲載しました。

#### (2) 広報紙、ラジオ高崎等による情報提供

市広報紙、ラジオ高崎による食中毒予防の情報提供や啓発を実施しました。

## 2 食品等の事故に関する発表及び公表

2件の食中毒事件について、事件の概要、原因施設名称、所在地等について報道機関へ情報提供を行いました。