

令和2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.....	3
4	食品等の収去検査結果.....	4
5	食中毒等の発生事案対応.....	7
6	違反等への対応.....	8
7	食品衛生監視員等の技術の育成.....	8
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 新しい食品表示制度の完全移行に伴う表示監視.....	9
◆	重点3 HACCP に沿った衛生管理の推進.....	9
◆	重点4 保育所、高齢者施設等の給食施設の衛生監視.....	9
◆	重点5 イベント及び観光地における監視指導.....	10
◆	重点6 令和2年度全国高等学校総合体育大会開催に係る食品衛生対策.....	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2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、依然として、ノロウイルスが原因の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、営業者に対し注意喚起を行うとともに、製造工程での異物混入対策、衛生管理等についても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2年4月1日から令和3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（食鳥検査法）

## 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 of 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22検体、内12検体群馬県検査実施、10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）

ラカ	立入目標数	施設数	立入目標回数*1	延べ立入施設数
A	3回以上/年	2	6	6
B	2回以上/年	58	116	97
C	1回以上/年	1,976	1,976	1,878
D	必要に応じて	4,655	1,552	1,541
合計		6,691	3,650	3,522
立入検査目標達成率(%)*2		96.5%		

\*1 平成31年度（令和元年度）末の施設数を基に算出

\*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2年7月1日から8月31日まで

調査・監視施設数：延べ526施設 違反施設：0

食品表示監視：延べ350施設 違反施設：6

食品等収去検査数：36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2年11月1日から12月31日まで

調査・監視施設数：延べ560施設、違反施設：0

食品表示監視：延べ66施設 違反施設：1

食品等収去検査数：58検体 違反件数：0

### (3) 観光地・イベント対策監視指導

「第6 重点監視指導事項 重点5 イベント及び観光地における監視指導」の項を参照。

### (4) 流通拠点に係る監視指導

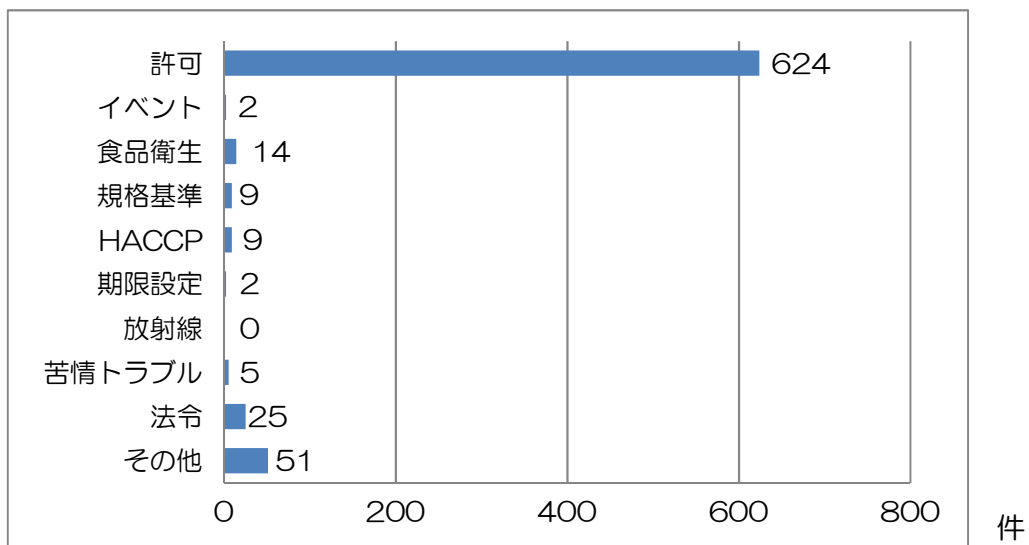
高崎市総合卸売市場の早朝監視を8月と11月の2回実施しました。

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）

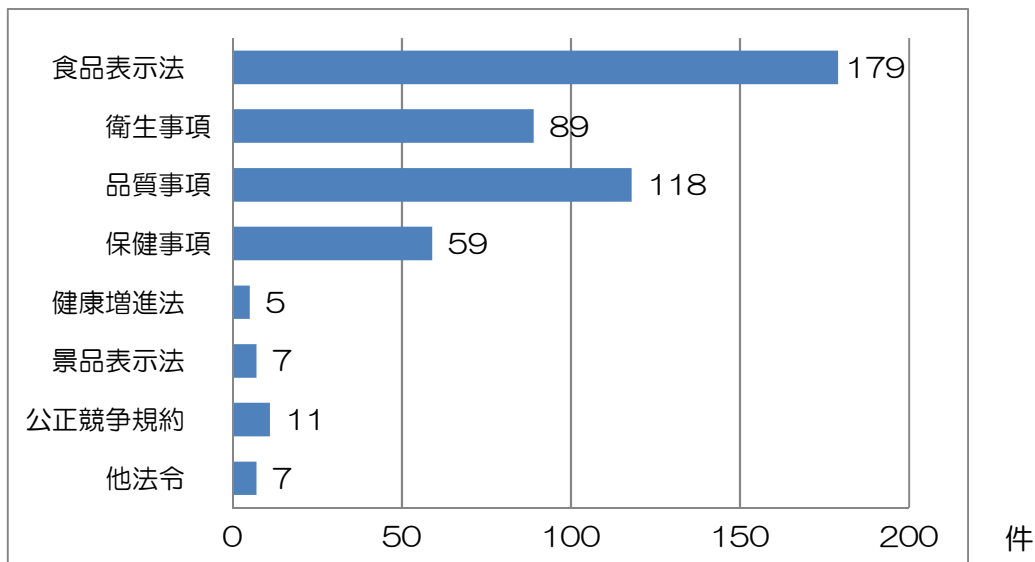
食品営業者や食品営業を始めようと検討している方からの、許可関係、イベント関連の相談に対して、相談及び指導を行いました。相談件数は741件でした。



(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、209件（延べ475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89件、品質事項が118件、保健事項が59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330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)	203	173	64	55	268	228
試買検査（実態調査）	30	30	40	40	70	70
県委託検査(放射性物質、 残留農薬)*	0	0	22	22	22	22
市単独委託 (放射性物質)*	0	0	10	10	10	10
合計	233	203	136	127	369	330
計画達成率(%)	87.1		93.4		89.4	

計画達成率(%) = 実績 / 計画 × 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
	有害汚染物質	重金属	清涼飲料水
		アゾ化合物	生あん
	乳等省令成分規格		牛乳
	アレルギー物質(卵)		菓子
	残留農薬		生鮮野菜、果実、冷凍食品
	放射性物質		加工食品等
	実態調査		アレルギー物質(乳、卵、小麦)
	パルチザン		家庭用品
理化学検査 小計			127
微生物検査	規格基準	細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、糞球菌、カストリウム属菌等	冷凍食品、食肉製品、清涼飲料水
	衛生規範	細菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	弁当・そうざい、洋生菓子、生めん、浅漬
	衛生指導	細菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌	検査、豆腐
	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
	実態調査		氷菓、アイスクリーム類
	微生物検査 小計		
合計(理化学検査+微生物検査)			330

※1 清涼飲料水の重金属については、甘味料の検査と同一検体で実施

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[ $\mu\text{Ci}/\text{kg}$ ]	
				放射性物質 134	放射性物質 137
1	10月5日	大豆加工品	製造所	検出せず(<1.7)	検出せず(<1.7)
2		菓子 A	製造所	検出せず(<2.3)	検出せず(<2.4)
3		菓子 B	製造所	検出せず(<2.0)	検出せず(<2.1)
4		菓子 C	製造所	検出せず(<2.2)	検出せず(<1.8)
5		発酵乳 A	製造所	検出せず(<1.8)	検出せず(<1.9)
6		発酵乳 B	製造所	検出せず(<2.1)	検出せず(<2.0)
7	1月25日	発酵乳 C	製造所	検出せず(<2.0)	検出せず(<1.6)
8		発酵乳 D	製造所	検出せず(<1.8)	検出せず(<1.8)
9		発酵乳 E	製造所	検出せず(<1.7)	検出せず(<1.7)
10		発酵乳 F	製造所	検出せず(<2.0)	検出せず(<1.8)
11		発酵乳 G	製造所	検出せず(<1.9)	検出せず(<2.0)
12		発酵乳 H	製造所	検出せず(<1.9)	検出せず(<1.9)

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[ $\mu\text{Ci}/\text{kg}$ ]	
				放射性物質 134	放射性物質 137
1	3月8日	清涼飲料水 A	販売所	検出せず (<8.9)	検出せず (<9.2)
2		果物加工品	販売所	検出せず (<8.9)	検出せず (<8.0)
3		梅加工品	販売所	検出せず (<8.8)	検出せず (<7.9)
4		めん類 A	販売所	検出せず (<8.9)	検出せず (<6.0)
5		漬物	販売所	検出せず (<8.7)	検出せず (<8.2)
6		めん類 B	販売所	検出せず (<9.1)	検出せず (<7.7)
7		めん類 C	販売所	検出せず (<9.0)	検出せず (<8.7)
8		めん類 D	販売所	検出せず (<8.9)	検出せず (<8.0)
9		清涼飲料水 B	販売所	検出せず (<9.1)	検出せず (<6.7)
10		清涼飲料水 C	販売所	検出せず (<9.1)	検出せず (<8.0)

「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2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、全身症状などを示す牛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)		178,851
(内訳)	牛	1,912
	豚	176,939
BSEスクリーニング検査(と畜場法)		0
食鳥検査(食鳥検査法)		8,376,920

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2年（令和2年1月から令和2年12月）の本市の食中毒発生状況は、発生件数4件、患者数13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2件（患者7名）、ノロウイルスが1件（患者数5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日間又は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	31	304
理化学	0	0
合計	31	304

(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。

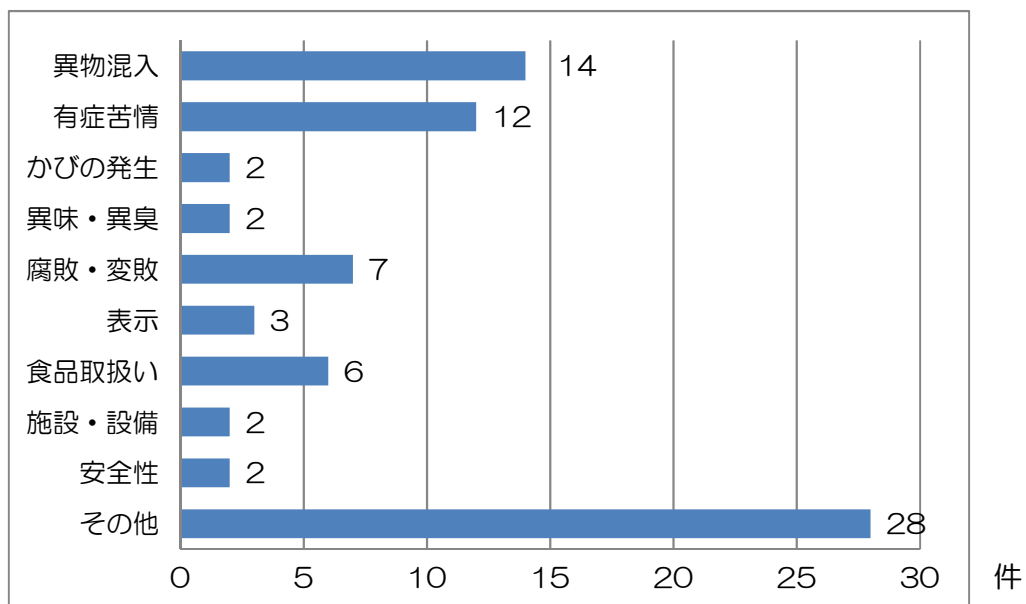
(ア) 処理状況

市民からの食品関係の苦情受付件数は、78件でした。

原因施設別では、飲食店に対する苦情が45件（57.7%）でした。続いて魚介類販売業が6件（7.7%）となっています。一方、苦情要因別では、異物混入14件（17.9%）、有症苦情12件（15.4%）の順となっています。

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6件でした。

苦情要因別届出数



(イ) 苦情事例

<事例1：食品に金属異物が混入>

細長い形状の金属片であった。製造室内へホチキス等の事務用品の持ち込みを禁止すること。金属たわしや調理器具（ざる等）の磨耗や破損を定期的を確認する様に指導しました。

<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可能性があります。焼き方や焼く時間に気を付け、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3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

#### ＜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。

#### ＜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。

#### ＜消費者に対する啓発＞

食中毒予防について、広報たかさきへの掲載、ラジオ高崎の放送など、メディアを通じて消費者への啓発を行いました。

### ◆ 重点2 新しい食品表示制度の完全移行に伴う表示監視

新しい食品表示制度の完全移行に伴い、大規模小売店や直売所に対して食品表示の監視指導を行いました。また、新たな原料原産地表示制度について、飲食店組合等に参加する事業者や直売所で商品を販売する事業者向けに、リーフレット等の配布を行い、理解の促進と周知徹底を図りました。

また、製造者に対する適正表示推進者育成講習会を群馬県と合同で9月に開催しました。

### ◆ 重点3 HACCP に沿った衛生管理の推進

HACCP による衛生管理の趣旨について、食品衛生責任者講習会開催時や相談会を開催しました。

### ◆ 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	10	3	1	14
受講者	850	152	12	1,014

#### ◆ 重点5 イベント及び観光地における監視指導

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、旅館の一斉監視指導を6月上旬に実施しました。

また、4月に箕郷の芝桜まつり、11月にGメッセイベント、1月には高崎だるま市の催事において、衛生上の監視指導を実施しました。

#### ◆ 重点6 令和2年度全国高等学校総合体育大会開催に係る食品衛生対策

令和2年度全国高等学校総合体育大会は、新型コロナウイルス感染症の影響により中止になりました。

### 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。

令和元年度 高崎市内での開催実績

養成講習会：開催3回、修了者 185名

実務講習会：開催10回、修了者 488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

4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。