

令和4年度豊橋市食品衛生監視指導計画の実施結果

令和4年度は、改正食品衛生法が完全施行され、全ての施設においてHACCPが義務化されたことを受け、事業者におけるHACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認等、効果的な監視指導を実施しました。

また、「豊橋市ええじゃないかHACCP推進事業」の実施により、広域流通食品を製造する施設や飲食店に対して衛生管理の向上を図りました。

一方、当該年度は3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的確な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。

※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4年4月1日から令和5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2,400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	事業所	2
	仕出し弁当	10
	病院	4
	学校給食共同調理場	11
	社会福祉施設	21
広域流通食品製造施設		185
と畜場		243
と畜場併設食肉関連営業施設		5
食鳥処理場	検査対象処理施設	6
	認定小規模食鳥処理施設	2
その他の施設		1,911
HACCP 衛生監視を実施した施設（再掲）		(143)
合 計		2,400

(2) 食品等の検査

製造施設や販売施設から食品等を収去し、病原微生物及び食品添加物や残留農薬などの検査を実施しました。

その結果、食品衛生法第13条第2項違反及び「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が2件ありました（いずれも夏期一斉取り締まり時）。

【生活衛生課】

(件数)

対象食品 \ 検査項目	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	14	0	16	48
乳及び乳製品	53	2	0	22	77
食鳥卵	1	0	0	0	1
水産食品（魚介類、水産加工品）	15	10	0	4	29
野菜、果実、穀物等 及びその加工品	27	19	8,094	5	8,145
上記以外の加工品	197	143	0	26	366
その他（器具・容器包装）	0	0	0	58	58
合計	311	188	8,094	131	8,724

【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	103

(3) 食品表示検査（生活衛生課）

危害に基づき重点的な監視が必要な食品を中心に、アレルギー、消費期限等の表示の適合を確認することで、消費者が食品等を購入する際の安全性確保を図りました。

その結果、食品表示法に違反する食品が1件ありました。

対象食品		件数
重点食品	食肉、食鳥肉及び食肉製品	120
	水産食品	136
	菓子類	111
	野菜、果実、穀物等及びその加工品	144
その他の食品		498
合計		1,009

(4) と畜検査(食肉衛生検査所)

と畜場において計 213,061 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 検査の実施はありませんでした。

【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	7,820	72	1,643
馬	0	0	0
豚	205,238	130	60,613
めん羊・山羊	2	0	0
合 計	213,061	202	62,256

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見地から、食品や添加物等の一斉取締りを実施しました。

(1) 夏期一斉取締り

ア 実施期間 令和4年7月1日から令和4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 352 件の監視指導を実施した結果、食品衛生法第 54 条違反 (手洗い施設の不備等の施設基準不適合、8 施設)、食品衛生法第 55 条違反 (無許可営業、1 施設) 及び加熱用の鶏肉を生食用として提供していた 2 施設を確認しました。

(イ) 食品等の検査

食品等取扱施設から 66 検体の食品を収去し、細菌、食品添加物又は残留農薬等の検査を延べ 1,861 件実施しました。その結果、食品衛生法第 13 条第 2 項違反 (魚肉ねり製品の成分規格逸脱、1 件) 及び「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 (生菓子、そうざい) が 2 件ありました。

食品分類	検 査 検体数	検査件数		
		微生物	添加物	その他
食肉、食鳥肉及び食品製品	20	13	10	15
乳及び乳製品	10	20	-	-
食鳥卵	1	1	-	-
水産食品 (魚介類、水産加工品)	5	5	5	-
野菜、果物、穀物等及びその加工品	8	-	-	1,704
上記以外の加工品	22	82	-	6
計	66	121	15	1,725

(2) 年末一斉取締り

ア 実施期間 令和4年12月1日から令和4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208件の監視指導を実施した結果、食品衛生法第13条違反（豚肉等販売時の消費者への情報提供未実施、1施設）及び食品衛生法第57条違反（無届食品営業、3施設）を確認しました。

(イ) 食品等の検査

食品等取扱施設から17検体の食品を収去し、細菌等延べ47件の検査を実施しました。その結果、食品衛生法等に違反する食品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	5	-	5
乳及び乳製品	5	9	6
弁当及びそうざい	7	27	-
計	17	36	11

5 食中毒対策

(1) 食中毒警報の発令

次のとおり、愛知県内において2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食品等事業者及び市民への注意喚起を実施しました。

第1回	令和4年6月27日
第2回	令和4年8月1日

※2 食中毒警報：愛知県が定める気象条件に該当したときに注意喚起のための発令される食品安全のための警報

(2) 食中毒の発生状況

令和4年度は3件の食中毒が発生しました。疫学調査及び検査の実施により迅速な原因究明を行いました。原因施設に対しては、施設設備の洗浄消毒、従業員への衛生教育等、被害拡大と再発の防止に向けた適切な指導を実施しました。

発生年月日	原因施設	患者数	原因食品	病因物質
令和4年6月19日	飲食店	3名	6月18日に原因施設で提供された弁当	ノロウイルスGⅡ
令和4年6月27日	飲食店	1名	6月27日に従業員が味見のために喫食した鮭	アニサキス
令和4年9月9日	飲食店	6名	9月8日に原因施設で提供された食事	サルモネラ属菌

6 食品等事業者が実施する自主衛生管理の推進

HACCP 衛生監視の実施とともに、「豊橋市ええじゃないか HACCP 推進事業」に基づく相談窓口の開設や事業者に対する 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
14 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	内容等	回 数	担 当
講義（愛知大学地域政策学部）	食品安全政策について	1 回	生活衛生課
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、関係職員の育成及び資質の向上を図りました。

担 当	参加回数	参加人数 (延数)	内 容
生活衛生課	2 回	6 名	自治体職員向け HACCP 研修会等
	2 回	2 名	食品検査技術研修会
食肉衛生検査所	1 回	2 名	食肉衛生検査研修等

(2) 食品等事業者の資質の向上

次のとおり、食品事故防止のために必要な衛生管理等の知識や技術の習得を目的とした講習会を実施しました。

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 HACCP 衛生管理講習会	17	508
	社会福祉施設等事業者向け講習会	1	120
	その他	5	99
計		23	727
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	2,472
	食品営業許可新規開設者衛生講習会	12	170
	許可継続営業者衛生講習会	5	277
計		29	2,919