

2019 年度

大津市食品衛生監視指導計画実施結果

はじめに

本市は、食品の安全性を確保し、市民の健康保護を図るため、食品衛生法第 24 条第 1 項の規定により食品衛生監視指導計画を定め、食品関係営業施設への立入検査や食品等の試験検査等を行っています。

今回、本計画に基づく 2019 年度の監視指導等の実施状況を取りまとめましたので公表します。

1 食品営業施設への立入検査実施状況

(1) 監視対象施設数及び監視実施施設数

平成 31 年 4 月 1 日から令和 2 年 3 月 31 日までの 1 年間に当保健所が食品等の製造・販売等の施設に対して監視指導を実施した結果は、〔別表 1〕のとおりです。

許可を必要とする食品関係営業施設（以下「許可施設」という。）及び許可を必要としない食品関係営業施設（以下「届出施設」という。）への監視実施件数は、3,862 件でした。

食品関係営業施設に対して、改善等の指導を 333 件、行政措置を 16 件（うち営業停止 1 件）行いました。

〔別表1〕 業種別監視指導件数

業 種		対象件数	実施件数		指導件数	措置件数
許 可 施 設	飲食店営業	3,003	1,284	1,225	228	5
	喫茶店営業	375		59	3	1
	魚介類販売業	355	597	204	7	0
	魚介類競り売り営業	2		3	0	0
	食肉処理業	3		2	0	0
	食肉販売業	347		206	15	1
	乳類販売業	448		180	9	3
	氷雪販売業	3		2	0	0
	菓子製造業	600		492	313	22
	乳処理業	1	5		2	1
	乳製品製造業	3	3		0	0
	魚肉練り製品製造業	1	0		0	0
	食品の冷凍又は冷蔵業	19	11		1	0
	缶詰又は瓶詰食品製造業	4	3		1	0
	あん類製造業	1	0		0	0
	アイスクリーム類製造業	72	53		2	0
	食肉製品製造業	3	0		0	0
	乳酸菌飲料製造業	1	3		0	0
	食用油脂製造業	1	0		0	0
	みそ製造業	10	3		0	0
	しょうゆ製造業	3	1		0	0
	ソース類製造業	4	1		1	1
	酒類製造業	6	2		0	0
	豆腐製造業	11	7		1	0
	納豆製造業	0	0		0	0
	麺類製造業	11	5		0	0
	そうざい製造業	134	76		9	0
添加物製造業	2	0	0		0	
清涼飲料水製造業	7	6	0		1	
氷雪製造業	1	0	0		0	
小 計		5,431	2,373		301	15
届 出 施 設	給食施設	358	102	102	29	0
	乳さく取業	10	1,387	0	0	0
	食品製造業	506		270	3	0
	野菜果物販売業	373		160	0	1
	そうざい販売業	457		185	0	0
	菓子販売業	643		301	0	0
	食品販売業(上記以外)	707		336	0	0
	添加物の製造業	2		0	0	0
	添加物の販売業	50		95	0	0
	氷雪採取業	5		0	0	0
	器具、容器等の製造・販売業	98		40	0	0
小 計		3,209	1,489		32	1
合 計		8,640	3,862		333	16

(2) 重点的に実施した監視等実施状況（再掲）

ア 食品、添加物等の夏期一斉取締り

令和元年7月1日から7月31日までの期間に食品関係営業施設に対する監視指導の実施結果は以下のとおりです。

		監視件数	不適件数				指導件数
			施設設備	食品取扱	食品表示	その他	
許可施設	飲食店、喫茶店	304	6	8	0	2	15
	食品販売業	180	2	5	0	1	6
	食品製造業	136	2	10	0	2	13
届出施設		404	5	2	0	0	7
合 計		1,024	15	25	0	5	41

イ 食品、添加物等の年末一斉取締り

令和元年12月2日から12月27日までの期間に食品関係営業施設に対する監視指導の実施結果は以下のとおりです。

		監視件数	不適件数				指導件数
			施設設備	食品取扱	食品表示	その他	
許可施設	飲食店、喫茶店	367	9	30	0	0	36
	食品販売業	201	0	2	0	0	2
	食品製造業	145	0	4	0	0	4
届出施設		542	2	7	0	0	7
合 計		1,255	11	43	0	0	49

ウ 行楽シーズン一斉監視

令和元年5月28日から6月28日まで及び令和元年11月7日から12月25日までの期間に食品の取扱量が増大する観光地の旅館、ホテル、飲食店等に対して、衛生的な食品の取扱いについて指導しました。

監視件数 : 50件

エ 生食肉取扱施設一斉監視

令和2年1月6日から2月28日までの期間に飲食店、食肉処理施設及び食肉販売店に対して、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等の食中毒予防について指導しました。また、生食用牛肉の規格基準に適合している牛肉以外は生食用として提供しないよう指導しました。牛の肝臓及び豚の食肉については、生食用として提供・販売しないよう指導しました。

監視件数 : 85件

オ 大量調理施設一斉監視

令和元年5月31日から7月3日まで及び令和元年11月12日から12月17日までの期間に、給食施設、弁当調製施設等の大量調理施設に対して、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき指導しました。

監視件数 : 22件

カ 食鳥処理施設一斉監視

令和元年10月4日から10月15日までの期間に食鳥処理施設に対して、処理場の衛生管理及び食鳥肉の衛生的な処理について指導しました。

監視件数 : 8件

キ 病院給食施設重点監視

令和元年9月25日から令和2年1月23日までの期間に病院の給食施設に対して、衛生的な食品の取扱い及び食中毒予防について指導しました。

監視件数 : 15件

ク 大津市公設地方卸売市場の監視

令和元年7月及び12月の早朝に市内の食品流通拠点である卸売市場内の施設に対して、食品の取扱い及び温度管理並びに施設の衛生管理について指導しました。

監視件数 : 74件

ケ 老人福祉施設重点監視

令和2年1月30日から3月5日までの期間に市内の老人福祉施設に対して、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき指導しました。

監視件数 : 17件

2 食品等の試験検査実施状況

(1) 食品等の試験検査結果

平成31年4月1日から令和2年3月31日までの1年間に当保健所管内で製造又は販売される食品等を収去し、食品衛生法等に基づく試験検査を実施した結果は、〔別表2〕のとおりです。

微生物検査、食品添加物検査、残留農薬検査、理化学検査等を実施した検体数（食品数）は、計画290検体に対して284検体（うち輸入食品15検体）でした。

検査の結果、衛生規範等に適合しなかった14検体について改善指導を行いました。

〔別表2〕 食品別、検査内容別検体数

食品区分	計画 検体数	実施 検体数	検査内容別検体数				違反・ 不適合数
			微生物	食品添加物	残留農薬等	その他	
菓子類	18	18	18	0	0	6	5
弁当・そうざい	90	90	90	0	0	0	0
食肉製品	6	6	6	6	0	0	0
生食用鮮魚介類	6	6	6	0	0	0	0
乳・乳製品、アイ スクリーム類、氷 菓	14	26	14	0	0	24	7
生めん類	2	2	2	1	0	2	0
加工食品	23	21	12	9	0	13	1
野菜・果物	70	67	0	0	67	0	1
清涼飲料水	4	4	4	0	0	4	0
その他	57	44	0	0	0	44	0
合計	290	284	152	16	67	93	14

(2) 重点的に実施した試験検査実施状況（再掲）

ア 食品、添加物等の夏期一斉取締り

令和元年7月1日から7月31日までの期間に21検体の収去検査を実施し、規格基準違反の検体はありませんでした。

イ 食品、添加物等の年末一斉取締り

令和元年12月2日から12月27日までの期間に7検体の収去検査を実施し、規格基準違反の検体はありませんでした。

ウ 農産物の残留農薬検査

令和元年5月から令和2年2月までの期間に県内農産物（野菜）、輸入農産物（野菜・果実）67検体の収去検査を実施し、食品衛生法に定める基準に違反していた県内農産物（野菜）1検体について、情報提供等の必要な措置を行いました。

区分	検査食品名	検査項目	検体数	不適合数
県内産農産物	かぶ、キャベツ、こまつな、ダイコンの葉、トマト、なばな、にんじん、ねぎ、ブロッコリー、ほうれんそう、みず菜、レタス、下田なす、菊菜、近江かぶら、胡瓜、薩摩芋、小松菜、新玉ねぎ、壬生菜、水菜、青ねぎ、切水菜、大根、南瓜、日野菜、白菜	有機リン系、有機塩素系、含窒素系、ピレスロイド系等の農薬204種	52	1
輸入農産物	オレンジ（アメリカ合衆国産、オーストラリア産）、グレープフルーツ（イスラエル国産、トルコ共和国産、南アフリカ共和国産）、ぶどう（チリ共和国産）、メロン類果実（メキシコ合衆国産）、ライム（メキシコ合衆国産）、レモン（アメリカ合衆国産、チリ共和国産）	同上	15	0

エ その他特記すべき試験検査

検査名	検査食品名	検査項目	検体数	不適合数
アレルギー物質検査	干菓子	アレルゲン（卵）	5	0
放射性物質検査	農産物等	放射性物質（放射性セシウム）	39	0

3 食中毒発生状況等

(1) 食中毒発生状況

平成31年4月1日から令和2年3月31日までの1年間に市内で発生した食中毒事件は1件、患者数は5人でした。

発生年月	原因施設	原因(推定)食品	病因物質	患者数	喫食者数
平成31年 4月	飲食店	不明 (当該施設で提供された食事)	カンピロバクター	5人	7人

(2) 食中毒の原因施設への措置状況

発生原因の究明調査を行い、営業者に対して再発防止のための衛生指導（食品の衛生的取扱い、従事者への健康管理、提供時間の管理、食品の保管方法等の指導）や施設の従事者に対する衛生教育を実施しました。

なお、食中毒発生時には、原因施設に対して危害拡大防止のため、食品衛生法に基づく営業停止処分としました。

(3) 食中毒予防対策の実施状況

ア 食中毒注意報の伝達

令和元年7月1日から9月30日まで及び令和元年11月1日から令和2年3月31日ま

での期間に滋賀県が 8 回発令した食中毒注意報及びノロウイルス食中毒注意報を本市ホームページやメール、ファックス、フェイスブック等を活用して広く伝達しました。

イ 食品衛生情報の発信

管内の食中毒事件発生時、注意すべき管外の食中毒事件発生時、健康被害のおそれのある流通食品の回収時等に被害の拡大、未然防止を図るため、メール、ファックスによる食品衛生情報を事業者向けに 12 回発信しました。

4 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

(1) 食品衛生講習会

食品関係営業施設の衛生管理、食中毒予防、適正な食品表示の自主的な取り組みを推進するため、食品等事業者等に対して、食品衛生講習会（講師派遣を含む。）を 23 回実施し、受講者数は 795 人でした。うち 20 回は HACCP の考え方を取り入れた衛生管理講習会を行い、受講者数は 556 人でした。

(2) 食品衛生推進員による自主衛生管理推進事業

一般社団法人滋賀県食品衛生協会に委託して、大津市食品衛生推進員による食品関係営業施設の巡回活動を行い、食品等事業者の自主衛生管理の徹底強化について指導助言、食品衛生情報の提供を行いました。

巡回指導施設数 : 1,247 施設

(3) 高度自主衛生管理の指導

滋賀県と連携し、滋賀県食品高度衛生管理認証施設（セーフフードしが）等に対して、HACCP（ハサップ：危害分析重要管理点）手法による高度な自主衛生管理の指導を行いました。

(4) 食品衛生関係市長表彰

食品衛生思想の普及啓発、自主衛生管理の推進を図るため、食品衛生功労者 3 人及び食品衛生優良施設 3 施設に対して、市長表彰を行いました。

5 情報提供、意見交換等の実施状況

(1) ホームページ及び広報紙

ホームページやメール配信、「広報おおつ」等に、家庭での食中毒予防、食生活における正しい衛生知識等に関する情報を掲載して、市民等への啓発を行いました。

食の安全安心情報発信回数 : 22 回

広報掲載内容 : 5月 1日号 「お肉はよく加熱して食べましょう！」

8月 1日号 「8月は食品衛生月間です」

(2) 食品衛生月間等

令和元年 8 月の食品衛生月間に大津市食品衛生協会と連携して、市内で街頭啓発事業を実施するとともに、保健所入口においてパネル展示、のぼりの設置を行いました。

また、令和元年 10 月のおおつ健康フェスティバルに「暮らしと食べ物の衛生コーナー」及び立命館大学、消費者庁共催の「食品衛生啓発コーナー」を設置して、パネル展示、劇、紙芝居等による食品衛生意識の啓発を行いました。

(3) 市民等への食品衛生講習会、意見交換（リスクコミュニケーション）

市民等を対象にした食品衛生講習会において、家庭での食中毒予防等に関する正しい食品衛生知識の啓発を行い、併せて意見交換を行いました。

また、立命館大学及び消費者庁と協働で、市民対象の年間を通じた食品衛生講座、実習及び令和2年2月に「食の安全・安心シンポジウム」を開催しました。シンポジウムでは食品の安全について消費者、行政、食品事業者と意見交換を行いました。

実施回数：29回、参加者数：530人

(4) 子ども衛生習慣定着事業

就学前から小学校高学年までの児童を対象に、食に関する正しい知識と手洗いをはじめとした衛生習慣の定着を図るために、啓発活動を行いました。

幼稚園・保育園に通う園児を対象に、大津市食品衛生協会と共催で「幼稚園・保育園巡回手洗い教室」を実施しました。

小学校教員や児童クラブ指導員等を対象に、「手洗い教室指導者講習会」を実施しました。

小学校高学年児童及びその保護者を対象に、「夏休み食の安全安心親子講座」を実施しました。

また、小学校高学年児童を対象に「食中毒予防」ポスターコンクールを開催し、最優秀作品を使用したポスターを啓発に活用しました。

実施回数：35回、参加者数：1,686人

6 食品衛生監視員等の養成及び資質向上

業務をととして食品衛生監視員等の教育に努めるとともに、専門的な知識、最新情報を習得するため、厚生労働省、近畿厚生局、滋賀県等が主催する各種研修会に参加して、資質向上を図りました。