

令和6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、本計画に基づく令和6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

令和6年4月1日から令和7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。

旧食品衛生法^{※1}(以下「旧法」という。)及び改正食品衛生法^{※2}(以下「新法」という。)に基づく許可を要する食品関係営業施設(以下「許可施設」という。)並びに届出を必要とする食品関係営業施設(以下「届出施設」という。)に対する監視実施件数は、1,939件でした。

食品関係営業施設に対して、改善等の指導を596件、行政措置を5件(うち営業停止4件)行いました。

※1 食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号)による改正前の食品衛生法(昭和22年法律第233号)

※2 食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号)による改正後の食品衛生法(昭和22年法律第233号)

〔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
旧 法 許 可 施 設	飲食店営業	985	475	271	1
	菓子製造業	215	124	44	0
	乳処理業	0	2	1	0
	乳製品製造業	1	3	1	0
	魚介類販売業	59	54	28	0
	魚介類せり売営業	1	0	0	0
	食品の冷凍又は冷蔵業	9	6	6	0
	缶詰又は瓶詰食品製造業	1	0	0	0
	喫茶店営業	14	6	1	0
	あん類製造業	1	0	0	0
	アイスクリーム類製造業	21	15	3	0
	食肉処理業	1	0	0	0
	食肉販売業	64	48	21	0
	みそ製造業	4	6	1	0
	しょうゆ製造業	2	1	0	0
	ソース類製造業	3	0	0	0
	酒類製造業	2	2	1	0
	豆腐製造業	3	0	0	0
	麺類製造業	4	3	1	0
	そうざい製造業	48	35	22	0
	添加物製造業	1	0	0	0
	清涼飲料水製造業	4	2	0	0
小計		1,443	782	401	1

業種		対象件数	実施件数	指導件数	措置件数
新法許可施設	飲食店営業	2,130	525	79	3
	調理の機能を有する自動販売機による営業	19	9	0	0
	食肉販売業	96	46	12	0
	魚介類販売業	88	33	9	0
	魚介類競り売り営業	1	2	0	0
	集乳業	0	0	0	0
	乳処理業	1	0	0	0
	特別牛乳搾取処理業	0	0	0	0
	食肉処理業	3	0	0	0
	食品の放射線照射業	0	0	0	0
	菓子製造業	324	104	16	0
	アイスクリーム類製造業	7	1	0	0
	乳製品製造業	2	3	0	0
	清涼飲料水製造業	5	3	1	0
	食肉製品製造業	6	5	1	0
	水産製品製造業	6	2	2	0
	冰雪製造業	1	0	0	0
	液卵製造業	0	0	0	0
	食用油脂製造業	1	0	0	0
	みそ又はしょうゆ製造業	6	0	0	0
	酒類製造業	5	2	0	0
	豆腐製造業	4	2	0	0
	納豆製造業	0	0	0	0
	麺類製造業	8	2	1	0
	そうざい製造業	107	44	8	1
	複合型そうざい製造業	1	3	0	0
	冷凍食品製造業	20	7	3	0
	複合型冷凍食品製造業	1	1	0	0
	漬物製造業	22	18	3	0
	密封包装食品製造業	18	9	3	0
	食品の小分け業	8	2	0	0
	添加物製造業	2	1	0	0
小計		2,892	824	138	4

業種		対象件数	実施件数	指導件数	措置件数
届 出 施 設	魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)	49	11	3	0
	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	61	20	6	0
	乳類販売業	178	34	4	0
	氷雪販売業	4	0	0	0
	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	175	0	0	0
	弁当販売業	40	7	0	0
	野菜果物販売業	55	37	10	0
	米穀類販売業	12	0	0	0
	通信販売・訪問販売による販売業	10	0	0	0
	コンビニエンスストア	127	26	0	0
	百貨店、総合スーパー	116	67	6	0
	自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)を除く。)	165	0	0	0
	その他の食料・飲料販売業	368	87	8	0
	添加物製造・加工業(新法第 13 条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)	0	0	0	0
	いわゆる健康食品の製造・加工業	3	1	0	0
	コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)	59	10	0	0
	農産保存食料品製造・加工業	27	1	0	0
	調味料製造・加工業	18	6	1	0
	糖類製造・加工業	0	0	0	0
	精穀・製粉業	7	1	0	0
	製茶業	9	0	0	0
	海藻製造・加工業	0	0	0	0
	卵選別包装業	4	3	2	0
	その他の食料品製造・加工業	45	3	0	0
	行商	37	0	0	0
	集団給食施設	130	19	17	0
	器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)	12	0	0	0
	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	5	0	0	0
	その他	5	0	0	0
	小計	1,721	333	57	0
	合計	6,056	1,939	596	5

(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 6 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:581 件

○旧法許可施設

	立入検査 施設数	指導 施設数	不適件数				
			食品衛生法				食品表示法 表示基準 違反
			施設基準 違反	製造基準 違反	食品の 取扱不良	その他	
飲食店営業	99	10	4	0	1	8	0
菓子製造業	46	7	4	0	1	5	0
魚介類販売業	16	3	0	0	1	2	0
食品の冷凍又は冷蔵業	1	1	0	0	0	1	0
喫茶店営業	2	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類製造業	6	0	0	0	0	0	0
食肉販売業	14	1	0	0	0	1	0
みそ製造業	2	0	0	0	0	0	0
麺類製造業	1	0	0	0	0	0	0
そうざい製造業	5	0	0	0	0	0	0
計	192	22	8	0	3	17	0

○新法許可施設

	立入検査 施設数	指導 施設数	不適件数				
			食品衛生法				食品表示法 表示基準 違反
			施設基準 違反	製造基準 違反	食品の 取扱不良	その他	
飲食店営業	160	8	4	0	0	6	0
調理の機能を有する自動販売機	3	0	0	0	0	0	0
食肉販売業	21	1	0	0	0	1	0
魚介類販売業	17	3	0	0	3	1	0
魚介類競り売り営業	1	0	0	0	0	0	0
菓子製造業	35	2	1	0	0	1	0
アイスクリーム類製造業	1	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	1	1	0	0	0	1	0
食肉製品製造業	2	1	0	0	0	1	0
水産製品製造業	1	1	0	0	0	1	0
酒類製造業	1	0	0	0	0	0	0
そうざい製造業	10	1	0	0	0	1	0
漬物製造業	3	0	0	0	0	0	0
密封包装食品製造業	1	1	0	0	0	1	0
計	257	19	5	0	3	14	0

○届出施設

	立入検査 施設数	指導 施設数	不適件数			
			食品衛生法			食品表示法 表示基準 違反
			設備の 不備	食品の 取扱不良	その他	
魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)	2	1	0	0	1	0
食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	6	3	0	2	1	0
乳類販売業	14	0	0	0	0	0
野菜果物販売業	17	1	0	0	1	0
コンビニエンスストア	14	0	0	0	0	0
百貨店、総合スーパー	35	1	1	0	0	0
その他の食料・飲料販売業	37	2	0	2	0	0
いわゆる健康食品の製造・加工業	1	0	0	0	0	0
コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)	3	0	0	0	0	0
精穀・製粉業	1	0	0	0	0	0
集団給食施設	2	1	0	0	1	0
計	132	9	1	4	4	0

イ 食品、添加物等の年末一斉取締り

令和 6 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:196 件

○旧法許可施設

	立入検査 施設数	指導 施設数	違反件数				
			食品衛生法				食品表示法 表示基準 違反
			施設基準 違反	製造基準 等違反	食品の 取扱不良	その他	
飲食店営業	49	23	15	0	1	14	0
菓子製造業	9	2	2	0	0	1	0
乳製品製造業	1	0	0	0	0	0	0
魚介類販売業	10	5	2	0	2	3	0
アイスクリーム類製造業	3	0	0	0	0	0	0
食肉販売業	9	2	2	0	0	0	0
みそ製造業	1	0	0	0	0	0	0
そうざい製造業	1	1	1	0	0	0	0
計	83	33	22	0	3	18	0

○新法許可施設

	立入検査 施設数	指導 施設数	違反件数				
			食品衛生法				食品表示法 表示基準 違反
			施設基準 違反	製造基準 違反	食品の 取扱不良	その他	
飲食店営業	50	9	5	0	2	3	0
食肉販売業	4	3	1	0	1	2	0
魚介類販売業	7	1	0	0	1	1	0
魚介類競り売り営業	1	0	0	0	0	0	0
菓子製造業	6	1	0	1	1	1	0
そうざい製造業	2	0	0	0	0	0	0
冷凍食品製造業	1	0	0	0	0	0	0
計	71	14	6	1	5	7	0

○届出施設

	立入検査 施設数	指導 施設数	違反件数			
			食品衛生法			食品表示法 表示基準 違反
			設備の 不備	食品の 取扱不良	その他	
魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)	1	1	0	0	1	0
食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	5	1	0	0	1	0
乳類販売業	3	1	1	0	0	0
野菜果物販売業	11	4	1	2	2	0
コンビニエンスストア	1	0	0	0	0	0
百貨店、総合スーパー	7	0	0	0	0	0
その他の食料・飲料販売業	9	2	0	2	0	0
コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)	1	0	0	0	0	0
農産保存食料品製造・加工業	1	0	0	0	0	0
卵選別包装業	1	0	0	0	0	0
集団給食施設	2	2	1	0	2	0
計	42	11	3	4	6	0

ウ 行楽シーズン一斉監視

令和 6 年 5 月から 7 月まで及び 10 月から令和 7 年 2 月までの期間に、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:39 件

エ 生食肉取扱施設一斉監視

令和 6 年 7 月から令和 7 年 2 月までの期間に、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:47 件

オ 大量調理施設一斉監視

令和 6 年 5 月から 7 月まで及び 12 月から令和 7 年 1 月までの期間に、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:18 件

カ 食鳥処理施設一斉監視

令和 6 年 12 月から令和 7 年 3 月までの期間に、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:5 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

令和 6 年 4 月 1 日から令和 7 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又は試買し、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 214 検体(うち輸入食品 14 検体)でした。

〔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	12	2
弁当・そうざい	78	64	64	0	0	0	0
食肉及び食肉製品	6	6	6	6	0	0	0
魚介類及びその加工品	10	10	10	6	0	6	0
乳・乳製品、アイス クリーム類、氷菓	13	13	13	0	0	10	0
生めん類	2	0	0	0	0	0	0
加工食品	25	25	19	6	0	12	0
野菜類・果物等	65	40	0	6	40	0	0
清涼飲料水	4	4	4	0	0	4	0
その他	69	34	0	0	0	34	0
合計	290	214	134	24	40	78	2

(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 6 年 7 月 1 日から 7 月 31 日までの期間に、33 検体の収去検査を実施した結

果、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 6 年 12 月 2 日から 12 月 27 日までの期間に、21 検体の収去検査を実施した結果、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 6 年 4 月 1 日から令和 7 年 3 月 31 日までの 1 年間に、県内農産物(野菜)及び輸入農産物(野菜・果実)40 検体の収去検査を実施した結果、規格基準違反の検体はありませんでした。

区分	検査食品名	検査項目	検体数	不適合数
県内産農産物	愛彩菜、きゅうり、こまつな、さつまいも、サラダほうれん草、ジャガイモ、たまねぎ、つるむらさき、トマト、なす、にんじん、にんじん菜、はくさい菜、ピーマン、ほうれん草、万願寺唐辛子、みず菜	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	30	0
輸入農産物	オレンジ(アメリカ産、オーストラリア産)、グレープフルーツ(南アフリカ産)、パイナップル(フィリピン産)、ぶどう(チリ産)、マンゴー(メキシコ産)、レモン(チリ産)	同上	10	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
放射性物質検査	農産物	放射性物質(放射性セシウム)	20	0

3 食中毒発生状況等

(1) 食中毒発生状況

令和 6 年 4 月 1 日から令和 7 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 4 件、患者数は 97 人でした。

発生月	原因施設	原因(推定)食品	病因物質	患者数	喫食者数
8 月	飲食店	8 月 5 日に原因施設が調製、提供した食事	カンピロバクター・ジェジュニ	15 人	32 人
1 月	飲食店	1 月 8 日に原因施設が提供した鮮魚介類	アニサキス	1 人	2 人
2 月	飲食店	2 月 19 日及び 2 月 20 日に原因施設が調製した弁当	ノロウイルス	19 人	36 人
3 月	飲食店	3 月 16 日から 3 月 19 日にかけて原因施設が調製した弁当	ノロウイルス	62 人	81 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

づく営業又は業務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 6 年 7 月 1 日から 9 月 30 日まで及び 11 月 1 日から令和 7 年 3 月 31 日までの期間に、滋賀県が 14 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、メール、ファックス等により広く伝達しました。

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、ファックス等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

食品等事業者、従事者、その団体等を対象に、食中毒予防、HACCPに沿った衛生管理の導入等について、食品衛生講習会(講師派遣を含む。)を実施しました。

実施回数:12 回、受講者数:473 人

(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等を行い、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:1,218 施設

(3) HACCP 適合証明制度

市内で製造等される食品等の安全性を確保するため、食品等の製造等を行う工程が高度な衛生管理の基準に適合することを証明しました。

証明書交付施設数:1 施設

(4) 食品衛生関係市長表彰

食品衛生思想の普及啓発及び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、メール配信、「広報おおつ」、SNS 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:25 回

広報掲載内容 : 5 月号「BBQの季節！食肉はよく火を通して食べましょう」
8 月号「8 月は食品衛生月間です！」
9 月号「毒キノコにご注意を！」

(2) 食品衛生月間等

令和 6 年 8 月の食品衛生月間に保健所入口においてパネル展示、のぼりの設置、市内各施設においてポスターの掲示を行いました。

また、食中毒注意報発令時に市内各施設において「食中毒注意報発令中」のパネル掲示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等において、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。

さらに、立命館大学と消費者庁と協働で、令和 7 年 1 月に「食の安全・安心シンポジウム」を開催し、安全な食品について消費者、専門家、行政、食品事業者と意見交換を行いました。

実施回数:23 回、参加者数:578 人

(4) 子ども衛生習慣定着事業

児童及び児童の衛生習慣を指導する立場にある関係者を対象に、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、認可保育園、認定こども園に通う園児を対象に、大津市食品衛生協会と協働で「幼稚園保育園手洗い教室」を実施しました。

児童・生徒保健委員会等を対象に、「手洗い指導者講習」を実施しました。

また、手洗い及び食品衛生に関するリーフレットを作成し、広く配布しました。

実施回数:66 回、参加者数:2,570 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。