

# 平成19年度尼崎市食品衛生監視指導計画 実績報告書

平成20年4月

尼 崎 市

## 〔目次〕

1	はじめに	2
2	市民、食品等事業者との情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の推進	
(1)	「食」の安全・安心情報メール便について	2
(2)	食品安全モニター事業について	3
(3)	「食」の安全・安心シンポジウムについて	4
(4)	広報媒体等による情報提供について	4
(5)	食品衛生知識の普及啓発について	5
3	食品等事業者に対する監視指導の実施	
(1)	平成19年度立入検査の実施結果について	5
(2)	平成19年度食品検査等の実施結果について	6
(3)	重点的監視指導の実施結果について	7
(4)	一斉取締りの実施結果について	8
(5)	食中毒等健康危害発生時の対応について	9
(6)	行政処分について	9

## 1 はじめに

平成15年5月に食品衛生法が改正され、保健所設置市等においては、地域の実情に応じた「食品衛生監視指導計画」を毎年度策定し、この計画に基づき、施設への立入検査や食品等の収去検査等、監視指導を実施していくこととなりました。〔食品衛生法第24条〕

本市では、市民の皆様からのご意見等を参考に、毎年度「尼崎市食品衛生監視指導計画」を策定し、保健所等の実施機関により監視指導等の事業を実施しています。

このたび、平成19年度尼崎市食品衛生監視指導計画の実施結果を取りまとめましたので、公表いたします。

## 2 市民、食品等事業者との情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の推進

市民、食品等事業者に対する食品衛生の知識や情報の提供、及び関係者相互の情報や意見の交換を進めるために、次の事業を実施しました。

### (1) 「食」の安全・安心情報メール便について

平成18年6月より、登録した市内在住者及び食品等事業者の方々等へ、「食」の安全・安心に関する情報を電子メールに配信するサービスを開始しています。平成19年度は定期号12回、号外6回の計18回配信しました。

#### 平成19年度の配信結果

定期号（毎月第3金曜日に配信）

4月号	スギ花粉等を含むいわゆる健康食品について 米国产牛タン混入事件について ほか	12回
5月号	貝毒の発生状況について 平成18年度の食中毒発生状況について ほか	
6月号	食中毒にご注意 しいたけの表示に関する特別調査の結果について ほか	
7月号	8月は食中毒予防月間 輸入食品等の食品衛生法違反事例について ほか	
8月号	腸管出血性大腸菌による感染症（食中毒）にご注意 牛挽肉加工品の緊急調査結果について ほか	
9月号	牛ミンチ事案に係る牛挽肉等の追跡調査及び今後の対応 キンシバイ（巻貝）での食中毒の発生事例 ほか	
10月号	ノロウイルスに注意 いかの塩辛を原因食品とする食中毒事件についてほか	
11月号	ふぐはおいしく安全に 平成19年度輸入食品監視指導計画監視結果の中間報告 ほか	
12月号	ショルダーベーコン加工品に対するJASマークの不正使用について 鳥インフルエンザに関する情報 ほか	

1月号	米国产牛肉（牛肉及び舌）の混入事例について 菓子業界における社内総点検の実施結果の公表について ほか	
2月号	中国産冷凍餃子による健康被害事例 畜水産物中のダイオキシン類の実態調査 ほか	
3月号	中国産冷凍餃子による健康被害事例関連情報について はちみつの表示に関する重点調査の結果について ほか	

号外（必要に応じ随時配信）

号外7号（4月）	食品に関するリスクコミュニケーションの開催について	6回
号外8号（4月）	淀川河口域のシジミから麻痺性貝毒が検出されました スギ花粉を含む製品の薬事法上の措置等について	
号外9号（5月）	貝毒の検査結果について	
号外10号（6月）	食品安全モニターの募集について 貝毒の検査結果について	
号外11号（6月）	「牛ミンチ」事案について	
号外12号（3月）	食品表示に関するシンポジウムについて	

(2) 食品安全モニター事業について

市の委嘱を受けた「食品安全モニター」が、「モニター受入協力店」にて販売されている食品の表示内容や保管状況、従業員の身だしなみ、その他消費者の視点から気になること、疑問に思うことなどを報告するとともに、それに対する協力店の対応等をもとに後日、双方を会した意見交換会を行いました。

平成19年度の実施結果

活動期間	平成19年8月1日～平成19年11月30日
食品安全モニター	7名
モニター受入協力店 23施設	センターセブン（南塚口センターセブン協同組合） デイリーカナート イズミヤ 浜田町店 万代 尼崎難波店 万代 尼崎食満店 ダイエー 塚口店 阪急オアシス 武庫之荘店 阪急オアシス 尼崎潮江店 スーパーマルハチ 尼崎駅前店 スーパーマルハチ 立花店 スーパーマルハチ 武庫之荘店 スーパーマルハチ 杭瀬店 関西スーパーマーケット 立花店

	関西スーパーマーケット 下坂部店 生活協同組合コープこうべ コープつかしん 生活協同組合コープこうべ コープ尼崎近松 生活協同組合コープこうべ コープ尼崎名神 生活協同組合コープこうべ コープ園田 生活協同組合コープこうべ コープ立花 生活協同組合コープこうべ コープ大庄 生活協同組合コープこうべ コープ塚口 生活協同組合コープこうべ コープ武庫之荘 生活協同組合コ-プこうべ ミニコ-プ次屋店 生活協同組合コ-プこうべ ミニコ-プ西武庫店
モニター報告数	20件(147項目)

### (3) 「食」の安全・安心シンポジウムについて

「食」の安全・安心に関するより幅の広い情報の交換と対話を図るべく、平成20年3月17日(月)午後2時から、尼崎市立すこやかプラザ多目的ホールにて、「食」の安全・安心シンポジウムを開催したところ約50名が参加しました。

#### (講演1)

講 師： 独立行政法人農林水産消費技術センター 神戸センター  
 消費安全情報課 福井 眞姫子 先生  
 テーマ： 食品表示をめぐる最近の動きについて

#### (講演2)

講 師： ムラカミ食品株式会社 企画開発部長 榊 学 先生  
 テーマ： 期限表示の設定について

#### (意見交換)

参加者及び講師2名による質疑応答及び意見交換

### (4) 広報媒体等による情報提供について

生活衛生課のホームページやFM放送番組、市報(4回掲載)等により、食中毒予防対策を始め、食品衛生関係の情報提供を行いました。

また、8月には市内主要鉄道路線駅前4ヶ所にて、幟をたて、広報テープを流しながら、食中毒予防に係る啓発パンフレット、ウチワ等の配布を行いました。

### (5) 食品衛生知識の普及啓発について

#### ア 市民

市民からの依頼等に基づき、講習会を開催し、食品衛生関係情報の提供を行いました。

平成19年度食品衛生に係る講習会（市民対象） 実施結果

実施回数	延べ参加者数
21回	608名

#### イ 食品等事業者

食品等事業者に対して、業種ごとの特性を考慮した業種別講習会を開催するとともに、事業者からの依頼に基づき、講習会を開催し、食品衛生関係情報の提供を行いました。

平成19年度業種別講習会 実施結果

実施日	業種	受講者数
6月25日	すし製造業	56名
6月13日	魚介類販売業	27名
6月19日	集団給食施設	125名
6月27日	食肉食鳥肉販売業	44名
7月7日	惣菜/仕出/弁当製造業	67名
7月6日	和菓子製造業	41名
合計		363名

平成19年度食品衛生に係る講習会（事業者対象） 実施結果

実施回数	延べ参加者数
6回	337名

### 3 食品事業者に対する監視指導の実施

市内で製造、加工、調理される食品及び流通、販売される食品の安全を確保するために、食品事業者に対する立入検査及び食品の収去検査等を次のとおり実施しました。

#### (1) 平成19年度 立入検査の実施結果について

食品関係営業施設に対する監視指導を効率的かつ効果的に行うために、許可営業施設及び集団給食施設を対象として、業種ごとに健康危害発生頻度の高い順に5ランクに分類し、それぞれのランクごとに年間の標準的な監視回数（目標となる監視回数）を設定して立入検査を実施しました。

平成19年度のランク別の立入検査回数等は次のとおりです。

平成19年度立入検査の実施結果（ランク別）

〔許可営業施設及び集団給食施設〕

標準的な 監視回数 (ランク) [a]	業 種	施設数(年度 未現在)[b]	監視目標数 (延べ施設 数)[a] × [b](=[c])	監視実績数 (延べ施設 数)[d]	達成率 [d]/[c] × 100
3回/年	飲食店営業(仕出し・大量調理施設)、乳処理業、乳製品製造業等	14	42	63	150 (%)
2回/年	食肉処理業、あん類製造業、そうざい製造業等	85	170	171	101 (%)
1回/年	菓子製造業、めん類製造業、食肉販売業、魚介類販売業等	1,214	1,214	1,445	119 (%)
0.2回/年	飲食店営業(一般食堂、その他)等	2,152	430	1,552	361 (%)
更新時	喫茶店営業、冰雪販売業、露店、自動販売機等	6,638	1,328	1,592	120 (%)
	保 健 所 合 計	10,103	3,184	4,823	151 (%)
随時	魚介類競売り業(中央卸売市場)	1		58	
随時	魚介類販売業(中央卸売市場)	37		2305	
その他	飲食店営業、食肉販売業等	22		334	
	市 場 合 計	60		334	
	総 合 計	10,163		7,520	

(2) 平成19年度 食品検査等の実施結果について

種類	食品の収去検査		食品以外の検査		違反 件数
	細菌	化学	細菌	化学	
春の食品一斉取締り (5月)	60 (7)	21 (0)	- ( )	- ( )	0
夏期一斉取締り (7月)	90 (9)	24 (-)	- ( )	- ( )	2
年末一斉取締り (12月)	53 (11)	22 (0)	- ( )	- ( )	0
年間計画	46 (88)	43 (23)	- ( )	- ( )	0
食中毒収去以外の検査	45 (2)	1 (0)	210 (2)	0 (0)	0
合計	294 (117)	111 (23)	210 (2)	0 (0)	2

( ) 書きは中央卸売市場の食品について検査数

収去した氷菓について、規格基準違反(法第11条第2項違反)があったので、法第54条の規定に基づき、回収命令、廃棄命令、改善勧告等の処分を行ないました。

(食品検査等の内訳)

検査機関	検査区分	食 品																食品 以外	合 計	
		検 体 数	内 訳															検 体 数 ( 拭 き 取 り 検 査 、 い け す の 水 等 )		
			魚 介 類	冷 凍 食 品	魚 介 類 加 工 品	肉 卵 類 及 び そ の 加 工 品	乳	乳 製 品	乳 類 加 工 品	ア イ ス ク リ ー ム 類 氷 菓	穀 類 及 び そ の 加 工 品	野 菜 類 果 物 及 び そ の 加 工 品	菓 子 類	清 涼 飲 料 水	水	か ん 詰 ひ ん 詰 食 品	そ の 他 の 食 品			添 加 物 及 び そ の 製 剤
衛生研究所	細菌検査	249	2	5	31	3	8	0	0	2	5	0	11	0	1	0	181	0	255	504
	化学検査	110	2	0	49	0	6	0	0	2	6	39	0	0	1	5	0	0	1	111
中央卸売市場検査所	細菌検査	115	34	0	0	6	0	0	0	0	72	3	0	0	0	0	0	0	2	117
	化学検査	23	5	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	23
合 計		497	43	5	80	9	14	0	0	4	83	60	11	0	2	5	181	0	258	755

### (3) 重点的な監視指導の実施結果について

ア及びイ 夏期及び冬期の食中毒予防対策

7月及び12月の「食品、添加物等の一斉取締り」等の際に、食中毒が発生しやすい業種や大量調理施設等に対し、重点的に監視指導を行いました。

特に近年、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌O-157等による食中毒が多発していることから、一斉取締り等の際には、食肉を取り扱う施設に対して、衛生的取扱いの徹底について指導を行いました。また、厚生労働省通知「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について」に基づき、食肉販売業、飲食店(特に焼肉店)への重点監視指導を行いました。

また、特に冬期には、ノロウイルスによる食中毒が増えていることから、集団給食施設や飲食店等への立入検査等の際に予防対策の徹底について指導しました。

ウ フグによる食中毒防止対策(11月～2月末)

フグ調理、販売を行う飲食店営業及び魚介類販売業等営業施設の監視指導を実施するとともに、釣り人や一般消費者に対してもフグによる食中毒防止の啓発を行いました。

(4) 一斉取締りの実施結果について

	立入検査		処分以外の 処置件 数	食品等の収去 検査		違反件数
	許可施設数	不要許可 施設数		細菌 検体 数	化学 検体 数	
春の食品一斉取締り (5月)	1,035	301	73	61	25	0
夏期一斉取締り(7月)	1,166	385	129	104	24	2
年末一斉取締り(12月)	582	170	50	51	19	0
フグ処理施設立入り 調査	295	-	-	-	-	0
不正食肉一斉取締り	91	11	-	-	-	0
合計	3,169	867	252	216	68	2

不正食肉一斉取締りの不要許可施設(立入り検査)11は認定小規模食鳥処理場

これらの違反は、表示違反と不衛生食品の販売による違反です。

菓子(洋菓子)について、表示違反(食品衛生法第19条第2項違反)があったので、改善勧告等の処分等を行ないました。

また、その他の食品(干しいも)について、カビの発生(法第6条第3項違反)が認められたので、回収命令、廃棄命令、改善勧告等の処分を行いました。

## (5) 食中毒等健康危害発生時の対応について

### ア 平成19年度の食中毒発生状況

発生件数	喫食者数	患者数	死者数
3	242	156	0

#### 各事件の概要

発生日	調査対象者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	措置等
9月5日	167	29	不明	サルモネラ属菌	学校の給食施設	営業停止処分2日間
10月28日	121	14	不明(推定10月26日の食事)	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	飲食店	営業停止処分2日間
1月24日	14	10	不明(推定1月20日の食事)	ノロウイルス(G)	飲食店	営業停止処分2日間
合計	302	53				

上記の事例においては、原因究明を行うとともに、施設の消毒指導や調理従事者に対する衛生教育を行い、被害の拡大及び再発の防止に努めました。

### イ 食中毒調査における検査検体数(食中毒疑い事件、有症苦情調査を含む)

分類名/検査項目	ウイルス	ウイルス・細菌	細菌	化学	合計
ふきとり	2	10	35	0	47
食品	0	0	7	1	8
食品残品・保存食	0	0	29	0	29
有症者便・従業員便等	35	22	59	0	116
合計	37	32	130	1	200

## (6) 行政処分について

平成19年度に行った行政処分件数は、営業停止処分3件、始末書徴収0件の計5件でした。

処分月日	処分内容	処分理由	業種
9月14日	営業停止2日	食中毒	飲食店営業
11月8日	営業停止2日	食中毒	飲食店営業
1月27日	営業停止2日	食中毒	飲食店営業