

令和4年度尼崎市食品衛生監視指導計画
実施報告書

尼 崎 市

〔目次〕

1	はじめに	1
2	重点施策に対する実施結果	1
3	監視指導計画の実施体制と関係機関との連携	2
4	監視指導と試験検査の実施結果	3
5	食品等事業者における自主的な衛生管理の推進	7
6	リスクコミュニケーションの推進	9
7	食品衛生に係る人材の育成と資質の向上	9

1 はじめに

尼崎市では、食の安全を確保し、食品に起因する危害を防止することにより、市民の健康の保護に寄与することを目的として、食品衛生法第24条の規定に基づき、重点的に監視指導を実施すべき事項などについて定める「尼崎市食品衛生監視指導計画」を毎年度策定しています。

市民の皆様からのご意見を参考にして策定した当計画に基づき、保健所などの実施機関では施設への立入検査や食品の収去検査などによる監視指導を実施するとともに、リスクコミュニケーションの推進に取り組んでいます。

この度、令和4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します。

なお、新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況を踏まえ、計画していた病院給食施設一斉取締りについては中止しましたが、老人福祉給食施設一斉取締りについては一部、取組内容を変更して実施しました。

2 重点施策に対する実施結果

近年、食中毒事件の原因物質として上位を占めているノロウイルスやカンピロバクターに対し、食中毒予防対策を指導するとともに、食品等事業者におけるHACCP(ハサップ)による衛生管理の運用状況を確認しました。

(1) ノロウイルスによる食中毒の予防

きざみのりを原因食品とする大規模なノロウイルス食中毒が学校給食で発生したことを背景に、大量調理施設衛生管理マニュアルが改正され、乾物や摂食量が少ない食品も含め、加熱せずに喫食する食品の製造加工業者における管理体制の確認、調理従事者の健康状態の確認や記録の実施など、ノロウイルス対策強化に関する事項が追加されました。そこで、集団給食施設である小学校と、ノロウイルスによる食中毒の発生件数が増加する冬期には老人福祉施設に対して、取組み実態を把握し、マニュアルに基づき適切な衛生管理を実施するよう指導しました。

また、弁当、惣菜や仕出しを調製する施設、大規模宿泊施設などの大量調理施設に対して、食品の収去検査を実施するとともに、不顕性感染を意識した手洗いの励行や施設設備の消毒などの汚染拡大防止について指導しました。

(2) カンピロバクターによる食中毒の予防

鶏肉はカンピロバクターに高確率で汚染されていることから、未加熱又は加熱不十分な鶏肉は食中毒のリスクが高いため、夏期に一斉取締りを実施し、鶏肉を含む生食用等食肉(規格基準の定められた牛肉を除く。)取扱施設には刺身やタタキなどの提供自粛を要請しました。また、飲食店などへ鶏肉を販売する事業者に対しては、加熱が必要である旨の表示の有無を確認し、表示のない事業者には啓発チラシなどを用いて指導しました。さらに、認定小規模食鳥処理施設には、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着促進を図るとともに、処理工程における一般衛生管理についても指導しました。

近年は生食に対する消費者の嗜好の高まりもあり、未加熱又は加熱不十分な鶏肉を飲食店などの施設で喫食したことにより体調を崩したとの通報も多いことから、通報のあった施設については、提供自粛や交差汚染の防止について改善指導するとともに、食中毒防止を図る観点から、次年度以降は定期的に監視指導することとします。

(3) HACCPに沿った衛生管理の定着推進

原則として、すべての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられていることから、この定着を図るため、既存許可施設に対して、許可の更新に係る現地調査、一斉取締りや苦情対応などにおける施設への立入時において、衛生管理計画や実施状況の記録等を確認しました。確認の結果、運用が不十分な施設に対しては、施設の業態や状況に応じて助言・指導し、HACCPに沿った衛生管理を実施していない施設に対しては衛生管理計画を作成する講習会への参加を促す等してHACCPに沿った衛生管理の導入を指導しました。

3 監視指導計画の実施体制と関係機関との連携

食品流通技術の発展と消費者の多様な食品に対する需要の高まりにより、広域的に流通する食品が増加する傾向にあることから、緊急時における迅速な対応などを目的として、関係機関との緊密な連携の確保を図りました。

(1) 監視指導と試験検査の実施機関

保健所において食品関係施設に対する監視指導のほか、食中毒などに係る原因調査や再発防止を指導するとともに、収去食品や食中毒に係る試験検査については衛生研究所と連携し、迅速な調査や被害拡大防止に努めました。

(2) 庁内関係部局との連携

腸管出血性大腸菌などの感染症法に基づく医師からの届出の際には、感染症対策担当と連携して、感染症と食中毒の両面から、患者や施設に対して迅速に調査することで被害拡大防止に努めました。

(3) 厚生労働省、消費者庁や関係自治体との連携

複数の都道府県に関係する食中毒被害の発生時や広域流通食品による違反発見時には、厚生労働省、消費者庁や都道府県市と緊密な連携のもと、健康被害などの拡大防止に努めました。

なお、令和4年度は広域的な食中毒事案等が発生しなかったため、広域連絡協議会での対応はありませんでした。

また、近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議、近畿中核・政令市食品衛生業務連絡会議、阪神ブロック食品衛生監視員会議や近畿地区市場食品衛生検査所協議会などで、最近起きた食品関係事例、法律などに基づく運用方法や解釈の疑義について近隣自治体と協議し意見交換することで、平常時から連携体制の確保を図りました。

4 監視指導と試験検査の実施結果

市内で製造、加工、調理、運搬や販売される食品の安全性を確保するため、食品関係施設に対する立入検査や食品の収去検査などによる監視指導を次のとおり実施しました。

(1) 食品関係施設への立入検査と食品の収去検査などの実施結果

飲食に起因する衛生上の危害が発生した場合の社会的影響や被害の大きさ、過去の食中毒発生状況、流通の広域性、営業の特殊性などを踏まえて策定した「立入検査計画」や「収去検査計画」に基づき、効率的かつ効果的な監視指導を実施しました。

なお、日常監視や一斉取締りの中で施設ランクが適切でないことが判明した施設については、ランクを変更しました。

(ランク別立入検査実績)

ランク	年間立入検査予定回数	対象施設	施設数 (年度末現在) [a]	監視実績数※ (延べ施設数)	計画達成施設数 [b]	達成率 [b]/[a]×100 (%)
A	3	・前年度の食中毒原因施設	0	0	0	—
B	2	・大量調理施設(1回300食又は1日750食以上を提供する調理施設) ・大規模宿泊施設 ・前年度に規格基準違反等が確認された施設 ・前年度に食中毒等の疑いがあった施設	19	96	19	100.0
C	1	・大量調理施設を除く仕出し、弁当、そうざい調製施設 ・集団給食施設(小学校、病院) ・広域流通食品製造施設 ・生食用等食肉取扱施設(牛内蔵・馬肉のみを取扱う施設を除く) ・ふぐ処理施設	488	602	466	95.5
D	2年に1回	・集団給食施設(100食以上/日の老人福祉施設、幼稚園・保育所)	77	77	—	—
		・A、B、C、Eランク以外の施設	4,642	923	—	—
E	実状に応じて	・スナック等酒類の提供を主とする施設 ・露店、自動車による営業施設 ・自動販売機 ・集団給食施設(事業所、寮、その他) ・食品販売施設 ・営業実態のない施設	3,145	347	—	—
合計			8,371	2,045	—	—

※ 監視実績数には一斉取締りでの立入検査施設数を含みます。

※ Cランク施設については、病院給食施設一斉取締りでの立入検査を中止したため、達成率が100%未満となっています。

(食品の収去検査結果)

	検体数			要指導検体数
	微生物	理化学	合計	
夏期食品一斉取締り	85 (7)	15 (1)	100 (8)	38 (1)
年末食品一斉取締り	4 (1)	11	15 (1)	3
生食用等食肉取扱施設一斉取締り	10	0	10	8
年間を通して実施する収去検査	41 (1)	35 (18)	76 (19)	6
合計	140 (9)	61 (19)	201 (28)	55 (1)

※ 1検体で微生物と理化学の両検査を実施したのものについては、検査項目ごとに集計しています。

※ () は地方卸売市場での収去検査検体数を再掲しています。

ア 夏期食品一斉取締り

気温が上昇する夏期における食中毒の発生防止や食品衛生の向上を図るため、287施設の立入検査を実施しましたが、施設基準や公衆衛生上必要な措置の基準の違反は確認されませんでした。また、食品の収去検査や拭き取り検査を延べ100検体について実施したところ、規格基準違反の検体はありませんでしたが、検体1gあたりの細菌数が基準を超えるなど、尼崎市食品の衛生に関する指導基準に不適合または指導を要するものが22検体あり、食品表示が不適切であったものが16検体あったことから、対象施設において原因を追究調査し、その結果を踏まえて現場にて指導しました。

なお、生食用鮮魚介類を取り扱う施設には、冷凍処理や速やかな内蔵の除去など、アニサキスによる食中毒対策を指導し、テイクアウトやデリバリーによる食品の販売を行う施設には食品の温度管理等のテイクアウトやデリバリーにおける調理・販売の注意点について指導しました。

イ 年末食品一斉取締り

食品の流通量が増加する年末や食中毒患者が最も発生する冬期における食中毒の発生防止を図るため、154施設の立入検査を実施したところ、施設基準や公衆衛生上必要な措置の基準の違反はありませんでした。また、食品の収去検査を延べ15検体について実施したところ、規格基準違反の検体はありませんでしたが、食品表示が不適切であったものが3検体あったことから、適切な表示に改めるよう指導しました。

ウ 生食用等食肉取扱施設一斉取締り

生食用等食肉などによるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157などを原因とする食中毒を防止するため、規格基準の遵守、中心部までの十分な加熱や交差汚染の防止などについて、焼肉屋・焼鳥屋などの飲食店や食肉販売施設の延べ177施設に立入指導や聞取調査を実施しました。なお、生食用食肉取扱施設届の提出施設のうち、生食用食肉専用の手洗設備を他の用途で使用していた施設に対して適切な運用を行うよう指導するとともに、生食用食肉を取り扱ってい

るにもかかわらず、届出を行っていない施設に対しては、生食用食肉取扱施設届の提出を指導しました。飲食店のうち、加熱不十分な牛レバーを喫食してもよいと消費者に誤認を与えるメニュー表記をしている施設に対しては、適切な表示に改めるよう指導しました。

また、認定小規模食鳥処理施設6施設に対して、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理や処理工程における一般衛生管理について指導するとともに、施設で処理をした鶏肉を生食用として販売している施設については販売を自粛するよう指導しました。

さらに、食鳥肉の収去検査を10検体について実施し、食中毒菌が検出された結果などを踏まえて生食用としての提供を自粛するよう指導しました。

エ 年間を通して実施する収去検査

継続的な監視により違反食品の流通防止を目的とした食品の収去検査を延べ76検体について実施したところ、尼崎市食品の衛生に関する指導基準に不適合または指導を要するものが4検体あり、食品表示が不適切であったものが2検体あったことから、対象施設において原因を追究調査し、その結果を踏まえて現場にて指導しました。

オ ふぐ取扱施設一斉取締り

ふぐ毒による食中毒を防止するため、ふぐの適正な取扱いについて飲食店、魚介類販売施設や魚介類せり売施設の合計149施設に対して立入指導を実施しました。有毒部位を処理する際に使用する専用の調理器具や廃棄容器の設置を怠っていた48施設に対しては速やかな設置を、届出済証の掲示をしていない3施設に対しては施設内に掲示するよう指導するとともに、届出済証を紛失した施設には再交付しました。

なお、ふぐ処理施設として届出していたものの、目や脳が除去されたトラフグの中抜きを含め、有毒部位が除去されたふぐのみを取り扱う施設17施設については、令和3年度にふぐ処理の定義を見直したことにより届出が不要となっているため、廃止届の提出を指導しました。

カ 小学校・病院給食施設一斉取締り

公立小学校給食施設42施設に対し、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌O157などによる食中毒を防止するため、大量調理施設衛生管理マニュアルや食品衛生監視票に基づく立入指導するとともに、HACCPに沿った衛生管理の運用状況を確認しました。

なお、ねずみや昆虫の駆除について1年に2回以上又は調査に基づく駆除を実施していない、HACCPに沿った衛生管理に係る記録に不備がある、前年度の指導事項が改善されていないなど、改善が必要な11施設については文書により指導しました。

病院給食施設については、新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況を踏まえて、感染予防対策を徹底しながらの立入は医療機関の負担を伴うことから、令和4年度の立入検査を中止しました。

キ 老人福祉給食施設一斉取締り

老人福祉給食施設77施設に対し、ノロウイルスによる食中毒を防止するため、調理従事者からの二次汚染防止や非加熱調理食品の取扱いなどを重点項目として立入又は書面による調査を行いました。ほとんどの施設では調理場内の二次汚染防止対策を講じており、衛生状態について

一定の確保がなされていましたが、加熱後冷却する食品についての冷却時の温度や時間の測定・記録、加熱せずに喫食する野菜・果物の殺菌が不十分であるなど大量調理施設衛生管理マニュアルが遵守できていない施設に対しては、指導しました。

ク 地方卸売市場における監視指導の実施

卸売業者、仲卸業者や市場の関連施設において、食品の取扱いや施設設備の衛生管理について確認したところ、食品の保管が不適切な施設や清掃が不十分であった施設に対して指導しました。

ケ 適正な食品表示の推進

令和4年度に市内事業者から寄せられた表示に関する相談などは8件あり、適切な食品表示について助言するとともに、各一斉取締りや年間を通して実施する収去検査において、食品表示基準で定められている添加物やアレルゲンなどの衛生事項について不適切な記載や記載漏れがあったことから、適切な表示に改めるよう指導しました。

(2) 違反発見時の対応

市内事業者からの情報提供により賞味期限の改ざんが判明した事業者に対して、食品表示法第6条第1項の規定に基づく指示を行い、再発防止について指導しました。

また、他自治体からの情報提供により表示違反が判明した食品について、速やかに販売者に対して自主回収を指示するとともに、再発防止について指導しました。

(3) 食中毒等健康被害の発生に伴う調査と行政処分

令和4年度における食中毒事件の各事例に対し、原因を究明するとともに、施設の消毒指導や調理従事者に対する衛生教育を行うことで、被害の拡大や再発の防止に努めました。なお、原因施設が営業施設の場合には、その営業施設に対して営業停止の行政処分（食品衛生法第6条第3号違反）を行い、報道機関へ情報を提供しました。また、食中毒が疑われる事案や有症苦情の申出などが57件あったことから、施設や患者などに対して速やかに調査を行うとともに、衛生上の不備があった施設に対しては指導を行いました。

ア 食中毒発生状況

(ア) 発生件数 2件

(イ) 患者数 4人

(ウ) 死者 0人

発生日	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	摂取場所
令和4年 5月30日	3人	不明	カンピロバクター・ ジェジュニ	飲食店	飲食店
令和5年 2月22日	1人	不明	アニサキス	不明	不明

イ 食中毒調査における検査検体数（食中毒が疑われる事案、有症苦情調査を含む。）

（検体の内訳）

分類名／検査項目	微生物検査	理化学検査	合計
ふきとり	14	0	14
食品残品、保存食	0	0	0
有症者便、従業員便	17	0	17
合計	31	0	31

（４）模擬店等における食中毒予防対策

飲食物が提供される模擬店を出店するイベントでの食中毒を防止するために、イベントなどの計画段階から主催者に対して食品の適正な取扱いについて事前指導の徹底を図るとともに、開催状況の把握に努め、令和４年度は７１件の模擬店等における実施届を受理しました。

（５）食品中の放射性物質検査結果

令和４年度は、放射性物質に関する市民からの相談が無かったため、検査を行いませんでした。

５ 食品等事業者における自主的な衛生管理の推進

食品等事業者による自主的な衛生管理を推進するために、食品関係施設におけるHACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認と必要に応じた助言・指導や優良施設の表彰などを行うことで意識の向上を図りました。

（１）HACCPに沿った衛生管理の定着推進

原則として、すべての食品等事業者に義務付けられているHACCPに沿った衛生管理の定着を図るため、新規許可申請において衛生管理計画の作成を指導するとともに、許可の更新、一斉取締りや苦情対応などでの施設の立入においては食品等事業者が作成した衛生管理計画や実施状況の記録等を確認し、運用が不十分な施設に対しては、施設の業態や状況に応じて助言・指導を行うとともに、講習会を開催しHACCPに沿った衛生管理の導入を支援しました。

ア 監視等による運用確認・立入指導

食品等事業者からの新規許可申請や許可更新申請では、1,293施設において、事業者団体が作成したHACCP導入の手引書などを用いて衛生管理計画の作成を指導するとともに、一斉取締りや苦情対応などでの施設の立入においては、2,049施設の運用状況を確認し、業態に応じて助言・指導したところ、合計3,342施設のうち60%の施設において適切な実施を確認しました。

なお、HACCPに沿った衛生管理を実施していない施設、運用が不十分な施設に対しては、

今後も継続して指導します。

イ 講習会の開催等による支援

本市における既存許可施設の多くを占める小規模飲食店と新規に開設する小規模飲食店や日常監視等においてHACCPの運用が不十分であることを確認した施設を対象に衛生管理計画を作成する講習会を実施することで、39施設においてHACCPに沿った衛生管理の導入を支援しました。

(2) 一般的な衛生管理の推進

施設へ立入る際には法令遵守などについて指導するとともに、衛生管理の状態が他の模範となる施設などを表彰することで、食品等事業者の意識の向上を図りました。

ア 食品衛生管理者などの設置

営業許可申請時に食品衛生管理者や食品衛生責任者の設置について指導するとともに、更新申請時には設置状況に変更が無いことを確認することで、自主的な衛生管理を推進しました。

イ 「公衆衛生上必要な措置の基準」遵守の徹底

施設へ立入る際には施設や従事者などに係る衛生管理、食品の取扱いや記録の作成・保管などの状況を確認し、「公衆衛生上必要な措置の基準」の遵守について指導しました。

ウ 食品衛生指導員への支援

食品衛生指導員が主体となって市内の食品関係施設を巡回指導できるように、食品の取扱いや施設の衛生状態に応じた指導内容の要点と、巡回指導時に配布する食中毒予防の啓発資料の作成について助言しました。

エ 優良施設などの表彰

食品衛生行政に協力し、関係業界の指導育成や発展向上に顕著な功績のあった者1人に対し、市長表彰を行いました。また、施設における衛生管理や食品の取扱い方法などが特に優秀であると認められる1施設に対して、全市的な食品等事業者の模範として保健所長表彰を行いました。

(表彰の内訳)

市長表彰	食品衛生功労者	1人
保健所長表彰	優良施設	1施設

オ 実務者講習会の実施

新たな知識の習得による衛生意識の向上とHACCPに沿った衛生管理の適切な実施や定期的な衛生管理計画の見直しによる施設の衛生管理水準の向上を図るため、営業許可更新施設や集団給食施設の食品衛生責任者を対象に講習会を行ったところ、161施設の食品衛生責任者の参加がありました。

6 リスクコミュニケーションの推進

消費者や食品等事業者に対し、食の安全・安心に関する情報の提供や講習会を開催することで、食品衛生に関する正しい知識を深めるとともに、リスクコミュニケーションに必要な能力の向上を図りました。

(1) 消費者や食品等事業者への情報提供

消費者や食品等事業者に対し、本市ホームページや市報あまがさきなどの広報媒体を通じて、食品衛生に関する正しい知識や食の安全・安心に関する最新情報などを発信しました。

ア ホームページや市報などによる情報提供

令和4年度は、ホームページにおいて、近隣の海域における貝毒の注意喚起についての情報などを発信しました。また、市報においては、カンピロバクター、アニサキス、ノロウイルスやフグ毒による食中毒予防や各種講習会の案内を掲載しました。

イ 食品衛生パンフレットなどの配布

令和4年8月に京都府内において「レアステーキ」と称するユッケ様の食品等を原因とする腸管出血性大腸菌O157により有症者23名、うち1名が死亡した食中毒事例が発生したことから、腸管出血性大腸菌O157による食中毒予防のためのチラシを作成し、市内の焼肉店や食肉販売施設等の424施設に対して配布しました。また、申請や相談などで来所された食品等事業者や消費者に、食品衛生に関するチラシなどを配布することで「食」の安全に関する情報を提供しました。

(2) 講座等の実施

食品衛生に関する最新の知識や取扱う食品の特性を踏まえた注意事項などについて講義しました。

ア 消費者

市内における幼稚園児とその保護者を対象に手洗いによる食中毒予防についての講習を食品衛生協会主催のもと2回、79人に対して行いました。

イ 食品等事業者

尼崎市民まつり出店希望者に対し、食品のテイクアウトにおける取扱いの注意点や食品表示に関することを2回、15施設に対して講習会を行いました。

7 食品衛生に係る人材の育成と資質の向上

食品衛生監視員には一層の高度かつ専門的な知識が求められており、令和4年度は新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響により中止や書面開催となった研修会が多数ありましたが、開催された

研修会へは資質の向上を目的として積極的に参加しました。また、試験精度の信頼性の確保や検査技術の向上に努めました。

(1) 職員の研修への参加と調査研究

食品などの製造や加工における高度化が進展するなか、食品衛生監視員の資質の向上を図るため、厚生労働省や近隣の自治体が主催として開催された研修会へ積極的に参加し、最新の科学的知見の修得に努めました。なお、講義を受けた内容については保健所内で周知し、関係職員の食品衛生に関する専門知識や技術の向上を図り、効果的な監視指導に役立てるとともに、消費者や食品等事業者に対する講習会で活用しました。

(2) 検査技術の向上

衛生研究所における試験精度の信頼性の確保や検査技術の向上を図るため、G L P（試験業務の適正管理運用基準）に基づき、外部精度管理調査を受検しました。

【お問い合わせ】

尼崎市保健所 生活衛生課 食品衛生担当

〒661-0052 尼崎市七松町1-3-1-502

TEL: 06-4869-3018

FAX: 06-4869-3049

E-Mail: ama-seikatsueisei@city.amagasaki.hyogo.jp