

令和2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	食品等事業者によ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	8
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に、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2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の感染拡大状況を踏まえ、計画していた事業の一部を中止又は縮小しました。

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、食中毒予防対策を行うとともに、食品等事業者に対してHACCP(ハサップ)による衛生管理の導入を支援しました。

(1) ノロウイルスによる食中毒の予防

平成28年度に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、平成29年度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。これを受け、集団給食施設である小学校42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取扱施設には刺身やタタキなどの提供自粛を要請し、飲食店などへ鶏肉を販売する事業者には加熱が必要な鶏肉の表示について確認を行い、未対応の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普及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。

また、消費者を対象とする出前講座においては、未加熱又は加熱不十分な鶏肉を喫食することのリスクについて啓発しました。

しかしながら、近年の生食に対する消費者の嗜好感の高まりもあり、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く、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、次年度には食中毒防止を図る観点から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導入指導

食品衛生法の一部改正に伴い、令和3年6月1日より食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が求められることから、飲食店に対してリーフレットを送付することで制度についての周知を図るとともに、施行までに円滑な移行ができるよう、HACCPに沿った衛生管理で求められる衛生管理計画を作成する講習会を市内において施設数の多い小規模飲食店事業者を中心に8回実施しました。また、講習会に参加できなかった事業者など230施設に対して、食品等事業者団体が作成したHACCP導入に係る手引書を用いて衛生管理計画の作成について立入指導しました。

3 監視指導計画の実施体制と関係機関との連携

食品流通技術の進歩は目覚ましく、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処などを目的として、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

食品関係施設に対して監視指導や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お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2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に、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	1	3	1	100.0
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	22	48	22	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 ・フグ処理施設	654	1,003	630	96.3
D	2年に1回	・集団給食施設(老人福祉施設、幼稚園・保育所) ・みがきフグ取扱施設	114	2	—	—
		・A、B、C、Eランク以外の施設	5,312	1,712	—	—
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)	2,222	502	—	—
合計			8,325	3,270	—	—

※ 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	95 (8)	17 (1)	112 (9)	40 (3)
年末食品一斉取締り	4 (1)	14	18 (1)	5
生食用等食肉取扱施設一斉監視	10	0	10	10
年間を通して実施する収去検査	33	30 (17)	63 (17)	9
合計	142 (9)	61 (18)	203 (27)	64 (3)

※ 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。

※ 新型コロナウイルスの感染拡大状況を踏まえて収去検査計画を見直し、中止や検体数を削減した検査があるため、当初予定していた計画とは検体数が異なります。

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、143施設の立入検査を実施しましたが、施設基準違反や管理運営基準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112検体について実施したところ、衛生規範に適合しなかったものが2検体、一般衛生管理などに指導を要するものが27検体、食品表示が不適切であったものが11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口頭指導しました。なお、生食用鮮魚介類を取扱う施設には、冷凍処理や速やかな内臓の除去など、アニサキスによる食中毒予防対策を指導しました。

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、17施設の立入検査を実施したところ、2施設において施設基準違反、17施設において管理運営基準違反があったため、口頭指導しました。また、食品の収去検査を延べ18検体について実施したところ、規格基準違反や衛生規範不適合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5検体あったことから、適切な表示に改めるよう口頭指導しました。

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合計231施設に対して立入指導しました。なお、生食用食肉取扱施設届の提出施設のうち、表示基準において定められている食中毒に対する抵抗力の弱い者は喫食を控えるべきである旨の表示をしていない2施設と、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3施設に対しては、適切な表示に改めるよう指導するとともに、これらの施設のうち、牛の内臓を中心部まで加熱せずに客に提供している疑いのあった1施設については、文書による指導をしました。

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2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63検体について実施したところ、衛生規範に適合しなかったものが2検体、一般衛生管理などに指導を要するものが1検体、食品表示が不適切であったものが6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口頭指導しました。

オ フグ取扱施設一斉取締り

フグ毒による食中毒を防止するため、フグ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214施設に対して立入又は啓発指導しました。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39施設に対しては速やかな設置を、届出済証やフグ処理者の受講済証の掲示をしていない64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。また、届出を提出せずにフグの取扱いをしていた2施設に対しては提供を自粛して速やかに届出を提出すること、届出内容の実態に即していなかった3施設に対しては適切な内容での届出を新たに提出すること、食品表示に不備のあった魚介類販売施設3施設に対しては適切な表示に改めることを指導しました。

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をするとともに、HACCPに沿った衛生管理の運用状況を確認しました。施設設備の修繕が必要で異物混入対策が十分に講じられていない、適切な清掃ができていない、帳票類の記録方法が適切でないなどの改善が必要な33施設については文書により指導しました。

また、病院給食施設については、新型コロナウイルス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2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

新型コロナウイルスの感染拡大状況を踏まえて、感染時の重症化リスクが高い高齢者が入居する施設では、関係者以外の施設への立入が難しい状況であったため、令和2年度の立入検査を中止しました。

ク 地方卸売市場における監視指導

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口頭指導しました。

ケ 適正な食品表示の推進

令和2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12件あり、適切な食品表示について助言するとともに、各一斉取締りにおいて食品表示基準で定められている添加物、消費期限やアレルギーなどの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

尼崎市公設地方卸売市場の管理事務所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。

(3) 食中毒等健康被害の発生に伴う調査と行政処分

令和2年度は食中毒事件の発生はありませんでしたが、食中毒が疑われる事案や有症苦情の申出などが40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するとともに、衛生上の不備があった施設に対しては口頭指導しました。

ア 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。）

（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	0	0	0
食品残品、保存食	0	0	0
有症者便、従業員便	1	0	1
合計	1	0	1

(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2年度は10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2年度は、放射性物質に関する市民からの相談は無く、検査の必要性もありませんでした。

5 食品等事業者によ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、HACCP導入の支援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導入指導

法改正により令和3年6月から食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が求められることから、HACCPの円滑な導入に向け、取組に時間を要する施設などへの立入指導を予定していましたが、新型コロナウイルス感染拡大により緊急事態宣言が発令されている期間があったこと、不要不急の外出制限や営業自粛が要請されていたことから、対象施設を縮小しました。

これらの状況を踏まえ、本市において最も施設数の多い飲食店に対して、HACCPに沿った衛生管理についての周知を徹底するため、通知文及びリーフレットを送付するという取組に変更しました。

また、ホームページに掲載していた同衛生管理で求められる衛生管理計画や記録表の様式を、事業者の利便性向上のため刷新することで、HACCPに取り組むための負担軽減を図りました。

ア 立入指導

法改正後に運用状況の確認を計画していた施設など230施設に対して、食品等事業者団体が作成したHACCP導入に係る手引書を用いて衛生管理計画の作成について立入指導しました。

イ 講習会

HACCPの円滑な導入に向けて衛生管理計画などを作成する講習会を実施することで、小規模飲食店など280施設のHACCP導入準備を支援しました。

(2) 自主衛生管理の推進

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の徹底

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 「公衆衛生上講ずべき措置の基準」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・保管などの運用状況を確認し、「公衆衛生上講ずべき措置の基準」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

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へ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本市ホームページや電子メールなどを通じて発信しました。

ア ホームページや市報などによる情報提供

令和2年度は、ホームページにおいて、食品衛生法改正により食品等事業者に求められるHACCPに沿った衛生管理に関する内容、飲食店で料理のテイクアウト・デリバリーをする際の食中毒予防などに関する内容や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

食品の品質を保つために必要な温度管理に関するチラシを作成し、立入時に活用するとともに、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。

ウ 「食」の安全・安心情報メール便の配信

平成18年6月から希望者に対して、「食」の安全・安心に関する情報を電子メールで配信しており、令和2年度は営業届出業種の設定、飲食店で料理のテイクアウト・デリバリーをする際の衛生管理や、HACCPに関する講習会の開催等の内容を、定期号として10回配信しました。

(2) 講習会の開催

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

最近の食中毒事件の傾向、生食用食肉の危険性や嘔吐物の処理方法などについての講習会を2回、延べ20人に対して行いました。

イ 食品等事業者

HACCPに沿った衛生管理で求められる衛生管理計画などを作成するセミナーを尼崎市食品衛生協会主催のもと8回、延べ335人に対して行いました。また、尼崎市公設地方卸売市場内の事業者に対し、食品衛生法改正に関する説明会を1回、29人に対して行いました。さらに、フグの安全な取扱いに係る知識や技術を習得させ、フグによる食中毒の発生を未然に防止することを目的とした、ふぐ調理衛生講習会を同協会との共催で78人に対して行いました。

(3) 消費者、食品等事業者や行政による情報の共有と相互理解の推進

例年、消費者や食品等事業者を対象に「食」の安全・安心講演会を開催していますが、令和2年度は新型コロナウイルスの感染拡大状況を踏まえて、不特定多数が会場内に集まることは感染リスクが高まる「3密」となる可能性が高いと判断し、開催を中止しました。

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2年度は新型コロナウイルス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、GLP（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