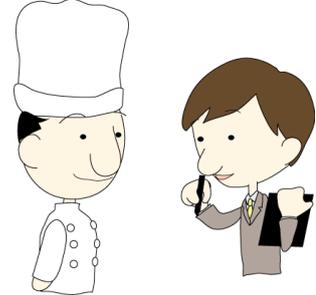


令和3年度鹿児島市食品衛生監視指導計画の実施結果

食品衛生法第24条第1項の規定により定めた「令和3年度鹿児島市食品衛生監視指導計画」(以下「計画」という。)に基づき、監視指導を実施した結果は、以下のとおりです。

I. 実施期間

令和3年4月1日から令和4年3月31日まで



II. 食品等事業者に対する監視指導の実施

1 立入検査実施状況

(1) 監視指導

市内の営業許可施設(飲食店営業、菓子製造業等)と許可を要しない届出施設(集団給食施設等)について、立入検査を行いました。

その際、営業施設の構造及び設備の状況、食品の取扱い、表示等について監視指導を実施しました。

対象施設	監視件数		
	令和3年度	夏期 6~8月(再掲)	年末 11~12月(再掲)
営業許可施設(飲食店営業、菓子製造業等)	3,616	766	718
届出施設(集団給食施設等)	658	92	52
計	4,274	858	770

(2) 重点監視指導

市内の営業施設のうち、重点的に監視指導が必要な施設をランク別に施設をリストアップし、監視指導を行いました。

ランク	業種(施設)	計画件数※ (件)	立入件数 (件)	達成率 (%)
A 2回以上/年	原材料供給施設 (と畜場、食鳥処理場、魚類市場、青果市場)	30	62	206.7
B 1回以上/年	大量調理施設 (旅館・ホテル、仕出し屋・弁当屋、レストラン等)	89	36	40.4
	広域流通施設 (大規模流通製造業、広域流通食品取扱施設等)	30	53	176.7
	大規模小売店 (スーパー、デパート等)	30	49	163.3
	集団給食施設 (保育園、幼稚園、学校、社会福祉施設等)	367	76	20.7
計		546	276	50.5

※計画件数には今年度廃業施設を含む

2 食品検査状況

市内で製造、加工、販売される食品を収去(※)または買上げて検査し、違反食品等の流通を防止するとともに、検査結果に基づき衛生指導を行いました。

※収去:食品衛生監視員が、製造所や店等から無償で検査のために必要な量の食品を提供してもらうこと

(1)収去検査

食品 258 検体について、下の表のとおり、微生物検査および理化学検査を実施しました。

食 品	計画 検体数	実施 検体数	達成率 (%)	微生物検査 項目数	理化学検査 項目数	違反 検体数
魚介類 (刺身、生食用カキ等)	30	32	106.7	56	0	0
冷凍食品	8	8	100.0	18	0	0
魚介類加工品 (さつま揚げ)	26	22	84.6	22	132	0
肉卵類およびその加工品 (鳥刺し、卵焼き、焼き豚等)	77	48	62.3	163	133	0
穀類およびその加工品 (生めん、餃子の皮)	20	19	95.0	57	19	0
野菜・果物類およびその加工 品 (漬物、カット野菜、醤油等)	64	47	73.4	30	2,061	0
菓子類 (かるかん饅頭、ケーキ等)	74	47	63.5	132	38	0
牛乳及び加工乳	7	7	100.0	14	351	0
アイスクリーム類・氷菓	9	11	122.2	22	66	0
その他の食品 (弁当、乳製品)	30	17	56.7	68	0	0
合 計	345	258	74.8	582	2,800	0

【残留農薬検査・輸入食品検査について】

野菜・果物類の理化学検査では、残留農薬検査(実施項目数 1,761)を実施しました。このうち、輸入食品は5検体でした。

野菜(輸入食品)	原 産 国 名	検 体 数
キウイフルーツ	ニュージーランド	2
パイナップル	フィリピン	2
バナナ	フィリピン	1



(2)買上げ検査

・ 遺伝子組換え食品検査

遺伝子組換えでない等の表示がある豆腐について、表示の適正検査を行いました。

検査品	計画数 (件)	買上件数 (件)	達成率(%)	検査 項目数	違反 検体数
豆腐	10	10	100.0	10	0

・ おもちゃのフタル酸エステル検査

乳幼児が接触することによりその健康を損なうおそれがあるものとして厚生労働大臣の指定するおもちゃについて、フタル酸エステルの検査を行いました。

検査品	計画数(件)	買上件数 (件)	達成率(%)	検査 項目数	違反 検体数
おもちゃ	10	10	100	30	0

3 違反食品

令和3年度の違反事例はありませんでした。

4 食中毒発生状況

発生日	喫食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
令和4年3月25日	不明	1	不明	アニサキス	不明

5 食品の適正表示対策

市内の食品製造業者、食品販売業者等に対する監視および収去検査の際に、食品の表示を確認し指導するとともに、期限表示や食品の管理等に関するリーフレットを配布しました。

なお、例年、鹿児島県農政部かごしまの食ブランド推進室及び本市保健予防課と連携し実施している中央駅周辺の土産物店や朝市の食品表示についての監視指導は、新型コロナウイルス感染症流行により中止しました。

6 と畜検査状況(食肉衛生検査所)

と畜場法に基づき、と畜検査員が検査を行い、食用に適さない食肉の流通を防止しました。

(1)畜種別検査頭数および全部廃棄頭数

畜種		牛	馬	豚
検査頭数		14,465	0	225,348
全部廃棄	(頭数)	116	0	619
	(%)	0.80	0	0.27

(2)畜種別の全部廃棄の処分理由内訳

疾病\畜種	牛	豚
膿毒症	7	283
敗血症	13	217
尿毒症	16	9
豚丹毒		45
高度の黄疸	5	8
高度の水腫	16	41
腫瘍	3	3
中毒諸症	0	0
炎症又は炎症産物	0	0
変性又は萎縮	1	6
ウイルス(牛伝染性リンパ腫等)	54	0
サルモネラ症	0	7
その他	1	0
計	116	619

(3)牛海綿状脳症(BSE)検査頭数

畜種	牛
検査頭数	0
陽性頭数	0

24 か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状等を呈する牛について、と畜検査員が必要と判断する場合に実施します。

7 食鳥処理場の監視指導

改正食鳥検査法の施行に伴い、HACCP に沿った衛生管理を義務付けられた大規模食鳥処理業者に対し、導入された HACCP プランの微生物学的検査等科学的検証を行いました。

(食鳥処理場の監視指導件数)		(単位:施設、件)
規模	施設数	監視指導件数 (うち外部検証件数)
大規模施設(30万羽超/年)	2	26 (4)
認定小規模(30万羽以下/年)	10	25

Ⅲ. 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者が自ら実施する日々の衛生管理向上のため、食品衛生講習会の実施や食品衛生功労者および優良施設の表彰などを行いました。

1 食品衛生責任者養成講習会実施

食中毒の発生状況や防止策など食品の安全に関する最新の情報を提供し、衛生知識の向上を図るため、食品衛生責任者の養成講習会を実施しました。

食品衛生責任者養成講習会 … 6回実施、322名受講

2 食品衛生指導員巡回指導

例年、本市が委嘱した食品衛生指導員が、飲食店等の施設を巡回指導していますが、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、令和3年度は実施ませんでした。

3 食品衛生優良施設等の表彰

本市および鹿児島市食品衛生協会では、食品業界全体の衛生水準向上および事業者の自主的な衛生管理の推進を図るため、食品衛生功労者および食品衛生優良施設の表彰を行いました。

(1) 食品衛生功労者

- ・鹿児島市表彰 …2名
- ・鹿児島市食品衛生協会長賞 …2名

(2) 食品衛生優良施設

- ・鹿児島市表彰 …3施設
- ・鹿児島市食品衛生協会長賞 …9施設



4 HACCPによる衛生管理の導入推進

HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことに伴い、一般的衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画および手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について、営業者が適切に作成できるよう指導するとともに、営業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認しました。なお、小規模営業者等については、HACCPに沿った衛生管理を実施することができるよう、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて指導を行いました。

IV. 行政と市民、食品等事業者との情報および意見の交換の推進

1 食品衛生懇談会

令和3年6月30日及び令和4年2月18日に、消費者、食品等事業者、学識経験者および行政担当で構成する食品衛生懇談会を開催しました。会議では主に鹿児島市食品衛生監視指導計画の実施結果や、翌年度の鹿児島市食品衛生監視指導計画(案)および食品衛生に対する意見交換を行いました。

2 食品衛生月間の実施

食品衛生月間(8月1日から8月31日まで)期間中、鹿児島食肉センターに食中毒予防啓発懸垂幕を設置しました。

3 衛生講習の実施

市民や食品等事業者を対象とした食品衛生講習会を実施しました。

- ・市民向け衛生講習会……………17回実施、232名受講
- ・食品等事業者向け衛生講習会…11回実施、287名受講

(食品衛生責任者養成講習会を除く)



4 手洗い教室の開催

ウイルス等に起因する冬場の食中毒や感染症予防の一環として、小学生を対象に、公益社団法人日本食品衛生協会の認定した「手洗いマイスター」による「正しい手洗い」についての実演講義を行いました。

- ・市内の7小学校にて延べ13回開催

5 オンライン動画配信の実施

① 給食施設従事者研修

保健予防課と連携し、幼稚園や保育園、社会福祉施設等で大量調理を行う施設従事者に対して、食品衛生法改正やHACCP、食中毒予防について動画配信を行いました。

- ・動画公開期間:令和3年10月1日から同年11月16日まで
- ・案内送付施設数:833施設
- ・案内方法:文書、メール、市ホームページ
- ・閲覧件数:1,310回

② 大量調理施設や広域流通食品製造施設等への講習会案内文書の送付

宿泊施設や仕出し弁当屋、広域に流通する食品を製造する施設や大規模小売店に対して、食品衛生に関する動画の配信について案内しました。

- ・動画公開期間:令和3年12月14日から公開中
- ・案内送付施設数:約350施設
- ・案内方法:チラシ(窓口)、文書(ハガキ)、市ホームページ
- ・閲覧回数:358回

6 広報・ホームページ等による情報提供

- (1)市の広報誌「市民のひろば」に食品衛生に関する記事を掲載しました。
- (2)市ホームページに、食中毒や食品表示に関する記事などを掲載しました。
- (3)食品等事業者に対し、食中毒予防に関する情報を、ファックスで送信しました。