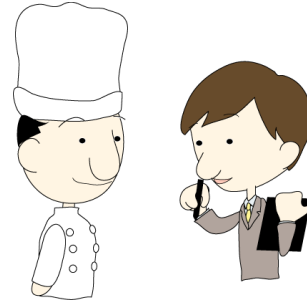


令和4年度鹿児島市食品衛生監視指導計画の実施結果

食品衛生法第24条第1項の規定により定めた「令和4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4年4月1日から令和5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4年度	夏期 6~8月	年末 11~12月
営業許可施設(飲食店営業、菓子製造業等)	3,887	980	824
届出施設(集団給食施設等)	1,792	593	398
計	5,679	1,573	1,222

(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 年2回以上	原材料供給施設 (と畜場、食鳥処理場、魚類市場、青果市場)	30	39	130.0
B 年1回以上	大量調理施設 (仕出し屋・弁当屋、旅館・ホテル、レストラン等)	70	66	94.3
	広域流通製造施設 (大規模製造施設等)	30	39	130.0
	大規模小売店 (ストア、デパート等)	30	34	113.3
C 2年に1回以上	集団給食施設 (保育園、幼稚園、学校、社会福祉施設等のうち、 認可保育園、幼稚園、学校について実施)	265	262	98.9
	計	425	440	103.5

※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(※)または買い上げて検査し、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 323 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	31	103.3	53	0	0
冷凍食品	8	8	100.0	16	0	0
魚介類加工品 (さつま揚げ)	26	21	80.8	21	126	0
肉卵類およびその加工品 (鳥刺し、卵焼き、焼き豚等)	77	69	89.6	221	304	0
穀類およびその加工品 (生めん、餃子の皮)	20	22	110.0	66	22	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	66	103.1	34	4,738	0
菓子類 (かるかん饅頭、ケーキ等)	74	59	79.7	124	72	0
牛乳及び加工乳	7	7	100.0	14	186	0
アイスクリーム類・氷菓	9	12	133.3	24	72	1
その他の食品 (弁当)	30	28	93.3	112	0	0
合 計	345	323	93.6	685	5,520	1

【収去検査における食品又は添加物の基準・規格違反】

処分日	違反食品	項 目	違反の内容
R4. 7. 19	氷菓	大腸菌群	食品衛生法第 13 条第 2 項違反 (成分規格違反)

違反発見後、直ちに当該製品の廃棄命令処分を行いました。また、原材料、製造工程、販売方法等を調査し、製造工程などの改善策等について指導を行いました。

【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 4,444)を実施しました。

このうち、輸入食品は、キウイ 1 検体(ニュージーランド産)、パイナップル 2 検体(フィリピン産)、バナナ 1 検体(フィリピン産)、ねぎ 1 検体(中国産)、かぼちゃ 1 検体(メキシコ産)の 6 検体でした。

(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	100.0	30	0

3 違反食品

令和4年度の違反事例は、【収去検査における食品又は添加物の基準・規格違反】で処分を行った成分規格違反の1件でした。

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6月9日	不明	1	しめサバ	アニサキス	飲食店
令和4年9月13日	2	2	グロリオサの球根	コルヒチン	家庭
令和5年1月16日	161	71	飲食店の食事	ノロウイルス	飲食店

※飲食店営業施設に対しては、従事者の衛生教育を実施しました。

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。

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		14,675	0	218,885
全部廃棄	(頭数)	89	0	729
	(%)	0.61	0	0.33

(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	6	411
敗血症	16	187
尿毒症	8	14
豚丹毒		6
高度の黄疸	4	3
高度の水腫	13	69
腫瘍	0	6
中毒諸症	0	0
炎症又は炎症産物	0	0
変性又は萎縮	0	20
ウイルス(牛伝染性リンパ腫等)	42	0
サルモネラ症	0	13
その他	0	0
計	89	729

(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

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、監視指導を実施するとともに、大規模処理場については、HACCP プランの微生物学的検査等科学的検証(外部検証)を行いました。

(食鳥処理場の監視指導件数)

規模	施設数	監視指導件数 (うち外部検証件数)
大規模処理場	2	13(6)
認定小規模処理場	10	18

Ⅲ. 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

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 HACCP による衛生管理の導入推進、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 … 10 回実施、634 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、令和 4 年度は新型コロナウイルス感染拡大防止のため実施しておりません。

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 …1 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による衛生管理の運用支援

HACCPに沿った衛生管理が完全施行されたことに伴い、営業者が作成した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及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について、内容及び運用状況を確認し、必要に応じて指導等を行いました。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。また、本市ホームページに HACCP 導入支援のページを作成し、当該ページの QR コードをリーフレットや営業許可更新案内ハガキで営業者に周知することにより、HACCP に沿った衛生管理の自主的な取り組みを支援し、導入を推進しました。

IV. 行政、消費者及び食品等事業者によるリスクコミュニケーションの推進

1 食品衛生懇談会

令和 4 年 7 月 5 日及び令和 5 年 2 月 6 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。会議では主に令和 4 年度監視指導の実施結果、令和 5 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(令和 4 年 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。

令和 4 年 8 月 5 日に、イオン九州株式会社と共催で、イオンモール鹿児島にて、親子手洗い教室、食品売場・バックヤードツアー、食中毒予防パネル展示、食中毒予防啓発リーフレット等の配布を行いました。

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……………12 回実施、209 名受講
- ・食品等事業者向け衛生講習会…29 回実施、1075 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 3 小学校にて延べ 7 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、病院、老人福祉施設、社会福祉施設、児童福祉施設等で大量調理を行う施設従事者に対して、HACCPや給食施設監視、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4年10月3日から11月15日まで
- ・案内送付施設数:648施設
- ・案内方法:文書、メール、市ホームページ
- ・閲覧件数:610回

② 食品衛生責任者実務講習会

食品衛生責任者が食品衛生に関する新たな知見を習得するために、実務講習会の動画を配信しました。

- ・動画公開:令和3年12月8日から公開開始、令和4年12月27日に内容を更新
- ・主な内容:食品衛生法について、HACCPについて、食中毒予防について
- ・令和4年度視聴回数:1,510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送信しました。なお、従来のファックスによる配信に加え、令和4年12月からメーリングリストの運用を開始し、登録のあった事業者にはメールにて送信しました。