

令和6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6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6年4月1日から令和7年3月31日まで

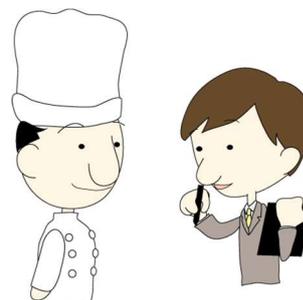
II. 食品等事業者に対する監視指導の実施

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6年度 (令和5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)	4,147(4,192)	1,148	832
届出施設(集団給食施設等)	2,474(1,786)	770	371
計	6,621(5,978)	1,918	1,203

(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(%) (令和5年度)
A 年2回以上	前年度(5年度)に法違反等の行政処分施設	2	4	200.0 (100.0)
	原材料供給施設 (と畜場、食鳥処理場、魚類市場、青果市場)	28	30	107.1 (156.7)
B 年1回以上	大量調理施設(上記国体関係施設を除く) (仕出し屋・弁当屋、旅館・ホテル、レストラン等)	81	78	96.3 (95.1)
	広域流通製造施設 (大規模製造施設等)	30	35	116.7 (116.7)
	大規模小売店 (ストア、デパート等)	30	39	130.0 (106.7)
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)	273	271	99.3 (96.1)
	計	444	457	102.9 (115.9)

※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 337 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(%) (令和5年度)	微生物検査 項目数	理化学検査 項目数	違反検体数 (令和5年度)
魚介類 (刺身、生食用カキ等)	30	29	96.7 (93.3)	47	0	0
冷凍食品	8	14	175.0 (175.0)	28	0	0 (1)
魚介類加工品 (さつま揚げ)	22	21	95.5 (87.0)	21	126	1 (0)
肉卵類およびその加工品 (鳥刺し、卵焼き、焼き豚等)	73	68	93.2 (88.3)	222	397	0
穀類およびその加工品 (生めん、餃子の皮)	20	21	105.0 (95.0)	63	21	0
野菜・果物類およびその加工品 (漬物、カット野菜、醤油等)	63	68	107.9 (103.1)	34	10,233	1 (0)
菓子類 (かるかん饅頭、ケーキ等)	66	62	93.9 (101.7)	140	71	0
牛乳及び加工乳	7	7	100.0 (100.0)	14	306	0
アイスクリーム類・氷菓	9	14	155.6 (122.2)	24	60	0
その他の食品 (弁当)	30	33	110.0 (103.3)	132	0	0
合計	328	337	102.7 (99.1)	725	11,214	2 (1)

【収去検査における食品又は添加物の基準・規格違反】

違反食品	項目	違反の内容
魚肉練り製品	保存料	食品衛生法第13条第2項違反(成分規格違反)
醤油	甘味料	食品衛生法第13条第2項違反(成分規格違反)

違反発見後、直ちに原材料、製造工程、販売方法を調査し、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 10,001)を実施しました。

このうち、輸入食品は、パプリカ4検体(韓国産(3)・ニュージーランド産(1))、パイナップル1検体(フィリピン産)の5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 (令和5年度)	10	5 (5)	50.0 (50.0)	5	0 (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 (令和5年度)	10	10 (10)	100.0 (100.0)	30	0 (0)

3 違反食品

令和6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】で行政指導を行った成分規格違反の2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6年8月25日	62	40	飲食店の食事	腸管毒素原性 大腸菌 O169	飲食店
令和6年9月18日	48	26	弁当	ノロウイルス	飲食店
令和7年3月4日	41	25	寄宿舎の食事	ノロウイルス	給食施設

※原因施設に対しては、営業(業務)停止処分を行い、施設の清掃・消毒の指導および従事者の衛生教育等を実施しました。

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

		牛 (令和5年度)	馬 (令和5年度)	豚 (令和5年度)
検査頭数		13,244 (14,713)	0 (0)	205,862 (204,570)
全部廃棄	(頭数)	129 (137)	0 (0)	674 (693)
	(%)	0.97 (0.93)	0 (0)	0.33 (0.34)

(2) 畜種別の全部廃棄の処分理由内訳

疾病\畜種	牛(令和5年度)	豚(令和5年度)
膿毒症	8 (7)	423 (418)
敗血症	22 (13)	97 (125)
尿毒症	20 (27)	20 (17)
豚丹毒		10 (12)
高度の黄疸	6 (5)	2 (3)
高度の水腫	10 (15)	39 (75)
腫瘍	1 (3)	12 (8)
中毒諸症	0 (0)	0 (0)
炎症又は炎症産物	0 (0)	0 (0)
変性又は萎縮	0 (3)	16 (18)
牛伝染性リンパ腫	62 (64)	
サルモネラ症	0 (0)	55 (17)
その他	0 (0)	0 (0)
計	129 (137)	674 (693)

(3)牛海綿状脳症(BSE)検査頭数

畜種	牛(令和5年度)
検査頭数	1(0)
陽性頭数	0(0)

生体検査において、異常姿勢、異常歩様、頭を低くすること、障害物回避が困難になること、起立不能等の行動異常または神経症状を呈する牛について、検査を実施します。

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)	
		令和6年度	令和5年度
大規模処理場	2	10(8)	13(8)
認定小規模処理場	8	9	14

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 …… 6回実施、393名受講 (令和5年度:8回実施、478名受講)

2 食品衛生指導員巡回指導

本市が委嘱した食品衛生指導員34名が、飲食店等579施設を巡回指導し、食品衛生の向上を図りました。

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 …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、事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、小規模事業者等については、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6年7月2日及び令和7年2月7日に、消費者、食品等事業者、学識経験者および行政担当者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、翌年度の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

(1) 一日食品衛生監視員による営業許可施設の監視・座談会(8月6日)

令和6年8月6日に、食品衛生協会と共催で、一日食品衛生監視員に委嘱した食生活改善推進員及び学生による営業許可施設等の食品衛生監視及び監視結果等についての座談会を行いました。また、食中毒予防啓発リーフレット等の配布を行いました。

(2) 親子手洗い教室等の開催(8月2日)

令和6年8月2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:25 回実施、668 名受講(令和 5 年度:10 回実施、236 名受講)
- ・食品等事業者向け衛生講習会:35 回実施、1,686 名受講(令和 5 年度:44 回実施、1,882 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 5 小学校にて延べ 12 回開催)

5 オンライン動画配信の実施

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。

- ・動画公開期間:令和 3 年 12 月 8 日から公開、令和 6 年 3 月に内容を更新
- ・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
- ・視聴回数:611 回(令和 6 年 4 月 1 日から令和 7 年 3 月 31 日まで)

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)市 SNS に食中毒防止に関する情報を掲載しました。
- (4)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。