

令和4年度藤沢市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

藤沢市では、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第24条第1項の規定により策定した「令和4年度藤沢市食品衛生監視指導計画」に基づき、食品関係営業施設に対する監視指導及び市内で製造・販売される食品等の収去検査等を実施しました。このたび、本計画に基づく監視指導等の実施結果をとりまとめましたのでお知らせします。

I 対象地域と実施期間

1 対象地域

藤沢市内全域

2 実施期間

2022年（令和4年）4月1日から2023年（令和5年）3月31日までの1年間

II 実施体制

1 監視指導の実施機関

法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）及び食品表示法（平成25年法律第70号）（衛生事項に限る。）に基づく監視指導等は、藤沢市保健所生活衛生課が実施しました。

2 試験検査の実施機関

食品等の試験検査は、藤沢市保健所地域保健課衛生検査センターが実施しました。

なお、食品等の試験検査にあっては、業務管理基準の遵守、内部点検及び外部精度管理等を実施し、信頼性を確保しました。

III 監視指導・試験検査

1 重点的な監視指導事項

食中毒及び違反の発生状況等を踏まえ、次の事項について重点的に監視指導を実施しました。

（1）食中毒対策

ノロウイルス等による大規模な食中毒事例が、集団給食施設、社会福祉施設等で報告されていることから、大規模な施設を対象に「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき監視指導を実施しました。

また、飲食店においてカンピロバクター等による食中毒が多発していることから、鶏肉等の肉類及びその加工品の不適切な提供を避けるよう監視指導するとともに、生食用食肉の規格基準に基づく適切な衛生管理について助言しました。

（2）HACCPに沿った衛生管理の実施に関する助言・指導

法の改正により制度化されたHACCPに沿った衛生管理について、業種別の手引書を活用し、講習会や立入検査時に導入に向けた周知、指導及び助言を行いました。

(3) 食品表示対策

食品の表示は、消費者が食品を選択する際の重要な情報源であり、事故発生時には原因究明や製品回収等の事故の拡大防止を迅速・的確に行うために不可欠であることから、食品等製造施設、大規模小売店等に対して立入検査を行い、食品表示法に基づき適正表示について、周知及び指導を行いました。

また、アレルギーを含む食品の表示が適正に実施されるよう、使用している原材料の点検及び確認を指導しました。

(4) 輸入食品衛生対策

輸入食品の衛生的な取扱い及び適正表示等について監視指導を行いました。

(5) 放射性物質対策

市内生産・製造の食品について、適時収去検査を行い、国が定めた基準値を超える放射性物質を含む食品の発見・排除に努めました。

2 立入検査件数

食品関係営業施設に対し、過去の食中毒や違反・苦情の発生状況、製造・加工された食品の流通の広域性、製造量及び営業の特殊性等を考慮し、別表1のとおりAからEまでの5ランクに分類し、立入検査による監視指導を実施しました。(表1)。

表1 食品関係営業施設の立入検査件数

ランク	計画回数	対象施設数*	立入検査実施数	
A	3回/年	6	特定大規模製造業等	13
B	2回/年	435	大規模製造業	39
			大規模調理施設	30
			大規模小売店	272
C	1回/年	1,284	給食施設	311
			中規模小売店 (市場・テナント含む)	211
			製造業	361
			ふぐ認証店	29
			仕出し屋・弁当屋	167
D	1回/3年	1,107	食肉・魚介類販売業等	62
			ファミリーレストラン	27
			コンビニエンスストア	38
			飲食店営業等	735
E	実情に応じて			783
合計		2,832		3,078

*令和4年3月末現在(条例に基づく許可施設等を含む)

3 食品等の収去検査

市内に流通する食品の安全性を確認するため、収去検査計画に基づき食品等の検査を別表2のとおり188検体実施しました（表2）。

表2 収去検査数

品名	検体数	検査項目数
市内産野菜	9	888
市内製造加工食品	62	333
広域流通食品	87	956
輸入食品	30	361
合計	188	2,538

4 食品衛生総点検

厚生労働省及び消費者庁の通知に基づき、次のとおり総点検を実施しました。

(1) 食品衛生夏期総点検

実施期間：2022年（令和4年）7月1日から8月31日まで

主な対象施設：大規模小売店、海の家等

監視指導結果：許可を要する施設 876件（うち海の家 368件）
許可を要しない施設 31件

収去検査結果：検体数 27検体
検査項目数 258項目

違反件数：1件（アイスクリーム類・大腸菌群陽性）

(2) 食品衛生年末総点検

実施期間：2022年（令和4年）12月1日から12月28日まで

主な対象施設：大規模小売店、大規模製造施設等

監視指導結果：許可を要する施設 221件
許可を要しない施設 19件

収去検査結果：検体数 12検体
検査項目数 153項目

違反件数：0件

5 苦情・相談

市民から寄せられた117件の食品への苦情等に対して、その原因調査と再発防止のための指導等を実施しました。(図1)

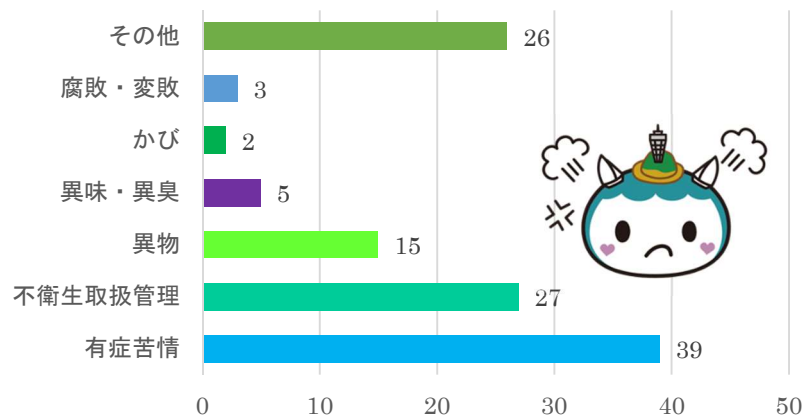


図1 苦情の内訳件数 (計117件)

IV 違反食品等への対応

1 立入検査による違反の発見

食品関係営業施設に対する立入検査等により発見された表示違反は23件でした。(表3)

表3 立入検査による違反等食品の概要

食品名	内容	件数	措置等
魚介類加工品	食品表示法第5条	2	適正表示後販売について指導しました。
弁当・そうざい	食品表示法第5条	9	適正表示後販売について指導しました。 また、製造者等が市外の場合は管轄する自治体に通報しました。
菓子	食品表示法第5条 食品表示基準第8条	12	適正表示後販売について指導しました。 また、製造者等が市外の場合は管轄する自治体に通報しました。

2 収去検査による違反の発見

収去検査で発見した違反等食品は3件でした。(表4)

表4 収去検査による違反等食品の概要

食品名	内容	件数	措置等
アイスクリーム類	大腸菌群陽性	2	営業者に対し、衛生指導を実施し始末書を徴収しました。
野菜果実等加工品	漂白剤の基準値超過	1	製造者を管轄する自治体に通報しました。

V 情報提供及び意見交換

1 計画の公表

(1) 計画の策定にあたっての公表

本計画の策定にあつては、ホームページ等を通じて公表し、市民等から意見を求め、計画の反映に努めました。また、策定した計画は、保健所等で配布するとともに、ホームページで公表しました。

(2) 計画の実施結果の公表

「令和3年度藤沢市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果」の他、夏期及び年末に実施した食品衛生総点検の実施結果についても、ホームページで公表しました。

2 違反事件の公表

「藤沢市食品衛生法等の違反に係る公表基準」に基づき4件の食中毒事件について公表しました。(表5)

表5 食中毒事件一覧

事例	発生年月	原因施設	原因食品	病因物質
1	2022年10月	飲食店営業	不明	サルモネラ属菌
2	2022年10月	飲食店営業	不明	カンピロバクター
3	2022年12月	飲食店営業	炙りしめ鯖	アニサキス
4	2023年1月	飲食店営業	不明	ノロウイルス

3 食品衛生情報の提供

(1) ノロウイルス食中毒警戒情報等の情報提供

2022年(令和4年)11月7日から2023年(令和5年)3月31日まで神奈川県により発令された「ノロウイルス食中毒警戒情報」について、ホームページやラジオ等を活用し、市民や食品関係業者に対して注意喚起を図りました。

(2) 食品衛生知識の普及

市民や食品関係業者に対して、ホームページやリーフレット等を配布し食品衛生の推進に努めました。また、厚生労働省通知に基づき、8月を「食品衛生月間」として、藤沢市役所本庁舎及び分庁舎に設置されたデジタルサイネージや災害対応型自動販売機等を通じて、食中毒事故の防止と衛生管理の向上についての普及・啓発を図りました。



図2 リーフレット・マグネット(車両用)

4 意見交換

出張講座や研修会等により、消費者等に対して食品衛生情報の提供や意見交換等を実施しました。

VI 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

1 食品衛生責任者等の資質の向上

食品衛生責任者や食品等営業者に対し、食中毒予防、食品の衛生的な取扱い等についての衛生講習会を開催し、食品衛生責任者等の資質の向上を図りました。(表6)

表6 衛生講習会開催状況

WEB受講者数	1,445人
会場上映受講者数	288人



2 食品等の自主回収に関する助言・指導

食品等事業者から法第58条に基づく食品等の自主回収の届出を12件受理し、その届出内容を踏まえて、円滑な回収や再発防止について助言・指導するとともに、国のリコール情報サイトを通じて、消費者への速やかな情報提供に努めました。

3 食品衛生指導員活動の支援

藤沢食品衛生協会の食品衛生指導員(101人)が実施している自主的な巡回指導事業等の衛生管理活動が円滑に行われるよう支援するため、HACCP等について、最新の食品衛生情報を提供しました。

4 優良施設等の表彰

自主的な衛生管理の意識の向上を図るため、衛生管理の優良な食品等営業施設及び食品衛生の普及向上等に功労のあった者に対し、保健所長表彰を行うとともに、知事表彰及び厚生労働大臣表彰への推薦を行い、表彰を受けた施設をホームページに掲載しました。

IX 関係機関との連携協力

1 厚生労働省等との連携・協力

- (1) 厚生労働省や都道府県等により構成される「関東信越広域連携協議会」において、広域的な食中毒の発生やその拡大を防止するための緊密な連携・協力体制の再確認を行いました。
- (2) 検疫所、神奈川県及び県内保健所設置市で構成する「輸入食品衛生連絡会」のオンライン会議に参加し、輸入食品等の安全確保対策について情報交換を行いました。

2 他自治体との連携・協力

- (1) 広域的な食中毒事件等の調査、広域流通食品及び輸入食品の違反事例等の調査の際には、関係自治体と緊密な連携・協力のもと対応しました(表7)。

表7 食中毒事件等に係わる他の都道府県等との連携

市外へ調査依頼したもの	22件
市外から調査依頼を受けたもの	37件

(2)「県・保健所設置市食品衛生担当国会議」、「関東甲信越静ブロック食品衛生主管課長会議」、等に参加し、課題対応の協議を行い、緊密な連携を図りました。

3 消費者庁・農林水産部局等との連携・協力

(1) 食品表示法の違反事例に対し、関係部局と連携を図り対応しました。

(2) 農林水産省、神奈川県関係部局、神奈川県警察本部、関係団体、県内保健所設置市で構成する「神奈川県食品表示監視協議会」に参加し、不適正な食品表示に関する情報交換等を行いました。

(3)「県農政担当者及び県・保健所設置市食品衛生担当者連絡会議」に参加し、農畜水産物等の安全確保対策に関する情報交換を行い、緊密な連携・協力体制を図りました。

4 庁内の連携・協力

小学校及び保育所の給食施設に対する監視指導や海水浴場の開設における食品衛生対策など、庁内の関係各課と情報共有、連絡調整及び協議等を緊密に行い、食品の安全・安心を踏まえた総合的な施策の推進に努めました。

別表 1 業種別の監視指導回数

ランク別	監視回数	監視対象施設
A	3回/年	【大規模製造施設】※1 <ul style="list-style-type: none"> ・食肉製品製造業 ・乳製品製造業 ・乳処理業 ・酒類製造業
B	2回/年	【大量調理施設】※2 <ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業（仕出し屋、給食） ・給食施設（学校（市立小学校等を除く）、病院、事業所等） 【大規模小売店】施設面積が1,000㎡以上 【認定小規模食鳥処理場】 【大規模製造施設】※1 <ul style="list-style-type: none"> ・菓子製造業 ・アイスクリーム類製造業 ・食肉処理業 ・食肉製品製造業 ・清涼飲料水製造業 ・豆腐製造業 ・冷凍食品製造業 ・密封包装食品製造業 ・そうざい製造業 ・添加物製造業 ・水産製品製造業（魚介類加工業を含む） ・漬物製造業 【食中毒原因施設（前年度）】
C	1回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業（仕出し屋※3、弁当屋※3、給食※4）（Bの大量調理施設を除く） ・給食施設（学校、病院、事業所等）（Bの大量調理施設を除く）※4 ・飲食店営業（ファミリーレストラン（すし屋又は焼肉屋） ・菓子製造業（あん類の製造を含む） ・アイスクリーム類製造業 ・食肉処理業 ・豆腐製造業 ・食肉製品製造業 ・酒類製造業 ・そうざい製造業 ・添加物製造業 ・水産製品製造業（魚介類加工業を含む） ・漬物製造業 <div style="display: flex; align-items: center; margin-left: 200px;"> <div style="font-size: 3em; margin-right: 10px;">}</div> <div style="text-align: center;"> <p>A、Bの大規模製造施設を除く</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・液卵製造業 ・みそ又はしょうゆ製造業 ・食品の小分け業 ・食肉販売業（食肉販売） ・食用油脂製造業 ・麺類製造業 ・器具、容器包装の製造業（合成樹脂が使用されたものに限る。） ・魚介類販売業（魚介類販売） 【ふぐ営業認証施設】 【小規模小売店】施設面積が1,000㎡未満 【市場】
D	1回/3年	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業（B、Cの飲食店営業を除く） ・給食施設（B、Cの給食施設を除く）
E	実情に応じて	<ul style="list-style-type: none"> ・調理の機能を有する自動販売機による営業 ・自動車を利用して行う営業 ・販売業（届出業種） ・製造・加工業（届出業種） 【ふぐ加工製品取扱等届出施設】 【小規模小売店等】（Cの小規模小売店を除く）

H A C C Pに基づいた衛生管理を行っている施設については、状況に応じて回数を減じることができる。

※1 広域に流通する食品を製造等している大規模な施設

※2 1回の提供食数が300食以上の施設

※3 主たる営業が仕出し屋又は弁当屋の施設

※4 1回の提供食数が50食以上の施設

別表2 収去検査実施結果

食品の分類	のべ 検体数	微生物検査※		理化学検査※※	
		検体数	検査項目数	検体数	検査項目数
魚介類及びその加工品	27	17	17	17	79
冷凍食品	17	17	34	17	230
肉卵類及びその加工品	20	17	41	19	98
牛乳・加工乳	5	4	8	5	16
乳製品	8	4	7	4	8
アイスクリーム類・氷菓	15	15	30	-	-
野菜類・果物及びその加工品	22	-	-	22	1015
菓子類	20	-	-	20	209
清涼飲料水	9	9	9	9	144
酒精飲料	10	-	-	10	73
調味料	16	-	-	16	280
レトルト食品	16	16	16	16	208
容器包装	3	-	-	3	16
合計	188	99	162	158	2376

1 検体につき複数の項目について検査を実施しています。

【検査項目の例】

※ 微生物検査：一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ最確数等

※※ 理化学検査：保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤、発色剤、放射性物質、重金属、水分活性等