

令和4年度(2022年度) 越谷市食品衛生監視指導結果



越谷特別市民
ガーヤ_{ちゃん}

越 谷 市

1 はじめに

本市では、市民の食の安全・安心を確保すること目的として、食品衛生法第24条の規定に基づき2022年度越谷市食品衛生監視指導計画を策定しました。

このたび、本計画に基づき実施した監視指導及び検査等の実施結果について取りまとめましたので、公表します。

2 監視指導の実施体制

(1) 適用区域及び期間

ア 適用区域 市内全域

イ 適用期間 令和4年(2022年)4月1日から
令和5年(2023年)3月31日まで

(2) 実施機関

ア 監視指導

生活衛生課が実施しました。

と畜場及び食鳥処理場については食肉衛生検査所が実施しました。

イ 試験検査

生活衛生課及び食肉衛生検査所が食品関係営業施設から収去等をした食品について、衛生検査課が検査を実施しました。

(3) 関係機関との連携確保

ア 厚生労働省及び消費者庁等との連携

令和4年度に市内での食中毒の発生はありませんでしたが、全国食品衛生関係主管課長会議等に参加して安全確保に関する情報収集や国への働きかけを行いました。

イ 他都道府県及び政令市、中核市との連携

食中毒事件(疑い含む、35件)及び違反食品(疑い含む、6件)の調査について、関係する自治体間で連携を図り、対応しました。

また、近隣自治体との連携や協力を深めるため、会議及び研修会等に参加し、情報の共有化を図りました。

ウ 庁内連携及び関係機関との連携

庁内関係部局間の情報共有に努め、庁内における連携を図りました。

また、令和4年度において、緊急対応を必要とする食品の製造・供給過程で意図的に有害物質が混入された、いわゆる食品テロ事例の発生はありませんでした。

(4) 試験検査実施機関の体制の整備

食品G L P(食品衛生検査施設における業務管理基準)の対象となる衛生検査課に対して、内部点検、内部精度管理及び外部精度管理を実施するとともに、収去を実施する生活衛生課に対しても、内部点検を実施し、実施する検査の信頼性を確保しました。

3 監視指導結果

(1) 生活衛生課による監視指導

1, 578件の監視指導(更新調査時等における監視指導を含む。)を行いました。

特に監視指導の重要度から監視予定数を設定した施設については表1のとおり監視指導を行いました。

表1 生活衛生課が実施した監視指導結果

回数	対象施設	監視実施数
6回/年	卸売市場内の食品関連施設(22件)	79
3回/年	食中毒等で行政処分を受けた施設(1件)	2
	規格基準に違反した食品の製造又は加工等が確認された施設(0件)	0
2回/年	食品の自主回収を行った施設のうち、監視が必要と考えられる施設(1件)	3
1回/年	学校給食センター施設(3件)	3
	飲食店営業(仕出し・弁当調整施設)(28件)	24
	大型量販店(340件)	307
	漬物製造施設(28件)	49
	輸出畜産物等の関連施設(1件)	1
	指定・大規模製造施設(22件)	22
	特定給食施設(病院、社会福祉施設(高齢者、障害者関連施設、保育園等)(91件)	80
	農産物等直売所(2件)	4
1回/3年	食肉処理業(19件)	21
	生又は、加熱不十分な食肉を提供・販売する施設(57件)	71
1回/6年	上記以外の製造施設、飲食店営業施設、給食施設及びその他の施設(4,527件)	912
合計		1,578

(2) 食肉衛生検査所が実施した監視指導

表2のとおり、と畜場についてはと畜検査員が、また、認定小規模食鳥処理場及び届出食肉販売業者については食鳥検査員が定期的な監視指導を行いました。

表2 食肉衛生検査所が実施した監視指導結果

回数	対象施設	監視実施数
開場日ごと	と畜場（1件）	239
3回以上/年	認定小規模食鳥処理場（7件）	19
1回以上/年	認定小規模食鳥処理場（食鳥処理場休止届の届出があった施設）（1件）	3
	輸出食肉関連施設（と畜場及び併設食肉処理場）（2件）	10
合計		271

(3) 地域ごとの監視指導

生活衛生課が管内地域の特色に基づき重点監視エリアを定め、小規模な製造施設や飲食店、一般販売業の監視指導を行いました。

(4) 違反を発見した場合の対応

ア 製造した食品及び表示の違反への対応

食品製造施設において違反はありませんでした。

イ 市場流通食品の違反への対応

販売を停止した事例はありませんでした。

ウ 食品営業施設の施設基準・管理運営基準違反への対応

適宜、改善を指導しました。改善が確認できない事例については、再度立入を行い、確認を行っています。

4 食品等の検査

(1) 食品衛生法に基づく食品の検査結果

表3のとおり実施しました。

表3 食品の検査予定数及び実施数

(実施数/計画数)

検査項目	対象食品	検体数	項目数
微生物検査 (一般細菌数、大腸菌群、食中毒菌等)	加工食品（弁当、総菜、冷凍食品等）、生鮮食品（魚介類、食肉、卵等）	27/30	44/50
理化学検査			
残留農薬	野菜、果実及びその加工品等	27/20	8,794/6,000
食品添加物 (指定外添加物を含む)	冷凍食品、魚介類、肉類加工品、輸入菓子等	40/42	236/238
動物用医薬品	牛乳、食肉、魚介類、ハチミツ等	22/32	971/1,555
アレルギー物質	めん類や菓子等の加工食品等	2/2	4/4
合計		118/126	10,049/7,847

(2) 施設の衛生指導に係る検査結果

表4のとおり実施しました。

表4 施設の衛生指導に係る検査予定数及び実施数 (実施数/計画数)

検査項目	検体数	項目数
ATP ふき取り検査	117/100	117/100
アレルギー拭き取り検査	60/42	97/54

(3) 違反等を発見した場合の対応

規格基準等に基づく違反はありませんでした。

(4) と畜場、食鳥処理場における検査

ア と畜検査

市内と畜場に搬入された全ての牛、豚について、と畜場法に基づき、表5のとおりと畜検査を行いました。検査不合格の場合は、食用に供されないよう、廃棄等の措置をとりました。

表5 と畜検査頭数(頭)

牛	2, 816
馬	0
豚	170, 481
めん羊	0
山羊	0
合計	173, 297

イ 精密検査

と畜検査において通常の肉眼検査で判定が難しいものについて、微生物学、病理学、理化学検査を適宜実施しました。

ウ 施設の衛生管理に係る検査

施設の衛生管理や枝肉の取扱いが適正に行われていることを確認するため、表6のとおり拭き取り検査及び切除法による検査(枝肉の表面を無菌的に切り取る検査法)を行いました。また、その結果をと畜場に還元するとともに、必要に応じて衛生指導を行いました。

表6 施設の衛生管理に係る検査実施数

獣種	項目	回数	頭数	検体数
牛	腸管出血性大腸菌 ^{※1}	12	60	120
	G F A P	12	36	72
	生菌数	12	60	60
	腸内細菌科菌群数 ^{※2}	12	60	60
豚	生菌数	12	60	60
	腸内細菌科菌群数 ^{※2}	12	60	60

※1：腸管出血性大腸菌 026、0103、0111、0121、0145 及び 0157 を対象に実施。

※2：大腸菌群の他、乳糖非分解の赤痢菌やサルモネラ菌等含む。

5 一斉取締りの実施

効率的、効果的な監視を行うため、次のとおり期間及び対象施設を定めて集中的な監視指導を実施しました。

(1) 夏期食中毒予防対策月間

ア 実施期間

7月1日から8月31日まで

イ 実施結果

(ア) 監視指導

飲食店、製造業、販売店、集団給食施設等の492施設に対して監視指導を行いました。

(イ) 食品検査

製造施設及び販売店から収去した11検体について検査を行い、違反はありませんでした。

(2) 食肉衛生月間

ア 実施期間

7月1日から8月31日まで

イ 実施結果

と畜場から食肉等を輸送する車14台について、車両の拭き取り検査及び衛生指導を実施しました。

(3) 年末一斉取締り月間

ア 実施期間

12月1日から12月28日まで

イ 実施結果

(ア) 監視指導

飲食店、製造業、販売店、集団給食施設等の133施設に対して監視指導を行いました。

(イ) 食品検査

製造施設及び販売店から収去した9検体について検査を行い、違反はありませんでした。

6 食中毒等健康危害発生時の対応

(1) 食中毒事件等への対応

令和4年度に市内での食中毒の発生はありませんでした。

(2) いわゆる食品テロへの対応

令和4年度に市内でいわゆる食品テロ事例の発生はありませんでした。

7 自主管理の推進と体制の確立

(1) 食品衛生自主管理の推進

HACCPに沿った衛生管理の推進のために、引き続き助言・指導を行うとともに、小規模事業者向け HACCP 講習会の YouTube による動画配信と併せて、自主衛生管理の推進を図りました。

(2) 自主回収の支援・指導

令和4年度において、市内の食品関係業者より4件の自主回収着手の申出があり、回収の支援と指導を実施しました。

(3) 最新の食品衛生情報の周知徹底

食品衛生管理者及び食品衛生責任者に対し、施設への立入時等を用い、適切にその職責が果たされるよう、食中毒や食物アレルギー等の最新の科学的知見に基づく食品衛生情報の提供を実施しました。

(4) 食品衛生指導員活動の推進及び支援

越谷市における食品営業施設の巡回指導や食品衛生の普及啓発等、営業者に対する自主衛生管理の推進を目的に、一般社団法人埼玉県食品衛生協会長から委嘱された2名が、食品衛生指導員として活動しています。

保健所の食品衛生監視員が最新の食品衛生の情報を提供するなどの活動支援を行いました。

(5) と畜場や食鳥処理場における講習会の開催

と畜場の衛生管理責任者、作業衛生責任者及び従業員等に対する講習会を次のとおり実施しました。

実施回数： 2回

受講者数： 56名

8 市民等に対する情報提供・普及啓発

(1) インターネット、デジタルサイネージ等を活用した情報提供・普及啓発

食品の安全・安心に関する事項について、市のホームページやYouTube等のインターネット媒体や多くの人が集まる駅前や大型商業施設内のデジタルサイネージを通じて情報を提供し、食中毒予防等の普及啓発に努めました。

YouTube 動画配信件数 9件 視聴回数 975回

(2) パンフレット等による普及啓発

食の安全についての正しい理解を目的に、パンフレット及びリーフレットを作成し、配布しました。

(3) リスクコミュニケーションによる普及啓発

市民、専門家、行政担当者が一堂に会し、食の安全に関する講演会や意見交換会を実施することで、正しい知識の普及を図りました。

リスクコミュニケーション 開催回数 1回 参加人数 93名

(4) 営業者に対する普及啓発

営業許可更新時、夏期及び年末一斉監視時にパンフレットの配布を行い、最新の食品衛生情報、食中毒発生状況等についての情報提供を実施しました。

9 食の安全・安心確保に携わる人材の養成及び資質の向上

(1) 営業者等に対する衛生講習会

食中毒予防の普及啓発として食品営業者及び従業員等に対する衛生教育を2回(118名)実施しました。

(2) 優良施設等の表彰

食品衛生の推進のために率先して献身的に努力し、その成果が顕著であったとして、表7のとおり優良施設等の表彰がありました。

表7 優良施設等の表彰数

項目	優良施設	衛生功労者
厚生労働大臣表彰	0	0
埼玉県知事表彰	1	1

(3) 食品衛生監視員等による調査研究等

厚生労働省や近隣自治体が主催する研修会や講習会等に参加し、資質向上に努めました。