

平成30年度 食品衛生監視指導結果



令和元年（2019年）6月

横須賀市

目 次

1	実施期間	2
2	立入検査	
(1)	立入検査の回数	2
(2)	重点調査	3
3	食品等の試験検査	
(1)	収去検査結果	4
(2)	輸入食品の検査結果	5
4	食中毒等の健康被害の発生	
(1)	食中毒	5
(2)	食品等の苦情相談	6
5	食品衛生についての情報提供・意見交換・普及啓発	
(1)	食品衛生講習会	6
(2)	食中毒予防&食品衛生キャンペーン	7
(3)	食のセミナー	7

平成 30 年度横須賀市食品衛生監視指導結果

1 実施期間

平成 30 年（2018 年）4 月 1 日～平成 31 年（2019 年）3 月 31 日

2 立入検査

(1) 立入検査の回数

過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の流通の広域性などを考慮して、重要度の高い業種（施設）の順に年間監視指導回数を 5 ランクに区分し、監視指導計画に基づく立入検査を延べ 4,029 回実施しました。

立入検査では、施設基準に適合していることを確認するとともに、管理運営基準の徹底について衛生指導を行いました。その結果、施設基準違反及び製造基準違反はありませんでした。

表 1 監視指導回数

ランク	監視指導回数	業種の種別	施設数	計画数 (回)	監視数 (回)	監視率 (%)
A	4 回	乳処理業 魚介類せり売り営業	6	24	24	100.0
B	3 回	乳製品製造業 魚肉ねり製品製造業 食肉製品製造業 等	10	30	32	106.7
C	2 回	豆腐製造業 めん類製造業 そうざい製造業 等	121	242	142	58.7
D	1 回	飲食店営業 (給食、仕出し屋) 菓子製造業 等	786	786	799	101.7
E	実状に応じて 実施	飲食店営業 (給食、仕出し屋以外) 喫茶店営業 等	6,654	実状に 応じて 実施	3,032	実状に 応 じて 実施
合計			7,577	-	4,029	-

(2) 重点調査

大規模な食中毒が発生するおそれのある集団給食施設や大量調理施設を中心に立入検査を実施し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、食中毒の発生防止及び異物混入の防止等について監視指導を行いました。また、食品等事業者の自主的な衛生管理を推進するため、HACCP（ハサップ）による衛生管理手法の普及を図りました。

市内に流通する食品及び市内の食品製造施設に対しては、不適切な食品表示による危害を防止するため、特に、アレルギー物質の表示及び期限表示等を確認し、重点的に監視を行いました。

飲食店等に対しては、ノロウイルスやカンピロバクター等による食中毒の予防対策を啓発するとともに、食品の衛生的な取扱い等について監視指導を行いました。

特に食肉の取扱いについて、夜間営業の飲食店等を中心に一斉調査を行い、法令遵守を徹底するよう指導しました。

表2 重点調査結果

対象施設等		立入延べ施設数	主な監視指導内容
集団給食施設 (小学校、保育園等)		144	<ul style="list-style-type: none"> 調理従事者の手洗いの徹底 食品、調味料等の期限管理の徹底 施設の衛生状態の保持
大量調理施設 (弁当屋、仕出し屋)		304	<ul style="list-style-type: none"> 食品等の衛生的な取扱い 食品衛生講習会の受講 手洗い設備の設置及び適切な活用
夏期・年末一斉調査	飲食店等 (給食、弁当屋、仕出し屋を除く)	661	<ul style="list-style-type: none"> 食品等の衛生的な取扱い 調理従事者の手洗いの徹底 調理場内の整理整頓
	食品製造施設	235	<ul style="list-style-type: none"> 施設及び器具等の補修、改善 施設の清掃 施設の害虫駆除
	流通拠点 (スーパー、魚市場等)	520	<ul style="list-style-type: none"> 食品等の衛生的な取扱い 食品衛生講習会の受講 食品の期限管理の徹底

3 食品等の試験検査

(1) 収去検査結果

市内の食品製造施設、給食施設及びスーパー等から、魚介類、菓子類、そうざい及び弁当など、年間 370 検体の収去検査を実施しました。

検査の結果、食品衛生法で規定する規格基準や食品添加物の使用基準等に対する違反はありませんでした。

一方、国の衛生規範に不適合の食品 5 検体を確認しました。これらの食品の製造者に対して、検査結果に基づき、食品の衛生的な取扱いや調理従事者の手洗いの励行等の衛生指導を行いました。4 検体については指導後の再収去検査により衛生規範に適合していることを確認し、1 検体は製造の中止を確認しました。

表 3 食品群別収去検査結果

分類	検体数		違反 検体 数	不適 合検 体数	検査検体数				
	予定 数	検査 数			微生物	残留 農薬	食品添 加物	動物用 医薬品	その他
魚介類及び魚介類加工品	50	33	0	0	28	-	5	-	-
食肉・食肉製品及び食肉加工品	5	3	0	0	3	-	3	-	-
卵及びその加工品	7	7	0	0	1	-	-	6	-
乳・乳製品及び乳類加工品	35	33	0	0	33	-	-	-	32*1
アイスクリーム類	4	0	0	0	-	-	-	-	-
穀類及びその加工品	18	16	0	0	16	-	16	-	-
菓子類	50	34	0	0	34	-	-	-	-
生野菜及び果物	36	35	0	0	-	35	-	-	-
野菜果物乾燥品及び加工品	9	8	0	0	2	-	6	-	6*2
そうざい及びその半製品	130	93	0	1	93	-	-	-	-
弁当	140	104	0	4	104	-	-	-	-
冷凍食品	9	0	0	0	-	-	-	-	-
酒精飲料	2	3	0	0	-	-	3	-	-
その他の食品	2	1	0	0	-	-	-	1	-
合計	497	370	0	5	314	35	33	7	38

*1 成分規格 *2 シアン

(2) 輸入食品の検査結果

(1) 収去検査結果のうち、市内に流通している果実及び酒精飲料等の輸入食品 15 検体について、残留農薬及び食品添加物等の検査を実施した結果、違反はありませんでした。

表4 輸入食品の食品群別検査結果

分類	検体数	違反検体数	検査検体数		
			微生物	残留農薬	食品添加物
乳・乳製品及びその加工品	1	0	1	-	-
野菜類・果物及びその加工品	11	0	-	11	-
酒精飲料	3	0	-	-	3
合計	15	0	1	11	3

4 食中毒等の健康被害の発生

(1) 食中毒

平成30年度の市内における食中毒の発生件数は3件、患者数は7人でした。

食品衛生講習会及び監視時等において、魚介類を取り扱う施設に対しては魚介類の冷凍処理、加熱処理及び寄生虫の目視による除去等を指導しました。

また食肉を取り扱う施設に対しては法令遵守の徹底や、加熱等食中毒予防に必要な処理の徹底を指導しました。

表5 市内で発生した食中毒事例

NO	発生年月	喫食者数	患者数	病因物質	原因施設	発生要因
1	平成30年4月	5	5	カンピロバクター	飲食店 営業	原材料の汚染、加熱不十分、調理従事者の手指及び器具類を介した二次汚染
2	平成30年5月	1	1	アニサキス	魚介類 販売業	原材料の鮮魚にアニサキスが寄生、除去不足
3	平成30年6月	2	1	アニサキス	飲食店 営業	原材料の鮮魚にアニサキスが寄生、除去不足
合計		8	7		-	

(2) 食品等の苦情相談

購入した食品や飲食店で提供された食品等について、市民等から 47 件の苦情相談が寄せられ、施設の調査、指導を実施しました。

異物混入、施設における不衛生な取扱い（施設の清掃不十分等）、下痢や腹痛等を訴える有症苦情などについての相談がありました。

表 6-1 食品群別苦情相談件数

分類	件数
乳・乳製品及び乳類加工品	1
魚介類及びその加工品	5
卵・肉類及びその加工品	2
穀類及びその加工品	2
野菜類及びその加工品	4
菓子類	5
複合調理食品	14
施設に関するもの	14
合計	47

表 6-2 内容別苦情相談件数

分類	件数
異物	14
カビ	1
腐敗変敗	0
異味異臭	5
不衛生取扱管理	11
有症苦情	10
その他	6
合計	47

5 食品衛生についての情報提供・意見交換・普及啓発

食品等事業者及び市民等に対し、ホームページ、広報よこすか、食品衛生講習会及び食のセミナー等において食中毒予防や食の安全に関する情報提供を行いました。

(1) 食品衛生講習会

食品の衛生管理や食中毒予防の徹底を図るため、食品衛生責任者や消費者等を対象に 47 回の講習会を開催し、3,232 人が受講しました。

営業許可施設等に対しては、HACCPによる衛生管理の義務化に先駆けて、説明及び普及を行いました。

また、ノロウイルスやアニサキスを中心に、食中毒の発生を防止するための食品の衛生的な取扱い及び殺菌、消毒方法について周知しました。

表 7 食品衛生講習会

講習会対象者	回数	受講者数
食品衛生責任者	26	2,356
食品等取扱者	16	719
消費者	5	157
合計	47	3,232

(2) 食中毒予防&食品衛生キャンペーン

平成 30 年 8 月 3 日（金）、横須賀モアーズ・ストリートにおいて、横須賀食品衛生協会主催の食中毒予防&食品衛生キャンペーンに参加しました。

横須賀食品衛生協会と合同で周辺店舗への巡回指導を行うとともに、市民の皆様に食中毒予防や食品等の衛生的な取扱いを呼びかけました。

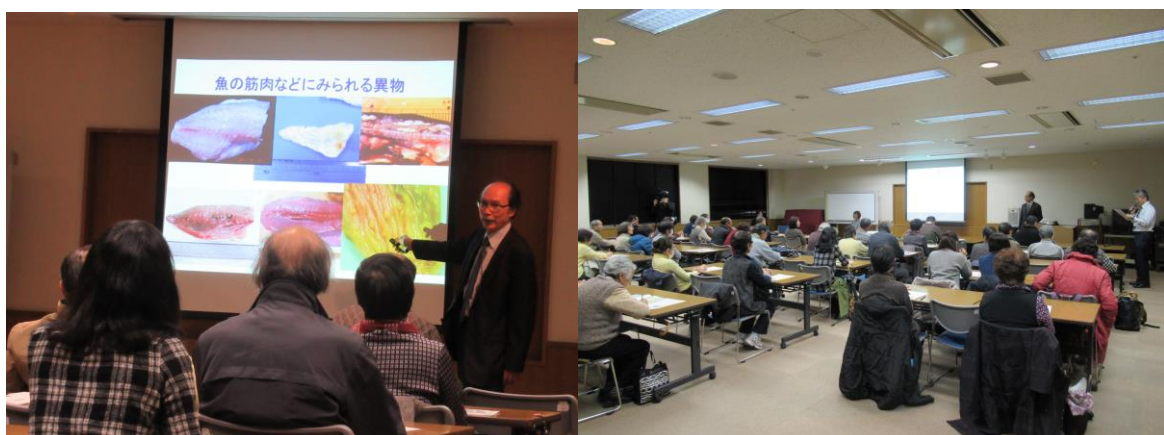


(3) 食のセミナー

平成 31 月 3 月 7 日（木）横須賀市保健所第一研修室において、食のセミナーを開催しました。

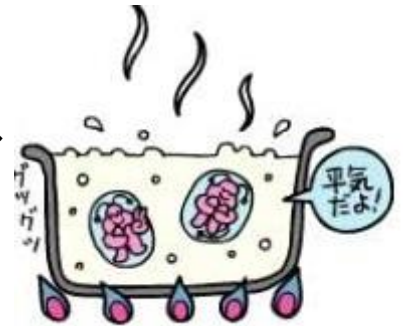
テーマ：「お魚と寄生虫」

講師：公益財団法人 目黒寄生虫館 館長 小川和夫 氏



ウェルシュ菌について

ウェルシュ菌は、人や動物の腸管内、土壌や下水に広く生息する食中毒菌です。酸素が少ないところで増殖し、高温にも耐えられる芽胞（がほう）を作ります。大鍋などで大量の加熱調理をした際に、他の細菌が死滅してもウェルシュ菌の芽胞が残ることがあり、食物と共に腸管に達したウェルシュ菌が毒素を作ることにより食中毒を起こします。

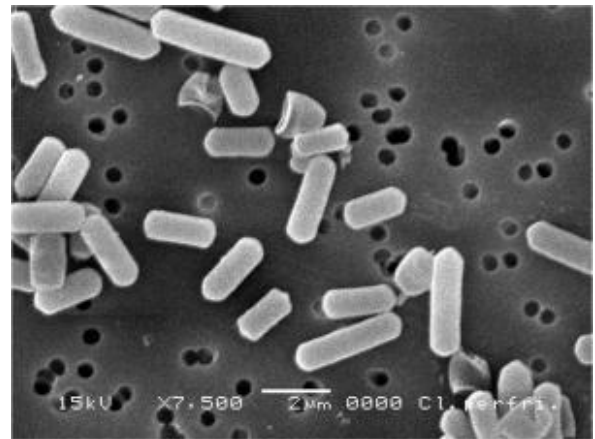


<主な症状>

下痢や腹痛
潜伏期は6～18時間（平均10時間）
嘔吐や発熱は少ない。

<原因食品>

煮込み料理（カレー、煮魚、麺のつけ汁、野菜煮付）等で多く発生しています。



食品安全委員会 資料

<対策>

- ・調理後は速やかに食べる。
- ・加熱した食品を冷やす場合は、小分けするなどしてすばやく冷やす。
- ・食品を保存する場合は、10℃以下または55℃以上を保つ。
- ・再加熱する場合は、十分に加熱して早めに食べる。



お問い合わせ

横須賀市健康部保健所生活衛生課
食品保健係

〒238-0046

横須賀市西逸見町 1-38-11

ウェルシティ市民プラザ3階

電 話 046-824-2191

FAX 046-824-2192

E-mail hls-hw@city.yokosuka.kanagawa.jp

この結果については、横須賀市ホームページからもご覧になれます。
「ホーム>くらし・環境>生活衛生・食の安全>横須賀市食品衛生監視指導計画」