

令和2年度 食品衛生監視指導結果



令和3年（2021年）6月

横須賀市

令和2年度横須賀市食品衛生監視指導結果

1 実施期間

令和2年（2020年）4月1日～令和3年（2021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2,916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。

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	13	54.2
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	9	27	12	44.4
C	2回	豆腐製造業、めん類製造業、そうざい製造業 等	121	242	89	36.8
D	1回	飲食店営業（給食、仕出し屋）、菓子製造業 等	702	702	444	63.2
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	6,611	実状に応じて実施	2,358	実状に応じて実施
合計			7,449	-	2,916	-

（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。

集団給食施設及び大量調理施設の調査時には、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指導を行いました。

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について、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。

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)	39	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い励行 ・施設の補修、機器等の交換 ・施設の衛生状態の保持
大量調理施設 (弁当屋、仕出し屋)	218	<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

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 83 検体の収去検査を実施しました。

検査の結果、食品 1 検体が食品衛生法で規定する成分規格に違反がありました。違反した食品が流通していないこと、健康被害がないことを確認し、再発防止のための衛生指導を行いました。

食品群別収去検査結果

分類	検体数		違反 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	40	4	0	4	-	-	-	-
食肉・食肉製品及び食肉加工品	5	0	0	-	-	-	-	-
卵及びその加工品	5	5	0	-	-	-	5	-
乳・乳製品及び乳類加工品	29	13	1	13	-	-	6	13*1
アイスクリーム類	2	0	0	-	-	-	-	-
穀類及びその加工品	18	0	0	-	-	-	-	-
菓子類	40	6	0	6	-	-	-	-
生野菜及び果物	40	25	0	-	25	-	-	-
野菜果物乾燥品及び加工品	6	3	0	-	-	3	-	3*2
そうざい及びその半製品	105	7	0	7	-	-	-	-
弁当	100	20	0	20	-	-	-	-
酒精飲料	2	0	0	-	-	-	-	-
その他の食品	2	0	0	-	-	-	-	-
合計	394	83	1	50	25	3	11	16

*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輸入果物3検体について、残留農薬の検査を実施した結果、違反はありませんでした。

4 食中毒等の健康被害の発生

(1) 食中毒

令和2年度の市内における食中毒の発生件数は3件、患者数は3人でした。原因施設に対して、食材管理の徹底、残存食品の廃棄等を指示するとともに、調理従事者に衛生講習会を実施し、再発防止を図りました。

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	令和2年6月	3	1	アニサキス	魚介類販売業	鮮魚取り扱い時の確認の不徹底
2	令和2年7月	1	1	アニサキス	飲食店営業	鮮魚取り扱い時の確認の不徹底
3	令和2年7月	1	1	アニサキス	飲食店営業	鮮魚取り扱い時の確認の不徹底
合計		5	3	-		

(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42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。

食品群別苦情件数

分類	魚介類及びその加工品	卵・肉類及びその加工品	乳・乳製品 乳類加工品	菓子類	野菜類及びその加工品	複合調理食品	施設に関するもの	合計
件数	1	3	1	2	1	16	18	42

内容別苦情件数

分類	異物	腐敗変敗	異味異臭	不衛生取扱管理	有症苦情	その他	合計
件数	4	1	3	11	9	14	42

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

毎年、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講習会を開催していますが、令和2年度は新型コロナウイルス感染症拡大の影響で必要最小限の実施となりました。また食品衛生責任者に対する講習会はeラーニングにて実施しました。

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	1	2,068
食品等取扱者	6	51
合計	7	2,119



(2) 横須賀市食の安全懇話会

令和2年度は書面より実施し、令和3年度の横須賀市食品衛生監視指導計画(案)等に対してのご意見をいただきました。

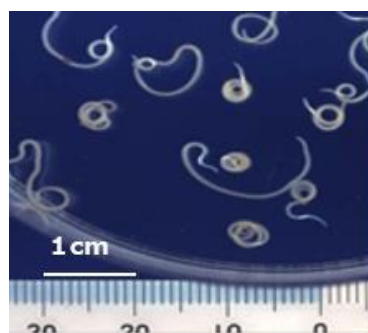
(3) 「食のセミナー」及び「食中毒予防&食品衛生キャンペーン」

令和2年度は、新型コロナウイルス対策等の理由により中止されました。

アニサキスの食中毒について

食中毒の原因といえば、カンピロバクターや黄色ブドウ球菌といった細菌、ノロウイルス等のウイルスによるものがよく知られていますが、近年寄生虫による食中毒が注目されています。令和2年度に横須賀市内で発生した食中毒3件は全て寄生虫（アニサキス）によるものでした。

アニサキスは主に近海で漁獲される魚介類（アジ、サバ、イカ、カツオ等）の内臓や筋肉に見られる寄生虫です。白っぽく2～3cmのひも状であり、丸まっていることが多いです。



厚生労働省のHPより

アニサキスの寄生した魚介類を喫食すると、1～8時間ほどで胃に激しい痛みや悪心、嘔吐の症状が出ることもあり、胃アニサキス症と呼ばれます。治療では内視鏡で虫体を除去します。



胃の粘膜に潜入するアニサキス幼虫



内視鏡の先端に装着された鉗子でアニサキス幼虫を摘出する（診断と治療を兼ねる処置）

提供：立川相互病院消化器内科・浦崎裕二先生

- 予防法**
- ・加熱する（70℃以上又は60℃以上なら1分）
 - ・冷凍する（-20℃ 24時間以上）
 - ・目視でしっかり除去する

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 F A X 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」