

令和 2 年度食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

- 1 広島県 p 1 ~ 4
- 2 広島市 p 5 ~ 14
- 3 呉市 p15~21
- 4 福山市 p22~24

令和2年度広島県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果（概要）

「食品衛生法」及び「広島県食品の安全に関する基本方針及び推進プラン」に基づき策定した「令和2年度広島県食品衛生監視指導計画」の実施結果について取りまとめました。

I 監視指導の範囲

広島県内（保健所設置市である広島市，呉市，福山市を除く※。）

※ 食品衛生法の規定により，監視指導計画の策定・結果公表は県及び保健所設置市がそれぞれ行うこととなっています。

II 監視指導の期間

令和2年4月1日から令和3年3月31日まで

III 監視指導結果

1 年間立入検査件数（保健所，食肉衛生検査所実施）

営業施設等の衛生状態，使用原材料・製品のリスク等を考慮して，施設ごとに監視する回数を設定し，広域流通食品製造施設，大量調理施設などを中心に重点的，効果的な監視指導を実施しました。



計画件数	実施件数	達成率
22,000件	23,506件	106.8%

2 年間試験検査等件数（保健所，総合技術研究所保健環境センター，登録検査機関実施）

収去検査（食品衛生法に基づく食品等の検査）及び水産食品のモニタリング検査を実施した結果，違反件数は0件，違反率は0%でした。

検査項目		検査対象食品等	計画件数	検査件数	違反件数
収去検査	食品添加物等	各種食品	4,000検体 〔うち輸入食品〕 280検体	3,320件 〔うち輸入食品〕 239件	0件 〔うち輸入食品〕 0件
	細菌	各種食品			
	残留農薬	農産物，牛乳，輸入食肉			
	遺伝子組換え	野菜，その加工品			
	アレルギー物質	そうざい			
	生かき成分規格	生かき			
	有害物質	魚介類，鶏卵，鶏肉			
	抗菌性物質	魚介類，食肉			
モニタリング検査	かき養殖海域の細菌数等	海水，かき	<達成率> 83.0% 〔うち輸入食品〕 85.4%	<違反率> 0% 〔うち輸入食品〕 0%	
	貝毒	かき，アサリ，ムラサキイガイ			
	有機塩素系物質・重金属	かき			

【違反食品の内容：0件】

食品名	違反等内容
—	—

注) () 内は違反件数



3 一斉監視（保健所実施）

施設に立入調査を行い、衛生管理の徹底や不適正表示の改善及び不良食品の排除などの指導をしました。

一斉監視	実施内容
夏期食品一斉監視 (R2. 7. 1～8. 14)	監視件数：5,304件 指導件数：161件 試験検査件数：459件
年末食品一斉監視 (R2. 12. 1～12. 31)	監視件数：4,112件 指導件数：114件 試験検査件数：217件
HACCP承認施設一斉監視 (R2. 4～R3. 3)	監視件数：2件 (対象施設数：3施設)
食品表示適正化推進月間一斉監視 (R2. 12. 1～12. 31)	監視件数：2,380件 指導件数：41件 表示講習会開催回数：2回
食中毒予防月間重点施設監視 (R2. 7. 1～8. 31)	監視件数：6,208件 指導件数：237件 試験検査件数：599件 講習会開催回数：67回
食品衛生機動班による重点監視 (12件/年)	監視件数：2件



4 食品等別重点監視指導・検査（保健所、食肉衛生検査所実施）

大規模な健康被害の発生や食品表示の偽装等を未然に防止するため、広域流通食品などの重点的な監視指導等を実施しました。また、安全な食肉の流通確保のため、食鳥検査を実施しました。



一斉監視	実施内容
生かき	作業場監視件数：1,049件 収去検査件数：294件 生産者衛生講習会等開催：11回
集団給食及び仕出し弁当	監視件数：1,720件
広域流通食品 (菓子、清涼飲料水等)	製造施設監視件数：4,354件 衛生管理及び記録の作成・保存の徹底 消費期限等の設定根拠の確認
食鳥検査	検査件数(鳥)：3,669,961羽

IV 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒事件に際し、「広島県食中毒対策要綱」に基づき迅速かつ的確な調査を行い、原因究明、拡大防止及び再発防止を図りました。

	発生件数	有症者数	死者数
集団食中毒 (有症者6名以上の食中毒)	10	215	0人
散発食中毒	8	14	0人
合計	18	229	0人

注) 令和2年(R2.1~R2.12)に広島県内(保健所設置市を含む。)で発生した食中毒

V 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

1 食品衛生講習会及び食品衛生責任者養成講習会の開催

食中毒予防や食品表示に関する講習会、食品衛生管理の中心的な役割を担う食品衛生責任者の養成講習会等を実施しました。

食品衛生講習会	
開催回数	参加者人数
237回	4,998人

食品衛生責任者養成講習会※	
開催回数	参加者人数
34回	848人

※ 一般社団法人広島県食品衛生協会に委託して実施

2 広島県食品自主衛生管理認証制度の推進

事業者の自主衛生管理体制を推進するため、認証取得の取組みを支援しました。

業種	認証施設数の推移	
	R2.3	R3.3
かき作業場(2類)	18施設	17施設
菓子製造業(パン)	2施設	1施設
菓子製造業(和生菓子)	11施設	10施設
菓子製造業(洋生菓子)	4施設	5施設
菓子製造業(その他の菓子)	6施設	8施設
弁当・そうざい製造業(配送・卸売り)	18施設	14施設
弁当・そうざい製造業(店頭売り)	3施設	3施設
煮豆・佃煮製造業	4施設	4施設
加工のり製造業	7施設	7施設
鶏卵選別包装施設(GPセンター)	2施設	2施設
食酢・加工酢製造業	0施設	0施設
みそ製造業	4施設	3施設
めん類製造業	4施設	4施設
ソース類製造業(ウスターソース類)	1施設	0施設
ソース類製造業(その他のソース類)	0施設	0施設
ふりかけ類製造業	0施設	1施設
漬物製造業	1施設	1施設
かき加工品(冷凍)製造業	2施設	1施設
食品販売業	0施設	2施設
食肉販売業	2施設	2施設
魚介類販売業	0施設	1施設
合計(21業種)	89施設	86施設



VI 関係者相互の情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

1 県民との意見交換

広島県食品安全推進協議会の開催

消費者、生産者、事業者、市町の代表及び学識経験者並びに行政関係者による食品の安全対策に関する意見交換や次年度の食品衛生監視指導計画等について検討しました。



広島県食品安全推進協議会

2 消費者への情報提供

(1) 啓発等

県ホームページ、広報誌、パンフレット等により食中毒予防、食品の安全に関する情報等を提供するとともに、監視指導の実施状況について、公表しました。

項目	実施内容
広島県食品安全推進協議会	開催回数： 3 回 参加者数： 75 人
広報・講習会等	広報回数： 20 件 開催回数： 5 件

(2) 講習会等の開催

農薬の適正使用や食品衛生に関する情報提供に努めました。

参考

1 監視指導の体制

機 関		
県保健所生活衛生課・衛生環境課 (4保健所3支所)	県食肉衛生検査所	県庁食品生活衛生課

2 試験検査体制

機 関			
県保健所試験検査課 (2保健所)	県食肉衛生検査所	県立総合技術研究所 保健環境センター	登録検査機関

3 人材育成

食品衛生監視員等業績発表会の開催及び各種研修会への派遣により、食品衛生監視員及び食鳥検査員等の知識、技術の向上に努めました。(4回)

4 関係機関との連携

大規模・広域的な食中毒や食品等の違反事案に対応するため、国及び他の自治体等と情報交換を図るとともに、県内の保健所設置市や国の関係機関、県庁関係部局と食品の安全、表示対策に係る連絡会等を開催し、連携に努めました。

項目	実施回数
国及び他の都道府県との連携	4 回
県内保健所設置市との連携	9 回
県関係部局との連携	6 回

令和 2 年度広島市食品衛生監視指導計画に基づく
監視指導結果

広島市健康福祉局

【目次】

I	趣旨	1
II	実施期間	1
III	監視指導体制の整備と連携の確保	1
1	市役所内部の連携	1
2	国や関係自治体などとの連携	1
IV	効果的・効率的な監視指導の実施	1
1	食品関係施設への立入検査	1
2	食品などの検査	2
3	違反発見時の対応	3
4	食中毒予防対策	3
5	市内に流通する食品の拠点における食の安全確保	4
6	一斉監視	4
7	危機発生時の対応	4
V-I	自主衛生管理の促進	5
1	事業者の自主衛生管理の促進	5
2	関係団体との連携	6
V-II	HACCPに基づいた自主衛生管理の促進	6
1	HACCPの周知	6
2	対象施設への導入指導	6
3	HACCP導入に関する講習会	6
4	相談窓口の設置	6
VI	リスクコミュニケーションの推進（情報提供と意見交換）	7
1	食の安全・安心に関する情報の発信	7
2	市民や事業者との意見の交換	7
VII	担当職員の資質の向上	8
1	日常の業務における研修と研修会への参加	8
2	食品衛生に関する調査研究	8

I 趣旨

広島市では、市民が安心して食を楽しむことができるまちづくりを目指して、令和2年度広島市食品衛生監視指導計画を定め、この計画に基づき、食の安全・安心を確保するための取組を行ってきました。ここに令和2年度の監視指導結果をお知らせします。

なお、令和2年度については、新型コロナウイルス感染症の影響を鑑み、可能な限り立入検査等を行うとともに、食中毒予防対策等についても、通常の方法による実施が困難な場合は、代替の方法により実施しました。

II 実施期間

令和2年4月1日～令和3年3月31日

III 監視指導体制の整備と連携の確保

1 市役所内部の連携

市民局消費生活センターを始めとする19の関係課で構成する「食の安全・安心ネットワーク」により食の安全・安心に関する情報を共有するとともに、貝毒の検査等については、連携して実施しました。

連携先	連携内容
農林水産部	市内で採取されたアサリ、かき、ムラサキイガイの貝毒検査
	市内産農産物の残留農薬検査

2 国や関係自治体などとの連携

大規模食中毒や違反食品による健康被害の発生・拡大防止を図るため、立入検査や食中毒に関連した調査などを連携して実施するとともに、厚生労働省などが主催する会議で意見交換や情報共有しました。

連携先	連携内容
厚生労働省 (中国四国厚生局、検疫所を含む。)	食中毒の発生時の情報共有
	総合衛生管理製造過程承認施設や対米対EU輸出水産食品加工施設の立入検査
	輸入食品や市外流通品に係る違反情報の共有 会議での意見交換や情報共有
消費者庁	食品表示基準違反情報の共有
関係自治体 県内の自治体 (広島県、福山市、呉市)	食中毒に関連した調査
	輸入食品や広域流通品に係る違反情報の共有 会議での意見交換や情報共有
	一斉監視 (広島県食中毒予防月間、広島県食品表示適正化推進月間)

IV 効果的・効率的な監視指導の実施

1 食品関係施設への立入検査

20,048件の立入検査を実施し、食品の種類や食中毒の発生状況、施設の規模などを考慮して定めた「共通監視指導項目」と食品の特性に着目して定めた「食品群ごとの監視指導項目」に沿って指導しました。(新型コロナウイルス感染症の影響により、実施数は目標数を下回りました。)

分類	回数/年	対象施設		立入件数	
		調理・製造・加工施設	流通・販売施設	目標数	実施数
A	2回以上	・飲食店営業のうち1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設（大量調理施設） ・全国的に流通する食品を大量製造する施設 ・大規模宿泊施設 ・かき作業場	・広島市中央卸売市場内施設 ・デパート、ショッピングモールなどの大規模小売店	12,600	7,861
B	1回以上	・ハイリスク食品提供施設※ ・前年度食中毒事件発生施設 ・中規模宿泊施設 ・規格基準のある食品を大量製造する施設 ・大規模食肉処理施設 ・団体利用施設	・スーパーマーケットなどの中規模小売店	3,200	3,910
C	1/6回以上	・上記以外の飲食店営業及び製造業 ・喫茶店営業 ・許可不要施設	・個人商店、コンビニエンスストアなどの小規模小売店	102,000	8,277
合計				26,000	20,048

2 食品などの検査

(1) 検査件数

1,164 検体の検査を実施し、安全性を確認しました。（新型コロナウイルス感染症の影響により、実施数は目標数を下回りました。）

（ ）内は違反件数

区分	試験検査項目	主な対象食品	検査件数	
			目標数	実施数
食中毒予防対策 （微生物検査）	食中毒起因菌など	食肉、野生鳥獣肉、鶏卵など	2,180	1,164 (0) うち輸入食品 25 (0)
	衛生規範、成分規格など	弁当、そうざい、生菓子、生麺、乳製品、食肉製品、冷凍食品、生かきなど		
食品安全対策 （理化学検査）	食品添加物、成分規格など	加工食品、輸入かんきつ類、食肉製品、乳、清涼飲料水、容器包装など		
	アレルギー物質、遺伝子組換え食品、環境汚染物質など	加工食品、穀物加工品、鮮魚介類など		
	塩分濃度、pHなど	生かき、漬物、食肉製品など		
農薬安全対策	残留農薬	野菜、果物、鶏肉など		
畜水産食品対策	残留動物用医薬品など	食肉、鶏卵、養殖魚など 食肉（牛、豚）【食肉衛生検査所実施】		
輸入食品対策	成分規格、添加物など	輸入食品（菓子、野菜果物など）		
貝毒対策	貝毒	アサリ、かき、ムラサキガイ		
食肉衛生対策 【食肉衛生検査所実施】	細菌	食肉（牛、豚など）		
	G F A P	牛		

(2) 違反状況

検査を実施した食品等において、違反した検体はありませんでした。

(3) 農薬安全対策と畜水産食品対策（再掲）

232 検体の農畜水産物などの検査を実施し、農薬や動物用医薬品などが基準値を超えて残留していないかを確認しました。市内産農作物については、生産者団体や本市農林水産部と連携して残留農薬の検査を実施しました。

() 内は違反件数

試験検査項目	検査件数			
	農産物	畜産物	水産物	合計
残留農薬	16 (0)	0 (0)	—	16 (0)
残留動物用医薬品	—	0 (0)	2 (0)	2 (0)
抗生物質のスクリーニング検査 (合成抗菌剤)	—	212 (0)	2 (0)	214 (0)
合計	16 (0)	212 (0)	4 (0)	232 (0)

(4) 貝毒対策 (再掲)

25 検体の市内で採取された二枚貝の検査を実施し、毒化状況を確認しました。

() 内は違反件数

試験検査項目	検査件数			
	アサリ	かき	ムラサキイガイ	合計
麻痺性貝毒	6 (0)	16 (0)	0 (0)	22 (0)
下痢性貝毒	1 (0)	2 (0)	0 (0)	3 (0)
合計	7 (0)	18 (0)	0 (0)	25 (0)

(5) 食肉衛生対策 (再掲)

720 検体のと畜処理された牛、豚の食肉表面のふきとり検査などを実施し、と畜処理の衛生管理状況を確認するとともに、と畜業者やと畜場管理者に対して、施設や器具の衛生管理及び適切な解体処理を指導しました。

試験検査項目	検査件数		
	牛	豚	合計
食肉表面のふきとり検査	179	541	720

3 違反発見時の対応

発見した違反については、違反の内容に応じて、営業の禁止などの行政処分や再発防止の指導を行いました。市外で製造された違反食品については、製造施設を管轄する自治体に情報提供しました。

区分	食品衛生法								食品表示法			健康増進法	その他	合計
	食中毒・腐敗等 (第六条(第四号を除く))	異物混入等 (第六条第四号)	二条準用規定を含む) (第十三条第二項(第六十規格基準違反	残留農薬基準違反 (第十三条第三項)	無許可営業 (第五十二条第一項)	施設基準違反	管理運営基準違反 (第五十条第三項)	その他違反	衛生事項 (旧食品衛生法関係)	品質事項 (旧JAS法関係)	保健事項 (旧健康増進法関係)			
件数	2	5	1	5	0	0	0	0	11	2	2	0	0	28
	13								15					

※その場で改善が図られるなどの軽微な違反及び一斉監視における違反等の件数は除く

4 食中毒予防対策

大量調理施設やハイリスク食品提供施設などに対して、ノロウイルス食中毒予防対策とカンピロバクター食中毒予防対策等を重点的に指導しました。

また、例年は、大量調理施設の従事者等に対して、夏季や冬季の食中毒を予防するため、講習会を実施していますが、令和2年度は新型コロナウイルス感染症の影響に伴い、開催を中止しました。このため、令和2年度については、講習会の開催に替えて、市ホームページに講習会資料を掲載し、対象施設等への食中毒予防の啓発を行いました。

5 市内に流通する食品の拠点における食の安全確保

広島市中央卸売市場と広島市食肉市場における食品の安全性を確保するために、次の取組を行いました。

(1) 広島市中央卸売市場

ア 早朝監視等の実施

早朝監視を21回実施し、フグなどの有毒魚介類の混入の有無、食品表示や保存温度を点検しました。

イ 違反食品の排除

市場を経由して市内に流通していた違反食品1件の流通状況を調査し、回収状況を調査しました。

違反食品	違反内容
タイ産マンゴー	シペルメトリン 0.04ppm (基準値:0.03ppm)

ウ 市場関係者との連携

市場で定期的に開催されている中央市場運営協議会水産部で、腸炎ビブリオなどの夏期の食中毒予防対策に関する情報を提供しました。

また、市場内の業者に対して、HACCPによる衛生管理について指導を行いました。

(2) 広島市食肉市場

ア と畜検査

とさつ・解体される牛、馬、豚、めん羊及び山羊を一頭ごとに検査し、食用に適さない食肉の流通を防止しました。総と畜検査頭数68,389頭のうち、279頭がとさつ解体禁止や全部廃棄となっています。

区分	牛	馬	豚	めん羊	山羊	合計
と畜検査頭数	7,635	3	60,721	23	7	68,389
とさつ解体禁止	33	0	0	0	0	33
全部廃棄	143	1	101	0	1	246

イ 食肉市場との連携

食肉衛生検査所のと畜検査員が、食肉市場の衛生管理責任者等に対して、HACCPによると畜場の衛生管理について指導を行いました。

6 一斉監視

例年、厚生労働省等の通知に基づき、夏期及び冬期の食中毒発生の防止を図り、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、一斉監視を実施していますが、新型コロナウイルス感染症の流行拡大に伴い、厚生労働省等から特段の監視指導事項は示されませんでした。

本市においては、夏期における食中毒を防止するため、7~8月の2か月間、独自の重点的監視指導計画を策定し、それに基づき監視指導を行いました。また、食品の流通が増加する年末や、食中毒患者が最も発生する冬期についても、夏期と同様に計画を策定し、12月の1か月間、重点的な監視指導を行いました。

7 危機発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

ア 食中毒発生状況

食中毒事件数は7件、患者数は68人でした。前年度と比較し、患者数は7人減少しました。

()内は前年度の値

病因物質		事件数	患者数
細菌	カンピロバクター	2 (2)	7 (11)
	サルモネラ	0 (0)	0 (0)
	ウエルシュ菌	0 (0)	0 (0)
ノロウイルス		1 (2)	6 (21)
寄生虫 (※)		2 (2)	2 (27)
動物性自然毒 (フグ毒)		0 (0)	0 (0)
ヒスタミン		1 (0)	42 (0)
不明		1 (1)	11 (16)
総数		7 (7)	68 (75)

※平成31年度：クドア・セブテンブクター
令和2年度：アニサキス

イ 食中毒の原因施設への対応

家庭以外の食中毒の原因施設については、安全が確保されるまでの間、営業を禁止し、被害の拡大防止を図るとともに、原因の究明と食材の廃棄、施設の消毒、従事者の検便、衛生教育等の再発防止の指導を行いました。

(2) 苦情への対応

ア 苦情受付状況

苦情受付件数は240件でした。前年度と比較し、82件減少しました。

()内は前年度の値

区分	食品				施設		有症状情	その他 (※)	合計
	異物混入	カビ・腐敗・変質	味臭色の異常・安全性	表示・その他	不衛生	許可・その他			
件数	53(77)	8(21)	39(27)	11(36)	39(44)	33(21)	39(72)	18(24)	240(322)

※〇157等の感染症が疑われた情報提供に対する調査など

イ 苦情への対応

食品や施設などに関する苦情については、必要に応じて速やかに事実確認するとともに原因の究明と再発防止の指導を行いました。

V-I 自主衛生管理の促進

1 事業者の自主衛生管理の促進

(1) 事業者への指導

監視指導や講習会を通じて、施設管理や取扱い食品の自主検査、記録の作成・保存、正確かつ適切な市民への情報提供など、事業者として取り組むべき事項を指導しました。

また、大規模弁当施設や給食施設などの施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた自主衛生管理を行うよう指導しました。

(2) 食品衛生責任者の設置

食品衛生責任者の設置が義務付けられている食品営業施設に食品衛生責任者の設置を指導しました。

区分	令和2年度末	令和元年度末
食品衛生責任者の設置率	94.8%	95.2%

(3) 食品衛生責任者に係る講習会の実施

一般社団法人広島市食品衛生協会の開催する講習会を、食品衛生責任者養成講習会や食品衛生責任者実務講習会として市長が指定・認定し、開催しました。

講習会名	開催回数	受講者数
食品衛生責任者養成講習会	28	1,313
食品衛生責任者実務講習会	15	730

(4) 従事者に対する衛生教育

従事者の業務の実態に沿った内容で衛生講習会を開催し、より実践的な食中毒予防対策の実施を支援しました。実施回数については、VI 1 (2)ウに記載しています。

(5) 食品衛生功労者・優良施設の表彰

食品衛生意識の向上を図るため、業界の指導育成などに顕著な功績があった個人を食品衛生功労者として、また、他の模範となる良好な衛生管理を行っている施設を優良施設として表彰しました。

表彰名	食品衛生功労者	優良施設
広島市生活衛生事業功労表彰	5名	5施設
広島市保健所長表彰	5名	10施設

2 関係団体との連携

事業者の自主衛生管理を推進するため、食品衛生指導員の活動を支援するとともに、食中毒予防啓発を連携して実施しました。

連携先	連携内容
一般社団法人広島市食品衛生協会	食品衛生指導員の活動支援（研修会への講師派遣、食品衛生に関する情報の提供）
	食中毒予防啓発（食中毒防止キャンペーン、合同監視）

V-Ⅱ HACCPに沿った衛生管理の導入促進

1 HACCPの周知

広報誌、市ホームページ、各種講習会等で食品事業者や市民に対して、HACCPに関する情報を周知しました。

2 対象施設への導入指導

施設への立入検査時や営業許可の申請時等に、リーフレットや厚生労働省が内容を確認した手引書等により、導入を指導しました。また、特に食中毒や異物混入等が発生する危害の高い大量調理施設や食品製造施設等にも導入を指導しました。

3 HACCP導入に関する講習会

広島市保健所等の講習会において、市内の事業者にHACCPの導入方法等について講習しました。

4 相談窓口の設置

市保健所にHACCPの相談窓口を設置し、HACCPを導入する際の困りごと等について、アドバイスをを行いました。

VI リスクコミュニケーションの推進（情報提供と意見交換）

1 食の安全・安心に関する情報の発信

(1) 食品安全情報センターによる情報発信

ホームページやメールマガジン、リーフレットにより市民や食品事業者に食の安全・安心に関する情報や本市の食の安全確保のための取組を情報提供しました。

また、6月9日に広島県下全域に食中毒警報が発令（10月1日解除）されたため、本市ホームページやメールマガジンなどにより市民や食品事業者に情報提供し、食中毒予防を注意喚起しました。

区分	実施内容
ホームページ	食中毒の基礎知識、食中毒予防方法、食中毒発生状況などを掲載
メールマガジン	市民向けに「ひろしま食の安全・安心ニュース」を10回発行 事業者向けに「広島市食品安全情報センターニュース」を11回発行
リーフレット	保健所に配置

(2) 食品衛生に関する知識の普及

ア 食品取扱い施設への立入検査時のリーフレット配布

監視指導時に最新の食中毒発生状況や食中毒予防対策などのリーフレットを配布し、食品衛生に関する正しい知識の普及に努めました。

イ 広報紙への掲載や広報番組の放映

区分	実施回数又は期間
広報番組（テレビ）	2回
市広報紙（市民と市政）	3回
本庁舎広告塔懸垂幕の掲示（食中毒予防）	8月1日から8月31日まで
中央市場内における懸垂幕の掲示（食中毒予防）	6月9日から10月1日まで
市民球場「食中毒予防啓発」アナウンス等	6月9日から10月1日まで

ウ 食品衛生講習会や市政出前講習会の開催

対象者と講習内容		開催回数	受講者数
食品関係業者	食中毒予防	24	1,143
	表示	4	96
	その他	3	117
市民	食中毒予防	2	15
合計		33	1,371

エ 小学校での「上手な手洗い授業」の実施

区分	回数又は期間
実施校	8校（17クラス444名）
実施期間	11月5日から11月27日まで

(3) 食品の自主回収情報の提供

市内の業者からの自主回収報告が12件あり、再発防止の指導を行うとともに、関係自治体に対して、情報提供を行いました。また、他自治体から26件の自主回収についての情報提供があり、市内流通品などについてホームページに掲載しました。

2 市民や事業者との意見の交換

(1) 鶏卵ネットワーク会議

市内の鶏卵を扱う業者及び関係機関を構成員とする鶏卵ネットワークへ、サルモネラ食中毒の資料を提供しました（例年、年1回意見交換の場として会議を開催していますが、今年度は新型コロナウイルス感染症の状況を鑑み開催を中止しました。）。

(2) 広島市生活衛生推進員活動の支援

研修会への講師派遣やイベントの協力、食品衛生に関する情報の提供などにより、広島市生活衛生推進員の活動を支援しました。

(3) 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見募集

令和3年度の食品衛生監視指導計画の策定にあたり、令和3年2月1日から28日まで食品衛生監視指導計画の案を本市ホームページや保健所と保健所分室で公表し、市民から意見を募集しました。

Ⅶ 担当職員の資質の向上

1 日常の業務における研修と研修会への参加

日常の業務における研修として、新任者基礎研修や食中毒疫学研修等の内部研修を行いました。また、HACCP指導者養成研修会や中国四国地域食品表示行政担当者研修会等の外部研修にも参加し、担当職員の資質の向上を図りました。

2 食品衛生に関する調査研究

食品の製造・加工技術の高度化、食品流通の広域化等に適切に対応するため、食品衛生の諸課題に関する調査研究を行い、研修会や学会で発表しました。

【主な調査研究内容】

- ・ 飲食店等の低温調理肉の取扱いに関する監視指導結果について
- ・ 次亜塩素酸水の噴霧による消毒効果について

令和2年度
呉市食品衛生監視指導計画に基づく
実施結果



呉市保健所

令和2年度呉市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果（概要）

第1 監視指導の範囲

呉市内

第2 監視指導の期間

令和2年4月1日から令和3年3月31日までの1年間

第3 実施体制

監視指導体制

実施機関	実施内容等
呉市保健所 生活衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ・監視指導計画及び食品衛生に関する各種施策の策定 ・食品衛生関係施設の監視指導及び食品等の収去検査 ・違反食品、苦情食品に係る調査及び対応 ・食中毒（疑いを含む）、有症苦情等に係る調査及び対応 ・食品の適正表示に係る監視、指導（衛生及び品質事項） ・食品衛生関係従事者及び市民等への各種衛生講習会やリスクコミュニケーションの実施など食品衛生に関する啓発事業 ・食品関係施設における自主衛生管理推進のための支援及び指導
環境試験センター 及び 登録検査機関	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒、有症苦情（ノロウイルス、食中毒起因菌等）の検査 ・食品の成分規格（食品衛生法に規定されている項目）検査 ・食品添加物、残留農薬、抗生物質等の検査 ・衛生規範等の指導指針に定める細菌検査 など

*平成25年度から食品の試験検査業務の一部を食品衛生法に基づく厚生労働省登録検査機関に外部委託している。

*令和2年度の機構改革により、環境管理課から環境政策課内 環境試験センターとなった。

第4 関係機関との連携

食中毒など食品衛生上の危害防止対策、安全・安心な食品の製造・流通を図るため、各種連絡協議会・研修会に参加し、国や広島県、広島市、福山市等との情報共有、意見交換を行った。

また、食中毒や違反食品等の関連調査等の対応は関係機関と相互協力しながら実施し、食品表示に係る監視・指導については、食品表示法等を所管する関係機関と連携して実施した。

第5 監視指導結果

1 年間立入検査件数

計画件数	立入総件数	達成率	改善勧告等（件）	行政処分（件）
5,000	4,161	83.2%	2	2

- ・食品取扱い施設のうち、食中毒等危害発生の可能性が高い施設を重点的に監視指導した。
令和2年度は、他県検疫所より残留農薬の基準超えの連絡があり、輸入業者に対して当該品の移動禁止命令の行政処分の措置を行った。また、他保健所より成分規格違反の連絡があり、当該品を加工した施設に対して営業の一部禁止（生食用かきの加工及び出荷禁止）と回収・廃棄等の行政処分の措置を行った。

2 年間収去検査等実施件数（実施検体数として計上。下段の括弧内は輸入食品の内数）

計画件数	実施件数	達成率	文書等指導件数	違反件数
450 (30)	387 (44)	86% (146%)	15 (0)	0 (0)

- 市内において製造・流通している食品等の安全性の確認と安心を確保するため、食品中の微生物、食品添加物、農作物等中の残留農薬等について収去（行政）検査を実施した。
なお、結果不良の施設に対しては立入調査を行うとともに、指導書による現場指導を実施した。

3 一斉監視（年間立入検査及び収去検査実施件数より期間分を再掲）

(1) 夏期食品一斉監視（R2.7.1～8.31）

区分	実施件数	文書等指導件数	行政処分
立入検査	964 (555)	7 (7)	0 (0)
区分	実施件数	文書等指導件数	違反件数
収去検査	66	0	0

※（ ）内は、監視に係る件数のうち、表示指導に係る件数を対象とした件数の内数

- 夏期に多発する食中毒等の食品による事故の未然防止を図るとともに、積極的に食品衛生の向上を図る見地から、食品取扱い施設に対して夏期一斉立入監視を実施した。

(2) 年末食品一斉監視（R2.12.1～12.31）

区分	実施件数	文書等指導件数	行政処分
立入検査	376 (264)	10 (9)	0 (0)
区分	実施件数	文書等指導件数	違反件数
収去検査	70	0	0

※（ ）内は、監視に係る件数のうち、表示指導に係る件数を対象とした件数の内数

- 年末における食中毒等の未然防止及び多種類の食品が大量に流通することから、食品等の表示の信頼性の確保を図る見地から、食品取扱い施設に対して年末一斉立入監視を実施した。

(3) 食中毒予防月間一斉監視（R2.7.1～8.31）

① 食品関連施設における食中毒防止の監視指導

- 夏期食品一斉監視の施設立入に合わせ、食品取扱い業者への食中毒予防に対する意識高揚と啓発をはかるため、ポスターやチラシ等の配布を実施した。（実施件数：夏期一斉結果参照）

② 食中毒予防に係る啓発事業

- 月間行事の一つとして、市民及び食品取扱い業者に対して、食中毒予防に関する講習会を開催した。（令和2年7月、8月 実施：5回、受講者数：186名）

(4) 食品表示適正化推進月間一斉監視（R2.12月）

① 適正食品表示に係る監視指導

- 年末食品一斉監視の施設立入に合わせ、市内で製造・販売されている食品について、表示の確認を実施した。また大型量販店においては、食品表示法等を所管する関係機関と連携して立入を実施した。（実施件数等：年末一斉結果参照）

② 適正食品表示に係る啓発事業

- ・ 11～2月に市民及び食品取扱い業者に対して、食品の適正表示に関する講習会を開催した。
(実施：2回, 受講者数：89名)

第6 重点監視指導項目

次表の食品等について、指導要綱等により重点的に監視指導を実施した。その他、成分規格のある食品については、収去検査で適合を確認した。

特に冬期において、ノロウイルスによる大規模な集団食中毒事件が全国的に多発していることから、給食調理場など大量調理施設の監視指導を強化した。

食品群	指導要綱等	指導内容
生かき	生かきの取扱いに関する指導要領 (昭和53年9月広島県制定) 令和2年度「広島かき」重点指導方針	かき作業場に対して、講習会を実施し、収去検査等により、成分規格適合を確認した。
生食用食肉	「生食用食肉」に関する規格基準 (平成23年10月1日施行)	生食用食肉に関する規制について、その周知徹底を図った。
フグ	フグの処理等に関する指導要綱 (昭和59年4月1日施行)	フグ・かき取扱施設、宴会場に対して、食中毒予防の指導を行い、食中毒防止対策の強化を図った。
集団給食、仕出し、弁当	大量調理施設衛生管理マニュアル (平成9年3月厚生省生活衛生局長通知)	給食施設の一斉点検等を行い、給食施設での衛生管理及び取扱いを指導した。また、大型仕出し、弁当施設についても給食施設に準じて指導した。
広域流通食品	食品等事業者に対する監視指導の強化について (平成19年12月12日厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知) 広域流通食品製造施設重点監視実施要領 (平成21年4月24日広島県食品衛生室制定)	広域流通食品製造施設に対して適宜、農林部局と合同で立入調査を行い、書類等の確認を行って適正表示等を指導した。

第7 食中毒等健康被害発生時の対応

呉市内における食中毒の発生状況（原因施設等が呉市外に所在する場合を除く。）

区分	発生件数	有症者数	死者数	
食中毒発生件数	H30年度	2 (2)	2	0
	R1年度	3 (2)	18	1
	R2年度	3 (3)	4	0

※ () 内は、食中毒発生件数のうち、有症者数が5名以下の散発食中毒の内数

- ・ 食中毒発生時には、「呉市食中毒対策要綱」に基づき、迅速かつ的確な調査を行い、原因究明を行うとともに、原因施設に対して、事件の拡大防止・再発防止対策を実施した。

第8 食品等事業者の自主的衛生管理の推進

1 食品衛生講習会の開催

講習対象者	食品取扱い者	一般市民等	合計
実施回数(回)	14	2	16
参加人数(人)	467	69	536

- 食品取扱い業者及び市民等に対して、食品衛生の向上を図る事業として各種衛生講習会を保健所の主催あるいは依頼により実施した。
- HACCP 制度化に向けた内容の講習会も実施した。

※ HACCPとは、食品の製造において発生しうる危害を分析し、その重要な行程を連続的に管理することによって、全ての製品の安全性を保障しようとする衛生管理手法

2 「広島県食品自主衛生管理認証制度」の活用

食品取扱い業者の自主的な衛生管理の推進と市民の食生活の安全・安心の確保を目的として、広島県において施行されている制度について、立入指導の際にその周知と普及に努めた。

呉市での認証施設数(令和2年度末現在)

業種	認証施設数	業種	認証施設数
かき作業場(2類)	3	みそ製造業	1

【参考】広島県認証対象業種：21業態、県内86施設が認証されている。(令和2年度末現在)

かき作業場2類、かき加工(冷凍)製造業、菓子製造業(パン)、菓子製造業(和生菓子)、菓子製造業(洋生菓子)、菓子製造業(その他の菓子)、弁当・そうざい製造業(配送・卸売り)、弁当・そうざい製造業(店頭売り)、煮豆・佃煮製造業、加工のり製造業、鶏卵選別包装施設、食酢・加工酢製造業、みそ製造業、ソース類製造業(ウスターソース類)、ソース類製造業(その他のソース類)、めん類製造業、漬物製造業、食肉販売業、ふりかけ類製造業、魚介類販売業、食品販売業

3 対米輸出水産食品取扱認定施設の指導・育成

呉市での対米輸出水産食品取扱認定施設(令和2年度末現在)

施設数	監視回数
1	5

- 対米輸出水産食品取扱認定施設は、HACCPに基づく衛生管理基準を満たすことが要件の一つであるため、製造業者への立入、監視を実施し、適正な衛生管理の実施を確認した。

4 アイスクリーム類の成分規格の自主管理

アイスクリーム類製造業及び飲食店営業で製造したアイスクリーム類について、期間を定めて自主検査を指導し、自主管理を推進した。

第9 関係者相互の情報交換及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

1 市民への情報提供

(1) 監視指導計画の公表

令和2年度監視指導計画は、計画（案）作成後、呉市ホームページ（生活衛生課）、各支所において、意見募集し、令和2年3月末までに、呉市ホームページ（生活衛生課）への掲載により公表した。

(2) 監視指導計画の実施状況の公表

前年度の監視指導計画実施結果は、呉市ホームページ（生活衛生課）に毎年6月末までに公表した。

2 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

下記の方法等により、食品衛生に関する各種情報を提供した。

(1) 食品の安全に関する情報等提供

提供方法：呉市ホームページ（生活衛生課）、市政だより等を通じた情報提供

提供内容：食中毒予防、食品の安全に関する資料等

(2) 消費者教育等（食中毒予防、食品表示講習会等の実施）

- ・市民等からの依頼・要望等を受け、現地に出向いて、食品衛生の向上について講習会を実施した。（実施回数、参加者数：食品衛生講習会の開催を参照）

3 リスクコミュニケーションの実施

- ・新型コロナウイルス感染予防の観点から中止とした。

第10 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

1 食品衛生責任者等自主管理を担う者の育成（呉市食品衛生協会と共催）

- ・食品衛生責任者「養成」講習会の開催

開催回数	受講人数
3	127

*食品営業施設等の自主衛生管理を推進するために設置が義務付けられている「食品衛生責任者」を養成するための講習会を開催した。（講師：食品衛生監視員等）

- ・食品衛生責任者「実務」講習会（再講習制度）の開催

開催回数	受講人数
2	114

*すでに食品営業施設等に配置されている「食品衛生責任者」に対して、許認可更新時に、より最新の衛生知識や情報を提供することを目的とした講習会を開催した。（講師：食品衛生監視員等）

- ・食品衛生推進員（食品衛生指導員）研修会の開催

開催回数	参加人数（のべ）
1	42

*食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するために呉市が委嘱した食品衛生推進員（食品衛生協会に所属する食品衛生指導員）の資質向上を目的として講習会を開催した。（講師：食品衛生監視員等）

2 食品衛生監視員等の資質向上等

保健所に在籍する食品衛生監視員等の資質向上や情報交換等により連携を深めること等を目的として、広島県や厚生労働省等が開催する研修会や会議に積極的に参加した。

参加回数	参加人数(のべ)
14	17

2020年度福山市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

福山市保健所

I 食品関係施設への立入検査に関する事項

1 年間の監視状況

「2020年度福山市食品衛生監視指導計画」で、食品関係施設等の衛生状態、使用原材料、製品のリスク等を考慮して、施設毎に目標監視件数を設定し、監視指導を実施しました。

新型コロナウイルス感染拡大を受け、縮小して実施しましたが、広域流通施設や製造施設を重点的に監視を行いました。

監視の結果、主に施設の衛生管理、設備の不備等について指導を行いました。

また、行政処分は1件でした。(食中毒1件)

(新型コロナウイルス感染症の影響により、目標数を下回りました)

区分	施設数	目標監視件数	監視件数	監視率	指導件数	行政処分
合計	12,619 施設	9,200 件	6,680 件	72.6%	196 件	1 件

※ 施設数は2020年(令和2年)3月31日現在

2 各種一斉監視等結果

(1) 国の通知に基づくもの

例年、厚生労働省通知に基づき、夏期及び年末に食中毒発生の防止を図るため一斉監視を実施していますが、新型コロナウイルス感染拡大に伴い、厚生労働省からは特段の重点監視項目は示されませんでした。可能な限り監視指導を行いました。

(2) 県の制度に基づくもの

ア 食中毒予防月間(7~8月)

食中毒の発生しやすい時期である7月、8月を「食中毒予防月間」とし、食中毒予防の普及啓発、食品関係施設への監視指導を実施しました。

区分	監視件数	指導件数
食中毒予防月間	2,452 件	50 件

※ 監視件数等はのべ数



イ 広島県食品表示適正化推進月間(12月)

さまざまな食品が集中して流通する12月を「広島県食品表示適正化推進月間」とし、食品表示法等を所管する関係機関が連携し、食品表示の監視指導を実施しました。

区分	監視件数	指導件数(表示)
食品表示適正化推進月間	753 施設	27 件

(3) その他

ア 各種行事に併せた監視

修学旅行での利用施設等に対し、集中的に監視を実施しました。

イ 製造者等に対するHACCP導入の推進

製造者及び加工者に対して、HACCPによる工程管理の推進に向け、必要な助言や指導を行いました。

II 食品等の収去検査等に関する事項

1 食品収去検査

食品製造施設や販売店等における製造品や販売中の食品等の収去検査を実施しました。
(新型コロナウイルス感染症の影響により、目標数を下回りました)

区分	目標件数	検査件数	実施率	不適件数
合計	800件	408件	51.0%	0件

2 と畜場における食肉検査

区分	牛
合計	10,670頭

注：BSEスクリーニング検査 24頭実施

(BSE検査対象は24か月齢以上の牛のうち、生体検査において、神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈するもの)
結果は全頭陰性でした。

III 食中毒発生に関する事項

1 食中毒発生状況

2020年1月から12月の1年間で、市内で4件の食中毒が発生しました。

発生件数	有症者数	死者数
4件	83人	0人

食中毒発生時には、「福山市食中毒対策要綱(1998年策定)」に基づき、迅速かつ的確な調査を行い、事故の拡大を防止しその原因究明等を行うとともに、市民への注意啓発を行いました。



IV 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

1 講習会等実施状況

食品等事業者や一般消費者等に対して、食中毒予防を中心とした講習会等を実施しました。

区分	回数	参加人数
食品等事業者等	60回	1,653人

V 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項

1 市民への情報及び意見交換の実施

ア 監視指導計画の公表

2020年度監視指導計画の策定にあたっては、市ホームページへの掲載、保健所及び各支所等へ閲覧窓口を設置し、市民から意見の募集を行い、策定後の公表も行いました。

2 消費者への食品による危害発生防止のための情報提供

食品の安全に関する情報及び家庭における食中毒予防対策について、市ホームページ、広報ふくやま、メール配信、講習会等を通じて情報提供を行いました。

自主回収に関する情報を広く市民に周知するため、随時、ホームページで掲載を行いました。

VI 食品衛生に携わる人材の養成及び資質の向上に関する事項

1 食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員の資質向上

例年、厚生労働省主催の食品安全行政講習会、HACCP指導者養成研修会等、各種研修会へ出席していますが、2020年度については、新型コロナウイルス感染症の影響により、研修会は中止となり出席できませんでした。

2 食品衛生責任者等の食品等事業者の自主管理を担う者の資質の向上

2020年度については、新型コロナウイルス感染症の影響を鑑み、人数を減らすなど感染予防対策を行い、可能な範囲で食品等事業者等を対象とした食品衛生講習会、HACCP講習会等、各種講習会を実施しました。