

平成 26 年度食品衛生監視指導の結果

平成26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」に基づき策定した「平成26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

平成26年4月1日から平成27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
24,800 件	26,995 件	109%

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4件，違反率は0.1%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	4,200 検体 〔うち輸入食品〕 300 検体	4,181 件 〔うち輸入食品〕 286 件	4 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> 99.5% 〔うち輸入食品〕 95%	<違反率> 0.1% 〔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：4件】

食品名	違反等内容
生食用かき	基準を超える E. coil (1)
アイスクリーム類	大腸菌群検出 (2)
そうざい	アレルギー表示の欠落 (1)

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 (H26. 7. 1～8. 15)	監視件数：5,284 件 指導件数：235 件 試験検査件数：384 件
年末食品一斉監視 (H26. 12. 1～12. 26)	監視件数：3,339 件 指導件数：146 件 試験検査件数：194 件
HACCP 承認施設一斉監視 (H26. 4～H27. 3)	監視件数：7 件 (対象施設数：6 施設)
食品表示適正化推進月間一斉監視 (H26. 12. 1～12. 31)	監視件数：1,658 件 指導件数：21 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 (H26. 7. 1～8. 31)	監視件数：1,143 件 指導件数：91 件 試験検査件数：544 件 講習会開催回数：97 回
食品衛生機動班による 重点監視 (12 件/年)	監視件数：22 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、BSEスクリーニング検査やと畜検査・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：1,217 件 収去検査件数：401 件 生産者衛生講習会等開催：14 回
集団給食及び仕出し弁当	監視件数：1,923 件
広域流通食品 (菓子、清涼飲料水等)	製造施設監視件数：4,163 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
BSEスクリーニング検査	検査件数（牛）：40 頭(対象全頭)
と畜検査・食鳥検査	検査件数（牛）：722 頭
	検査件数（鳥）：3,571,686 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)	22件	705人	0人
散発食中毒	73件	97人	0人
合計	95件	802人	0人

注) 平成26年に広島県内(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
302回	10,051人

食品衛生責任者養成講習会※	
開催回数	参加者人数
24回	695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

認証対象業種を拡大し、事業者の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	
	H26.3	H27.3
かき作業場(2類)	15施設	13施設
菓子製造業(パン)	2施設	2施設
菓子製造業(和生菓子)	13施設	13施設
菓子製造業(洋生菓子)	3施設	3施設
菓子製造業(その他の菓子)	10施設	10施設
弁当・そうざい製造業(配送・卸売り)	18施設	19施設
弁当・そうざい製造業(店頭売り)	8施設	8施設
煮豆・佃煮製造業	4施設	4施設
加工のり製造業	5施設	5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	1施設	1施設
みそ製造業	2施設	2施設
めん類製造業	2施設	3施設
ソース類製造業(ウスターソース類)	1施設	1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	0施設
漬物製造業	1施設	1施設
かき加工品(冷凍)製造業	0施設	0施設
食品販売業	0施設	0施設
食肉販売業	追加	0施設
魚介類販売業	追加	0施設
合計(21業種)	87施設	87施設



(認証マーク)



(ポスター)

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

(1) 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。

(2) リスクコミュニケーションの推進

食品の安全・安心確保対策や食品衛生等についての講演会等を開催し、参加者との意見交換を行いました。

また、関係団体主催のシンポジウムに参加しました。



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。

(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。

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： 115 人
リスクコミュニケーション	開催回数： 3 回 参加者数： 427 人
広報・講習会等	広報回数： 13 件 開催回数： 6 件

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

新任食品衛生監視員等研修会、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、と畜検査員及び食鳥検査員等の知識、技術の向上に努めました。(24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	14 回
県内保健所設置市との連携	13 回
県関係部局との連携	5 回

平成26年度広島市食品衛生監視指導の実施結果（概要版）

広島市では、市内に流通する食品の安全・安心を確保するため、「平成26年度広島市食品衛生監視指導計画」を策定し、この計画に基づき、食品の適正表示や食中毒予防に取り組んできました。ここに、平成26年度の実施結果をお知らせします。

1 監視指導件数

(1) 食品関係施設への立入検査

区分	計画回数 (回/年)	対象施設	計画件数	立入件数
A	4	・カキ作業場 ・対米、対EU輸出水産物加工施設 ・総合衛生管理製造過程承認施設	400	366
B	3	・飲食店営業(旅館、仕出し屋) ・乳製品製造業 ・魚肉練り製品製造業 ・あん類製造業 ・食肉処理業 ・乳酸菌飲料製造業 ・豆腐製造業 ・そうざい製造業 ・食鳥処理場(認定小規模施設) ・乳処理業 ・魚介類せり売営業 ・食品の冷凍又は冷蔵業 ・アイスクリーム類製造業 ・食肉製品製造業 ・ソース類製造業 ・めん類製造業 ・清涼飲料水製造業	7,200	6,239
C	2	・菓子製造業 ・かん詰又はびん詰食品製造業 ・みそ製造業 ・食肉販売業及び魚介類販売業(処理加工を伴うもの) ・加工水産物の製造業 ・納豆製造業 ・食用油脂製造業 ・添加物製造業	3,500	5,316
D	1	・飲食店営業(一般食堂、レストラン等) ・醤油製造業 ・氷雪製造業 ・加工水産物販売業 ・食肉販売業二類(処理加工を伴わないもの) ・魚介類販売業二類(処理加工を伴わないもの) ・食品製造業(漬物やコンニャク製造等の許可不要施設) ・給食施設(学校を除く) ・酒類製造業 ・乳類販売業	19,200	17,849
小計			30,300	29,770
E	随時	・飲食店営業(自動販売機、移動販売等) ・氷雪販売業 ・給食施設(学校) ・食品販売業(そうざいや菓子販売等の許可不要施設) ・器具容器包装販売業 ・喫茶店営業 ・魚介類等行商業 ・乳さく取業 ・添加物販売業	9,600	16,213
合計			39,900	45,983

(2) イベント関連衛生指導

祭典イベント出店露店等施設指導	8回	3,266件
バザー等開始届に伴う事前指導		1,790件

(3) 違反の発見及び措置

内 容	食品衛生法						JAS法 表示違反	健康 増進法 表示違反	合計
	6条(4号除く) (食中毒・腐敗等)	6条4号 (異物混入)	11条2項(62条の 準用規定を含む) (規格基準違反)	11条3項 (残留農薬基準違反)	19条2項 (表示違反)	52条 (無許可営業)			
違 反	17	1	6	0	12	0	12	3	51
違反の疑い	0	0	0	0	0	0	0	0	0
不 良	1	3	0	0					4
不適正					7		3	0	10
合 計	47						15	3	65

※その場で改善が図られるなどの軽微なもの件数は除く。

(4) 苦情対応状況

食 品				施 設		有症苦情	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			
129	25	65	47	54	22	254	10	606

※O157等の感染症が疑われた情報提供に対する調査等

2 食品等の検査

区分	試験検査項目	主な対象食品	計画検体数	実施検体数	違反件数 (不良も含む)	
収去検査	食中毒予防対策 (微生物検査)	食中毒起因菌、ノロウイルス	食肉、食鳥卵、魚介類、生カキ	258	219	1
		衛生規範等	弁当、そうざい、生菓子、生麺	242	239	7
		成分規格	乳製品、食肉製品、冷凍食品	101	98	0
	食品安全対策 (理化学検査)	食品添加物	加工食品、輸入かんきつ類	123	119	0
		成分規格	乳、乳製品、乳酸菌飲料、清涼飲料水、食肉製品、容器包装等	30	30	5
		栄養成分、アレルギー物質、遺伝子組み換え※	健康食品、加工食品等	21	18	0
		環境汚染物質※、放射性物質	野菜、果物、鮮魚介類等	29	28	0
		酸価・過酸化物質	揚げ菓子、揚げ油	16	16	0
		pH、水分活性	漬物、食肉製品、魚肉練り製品、清涼飲料水、対米・対EU輸出食品	45	43	0
		カビ毒検査	苦情食品等	2	0	0
		塩分濃度、固形分	生カキ	59	56	3
	農薬安全対策	残留農薬※	野菜、果物、農産物加工品等	79	79	0
	畜水産食品対策	残留動物用医薬品※	食肉、乳、鶏卵、養殖魚等	46	46	0
			食肉(牛・豚等)【食肉衛生検査所実施】	200	198	0
	輸入食品対策	成分規格、添加物等	輸入食品(菓子、野菜果物等)	再掲123	再掲119	0
小計			1,251	1,189	16	
その他検査	貝毒対策	貝毒※	カキ、アサリ、ムラサキイガイ	45	22	0
	食肉衛生対策 【食肉衛生検査所実施】	細菌検査	食肉(牛、豚等)	350	339	0
		GFAP※検査	牛	80	100	0
		BSE※検査	牛、めん羊、山羊	2,000	2,113	0
小計			2,475	2,574	0	
合計			3,726	3,763	0	

3 食肉の衛生対策

(1) と畜検査

区分	牛	馬	豚	めん羊	山羊	計
と畜検査頭数	9,046	4	65,021	28	2	74,101
とさつ解体禁止	21	0	6	0	0	27
全部廃棄	256	0	99	0	0	355

(2) BSEのスクリーニング検査

区分	牛	めん羊	山羊	計
頭数	2,083	28	2	2,113

4 中央卸売市場の監視指導

市場早朝監視回数	41回
有毒魚排除回数	3回 (監視時に発見した有毒魚(ナシフグ)を発見し廃棄したもの)

5 一斉監視の実施

7月～8月にかけて「夏期食品一斉監視」実施するとともに、11月～12月にかけて「ノロウイルス食中毒防止一斉監視」及び「年末食品一斉監視」を実施し、結果を本市ホームページに掲載しました。

ア 立入検査

内容	夏期食品一斉監視	ノロウイルス食中毒防止及び年末食品一斉監視
立入件数	7,378件	8,973件
違反・不良等の件数	73件	60件

イ 食品検査

内容	夏期食品一斉監視	ノロウイルス食中毒防止及び年末食品一斉監視
検体数	166検体	209検体
違反件数	0検体	0検体
不良件数	12検体	0検体

6 食中毒等健康被害事案の発生状況

<平成26年(1月～12月)の食中毒患者数別、病因物質別食中毒発生状況> ()内は平成25年の値

区分		事件数	患者数
合計		81件 (63件)	688人 (203人)
患者数別発生状況	患者1人の散発食中毒	54件 (50件)	54人 (50人)
	患者2人以上の集団食中毒	27件 (13件)	634人 (153人)
病因物質別発生状況	細菌	カンピロバクター	67件 (52件) 114人 (75人)
		サルモネラ	1件 (2件) 15人 (2人)
		ぶどう球菌	2件 (0件) 43人 (0人)
	ノロウイルス	9件 (4件) 513人 (102人)	
	フグ	1件 (3件) 1人 (6人)	
	クダア・セブテンブクタータ	0件 (1件) 0人 (8人)	
	植物性自然毒	1件 (0件) 2人 (0人)	
	不明	0件 (1件) 0人 (10人)	

7 事業者の自主衛生管理の促進

(1) 講習会の実施

区 分	内 容	回 数
食品事業者の責務の周知	経常的な監視指導や講習会を実施し、食品の安全を確保するための知識・技術の習得や自主検査の実施を指導	講習会： 59回 受講者数： 1,716名
食品衛生責任者講習会*の実施	営業施設に設置が義務付けられている食品衛生責任者の養成講習会を実施	養成講習会： 22回 受講者数： 1,815名
	営業許可の更新時（5年～6年）に、店舗の食品衛生責任者が最新の衛生知識を習得するための講習会を実施	実務講習会： 15回 受講者数： 1,289名

※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」及び「食品衛生責任者実務講習会」として市長が指定・認定し、食品衛生責任者の養成を行いました。

(2) 食品衛生責任者の設置

食品営業施設において義務付けられている食品衛生責任者の設置について指導を行いました。

年度	平成26年度末	平成25年度末
食品衛生責任者設置率	95.9%	95.9%

8 食品衛生協会等との連携

団 体 名	目 的	内 容	回 数
一般社団法人 広島市食品衛生協会	食品衛生指導員への支援	研修会・勉強会の講師派遣	4回
	食品検査センター事業の促進	食品取扱施設へ製品等の細菌検査や検便等の科学的データに基づく衛生管理を指導 従業員講習会を企画している施設への講師の紹介	随時
	協会運営への協力	支所会議参加 本部会議参加	5回 4回
	啓発事業への協力	食中毒防止キャンペーン 合同監視	9回 7回
広島市生活衛生推進員事務局	会議、研修、市民へ食の安全に関する情報の発信や意見交換会の実施を支援	会議参加 啓発イベント協力 研修会・講演会	46回 41回 26回

9 HACCPの考えを取り入れた自主衛生管理の推進

区 分	施設数	監視回数	内、査察回数*
総合衛生管理製造過程承認施設	4施設	26回	0回
対米輸出水産食品加工施設	2施設	24回	3回
対EU輸出水産食品加工施設	2施設	23回	4回

※中国四国厚生局が行う、各認定施設への現地査察に同行監視を行った。

10 食の安全・安心に関する情報の提供

(1) 食品安全情報センターによる情報提供

内 容	実 施 回 数
電子メールによる情報提供	23回（営業者向け登録件数：545件） 12回（市民向け登録件数：253件）
市ホームページへの掲載	123回
リーフレット新規作成	3種類

(2) 食品衛生知識の普及

ア 消費者及び食品関係者を対象とした講習会の開催

区 分	回 数	受 講 者	内 容
講習会総計	123回 消費者 56回 食品関係者 59回	5,810名 消費者 4,094人 食品関係者 1,716人	食中毒予防、自主衛生管理等

イ 広報番組、食品衛生パネル展等による情報提供

区 分	回数又は期間
広報番組（テレビ）	5回
市広報紙（市民と市政）	2回
健康科学館パネル展「くらしと食の安全の知恵」	6月4日～7月8日
各区巡回パネル展	6月4日～8月25日
本庁舎広告塔懸垂幕の掲示（食中毒予防）	8月1日～8月29日
市民球場「食中毒予防啓発」アナウンス等	6月10日～9月26日
食中毒予防パレード	8月1日
一日食品衛生監視員（安佐南区）	8月4日

11 市民や営業者との意見交換

(1) 意見交換の開催

区 分	出 席 者	内 容	回 数
鶏卵ネットワーク会議	鶏卵取扱業者（6業者）、衛生研究所、（公財）農林水産振興センター、保健所	サルモネラ食中毒、鶏卵の残留農薬・動物用医薬品の検査結果等について情報を提供	1回
生活衛生推進員との意見交換	生活衛生推進員、生活衛生推進員事務局、保健所	食品衛生に関する諸テーマ（食中毒予防、最近の食品をとりまく問題など）	4回 128名
ジュニア食品安全ゼミナール	中学生、広島市、食品安全委員会	科学の目で見える食品安全（クイズ形式で食品の安全性について学習）	1回 60名

平成26年度

呉市食品衛生監視指導
計画に基づく実施結果(概要)



呉市

平成26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

平成26年4月1日から平成27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 ・食品衛生関係従事者及び一般市民等への各種衛生講習会の実施など，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
環境管理課 登録検査機関 *注	<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，残留農薬などの検査 ・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。

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・安心できる食品の製造・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，JAS法等所管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	5,192	103.8%	1	1

・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。また，夏期及び冬期には，集中・一斉監視等を実施し，食品事故や違反の未然防止を図った。なお，食品の収去検査において食中毒細菌が検出された施設には勧告書の交付を食中毒発生施設に対しては業務禁止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
600	471	78.5%	28	0
(30)	(25)	(83.3%)	(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。また、食品苦情に伴う設備等のふきとり検査や食品の官能検査等も実施した。

3 一斉監視

(1) 夏期食品一斉監視(H26.7.1～8.31)

区 分	実施件数	文書等指導件数	行政処分/違反件数
立入検査	992(444)	9(1)	0(0)
収去検査	53	3	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。

なお、指導を要する施設、食品が判明したものについては、文書等で改善指導を行った。

(2) 年末食品一斉監視(H26.11.1～12.31)

区 分	実施件数	文書等指導件数	行政処分/違反件数
立入検査	538(350)	3(2)	0(0)
収去検査	67	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。

なお、指導を要する施設、食品が判明したものについては、文書等で改善指導を行った。

(3) 食中毒予防月間一斉監視(H26.7.1～8.31)

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 食品衛生月間行事(街頭啓発活動 H26.7.26)

- ・ 市民等への啓発活動の一環として、呉市食品衛生協会と連携し、市内中心部等で食中毒防止決起集会及び広報パレードを実施した。

場 所： 呉駅前、大和ミュージアム前、れんがどおり

参加者： 食品衛生指導員、食品企業役員、フィットネス・スタジオG-1 及び呉市食品衛生協会並びに行政関係者(参加者 合計 約190名参加)

③ 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。(平成26年7月、8月 実施 20回、受講者数: 858名)

(4) 食品表示適正化推進月間一斉監視(H26.12)

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、JAS法及び健康増進法を所管する関係部課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

- ・ 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、食品の適正表示に関する講習会を開催した。(平成26年12月 実施 2回、受講者数: 14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) 平成26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	H24年度	4(2)	66(2)	0(0)
	H25年度	1(1)	1(1)	0(0)
	H26年度	4(2)	54(2)	0(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)	39	27	66
参加人数(人)	1,653	1,256	2,909

- 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。

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(平成26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)	4	みそ製造業	1

【参 考】 広島県認証対象業種:21業態, 県内87施設が認証されている。(平成26年度末現在)

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

3 HACCP*承認施設等の指導・育成

※ 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

呉市でのHACCP承認施設(厚生労働省の定期的な査察を受ける施設・平成26年度末現在)

施 設 数	監 視 回 数
1	10

- 対米輸出水産食品(ゆでだこ)の製造業者への立入、監視を実施し、適正な衛生管理の実施を確認した。平成26年度は、厚生労働省中国四国厚生局の定期査察が実施され、指導を強化した。

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

平成27年度監視指導計画は、計画(案)作成後、呉市保健所ホームページ、各支所において、意見募集し、平成27年3月末までに、呉市保健所ホームページ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、呉市保健所ホームページに 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 : 市ホームページ, 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) こども手洗い教室等のための試薬貸出事業(利用状況: 15施設, 601名)

3 リスクコミュニケーションの実施

消費者、事業者、行政担当者などの食品に関係する者が、それぞれの立場からの意見や情報を交換する場を設け、相互理解を進めることを目的として「リスクコミュニケーション」を開催した。

平成26年度は、呉市立天応中学校において、「ワークショップ」形式にて実施した。

参加者：中学生、教師、行政担当者 合計 116名参加

テーマ：「食の安全・安心を考えるワークショップ テーマ:食品添加物について」

実施日：平成26年11月28日

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。

2 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
4	184

*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
4	259

*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、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	受講人数 (のべ)
3	134名

*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)

2014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

「2014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。

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5件でした。(食中毒4件、規格基準違反1件)

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	13,653 施設	9,595 件	8,024 件	83.6%	343 件	5 件

※ 施設数は2013年度(平成25年度)末

2 各種一斉監視等結果

(1) 国の通知に基づくもの

夏期に多発する食中毒等食品による事故を未然に防止するため、「食品、食品添加物等の夏期一斉監視」を実施しました。

また、年末年始は多種類の食品が広域的かつ大量に流通することに伴い、食中毒等食品による事故を未然に防止するため、「食品、食品添加物等の年末一斉監視」を実施しました。また、監視結果の概要を本市ホームページで公表しました。

	実施期間	監視件数	指導件数
食品、食品添加物等の夏期一斉監視	7/1~8/15	1,759 件	95 件
食品、食品添加物等の年末一斉監視	12/1~12/26	1,372 件	61 件

※ 監視件数等はのべ数

(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。

	監視件数	指導件数
食中毒予防月間	2,040 件	100 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、食品表示に関する食品衛生法、JAS法、景品表示法、健康増進法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。

	監視件数	指導件数（表示）
食品表示適正化推進月間	1,372 施設	30 件

(3) その他

ア 各種行事に併せた監視

福山ばら祭の出店施設や敬老会、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等導入の推進

HACCP等の導入を検討している製造者等に対し、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。不適となった1件について、営業者に対して指導等を行いました。

区分	目標件数	検査件数	実施率	不適件数
合計	950 件	936 件	98.5%	1 件

2 と畜場における食肉検査

区分	牛	馬
合計	11,012 頭	1 頭

注：BSEスクリーニング検査 1,724 頭実施

(BSE 検査対象は48か月齢超の牛のみ)

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

2014年（平成26年）1月から12月の1年間で、市内で7件の食中毒が発生しました。

発生件数	有症者数	死者数
7 件	75 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

食品関係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。

	回数	参加人数
食品関係業者等	82回	3,751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

2014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、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 食品衛生に係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

厚生労働省主催の食品安全行政講習会、全国食品衛生監視員研修会等、各種研修会へ出席しました。

2 食品衛生管理者等の食品関連事業者の自主管理を担う者の資質の向上

弁当・そうざい製造業者等を対象とした食品衛生講習会等、各種講習会を実施しました。