

郡山市の食品衛生

令和3年度

郡山市食品衛生監視指導計画

実施結果報告書

令和4年6月



郡山市保健所

目 次

1	はじめに	
2	食中毒の発生状況	1 頁
3	違反食品の発生状況	1 頁
4	監視指導、衛生教育の実施状況	2～3 頁
	（1）監視指導	
	（2）衛生教育	
5	食品衛生思想の普及啓発及び食の安全に関する情報交換等の実施状況	3～5 頁
	（1）普及啓発	
	（2）情報提供	
	（3）情報・意見交換及び関係機関との連携	
	別表1 「立入検査実施結果表」	6 頁
	別表2 「収去検査実施結果表」	7 頁
	別表3 「放射性物質検査実施結果表」	8 頁
	別表4 「年間事業実施結果一覧表」	9 頁

1 はじめに

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項の規定により、毎年定めることとされている。

郡山市では、食品衛生上の危害の発生を未然に防止し、市民の健康を保護することを目的に、「令和3年度郡山市食品衛生監視指導計画」を策定し、食中毒防止対策、違反食品の発生防止対策や放射性物質基準超過食品の流通防止対策といった重点監視指導事項を定めた上で、監視指導や衛生教育、衛生思想の普及啓発や情報提供等に関する各種の取り組みを実施したので、ここに実施結果を報告する。

なお、令和3年度は、新型コロナウイルス感染症に対応する体制で実施したため、監視指導等の実施件数が減少している。

2 食中毒の発生状況

市内でアニサキスによる食中毒が6件発生した。

No.	発生日	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	原因施設
1	6月24日	不明	1名	6月23日に提供された料理	アニサキス	飲食店
2	7月9日	不明	1名	海鮮丼	アニサキス	飲食店
3	7月13日	不明	1名	刺身用生真いわし	アニサキス	販売店
4	10月14日	不明	1名	寿司	アニサキス	飲食店
5	12月31日	不明	1名	しめさば	アニサキス	飲食店
6	2月15日	不明	1名	不明	アニサキス	不明
計			6名			

3 違反食品の発生状況

市内で7件の違反食品が発生した。違反内容による内訳は、表示の基準違反3件、異物混入2件、添加物の使用基準違反1件、衛生管理の不備1件であった。

No.	発生日	違反の種類	食品の種類	違反内容
1	8月5日	異物混入	バナナペースト	プラスチック片の混入
2	9月9日	表示の基準違反	菓子	賞味期限の改ざん
3	9月27日	表示の基準違反	そうざい	アレルギー及び添加物の欠落

4	10月5日	表示の基準違反	魚介類	期限表示及び商品名(未加熱品に「焼き」と記載)の誤記載
5	11月2日	衛生管理の不備	メンチカツ	加熱不十分なメンチカツの販売
6	11月9日	異物混入	パン	金属異物の混入
7	12月15日	添加物の使用基準違反	ブランデー	亜硫酸塩の基準値超過

4 監視指導、衛生教育の実施状況

(1) 監視指導

ア 許可業務

営業許可申請件数 1,176 件の許可業務を実施した。

	新規(うち臨時)	継続	計
件数	722 (279)	454	1,176

イ 立入検査 (別表1)

(ア) 食品衛生法に基づく施設

対象となる 1,423 施設に対し、653 件の監視指導を実施した。

(イ) と畜場法に基づく施設

対象となる 1 施設に対し、毎月 1 回立入検査(6 月からはと畜場法に基づく外部検証)を実施した。

ウ 食品の検査 (別表2及び別表3)

市内で生産、製造される食品及び市内で流通する食品計 186 検体について微生物学的及び理化学的検査を、3,058 検体について放射性物質検査を実施した。

その結果、基準を超過した食品はなかった。

エ 苦情等処理業務

食品又は食品等事業施設に係る 95 件の苦情を受け付け、調査等の対応を実施した。

内容については、胃腸炎等の症状を呈する有症苦情が 34 件と最も多く、次いで施設の衛生管理についての苦情が 22 件、食品への異物混入に関する苦情が 13 件、食品の腐敗・変敗・異臭についての苦情が 6 件であった。

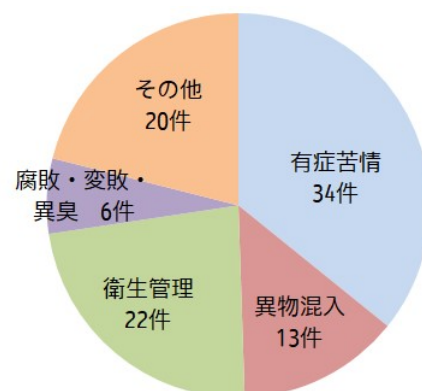


図1 要因別苦情件数

オ 自主検査の指導

関係団体と連携して、食品等事業者に対し、郡山市食品衛生法施行条例に基づき、製造・

加工品及び使用水（井戸水）について年1回以上の自主検査の実施を指導した。

カ HACCP制度化への導入支援の実施

食品等事業者に対し、HACCP導入相談窓口を設置し、のべ42事業者のHACCP導入を支援した。

(2) 衛生教育

ア 食品衛生ウェブ講習会の実施

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、保健所が主催する衛生講習会（食品衛生責任者実務講習会を含む）は実施せず、動画配信による食品衛生ウェブ講習会を実施した。

- 【主な内容】・食品衛生について
- ・食品衛生法の改正について
 - ・食品衛生トピックス

～郡山市食品衛生ウェブ講習会のウェブサイト～



<https://www.city.koriyama.lg.jp/soshiki/74/7255.html>



←QRコード

イ 食品衛生講習会

自主的な衛生管理の一環として食品等事業者が実施する講習会へ職員を派遣し、計11回462人に対して食中毒防止やと畜場の衛生管理等の衛生講習会を実施した。

ウ 市政きらめき出前講座

市民などが構成する団体からの要請に基づき、団体が主催する集会・学習会等に職員を講師として派遣し、45人に対して食中毒防止等に関する出前講座を実施した。

エ 食品衛生責任者養成講習会

食品衛生責任者養成講習会の実施機関として指定した公益社団法人福島県食品衛生協会が実施する講習会へ職員を派遣した。

5 食品衛生思想の普及啓発及び食の安全に関する情報交換等の実施状況

(1) 普及啓発

ア 食品衛生月間事業

【実施期間】 8月1日から8月31日まで

【実施内容】・食中毒防止パネル展示

- ・食中毒防止のノボリによる広報
- ・食中毒防止の標語入りチラシ等の窓口配布
- ・福島交通(株)路線バスフロントマスクによる啓発
- ・タクシー及び公用車ドアに啓発用マグネットパネルを掲示

イ ノロウイルス食中毒予防対策普及・啓発事業

【実施期間】 11月1日から11月30日まで

【実施内容】・ノロウイルス食中毒防止パネル展示

- ・ノロウイルス食中毒防止のノボリによる広報
- ・食中毒防止の標語入りチラシ等の窓口配布
- ・福島交通(株)路線バス側面掲示による啓発

(2) 情報提供

ア FAXネットワークによる情報提供

FAXネットワーク事業に登録している施設に対し、A4サイズ1枚にまとめた食中毒予防等の情報を13回ファクシミリで送信した。

【登録事業者】 566事業者

- 【主な内容】
- 4月 新型コロナウイルス感染症対策について
 - 7月 アニサキスによる食中毒が多発中
 - 10月 ノロウイルス食中毒に注意
 - 11月 カンピロバクター食中毒に注意
 - 3月 異物混入を防止しましょう

山形県内では、6月下旬から7月中旬の3週間の間に、飲食店や食品販売店舗を原因施設とするアニサキス食中毒が3件起こっています。

アニサキスによる食中毒は、海産物介体によって発生していることが多く「アニサキス幼虫」が原因で多く、原因食品としては、刺身や煮物などの海産物介体を使用し生食メニューが多いので、予防を徹底して食中毒を防止しましょう。

アニサキス幼虫とは？

- 寄生虫（線虫類）
- 約2cm～3cmで、白色の少し太い糸状。
- アニサキス幼虫が寄生している海産物介体。

食中毒の症状は？

アニサキス幼虫が寄生した魚介類を生又は、生に近い状態で食べると、胃壁などに侵入し、アニサキス症と呼ばれる激しい腹痛を起こします。

【潜伏期間】1～36時間（約70%が8時間以内発症）

【主な症状】激しい腹痛、嘔吐、嘔気など。

予防しよう！

予防方法

- 冷凍処理する。（-20℃、24時間以上）
- 加熱する。（60℃、1分以上）
- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
- アニサキス幼虫は魚が死ぬと、内臓から筋肉に移動することが知られています。
- 調理の際など目で確認して、アニサキス幼虫を除去する。
- 一般的な料理で使う程度の加熱の食料での処理、塩漬や醤油やワサビでは、アニサキス幼虫は死滅しません。

山形県保健衛生課生活衛生課食品衛生係 ☎024-924-2157

カンピロバクター食中毒は、ここ数年、日本で発生している細菌性食中毒の中で発生件数が最も多く、注意が必要です。

菌数を検出する際には十分に加熱する、他の食材に菌が移らないように注意する等の予防対策を徹底しましょう。

予防のポイント

- 鶏肉や鶏内臓は中心部まで十分に加熱する（中心部が75℃、1分以上）
- 野菜等への二次汚染を避けるため、肉を切る包丁や、まな板は専用化する。また、肉を切った後は包丁や、まな板を洗浄消毒する。
- 肉を触った後は、手指をよく洗う。

食中毒の特徴

- 下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感などの症状（発症するまでの潜伏期が長く、食後から1～7日で発症）
- 原因食品は、鶏レバーやささみなどの刺身、鶏たたき、鶏わさ、加熱不十分の焼き鳥など（「新鮮な鶏肉だから生でも大丈夫」は間違いです。）

山形県保健衛生課生活衛生課食品衛生係 ☎024-924-2157

昨年度、郡山市保健所に「食品への異物混入」の苦情が23件寄せられています。

次の対策を徹底し、異物混入を防止しましょう！

異物混入防止のポイント

ポイント1	食品を取り扱う設備や器具は常に点検し、故障又は破損があるときは、速やかに補修する。
ポイント2	①食品取扱者は、衛生的な作業着、マスク、帽子等を用いるとともに、調理場内では専用の履物を用いる。 特に、毛髪落下を防止する。 ②クリップ、歯ブラシ、ホチキス針など、健康被害につながる可能性のある硬質の異物は調理場へ持ち込まない。
ポイント3	施設の開口部に簾、網戸、蓋などを設置し、防虫対策を行う。

【異物混入の原因が多いもの】

- 虫
- 機械器具の部品
- 毛髪

お問い合わせ先は、郡山市保健衛生課生活衛生係 ☎024-924-2157

< FAXネットワークの一例 >

イ ウェブサイトによる情報提供

食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を行うため、市ウェブサイト内に、食中毒に関する注意喚起情報や食品中の放射性物質の検査結果等について掲載した。

- 【主な内容】
- ・食中毒発生状況
 - ・食品中の放射性物質の検査結果について
 - ・食品衛生ウェブ講習会
 - ・FAXネットワーク提供資料

ウ 広報こおりやま及び市民課モニターによる情報提供

市民に対し、「広報こおりやま」及び「市民課モニター」で食品衛生に関する情報提供を行った。

- 【実施内容】
- ・食品の製造・加工・販売を行う皆さんへ
 - ・食中毒に注意しましょう！
 - ・野生キノコにご注意を
 - ・営業届出制度のお知らせ
 - ・有毒植物にご注意ください

(3) 情報・意見交換及び関係機関との連携

郡山市ジュニア食品安全ゼミナールの開催

中学生を対象に食品の安全性に興味を持ち、冷静に判断する目を育むことを目的に、食品安全に関するグループ形式のクイズや意見交換を開催した。

No.	実施月日	対象
1	6月23日	西田学園 8学年生徒 30名
2	10月28日	喜久田中学校 全校生徒 105名
3	11月10日	小原田中学校 1学年生徒 84名
4	11月29日	高瀬中学校 1学年生徒 42名

別表1 立入検査実施結果表

種 類	業 種 等	対象施設数 (R3.3月末)	目標監視回数	監視実施率 (監視件数)	監視延件数 実績
(1) 食品製造等施設	仕出し屋・弁当屋 (大量調理施設以外)	129	1回／年以上	0.3回／年 (208件)	16
	菓子製造業	476			192
	乳処理業	1	1回／2年以上	1.4回／2年 (368件)	12
	乳製品製造業	4			12
	魚介類販売業	139			120
	食肉処理業	33			22
	食肉販売業	119			59
	食肉製品製造業	7			20
	豆腐製造業	17			0
	納豆製造業	2			4
	麺類製造業	35			15
	そうざい製造業 (大量調理施設以外)	89			63
	清涼飲料水製造業	6			18
	漬物製造施設	82			23
(2) 集団給食施設	病院	9	1回／年以上	0回／年	0
	学校	22	1回／2年以上	0回／2年 (1件)	0
	社会福祉施設	46			1
	保育所	73			0
	事業所等	11			0
(3) 大量調理施設	仕出し屋・弁当屋	13	2回／年以上	0.7回／年 (17件)	11
	そうざい製造業	11			6
(4) 大型小売店	大型小売店	48	2回／年以上	0.4回／年	19
	卸売市場	1	12回／年以上	9回／年	9
(5) 観光地特別対策	一般食堂・レストラン等	26	1回／年以上	0.4回／年 (19件)	1
	旅館・ホテル等	22			18
(6) その他 [※]	と畜場(報告等)	1	12回／年以上	12回／年	12
	食肉等輸送車	1	1回／年以上	0回／年	0
計		1,423			653

※と畜場法に基づく施設を対象とする

別表2 収去検査実施結果表

(上段：実施結果、下段：(実施計画))

	検体数※	試 験 の 内 容				
		微生物学的検査 (検体数)	理化学的検査 (検体数)			
		細 菌	残 留 農 薬	食 品 添 加 物	残 留 動 物 用 薬 品	そ の 他
魚介類	3 (9)	3 (9)	0	0	0	0
冷凍食品	8 (8)	8 (8)	0 (0)	0	0	0
魚介類加工品	2 (2)	0 (0)	0	2 (2)	0	0
肉卵類及びその加工品 (食肉衛生検査所で実施予定の検体数を含む)	76 (102)	10 (14)	0	10 (6)	66 (84)	0
乳・乳製品	12 (22)	12 (22)	0	0	0	4 (14)
穀類及びその加工品	4 (8)	4 (8)	0	2 (6)	0	0
アイスクリーム類・氷菓	0 (10)	0 (10)	0	0	0	0 (6)
野菜類・果物及びその加工品	19 (69)	10 (24)	10 (35)	14 (11)	0	2 (2)
菓子類	31 (36)	31 (36)	0	6 (6)	0	0
清涼飲料水	0 (4)	0 (4)	0	0	0	0 (4)
その他の食品	31 (82)	31 (82)	0	0	0	0
計	186 (352)	109 (217)	10 (35)	34 (31)	66 (84)	6 (26)

※1つの検体で微生物学的検査及び理化学的検査を実施する場合がある。

別表3 放射性物質検査実施結果表

(上段：実施結果、下段：(実施計画))

項目	対象品目		検体数		計
			NaIシンチレーション検出器※	ゲルマニウム半導体検出器	
一般食品	生鮮食品	畜産物	2,907 (3,200)	7 (12)	2,914 (3,212)
		農産物		59 (81)	59 (81)
		水産物		9 (18)	9 (18)
	加工食品		42 (41)	42 (41)	
牛乳	乳及び乳飲料			34 (48)	34 (48)
計			2,907 (3,200)	151 (200)	3,058 (3,400)

※ 保健所食肉衛生検査所において、市内のと畜場で処理された豚、馬等の食肉について、出荷前のスクリーニング検査（簡易検査）を行い、検査結果が50ベクレル/kg以上の場合、ゲルマニウム半導体検出器（精密検査）による検査を行うこととしていたが、50ベクレル/kg以上の検体は無かった。

別表4 年間事業実施結果一覧表

	項 目	実施頻度 (計画)	実施結果	備 考
監 視 指 導	許可業務 (新規(臨時を含む)、継続)	随時	新規722件(うち臨時279件) 継続454件	
	立入検査	随時	別表1のとおり	
	収去検査	随時	別表2のとおり	
	放射性物質検査	随時	別表3のとおり	
	苦情等処理業務	随時	合計 95件	
	水質検査受検指導 (井戸水使用施設)	2回/年	受検指導55件	
衛 生 教 育	食品衛生講習会 (出前講座含む)	随時	14回開催 延べ507人	
	食品衛生責任者養成講習会	4回/年	7回開催 延べ486人	実施機関として指定した公益社団法人福島 県食品衛生協会が開催
	食品衛生責任者実務講習会	5回/年	実施なし	
普 及 啓 発 ・ 情 報 提 供	食品衛生月間事業 (街頭キャンペーン等)	1回/年	街頭キャンペーン実施なし 食中毒防止パネル展示実施回数: 1回	
	FAXネットワークによる 情報提供	12回/年	13回提供	対象: 登録食品等事業者
	ウェブサイトによる 情報提供	随時	随時提供	
	広報こおりやまによる 情報提供	5回/年	5回提供	
交 情 報 ・ 意 見 交 換	市民等との情報、意見交換 の実施	必要に応じ 開催	4回開催	郡山市ジュニア食品安全ゼミナール
	ふくしま食の安全・安心 推進会議等	3~5回/年	書面開催	

令和3年度
郡山市食品衛生監視指導計画実施結果報告書

令和4年6月

発行 郡山市

編集 郡山市保健福祉部保健所生活衛生課食品衛生係
郡山市朝日二丁目15番1号

Tel 024-924-2157

Fax 024-934-2860

E-mail sei-eisei-shoku@city.koriyama.lg.jp

URL <http://www.city.koriyama.lg.jp/>