

# 郡山市の食品衛生

令和4年度

郡山市食品衛生監視指導計画

実施結果報告書

令和5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 .....	1～2 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

## 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 4 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 4 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 3 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	11月26日	不明	1名	不明	アニサキス	不明
2	1月23日	不明	1名	不明	アニサキス	不明
3	1月26日	不明	1名	刺身（しめさば、本まぐろ）	アニサキス	飲食店
計			3名			

## 3 違反食品の発生状況

市内で 9 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 9 件であった。

No.	発生日	違反の種類	食品の種類	違反内容
1	11月16日	表示の基準違反	焼菓子	アレルギーの欠落及び過剰並びに添加物の欠落及び過剰
2	12月5日	表示の基準違反	洋生菓子	消費期限、アレルギー及び添加物の欠落
3	12月25日	表示の基準違反	漬物	添加物の欠落
4	1月6日	表示の基準違反	パン	食品関連事業者の氏名の欠落
5	1月16日	表示の基準違反	そうざい	アレルギーの欠落
6	3月8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
7	3月9日	表示の基準違反	弁当	アレルギーの欠落並びに添加物の欠落及び過剰

8	3月20日	表示の基準違反	弁当	アレルギーの欠落及び過剰並びに添加物の欠落及び過剰
9	3月25日	表示の基準違反	そうざい	アレルギーの欠落及び過剰並びに添加物の欠落及び過剰

#### 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 1,456 件の許可業務を実施した。

	新規（うち臨時）	継続	計
件数	921 (516)	535	1,456

###### イ 立入検査

###### (ア) 食品衛生法に基づく施設（別表1）

対象となる 833 施設に対し、288 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（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）

市内で生産、製造される食品及び市内で流通する食品計 131 検体について微生物学的及び理化学的検査を、2,770 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 98 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 32 件と最も多く、次いで施設の衛生管理についての苦情が 26 件、食品への異物混入に関する苦情が 21 件、食品の腐敗・変敗・異臭についての苦情が 5 件であった。

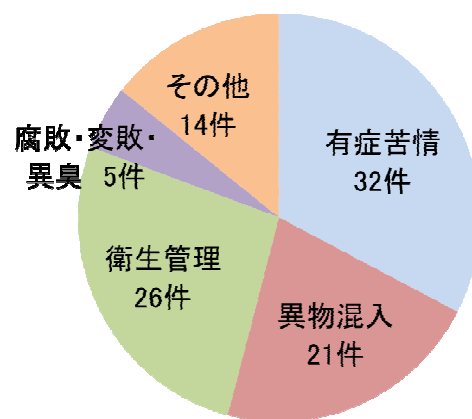


図1 要因別苦情件数

###### 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導入講習会を行い、のべ39事業者のHACCP導入を支援した。

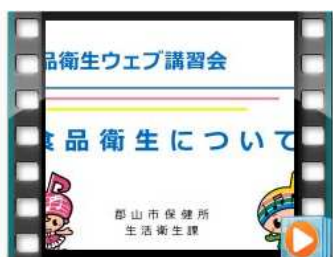
## (2) 衛生教育

### 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  
・HACCPに沿った衛生管理について

～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14回452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、119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】・市広報誌等による情報提供

- ・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 有毒植物に注意
  - 8月 カンピロバクター食中毒の予防
  - 11月 ノロウイルス食中毒の予防
  - 12月 HACCPウェブ講習会配信
  - 2月 アニサキスによる食中毒の防止

FAXネットワーク 令和4年 8月17日

**全国で多発中！  
鶏肉による食中毒に注意！**  
『新鮮だから安全』は間違い！

全国で鶏肉・鶏の臓を原因とするカンピロバクター食中毒が多発しています。適切な提供方法のかた一度確認しましょう。

**食中毒予防の3つのポイント**

- 1 鶏肉や鶏内臓は中心部まで十分に加熱する。  
(中心部温度70℃で1分以上加熱する。中心部が白くなるまでが目安です。)
- 2 新鮮でも、『生で食べない、食べさせない』。  
※たとえ生食用であっても、子どもや高齢者など抵抗力が弱い方は生食を控えてください。
- 3 野菜等への二次汚染を防ぐため、肉専用の包丁・まな板を用いる。  
また、肉を切った後は包丁・まな板を消毒する。

『新鮮だから安全』は間違いです！

新鮮な鶏肉や鶏内臓もカンピロバクター食中毒の原因となります。  
『加熱用』などの表示があるものは、十分に加熱して食べましょう。

お問い合わせ先：郡山市保健所生活衛生課生活衛生係 024-924-2157

FAXネットワーク 令和4年11月25日

**冬は特に注意！  
ノロウイルスによる食中毒**

※冬、冬になるとノロウイルスによる食中毒が全国で多発しています。食品を取り扱う施設では、調理従事者の健康管理や小さな手洗いなどにより、ノロウイルス食中毒を予防しましょう。

**ノロウイルスによる食中毒予防のポイント**

調理する人の健康管理	・毎日、作業前に調理従事者の健康状態をチェックする。 ・症状のある人は施設を扱う作業に就かない。 ・冬以外にも調理従事者の健康管理に注意する。
作業前等の手洗い	・手洗い設備にはハンドソープ、ペーパータオルを設置する。 ・※布タオルの使用しない。 ・調理器具やシンクで手を洗うこと。 ・トイレに行った後、調理場に入る前、料理の届け前、次の調理作業に入る前、手袋を装着する前など
調理器具の消毒	方法①：煮沸消毒 洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウム水溶液で消毒する。※アルコールや酸性洗剤は、ノロウイルスにあまり効果がありません。 方法②：熱湯消毒 80℃以上の熱湯で1分間以上加熱する。
加熱調理	・食品の中心部が80℃～90℃、90秒以上になるよう加熱調理する。

**塩素消毒液（次亜塩素酸ナトリウム水溶液）の作り方**

消毒液の濃度	消毒液の量	水の量	消毒液の濃度	水の量
12%	5mL	3L	25mL	
6%	10mL		50mL	3L
1%	60mL		300mL	

※表裏側の色落ちや、有毒ガスが発生する恐れがあるため、「使用上の注意」を必ず確認してください。

お問い合わせ先：郡山市保健所生活衛生課 食品衛生係 024-924-2157

FAXネットワーク 令和4年12月09日

**郡山市 食品衛生ウェブ講習会  
【HACCPに沿った衛生管理編】**

「HACCPに沿った衛生管理が義務化になったけど、どうすればいいかわからない。HACCPについて具体的な知識を知りたい。人の集まる講習会に行くのは少し不安だな。」

ウェブ講習会でHACCPの講習会を始めました！

パソコンで スマートフォンで

HACCPの講習会動画をいつでもどこでも無料で視聴できます。※視聴料は視聴者負担となります。

ご視聴はこちらから

食品衛生ウェブ講習会  
HACCPに沿った衛生管理

※QRコードを読み取るとYouTubeの動画にアクセスできます。

講習会資料のダウンロードや動画へのアクセスについて  
郡山市保健所生活衛生課ウェブサイト  
<http://www.city.fukushima.lg.jp/info/7253.html>  
もしくは、Q 郡山市 食品衛生ウェブ講習会 検索

お問い合わせ先：郡山市保健所生活衛生課 食品衛生係 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】
- ・食中毒に注意しましょう！
  - ・野生キノコにご注意を
  - ・有毒植物にご注意ください
  - ・ノロウイルスにご注意を！

(3) 情報・意見交換及び関係機関との連携

ア 郡山市健康づくり推進懇談会における意見交換

関係者相互間の理解を深め、食の安全確保の推進を図るため、消費者、学識経験者等による情報、意見交換を書面にて実施した。

イ 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	7月15日	西田学園 8学年 27名
2	11月9日	小原田中学校 1学年 91名

別表1 立入検査実施結果表

施設分類	対象施設	対象施設数 (R5.3月末)	目標監視 回数	監視実施率	監視延件数 実績
常に大量または多品目の食品等を取扱うことから、定期的な監視が必要な施設	大量調理施設※	24	2回／年以上	0.9回／年	22
	大型小売店	49	1回／年以上	0.5回／年	26
	卸売市場	1	12回／年以上	3回／年	3
規格基準が定められている食品の製造施設	乳製品、食肉製品等の製造施設	356	1回／2年以上	1.2回／2年	216
食中毒発生時に、重篤な影響を及ぼす可能性がある施設	病院、学校等の給食施設	352	1回／2年以上	0回／2年	4
利用者が広域に及ぶ観光地関連施設	旅館、ホテル、飲食店	51	1回／年以上	0.3回／年	17

※同一メニューを大量に調理(300食／回または750食／日)する施設等



別表2 収去検査実施結果表

(上段：実施結果、下段：(実施計画))

(数字は検体数)

検査項目 食品の分類	微生物検査	理化学検査				放射性物質	
	細菌	残留農薬	食品添加物	残留動物用医薬品	その他		
肉卵類及びその加工品	4 (14)	0 (0)	4 (10)	42 (84)	0 (0)	2,643 (3,000) ※2	
魚介類及びその加工品	9 (9)	0 (0)	0 (2)	0 (0)	0 (0)		
冷凍食品	0 (8)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)		
乳・乳製品	0 (22)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (14)		
穀類及びその加工品	4 (8)	0 (0)	0 (6)	0 (0)	0 (0)		
アイスクリーム類・氷菓	10 (10)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	5 (6)		
野菜類・果物及びその加工品	10 (24)	0 (40)	9 (11)	0 (0)	0 (2)		
菓子類	9 (36)	0 (0)	0 (6)	0 (0)	0 (0)		
清涼飲料水	4 (4)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	3 (4)		
その他の食品	37 (72)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)		
合計※1	87 (207)	0 (40)	13 (35)	42 (84)	8 (26)	2,770 (3,200)	127 (200) ※3

※1 1つの検体で複数項目の検査を実施する場合がある。

※2 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以上の場合は、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。

※3 生鮮食品、乳及び乳飲料を中心にゲルマニウム半導体検出器による検査を実施した。

令和4年度  
郡山市食品衛生監視指導計画実施結果報告書

令和5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/>