

郡山市の食品衛生

令和 5 年度

郡山市食品衛生監視指導計画

実施結果報告書

令和 6 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 5 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。

2 食中毒の発生状況

市内でカンピロバクターによる食中毒が 2 件、アニサキスによる食中毒が 1 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	9 月 23 日	不明	3 名	不明	カンピロバクター	不明
2	2 月 10 日	不明	1 名	2 月 9 日に提供された刺身	アニサキス	飲食店
3	2 月 12 日	不明	4 名	2 月 10 日に提供された料理	カンピロバクター	飲食店
計			8 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 6 件、異物混入が 2 件、規格基準違反が 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 16 日	表示の基準違反	そうざい	アレルゲン及び添加物の欠落と過剰
2	9 月 17 日	表示の基準違反	パン	アレルゲン及び添加物の欠落
3	9 月 26 日	異物混入	サラダ	原料由来の生物の混入
4	12 月 18 日	表示の基準違反	海鮮漬	賞味期限の欠落
5	12 月 18 日	表示の基準違反	そうざい	アレルゲンの欠落及び添加物の欠落と過剰
6	12 月 24 日	表示の基準違反	そうざい	アレルゲン及び添加物の欠落
7	1 月 15 日	表示の基準違反	漬物	添加物の欠落及び過剰
8	1 月 24 日	異物混入	カット野菜	虫様異物の混入

9	2月11日	規格基準違反	野菜	残留農薬の基準値超過した小松菜の販売
---	-------	--------	----	--------------------

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 1,433 件の許可業務を実施した。

	新規（うち臨時）	継 続	計
件数	1,063 (647)	370	1,433

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 842 施設に対し、666 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 318 検体について微生物学的及び理化学的検査を、1,560 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 104 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 41 件と最も多く、次いで食品への異物混入に関する苦情が 29 件、施設の衛生管理についての苦情が 13 件、食品の腐敗・変敗・異臭についての苦情が 5 件であった。

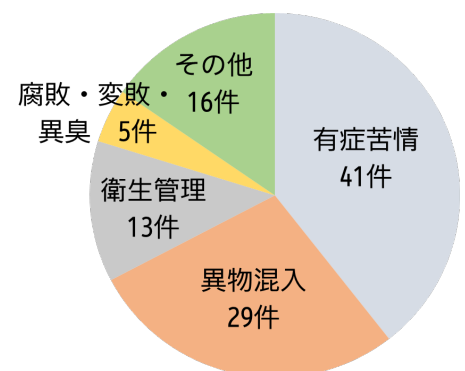


図1 要因別苦情件数

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、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 11 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 23 回 730 人に対して食中毒防止や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、136 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
- ・イベント等での食中毒防止の標語入りチラシ・うちわ等の配布
- ・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11回ファクシミリで送信した。

【登録事業者】 565事業者

【主な内容】 6月 ボツリヌス食中毒対策

8月 食品衛生月間

11月 ノロウイルス食中毒の予防

1月 FAXネットワークの情報発信方法に関するアンケート

2月 カンピロバクター食中毒の注意喚起

FAX ネットワーク 令和5年8月30日	FAX ネットワーク 令和5年9月29日	FAX ネットワーク 令和6年1月4日
密封食品でのボツリヌス食中毒に注意！ 真空パックなどの密封食品でも、常温で放置することでボツリヌス菌が増殖し、商業により食中毒を引き起こすことがあります。 食品表示を確認し、適切な温度管理や加熱調理を行ってください。 真空パックなどで膨張、異臭のある食品は、菌が増殖している可能性があります。絶対に使用しないでください！ ボツリヌス菌とは？ ・自然界に広く生息、酸素が少ない環境で増殖し、毒素を出す。 ・100℃程度で長時間加熱しても死滅しない。 ・「めまい」、「力が入らない」、「物が二重に見える」、「呼吸困難」等の症状が現れ、短時間で死亡する場合もある。 食中毒の予防 ・食べる食前に十分な加熱を行うこと。 ※ボツリヌス菌の毒素は、加熱により毒性を失います。 ・「要冷蔵」等と表示があるものは10℃以下で保存すること。 ※レトルトパウチ食品と記載のある食品は常温保存可能です。 お問い合わせは、郡山市保健所生活衛生課 食品衛生係:024-924-2157	「黄色ブドウ球菌」と「セレウス菌」による食中毒に注意してください！ 青森県内で製造された弁当によって、食中毒が発生しました。 調査の結果、原因物質は黄色ブドウ球菌とセレウス菌であることが判明しました。 原材料の取り扱いや製造工程を再度確認するとともに、HACCPに沿った衛生管理を徹底してください。 黄色ブドウ球菌とは？ ・自然界に広く生息し、手指の菌や人の鼻腔などにも高確率で存在する。 ・菌が増殖する際に毒素(エンテロトキシン)を生産する。 ・菌自体は熱に強いが、毒素は100℃で30分間加熱しても分解されない。 ・潜伏期間は1～5時間で、激しい嘔吐や腹痛を引き起こす。 セレウス菌とは？ ・自然界に広く生息し、90℃で60分間加熱しても死滅しない。 ・毒素を生産し、嘔吐や下痢を引き起こす。 ・嘔吐を引き起こす毒素は125℃で90分間加熱しても分解されない。 ・潜伏期間は嘔吐の場合0.5～5時間、下痢の場合8～18時間。 食中毒の予防方法 ・米飯や麺は速やかに8℃以下に冷却もしくは55℃以上に保温し、作り置きや前日調理を避けること。 ・手指に傷や化膿が認められる場合は、食品に触れないこと。 ・手指と調理器具の洗浄・消毒を十分に行うこと。 ・調理時は使い捨ての手袋、マスク、帽子を着用すること。 お問い合わせは、郡山市保健所生活衛生課 食品衛生係:024-924-2157	食品等事業者の皆様へ郡山市保健所 FAX ネットワークについてアンケートにご協力ください 郡山市保健所 FAX ネットワークにご参加いただき、ありがとうございます。 当事業は、事業者の皆様へ食品衛生に関する情報を提供することを目的として行っています。 結果は、郡山市保健所 FAX ネットワークのホームページに掲載いたします。 ご協力をお願いいたします。 アンケートの回答期限は、令和6年1月31日までです。 FAX 番号: 024-924-2682 担当: 食品衛生係 保健 FAX ネットワークの情報発信方法について 「アンケート」は、郡山市保健所 FAX ネットワークのホームページに掲載いたします。 「アンケート」は、郡山市保健所 FAX ネットワークのホームページに掲載いたします。 「アンケート」は、郡山市保健所 FAX ネットワークのホームページに掲載いたします。 1. LINE 2. X (旧 Twitter) 3. Instagram 4. Facebook 5. その他 「アンケート」は、郡山市保健所 FAX ネットワークのホームページに掲載いたします。 「アンケート」は、郡山市保健所 FAX ネットワークのホームページに掲載いたします。 「アンケート」は、郡山市保健所 FAX ネットワークのホームページに掲載いたします。 お問い合わせは、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
 - ・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11日	西田学園 8学年 27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※	23	2回／年以上	2.2回／年	50
	大型小売店	50	1回／年以上	0.8回／年	38
	卸売市場	1	12回／年以上	12回／年	12
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	342	1回／2年以上	1回／年	345
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	375	1回／2年以上	1回／2年	186
利用者が広域に及び観光地関連施設	旅館、ホテル、飲食店	51	1回／年以上	0.7回／年	35

※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	15 (14)	0 (0)	11 (10)	84 (84)	0 (0)	1,377 (1,500) ※2	183 (180) ※3	
魚介類及びその加工品	7 (9)	0 (0)	2 (2)	0 (0)	0 (0)			
冷凍食品	8 (8)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)			
乳・乳製品	20 (22)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	12 (14)			
穀類及びその加工品	4 (7)	0 (0)	7 (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	16 (24)	39 (40)	19 (11)	0 (0)	2 (2)			
菓子類	30 (30)	0 (0)	6 (6)	0 (0)	0 (0)			
清涼飲料水	4 (4)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	4 (4)			
その他の食品	64 (62)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)			
合 計※1	178 (190)	39 (40)	45 (35)	84 (84)	23 (26)	1,560 (1,680)		

※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 5 年度
郡山市食品衛生監視指導計画実施結果報告書

令和 6 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 1 5 番 1 号

Tel 0 2 4 - 9 2 4 - 2 1 5 7

Fax 0 2 4 - 9 3 4 - 2 8 6 0

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

U R L <http://www.city.koriyama.lg.jp/>