

令和 2 年度

水戸市食品衛生監視指導結果



みとちゃん



水戸市保健所

目次

1	趣旨	1
2	基本的事項	1
3	実施体制等	1
4	監視指導の実施	2
5	重点監視指導項目	4
6	試験検査の実施	6
7	違反発見時の対応	8
8	食中毒等健康被害発生時の対応	8
9	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進	8

1 趣旨

水戸市では、食品に起因する衛生上の危害の発生を防止し、市民の「食の安全・安心」を確保するため、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」といいます。）第24条及び食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき、令和2年度水戸市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」といいます。）を策定し、この計画に従い食品関係施設等の監視指導、市内に流通する食品の検査等を実施しました。

2 基本的事項

(1) 対象地域

水戸市内全域

(2) 実施期間

令和2年4月1日～令和3年3月31日

3 実施体制等

(1) 連携の確保

表1 連携先と内容

連携先	内容
茨城県食品衛生担当部局	食中毒関連情報の共有 違反食品（疑いを含む）関連情報の共有、意見交換
厚生労働省及び他自治体	食中毒関連情報の共有 違反食品（疑いを含む）関連情報の共有、意見交換
消費者庁	食品表示基準違反情報の共有
庁内 （学校保健給食課、観光課、商工課、 みとの魅力発信課、情報政策課 等）	食中毒関連情報の共有 違反食品（疑いを含む）関連情報の共有、イベント等情報の共有、 意見交換

(2) 人材の育成

HACCPに関する研修会等に積極的に参加しました。

表2 研修会名と参加人数

研修会名 (Web研修)	参加人数
HACCP指導者養成研修 HACCP指導者・上級コース研修	2名
HACCPトレーナー養成研修	3名

(3) 試験検査体制の整備

GLP (Good Laboratory Practice) (検査業務を管理するシステム) の遵守と迅速な検査の実施のため、内部点検の実施や外部精度管理調査を受検しました。

4 監視指導の実施

(1) 立入検査

立入検査計画に基づき、製造・加工施設、事務所等へ立入り、食品等の検査、記録・帳簿等の確認を行いました。

表3 立入検査結果 (公設市場以外)

営業種別	施設数	監視目標 件数	監視実施 件数
飲食店営業	3237	540	585
菓子 (パンを含む。) 製造業	312	312	72
乳処理業	1	1	1
乳製品製造業	2	2	2
集乳業	1	1	1
魚介類販売業	299	50	113
食品の冷凍または冷蔵業	16	16	3
喫茶店営業	328	55	37

あん類製造業	5	5	2
アイスクリーム類製造業	57	11	8
乳類販売業	477	80	72
食肉処理業	16	16	3
食肉販売業	334	56	89
食肉製品製造業	9	9	1
乳酸菌飲料製造業	1	1	1
食用油脂製造業	1	1	0
みそ製造業	4	4	0
ソース類製造業	1	1	0
酒類製造業	4	4	2
豆腐製造業	15	15	5
納豆製造業	5	5	4
めん類製造業	25	25	2
そうざい製造業	35	35	7
清涼飲料水製造業	5	5	2
冰雪製造業	1	1	1
冰雪販売業	2	2	0
漬物製造業	31	31	8
魚介類加工業	9	9	0
そうざい半製品製造業	8	8	0
そうざい・弁当類販売業	336	56	96
合計	5577	1357	1117

(2) 一斉監視指導

食品流通量が増加する年末に、卸売市場の一斉監視を実施し、温度管理や表示について指導を行いました。

(3) 食品表示の適正化

電話や窓口相談を通じて、新基準に基づく食品表示の指導を行いました。

(4) と畜場に対する監視指導

食肉の安全性を確保するために、と畜場に搬入された牛全頭についてと畜検査を実施しました。また、と畜場の施設、処理工程や食肉の衛生管理について監視指導を行いました。

5 重点監視指導項目

(1) 食中毒対策

コロナ禍において、テイクアウトや店外販売を行う飲食店が増加したため、衛生管理に係るリーフレットを作成し、飲食店等に配布するとともに、店外販売については、見回りを行い、注意喚起を行いました。

また、アニサキスによる食中毒予防啓発を図るため、大型スーパーに立入り、鮮魚介類の取扱い状況を確認しました。

(2) 給食施設の監視指導

令和 2 年度は、最も調製食数が多い学校給食調理施設と多くの福祉施設等に食事を提供しているセントラルキッチン等に立入りを行いました。

(3) 公設市場における監視指導

卸売市場内の食品関連施設については、コロナ禍における状況を考慮し、立入回数を半減する代わりに、リーフレット配布やアンケートを実施することで、情報提供や現状の把握に努めました。

配布リーフレット： 「水戸市保健所 HACCP 相談窓口のご案内」

(水戸市保健所作成) 「新たな届出制度の創設について」

「茨城県食品衛生条例業種の皆様へ」

「食品営業許可業種の変更について」

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書
(水戸市保健所抜粋版)」

実施アンケート： 「HACCP 管理の進捗状況について」

表4 公設市場立入検査結果

営業種別	施設数	監視目標 件数	監視実施 件数
食店営業	5	60	30
菓子（パンを含む。）製造業	1	12	6
魚介類販売業	21	252	126
魚介類せり売り営業	2	24	14
食品の冷凍または冷蔵業	1	12	6
喫茶店営業	21	252	126
乳類販売業	10	120	60
食肉販売業	14	168	84
冰雪製造業	1	12	6
魚介類加工業	2	24	12
そうざい半製品製造業	1	12	6
そうざい・弁当類販売業	19	228	114
合計	98	1176	590

(4) 大規模イベントにおける監視指導

水戸市商工祭に出店する食品等事業者に対し、食品衛生講習会を実施するとともに、開催当日に巡回監視を行いました。

コロナ禍において水戸黄門まつりは開催されませんでした。水戸の梅まつりでは巡回監視を行い、食品等事業者に対し衛生指導を行いました。



偕楽園の梅

6 試験検査の実施

(1) 収去検査

微生物学的検査は、コロナ禍において、テイクアウトの利用増加がみられた、そうざい・弁当類について実施しました。

表5 収去検査及び買上げ検査の実施結果

検査項目	主な対象食品	主な対象施設	目標検体数	検査検体数
微生物学的検査 (一般細菌数, 食中毒菌等)	そうざい ・弁当類	飲食店営業	140	24
理化学的検査				
残留農薬	野菜・果実等	野菜・果実 販売業	51	10
アレルギー 物質	加工食品	菓子製造業		
組み換え 遺伝子	加工食品	食品製造業		
計			191	34

(2) と畜場関連検査

ア と畜検査

食用に適さない食肉の流通を防止するために、と畜場法に基づき、食用を目的とする牛全頭について、と畜検査員が検査を実施しました。

表6 と畜検査実施状況（頭数）

牛別	と畜検査頭数	現場廃棄	精密検査実施頭数	精密検査後の処理	
				全部廃棄	一部廃棄
成牛	12,159	1	32	25	7
仔牛	5	0	1	1	0

イ BSEスクリーニング検査

食肉として処理される24ヶ月齢以上の牛のうち、生体検査において運動障害、知覚障害、反射異常又は意識障害等の神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈する牛についてスクリーニング検査を実施することとされていますが、今年度は、対象になる牛の搬入がなかったため、実施頭数は0頭でした。また、と畜場段階で牛の特定危険部位を確実に除去していることを確認しました。

ウ 食肉の衛生対策として実施する微生物検査

と畜場において、獣畜等が衛生的に処理されていることを検証するため、微生物検査を実施しました。

表7 微生物検査回数及び検査数

項目別	回数	検査数
枝肉の微生物検査	2回	10
施設の微生物検査	4回	68

7 違反発生時の対応

他自治体からの依頼により、公設市場を經由して市内外に流通していた違反食品1件の流通状況と回収状況を調査しました。

違反食品：韓国産赤貝

違反内容：麻痺性貝毒を検出（食品衛生法第6条第2号違反）

8 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒発生件数は2件、患者数は2名、病因物質は、どちらもアニサキスでした。

表8 水戸市内の食中毒発生状況

	原因物質	事件数	患者数	死者数
令和2年 7月	アニサキス	1件	1名	0名
12月	アニサキス	1件	1名	0名

9 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

(1) 食品衛生管理者及び食品衛生責任者等の設置

法第48条等に基づき、食品等事業者に対して、必要に応じて食品衛生管理者又は食品衛生責任者を設置するよう指導しました。

(2) と畜場の管理者に対する自主的な衛生管理の推進

と畜場法第7条及び第10条に基づき、と畜場に対して衛生管理責任者及び作業衛生責任者を設置させ、自主的な衛生管理を推進しました。また、と畜場関係者に対する衛生講習会を2回実施し、資質の向上を図りました。

(3) 食品衛生推進員制度

法第61条に基づき、88名に対し、食品衛生推進員を委嘱し、養成講習会の開催等により、地域の食品衛生の向上に努めました。また、食品衛生に係るリーフレット等の配布及び内容の周知を依頼しました。

(4) HACCP に沿った衛生管理に関する指導

HACCP 相談窓口を設置し、各業界団体が作成した手引書等を参考に、食品等事業者に対し助言を行いました。