

令和5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	はじめに	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	5
6	試験検査の実施	7
7	違反等発生時の対応	10
8	食中毒等健康被害発生時の対応	10
9	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進	11

1 はじめに

本市では、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5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ので公表します。

2 基本的事項

(1) 対象地域

水戸市内全域

(2) 実施期間

令和5年4月1日～令和6年3月31日

(3) 実施機関

水戸市保健所保健衛生課

3 実施体制等

(1) 連携先と内容

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
消費者庁及び農林水産省等	食品表示基準違反情報の共有
庁内 （保健医療部、産業経済部及び教育委員会事務局等の関係各課）	食中毒関連情報の共有、食品検査結果の共有、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

令和5年度農林水産省補助事業自治体職員向けHACCP研修会に参加しました。

表2 研修会名と参加人数

研修会名	参加人数
HACCP導入研修（Web）	4名
HACCP指導者養成研修（Web）	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) リスクコミュニケーション

学校給食共同調理場主催の研修会（参加者80名）において、給食調理従事者及び食品納入業者等の関係者に対し保健所職員から異物混入に関する情報提供を行い、リスク管理に関する意識の向上を図りました。

令和5年度水戸市食品衛生監視指導計画の策定にあたっては、令和5年2月15日から令和5年3月16日までの1か月間、配布資料及びホームページ等で公表し、市民から意見を募集しました。

(5) 公表

令和4年度水戸市食品衛生監視指導計画の実施結果について、ホームページで公表しました。

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3-1、表3-2 参照）

(2) 一斉監視指導

食品流通量が増加する年末に、公設地方卸売市場（以下「公設市場」といいます。）内の店舗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。（表4）

表3-1 立入検査結果（旧食品衛生法に基づく許可 公設市場を除く）

営業種別	施設数	監視目標件数	監視実施件数
飲食店営業	1,552	259	79
菓子（パンを含む。）製造業	160	160	18
魚介類販売業	45	7	39
魚介類せり売り営業（*）	0	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	9	9	9
かん詰またはびん詰食品製造業	1	1	0
喫茶店営業	157	26	41
あん類製造業	5	5	2
アイスクリーム類製造業	27	6	2
食肉処理業	12	12	3
食肉販売業	41	6	21
食肉製品製造業	2	2	0
乳酸菌飲料製造業	1	1	0
みそ製造業	1	1	0
ソース類製造業	1	1	0
酒類製造業	2	2	1
豆腐製造業	7	7	3
納豆製造業	3	3	3
麺類製造業	9	9	0
そうざい製造業	18	18	8
清涼飲料水製造業	2	2	1
氷雪製造業	2	2	4
合計	2,057	539	234

表3-2 立入検査結果（茨城県食品衛生条例に基づく許可）

営業種別	施設数	監視目標件数	監視実施件数
漬物製造業	23	23	15
魚介類加工業	8	8	6
そうざい半製品製造業	4	4	3
合計	35	35	24

表3-3 立入検査結果（改正食品衛生法に基づく許可 公設市場を除く）

営業種別	施設数	監視目標件数	監視実施件数
飲食店営業（季節営業含む）	1,791	1,139	729
調理の機能を有する自動販売機	22	14	27
食肉販売業	38	18	13
魚介類販売業	46	32	29
集乳業	1	0	1
乳処理業	1	0	1
食肉処理業	6	4	3
菓子製造業	173	78	72
アイスクリーム類製造業	1	1	0
乳製品製造業	3	1	1
清涼飲料水製造業	3	1	1
食肉製品製造業	7	5	4
水産製品製造業	2	1	1
液卵製造業	1	0	0
食用油脂製造業	1	0	0
みそ又はしょうゆ製造業	3	1	1
酒類製造業	4	2	1
豆腐製造業	4	2	1
納豆製造業	2	1	1
麺類製造業	14	7	2
そうざい製造業	58	31	28
冷凍食品製造業	3	1	4
漬物製造業	20	8	7
密封包装食品製造業	3	2	2
食品の小分け業	2	1	1
添加物製造業	1	0	0
合計	2,210	1,348	930

(3) 食品表示の適正化

電話や窓口及び電子メールによる相談を通じて、食品表示の指導を28件行いました。

(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) と畜場の HACCP に対する外部検証

と畜場法に規定されている HACCP に基づく衛生管理が、衛生管理計画及び手順書に基づき適切に実施されているかを確認するために、外部検証を計画的に実施しました。

5 重点監視指導項目

(1) 食中毒対策

立入調査時、窓口、ホームページ及び市報にて食中毒対策に関する周知を行いました。

また、腸管出血性大腸菌当による食中毒予防啓発を図るため、ステーキ店及びハンバーグ店等の実態調査と指導助言を実施しました。

(2) 大量調理施設の監視指導

令和5年度は、調製食数が多い学校給食調理施設、病院及び福祉施設に立入り、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく指導を行いました。

(3) 公設地方卸売市場における監視指導

場内の食品関連施設については、巡回指導時に、食品の表面温度測定やリーフレットを配布して指導を行いました。

・配布リーフレット

「温度管理に気を付けましょう」(水戸市保健所作成)

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書」(各業界団体作成)

表4 公設地方卸売市場の立入検査結果

営業種別	改正又は旧食品 衛生法別施設数		施設数 合計	監視目 標件数	監視実 施件数
	改正	旧			
飲食店営業	改正	4	7	84	42
	旧	3			
菓子（パンを含む。） 製造業	改正	1	1	12	6
魚介類販売業	改正	16	18	216	108
	旧	2			
魚介類競り売り営業	改正	2	2	24	12
食品の冷凍または 冷蔵業	旧	1	1	12	6
食肉販売業	改正	2	4	48	24
	旧	2			
麺類製造業	改正	1	1	12	6
そうざい製造業	改正	1	1	12	6
冰雪製造業	旧	1	1	12	6
食品の小分け業	改正	1	1	12	6
合計		37	37	444	222

(4) 大規模イベントにおける監視指導

水戸黄門まつり及び水戸の梅まつりに出店した食品営業許可施設を中心に巡回指導を行いました。

6 試験検査の実施

(1) 収去検査

市内に流通する食品69検体について、細菌学的検査を行い、水戸市食品検査実施要領で定めた基準を参考値として判断した結果、5検体が不適合（弁当：1検体から大腸菌検出、洋生菓子：1検体から大腸菌群検出及び一般細菌数10万個/g以上検出、1検体から一般細菌数10万個/g以上検出、2検体から大腸菌群検出）だったため、製造施設に立入り、原因を究明するとともに、改善のための衛生指導を行いました。

理化学的検査については、残留農薬基準違反及びアレルギー物質違反はありませんでした。

表5 収去検査の結果

検査項目	主な対象食品	検査目標数	検査検体数
細菌学的検査			
一般細菌数, 大腸菌, 黄色ブドウ球菌 等	弁当・そうざい類 洋生菓子等	105	69
理化学的検査			
残留農薬	野菜	5	5
食品添加物	漬物, 魚介類等	20	10
動物用医薬品	食肉	20	0
食品アレルギー物質	加工食品	3	3
合計		153	87

(2) 買上げ検査

ア 実施機関 水戸市保健所保健衛生課

管内に流通する牛肉4検体、鶏肉3検体及び鶏肉を原材料とする加工品3検体の合計10検体を買上げ、細菌学的検査を実施した結果、加工品からは、細菌が検出されませんでした。原材料の鶏肉から、カンピロバクター属菌及びサルモネラ属菌が検出されたため、販売店に対し結果を還元するとともに、消費者に向けて、加熱を十分に行うことを周知するよう指導しました。

表6-1 買上げ検査の結果【実施機関：水戸市保健所保健衛生課】

検査項目	主な対象食品	検査目標数	検査検体数
カンピロバクター属菌 サルモネラ属菌 腸管出血性大腸菌	(加熱調理用) 牛肉	30	2
カンピロバクター属菌 サルモネラ属菌	(加熱調理用) 鶏肉		2
カンピロバクター属菌 サルモネラ属菌 腸管出血性大腸菌	(加熱調理品) 鶏肉を原材料 とする加工品		6

イ 実施機関 公設地方卸売市場

公設地方卸売市場が場内に流通する食品について検査を実施した結果、細菌学的検査について規格基準違反及び衛生規範不適合はなく、理化学的検査についても規格基準違反及び残留農薬基準違反はありませんでした。

表6-2 買上げ検査の結果【実施機関：公設地方卸売市場】

検査項目	主な対象食品	検査検体数
細菌学的検査		
規格基準等	食肉製品、清涼飲料水、牛乳、乳製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、冷凍食品、魚肉練り製品、生食用鮮魚介類等	32
一般細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌 等	弁当・そうざい、食肉、生野菜、生めん、浅漬等	30
理化学的検査		
規格基準等	食肉製品、清涼飲料水、牛乳、発酵乳、魚介類加工品、野菜類加工品等	52
残留農薬	野菜	13
計		127

(3) 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7 と畜検査実施状況（頭数）

畜種	と畜検査 頭数	現場 全部廃棄	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	14,074	0	16	16	0
仔牛	4	0	0	0	0

イ BSEスクリーニング検査

食肉として処理される24か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8 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	12回	60
施設の微生物検査	2回	47

7 違反等発生時の対応

(1) 違反への対応

今年度は、食中毒以外に、食品衛生法等に基づく行政処分の措置を行った事案はありませんでした。

(2) 自主回収への対応

食品衛生申請等システムの自主回収情報に基づき、表示基準違反関係の7件について、届出を受理し、厚生労働省への報告及び食品等事業者に対して指導を行いました。

(3) 苦情相談への対応

市民からの苦情相談に関しては、有症苦情事例39件、異物混入事例25件、異味異臭事例9件、衛生管理に問題がある施設10件の調査及び指導を行いました。

表9 市民からの相談件数

相談種別	有症苦情	異物混入	異味異臭	衛生管理	合計
人数	39	25	9	10	83

8 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒発生件数は2件で、患者数及び病因物質は、表10のとおりです。

令和6年1月に発生した食中毒事件は、早い段階で、原因施設の系列店を利用した複数名が同時期に同様の症状を呈している旨の情報を他自治体と共有し、初動から広域的な食中毒事件の可能性を視野に対応しました。

表10 水戸市内の食中毒発生状況（令和5年4月1日～令和6年3月31日）

No.	令和5年度	原因物質	患者数	死者数
1	令和6年1月	腸管出血性大腸菌 O157	5名	0名
2	令和6年2月	ノロウイルス	7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、必要に応じた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。

(3) 食品衛生推進員制度

法第67条に基づき委嘱した84名の食品衛生推進員と協力し、地域の食品衛生の向上に努めました。

(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指導・助言を行いました。